

VYRESNIOJO VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

I. PAREIGYBĖ

1. Pareigybės grupė – kvalifikuoti darbuotojai.
2. Pareigybės pavadinimas – vyresnysis virėjas.
3. Pareigybės lygis – C.
4. Pareigybės paskirtis – racionalus, kokybiškas bei estetiškas maisto (patiekalų) vaikams gaminimas, vadovaujantis technologijos aprašymais, maisto higienos bei kitomis maisto saugą reglamentuojančiomis taisyklėmis.
5. Pareigybės pavaldumas – direktoriui.

II. SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

6. Darbuotojas, einantis šias pareigas, turi atitikti specialius reikalavimus:
 - 6.1. turėti virėjo išsilavinimą arba kvalifikacinę kategoriją, gebėti savarankiškai dirbti, mokėti gaminti patiekalus ir kulinarijos gaminius pagal maisto produktų gamybos technologiją;
 - 6.2. žinoti materialinės atsakomybės pagrindus;
 - 6.3. išmanyti gamybos technologiją ir kalkuliacijos taisykles, gamybinio inventoriaus, įrankių, matavimo prietaisų, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimo taisykles, įvairių maisto gaminių įrenginių racionalų ir saugų darbo režimą;
 - 6.4. išmanyti patiekalų gaminių gamybos technologijas, pagrindines žaliavas, jų paskirtį, santykį bei normas, pusgaminių ir gatavos produkcijos laikymo bei realizavimo sąlygas, gatavos produkcijos išėigas, gaminių virimo bei kepimo metu sumažėjimo procentus;
 - 6.5. žinoti darbuotojų saugos ir sveikatos, priešgaisrinės saugos, elektrosaugos, higienos reikalavimus;
 - 6.6. išmanyti pirmosios medicinos pagalbos suteikimą, įvykus nelaimingam atsitikimui darbe;
 - 6.7. žinoti sandėliuojamų materialinių vertybių priėmimo ir išdavimo tvarką, laikymo sąlygas;
 - 6.8. laikytis bendravimo, tarnybinio etiketo reikalavimų;
 - 6.9. privalo vadovautis Lietuvos Respublikos įstatymais, poįstatyminiais ir kitais teisės norminiais aktais, Vyriausybės nutarimais, Lietuvos Respublikos Konstitucija, Darbo kodeksu, Lietuvos Respublikos Socialinės apsaugos ministerijos įsakymais, potvarkiais, susijusiais su jo atliekamu darbu, vaikų globos namų nuostatais, direktoriaus įsakymais, vaikų globos namų vidaus tvarkos taisyklėmis, darbuotojų saugos ir sveikatos instrukcijomis, šiuo pareigybės aprašymu.

III. ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

7. Šias pareigas einantis darbuotojas vykdo šias funkcijas:
 - 7.1. nepatiki savo pareigų kitam asmeniui;
 - 7.2. tikrina svarstyklių teisingumą;

7.3. užtikrina gaminamų ir jau pagamintų patiekalų svorį pagal technologines korteles ir jų atitikimą kokybės reikalavimams;

7.4. tinkamai naudojami darbo įrankiais, gamybiniais įrenginiais: viryklėmis, šaldytuvais ir kt.;

7.5. patiekalų ruošimui naudoja tik tuos maisto produktus ir žaliavas, kurie atitinka jų nekenksmingumą bei kokybę reglamentuojančių dokumentų reikalavimus;

7.6. nenaudoja maisto produktų, pasibaigus jų galiojimo terminui, griežtai laikosi maisto produktų ir žaliavų realizacijos terminų;

7.7. maisto produktus laiko tik higienos normas atitinkančioje taroje, švariose ir atitirpdytuose šaldytuvuose;

7.8. tinkamai atlieka pirminį maisto žaliavų paruošimą, pjausto žalius, virtus ir skirtingų pavadinimų produktus ant lentelių, kurios turi būti atitinkamai pažymėtos;

7.9. pagal taisykles naudoja plovimo ir dezinfekavimo priemones;

7.10. plauna, dezinfekuoja, kaitina, džiovina indus, gamybos įrenginius, valo virtuvės, valgyklos patalpas;

7.11. taupiai naudoja materialines vertybes, vandenį bei elektros energiją;

7.12. tinkamai sužymi indus bei inventorių, indus ir darbo priemones naudoja griežtai pagal žymėjimą;

7.13. dirba apsivilkus tvarkingais, higienos reikalavimus atitinkančiais darbo drabužiais, dėvi galvos apdangalą, nemūvi žiedų bei kitų papuošalų;

7.14. užtikrina tvarką ir švarą valgyklos blokui priskirtose patalpose;

7.15. kultūringai aptarnauja ir estetiškai patiekia patiekalus.

IV. ATSAKOMYBĖ

8. Šias pareigas vykdančias darbuotojas atsako:

8.1. už pareigų, numatytų šios pareigybės aprašyme, savalaikį ir kokybišką vykdymą.

9. Už savo pareigų netinkamą vykdymą, profesines klaidas ir padarytą žalą atsako Lietuvos Respublikos įstatymų nustatyta tvarka.
