PATVIRTINTA
Klaipėdos lopšelio-darželio „Tauras“
direktoriaus 2026 m. birželio 15 d.
įsakymu Nr. P1-7

VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

I SKYRIUS
PAREIGYBĖ

1. Klaipėdos lopšelio-darželio „Tauras“ (toliau – lopšelio-darželio) virėjo aprašymas reglamentuoja specialius reikalavimus šioms pareigoms eiti, funkcijas ir atsakomybę. Pareigybės grupė IV– kvalifikuotas darbuotojas.

2. Pareigybės lygis – C.

II SKYRIUS
SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

3. Virėjas turi atitikti šiuos reikalavimus:

3.1. turėti ne žemesnį kaip vidurinį išsilavinimą ir/ar įgytą profesinę kvalifikaciją;

3.2. nustatyta tvarka pasitikrinęs sveikatą, išklausęs įvadinę, darbo vietoje, priešgaisrinę darbuotojų saugos ir sveikatos instrukcijas, susipažinęs su lopšelio-darželio nuostatais, darbo tvarkos taisyklėmis, darbų saugos taisyklėmis naudojant virtuvės prietaisus;

3.3. išklausęs privalomųjų higienos žinių programą ir turėti atitinkamą pažymėjimą;

3.4. žinoti įrengimų, virtuvės inventoriaus, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimo taisykles;

3.5. žinoti patiekalų apdirbimo rūšis bei būdus, maistinių savybių išsaugojimo būdus, šiluminio maisto produktų apdorojimo (virimo, kepimo) trukmę ir temperatūrą;

3.6. žinoti paruoštos produkcijos išeigas, gaminių virimo bei kepimo metu sumažėjimo procentus, paruoštos produkcijos laikymo bei realizavimo sąlygas;

3.7. žinoti maisto produktų pristatymo, transportavimo, saugojimo, paruoštos produkcijos laikymo bei realizavimo sąlygas;

3.8. vadovautis Lietuvos Respublikos nutarimais ir kitais Lietuvos Respublikoje galiojančiais norminiais aktais, reglamentuojančiais biudžetinių įstaigų veiklą, darbo santykius, darbuotojų saugą ir sveikatą.

III SKYRIUS
ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

4. Virėjas vykdo šias funkcijas:

4.1. gamina maisto patiekalus pagal parengtą dienos valgiaraštį ir patvirtintas gaminių technologines korteles, laikantis Geros higienos praktikos taisyklių reikalavimų;

4.2. užtikrina maisto paruošimo kokybę;

4.3. priima iš sandėlio išduodamus maisto produktus, turi teisę pasirašyti valgiaraštyje;

4.4. atsako už iš sandėlio priimtų maisto produktų tinkamą saugojimą ir panaudojimą, virtuvės inventoriaus saugojimą, naudojimą pagal paskirtį ir inventoriaus sanitarinę būklę;

4.5. atlieka pirminį maisto žaliavų (daržovių, kruopų, makaronų, mėsos, paukštienos, žuvies, kiaušinių ir kt.) paruošimą;

4.6. išduoda pagamintus maisto patiekalus į grupes, užtikrina dienos maisto tinkamą davinį ir kaloringumą;

4.7. savavališkai nekeičia patiekalų receptūros, nemažina porcijų, maisto produktų prieskonius naudoja tik pagal paskirtį ir tik nustatytomis dozėmis;

4.8. nuosekliai laikosi maisto tvarkymo procesų etapų, kad būtų išvengta žaliavų ir gatavos produkcijos susilietimo bei kryžminio užteršimo;

4.9. pildo žurnaluose maisto šiluminio apdorojimo (paruošimo), laikymo temperatūrą;

4.10. laikosi asmens higienos, dėvi tinkamus, švarius drabužius, dengiančius asmeninius drabužius, galvos apdangalą, dengiantį plaukus, tinkamą avalynę. Prijuostės ir darbo drabužiai neturi siekti grindų;

4.11. švariai išvalo visus įrenginius ir paviršius, kurie tiesiogiai lietėsi su maistu, reikalui esant dezinfekuoja dezinfekavimo medžiagomis, kurios naudojamos pagal paskirtį gamintojo nurodytomis sąlygomis;

4.12. užtikrina, kad virtuvės patalpos būtų valomos ir plaunamos Sveikatos apsaugos ministerijos aprobuotais plovikliais, o kartą per mėnesį dezinfekuojamos higienos normose nurodytais dezinfekavimo skiediniais, pasirūpina, kad plovimo ir dezinfekavimo priemonės būtų laikomos atskirai nuo maisto;

4.13. darbe vadovaujasi rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų principais ir geros higienos taisyklėmis, žino jų taikymo atvejus, lopšelio-darželio maitinimo organizavimo reikmėms;

4.14. nedirba maisto tvarkymo vietose susirgus;

4.15. ženklina virtuvės indus ir inventorių, naudoja juos pagal paskirtį;

4.16. prižiūri jam patikėtus įrenginius, inventorių, atsako už jų saugumą, dirba tik su tvarkingais, nekeliančiais grėsmės sveikatai ir gyvybei įrenginiais bei inventoriumi;

4.17. neleidžia į virtuvę pašalinių asmenų, neleidžia personalo darbuotojams maitintis virtuvėje;

4.18. informuoja direktoriaus pavaduotoją apie jam patikėto darbo srities būklę bei įrengimų gedimus;

4.19. negalint atvykti į darbą, apie tai praneša lopšelio-darželio direktoriaus pavaduotojui arba direktoriui;

4.20. teikia siūlymus dėl lopšelio-darželio veiklos tobulinimo;

4.21. nuolat tobulina kvalifikaciją;

4.22. atsako už emociškai saugios aplinkos lopšelyje-darželyje puoselėjimą, reaguoja į smurtą ir patyčias pagal lopšelyje-darželyje nustatytą tvarką; vykdo smurto, patyčių ir žalingų įpročių prevencines ir intervencines priemones. Įtarus ar pastebėjus žodines, socialines ar kibernetinės erdvės smurtą ar patyčias, nedelsiant įsikiša ir nutraukia bet kokius tokį įtarimą keliančius veiksmus ir kreipiasi į direktoriaus pavaduotoją ar direktorių ir/ar atitinkamas instancijas (policiją, greitąją medicininę pagalbą, Vaiko teisių apsaugą);

4.22.1. turi teisę apie patyčias kibernetinėje erdvėje pranešti Lietuvos Respublikos ryšių reguliavimo tarnybai pateikdamas pranešimą interneto svetainėje adresu www.draugiskasinternetas.lt

4.23. reguliariai, teisės aktų nustatytais terminais ir tvarka, tikrinasi sveikatą ir atsakingiems asmenims pateikia medicininės apžiūros išvadas;

4.24. vykdo kitus direktoriaus, direktoriaus pavaduotojo, visuomenės sveikatos biuro specialisto teisėtai jam pavestus būtinus darbus, susijusius su virėjo funkcijomis;

4.25. virėjas už savo pareigų nevykdymą ar netinkamą vykdymą, dėl jo kaltės padarytą žalą atsako Lietuvos Respublikos įstatymų nustatyta tvarka.

Pareigybės aprašymą perskaičiau, susipažinau, supratau, įsipareigoju vykdyti:

_____

(darbuotojo vardas, pavardė, parašas, data