

ŠAKIŲ „VARPO“ MOKYKLOS VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

Nr. 15

I. BENDROJI DALIS

1. Šakių „Varpo“ mokyklos virėjas yra priskiriamas kvalifikuotų darbuotojų grupei.
2. Pareigybės lygis: virėjas priskiriamas C lygio pareigybei.
3. Pareigybės paskirtis: Maisto gamybą valgykloje, garantuoti savalaikį ir geros kokybės patiekalų ruošimą ir paruošimą.
4. Pavaldumas: virėjas tiesiogiai pavaldus vyr. virėjui.

II. SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

5. Virėjo kvalifikacijai keliami reikalavimai:
 - 5.1. virėjo kvalifikacija;
 - 5.2. analogiška darbo patirtis.
6. Virėjas turi žinoti ir išmanyti:
 - 6.1. virtuvės darbo organizavimą;
 - 6.2. įrengimų, virtuvės inventoriaus, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimosi taisykles;
 - 6.3. įvairių maisto gaminių įrengimų racionalų ir saugų darbo režimą;
 - 6.4. patiekalų ir kulinariinių gaminių ruošimo technologiją;
 - 6.5. įvairių maisto produktų ir pusgaminių šiluminio paruošimo būdus;
 - 6.6. pagrindines žaliavas, jų paskirtį, sudėjimo tvarką, santykį bei normas;
 - 6.7. šiluminio maisto produktų apdorojimo (virimo, kepimo) trukmę ir temperatūrą;
 - 6.8. paruoštos produkcijos išeigas, gaminių virimo bei kepimo metu sumažėjimo procentus;
 - 6.9. pusgaminių ir paruoštos produkcijos laikymo bei realizavimo sąlygas;
 - 6.10. kulinarijos žaliavų savybes, žaliavų ir pusgaminių kokybės rodiklius;
 - 6.11. kulinarijos gaminių ruošimo technologiją;
 - 6.12. darbo tvarkos taisykles;

6.13. darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės saugos, apsaugos nuo elektros, higienos reikalavimus.

7. Virėjas privalo vadovautis:

7.1. Lietuvos Respublikos įstatymais ir poįstatyminiais aktais;

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

7.3. vidaus darbo tvarkos taisyklėmis;

7.4. darbo sutartimi;

7.5. šiuo pareigybės aprašymu;

7.6. kitais mokyklos lokaliniais dokumentais (įsakymais, potvarkiais, nurodymais, taisyklėmis ir pan.).

III. VIRĖJO FUNKCIJOS

8. Virėjas atlieka šias funkcijas:

8.1. patiekalų, kulinarinių gaminių paruošimui naudoja tik tuos maisto produktus ir žaliavas, kurie atitinka jų kokybę reglamentuojančių dokumentų reikalavimus;

8.2. nenaudoja maisto produktų su pasibaigusiu galiojimo terminu;

8.3. produktus ir žaliavas laiko tvarkingoje ir saugioje taroje;

8.4. pjausto žalius, virtus produktus ant lentelių, kurios turi būti atitinkamai sužymėtos;

8.5. produktus laiko šaldytuvuose, kurie turi būti švarūs ir laiku atitirpdyti nuo sniego dangos;

8.6. tikrina maisto kokybę;

8.7. sveria, matuoja ir maišo ingredientus, vadovaujantis receptais ir asmeniniu suvokimu;

8.8. nustato tinkamą naudojamų orkaičių, keptuvių, kepimo krosnelių ir kitos maisto gaminimo įrangos temperatūrą;

8.9. prižiūri, kad maisto produktų šaldytuvai nebūtų paliekami atidaryti;

8.10. naudoja, valo ir prižiūri virtuvės įrangą ir darbo vietą.

IV. ATSAKOMYBĖ

9. Virėjas atsako už:

9.1. virtuvės įrangos saugų ir tvarkingą eksploatavimą;

9.2. kokybišką patiekalų ruošimą;

- 9.3. pagamintų patiekalų kokybę;
- 9.4. gautų produktų, žaliavų, įrankių ir kitų priemonių, reikalingų numatytiems darbams atlikti racionalų naudojimą ir saugojimą;
- 9.5. saugų produktų laikymą;
- 9.6. patikėtų materialinių vertybių saugojimą;
- 9.7. teisingą darbo laiko naudojimą.
- 9.8. darbo drausmės pažeidimus;
- 9.9. žalą, padarytą mokyklai dėl savo kaltės ar neatsargumo;
- 9.10. darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės saugos, apsaugos nuo elektros reikalavimų vykdymą.
10. Virėjas už savo pareigų netinkamą vykdymą atsako darbo vidaus tvarkos taisyklių ir Lietuvos Respublikos įstatymų nustatyta tvarka.
11. Virėjas už darbo drausmės pažeidimus gali būti traukiamas drausminėn atsakomybėn. Drausminę nuobaudą skiria mokyklos direktorius.

Su pareiginiiais nuostatais susipažinau ir sutinku:

data

pareigos

Vardas Pavardė

parašas