PATVIRTINTA
Šiaulių lopšelio-darželio „Gintarėlis“
direktoriaus 2022 m. liepos 11 d.
įsakymu Nr. V-23

ŠIAULIŲ LOPŠELIO-DARŽELIO „GINTARĖLIS”
VYRIAUSIOJO VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS Nr. 3

I. SKYRIUS
BENDROJI DALIS

1. Šiaulių lopšelio-darželio „Gintarėlis“ (toliau – lopšelis-darželis) vyriausias virėjas yra darbuotojas, dirbantis pagal darbo sutartį. Lopšelio-darželio vyriausio virėjo pareigybė priskiriama kvalifikuotų darbuotojų grupei.

2. Pareigybės lygis – C.

3. Pareigybės paskirtis - pareigybė reikalinga maisto gaminimo ankstyvojo, ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo grupių vaikams organizavimui bei tinkamai organizuoti virtuvės darbą.

4. Pavaldumas - vyriausiasis virėjas pavaldus direktoriui.

II. SKYRIUS
SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

5. Vyriausiajam virėjui keliami šie kvalifikaciniai reikalavimai:

5.1. turėti ne žemesnį kaip vidurinį išsilavinimą ir (ar) įgytą profesinę kvalifikaciją;

5.2. darbo patirtis su maisto produktais, maisto sandėliavimas, darbas virtuvėje;

5.3. ne mažesnis kaip 1 metų praktinio darbo stažas virtuvės darbuotojo pareigose.

6. Vyriausiasis virėjas turi žinoti ir mokėti:

6.1. materialinės atsakomybės pagrindus dirbant su maisto produktais;

6.2. darbo su maisto produktais apskaitos ir kalkuliacijos taisykles;

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

6.4. įvairių maisto gaminimo įrengimų racionalų ir saugų darbo režimą;

6.5. patiekalų ir kulinarinių gaminių ruošimo technologiją;

6.6. pagrindines žaliavas, jų paskirtį, sudėjimo tvarką, santykį bei normas;

6.7. įvairių maisto produktų ir pusgaminių šiluminio paruošimo būdus;

6.8. šiluminio maisto produktų apdorojimo (virimo, kepimo, troškinimo) trukmę ir temperatūrą;

6.9. paruoštos produkcijos išeigas, gaminių virimo bei kepimo metu sumažėjimo procentus;

6.10. pusgaminių ir paruoštos produkcijos laikymo bei realizavimo sąlygas;

6.11. dietinės mitybos pagrindus, dietinių patiekalų ruošimo technologiją;

6.12. kulinarijos žaliavų savybes, žaliavų ir pusgaminių kokybės rodiklius;

6.13. kulinarijos gaminių puošimo technologiją;

6.14. pirmines gaisro gesinimo priemones, jų veikimo principus, panaudojimo galimybes;

6.15. darbo vietos darbuotojo saugos ir sveikatos instrukciją;

6.16. naudotis darbo įrankiais;

6.17. suteikti pirmąją medicinos pagalbą įvykus nelaimingam atsitikimui darbe;

6.18. darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės saugos, apsaugos nuo elektros reikalavimus.

7. Vyriausiasis 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. HN 15:2005 „Maisto higiena“, HN 75:2016 „Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programų vykdymo bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“;

7.4. „Geros higienos praktikos taisyklėmis viešojo maitinimo įmonėse tvarka“;

7.5. priešgaisrinės saugos ir maitinimo patalpos turto apsaugos reikalavimais;

III. SKYRIUS
ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

8. Vyriausiojo virėjo funkcijos:

8.1. organizuoja maisto gamybą virtuvėje;

8.2. garantuoja geros kokybės patiekalų ruošimą;

8.3. gamina, ruošia patiekalus laikydamasi maisto gaminimo technologijų pagal maitinimo organizatoriaus sudarytą valgiaraštį-reikalavimą, sudaro valgiaraščius, nesant maitinimo organizatoriaus darbe;

8.4. paskirsto darbą virtuvės darbuotojams ir kontroliuoja jų vykdymo kokybę;

8.5. kontroliuoja virtuvės išleidžiamos produkcijos gamybą, žaliavų ir maisto produktų, prieskonių naudojimą, technologijos ir sanitarijos normų laikymąsi;

8.6. laiku užsako produktus;

8.7. saugo produktus, prekes ir inventorių pagal higienos, sanitarijos reikalavimus;

8.8. vykdo maitinimo organizatoriaus nurodymus vaikų maitinimo, sanitarijos ir higienos klausimais;

8.9. prižiūri, kad virtuvės darbuotojai griežtai laikytųsi darbo tvarkos taisyklių, sanitarijos, higienos normų reikalavimų, saugos ir sveikatos darbe, priešgaisrinės saugos ir eksploatacinių (gamintojų) instrukcijų reikalavimų ir asmens higienos reikalavimų;

8.10. atsakinga už virtuvės patalpų, inventorių;

8.11. kartą per metus tikrinasi sveikatą;

8.12. palaiko tvarką daržovių sandėlyje;

8.13. rūpinasi virtuvės turto apsauga;

8.14. organizuoja virtuvės patalpų uždarymą po darbo valandų;

8.15. vykdo visus pagalbinius darbus, būtinus normaliam virtuvės darbui;

8.16. įvykus nelaimingam atsitikimui, gaisrui, nedelsiant informuoja darželio vadovus ir imasi priemonių žmonių gyvybei ir darželio turto išsaugojimui;

8.17. teikia pasiūlymus dėl virtuvės darbo pagerinimo.

8. 15.00 val. priima maisto produktus iš sandėlio kitos dienos vaikų maitinimui;

8.1. priimant maisto produktus, apžiūri maisto produktų pakavimo, laikymo ir realizacijos terminus, sausų maisto produktų, daržovių, mėsos, žuvies gaminių kokybę;

8.2. informuoja nedelsiant administraciją apie nekokybiškas maisto prekes ir gaminius, neatitinkančius kokybės reikalavimų.

8.3. pildo RVASVT programos žurnalus.

V. SKYRIUS
ATSAKOMYBĖ IR ATSKAITOMYBĖ

9. Vyr. virėjas atsako už:

9.1. teisingą technologinio proceso organizavimą, įrengimų panaudojimą pagal paskirtį, jų saugią eksploataciją.

9.2. teisingą žaliavų ir produktų priėmimą, jų kokybę ir teisingą jų panaudojimą;

PATVIRTINTA
Šiaulių lopšelio-darželio „Gintarėlis“
direktoriaus 2022 m. liepos 11 d.
įsakymu Nr. V-23

9.3. gaminamos produkcijos kokybę;
9.4. patiekalų gaminimą prisilaikant technologinių kortelių reikalavimų;
9.5. pagaminto produkto temperatūrą +68C iki atidavimo vartotojui;
9.6. pagaminto produkto realizacijos trukmę iki 2 val.;
9.7. patiekalą pagal technologinę kortelę;
9.8. materialinių vertybių saugojimą virtuvės patalpose ir apsaugos pažeidimus;
9.9. saugos ir sveikatos darbe, priešgaisrinės saugos reikalavimų vykdymą;
9.10. pašalinių asmenų buvimą virtuvės patalpose;
9.11. RVASVT programų ir HN 15:2005 „Maisto higiena“, HN 75:2016 „Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programų vykdymo bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ ir „Geros higienos praktikos taisyklių viešojo maitinimo įmonėms“ reikalavimų vykdymą;

10. Nesant vyr. virėjui (atostogos, liga ir t.t.), jo pareigas atlieka darželio direktoriaus įsakymu paskirtas asmuo. Šis asmuo įgyja atitinkamas teises ir yra atsakingas už tai, kad minėtos pareigos būtų atliekamos kokybiškai ir laiku.

11. Vyr. virėjas materialiai atsakingas asmuo.

_____

Nr.	**Vardas, pavardė**	**Data**	**Parašas**
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			