PATVIRTINTA
Varėnos „Žilvičio” vaikų lopšelio-darželio
direktoriaus 2020-07-29 įsakymu Nr. V-44

VARĖNOS „ŽILVIČIO“ VAIKŲ LOPŠELIO-DARŽELIO VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠAS

I SKYRIUS
PAREIGYBĖ

1. Varėnos „Žilvičio“ vaikų lopšelio-darželio virėjo pareigybė priskiriama kvalifikuotų darbuotojų grupei (5).

2. Pareigybės lygis – C

II SKYRIUS
SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

3. Virėjas turi atitikti šiuos specialius reikalavimus:

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

3.2.išmanyti materialinės atsakomybės pagrindus, darbo apskaitos ir kalkuliacijos taisykles;

3.3. išmanyti virtuvės įrengimų, gamybinio inventoriaus, įrankių, matavimo prietaisų, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimosi taisykles;

3.4. išmanyti įvairių maisto gaminimo įrengimų racionalų ir saugų darbo režimą:

3.4.1. patiekalų ruošimo technologiją;

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

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

3.4.4. gatavos produkcijos išeigas, gaminių virimo bei kepimo metu sumažėjimo procentus;

3.4.5. pusgaminių ir gatavos produkcijos laikymo bei realizavimo sąlygas;

3.5. žinoti valgiaraščio sudarymo taisykles;

3.6. žinoti darbuotojų saugos ir sveikatos, priešgaisrinės saugos, elektrosaugos, higienos reikalavimus.

III SKYRIUS
ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

4. Virėjas atlieka šias funkcijas:

4.1. atlieka patiekalų paruošimą pagal maisto produktų gaminimo technologiją pritaikytą vaikų maitinimui;

4.2. rūpinasi patikėtų virtuvės įrengimų, gamybinio inventoriaus, įrankių, matavimo prietaisų, indų, taros naudojimu pagal paskirtį, jų priežiūra;

4.3. įvertina gautų produktų tinkamumą maisto gaminimui;

4.4. tvarko maistą taikant individualią rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų (GHPT) sistemą;

4.5. laikosi maisto higienos ir Gerosios praktikos taisyklių;

4.6. patiekalų ruošimui naudoja tik tuos maisto produktus ir žaliavas, kurie atitinka jų nekenksmingumą ir kokybę reglamentuojančių dokumentų reikalavimus; nenaudoja maisto produktų pasibaigus vartojimo terminui;

4.7. apskaičiuoja maisto gaminiams žaliavų išeigą;

4.8. produktus ir žaliavas laiko tvarkingoje, neperkrautoje taroje;

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

4.10. pjausto žalius, virtus, skirtingų pavadinimų produktus, pjaustymui naudoja atitinkamai sužymėtus peilius bei lenteles;

4.11. verda, troškina ir kepa karštus mėsos, paukštienos, žuvies, daržovių, kruopų patiekalus;

4.12. produktus laiko švariuose ir laiku atitirpdomuose šaldytuvuose;

4.13.valo virtuvės ir sandėlių patalpas.

_____