

ŠIAULIŲ JULIAUS JANONIO GIMNAZIJOS VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

I SKYRIUS PAREIGYBĖ

1. Šiaulių Juliaus Janonio gimnazijos virėjo pareigybė yra priskiriama kvalifikuotų darbuotojų grupei.
2. Pareigybės lygis – C.
3. Pareigybės paskirtis – tinkamai paruošti maistą gimnazijos bendruomenei.
4. Pavaldumas – virėjas pavaldus valgyklos vedėjui.

II SKYRIUS SPECIALŪS REIKALAVIMAI VIRĖJUI

5. Darbuotojas, einantis šias pareigas, turi atitikti šiuos specialius reikalavimus:
 - 5.1. turėti ne žemesnį kaip vidurinį išsilavinimą ir (ar) virėjo profesinę kvalifikaciją;
 - 5.2. turėti analogiško darbo patirties;
 - 5.3. mokėti ir žinoti kulinarinių patiekalų, šaltų patiekalų, sriubų, antrų patiekalų iš mėsos, žuvies, paukštienos, padažų, saldžių patiekalų bei dietinių patiekalų paruošimo receptūras bei technologiją ir jų apipavidalinimo pagrindus.
6. Virėjas privalo:
 - 6.1. žinoti dietinio maitinimo pagrindus;
 - 6.2. žinoti dietinių patiekalų žaliavos apdirbimo rūšis bei būdus;
 - 6.3. žinoti sveiko maisto gamybos pagrindus;
 - 6.4. žinoti maistinių savybių išsaugojimo, apdirbant produktus termiškai, būdus;
 - 6.5. žinoti pagrindinių žaliavų ir pusfabrikačių techninių sąlygų bei standartų reikalavimus;
 - 6.6. žinoti pagamintoje produkcijoje atsiradusių trūkumų bei defektų šalinimo būdus;
 - 6.7. žinoti šventinio bei kasdieninio meniu sudarymo taisykles;
 - 6.8. žinoti virtuvės įrengimų racionalius darbo režimus;
 - 6.9. dėvėti švarius ir tvarkingus spec. rūbus;
 - 6.10. išklausyti įvadinį bei pirminį instruktažą darbo vietoje;
 - 6.11. griežtai laikytis patiekalų ruošimo receptūrų;
 - 6.12. kultūringai aptarnauti klientus;
 - 6.13. taupiai naudoti vandenį, elektrą ir kitus resursus;
 - 6.14. vykdyti visus valgyklos vedėjo nurodymus;
 - 6.15. nustatyta tvarka tikrintis sveikatą;
 - 6.16. vadovautis priešgaisrinės saugos instrukcija, darbų saugos instrukcija eksploatuojant valgykloje esančius elektrinius kaitinimo prietaisus, šaldymo įrenginius.

III SKYRIUS VIRĖJO FUNKCIJOS

7. Virėjas atlieka šias funkcijas:
 - 7.1. užtikrina, kad maisto bloko patalpos būtų nuolat 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 produktų, uždaroje taroje, rakinamoje spintoje;

7.2. nelaiko vienoje lentynoje, ant to paties padėklo, neatskirtoje pertvara šaldymo sekcijoje kartu:

7.2.1. nefasuotų, greit gendančių maisto produktų ir vaisių, daržovių, kiaušinių;

7.2.2. produktų, turinčių specifinį aštrų kvapą ir kitų maisto produktų;

7.2.3. paruoštų vartojimui nefasuotų maisto produktų ir žalių maisto produktų;

7.2.4. žalios mėsos, žuvies, pieno produktų, duonos ir pyrago gaminių;

7.3. negamina patiekalų iš maisto produktų ir pusfabrikačių, kurių praėjęs naudojimo laikas, kurie turi gedimo požymių;

7.4. nenaudoja pakartotinai jau naudotų maisto produktų ir gėrimų (sulčių) liekanų, nemaišo jų su šviežiais produktais;

7.5. savavališkai nekeičia patiekalų receptūros, nemažina porcijų, negrobsto maisto produktų, maisto produktų prieskonius naudoja tik pagal paskirtį ir tik nustatytomis dozėmis; pavojeingus maisto produktus (ekstraktus, esencijas ir kt.) laiko uždaroje taroje su jų pavadinimais ir rakinamoje spintoje;

7.6. atlieka paruoštų maisto produktų degustaciją (jei tai nepavesta atlikti kitiems); tikrina, ar į maisto produktus nepateko svetimkūnių, buitinių parazitų;

7.7. maisto produktus paruošia laiku, kad mokiniai būtų maitinami pagal tvarkaraštį;

7.8. mokiniams patiekalus patiekia švariose induose, pagamina prisilaikant jų gamybos technologijos, sanitarijos ir higienos reikalavimų;

7.9. pasirūpina, kad maisto paruošimo patalpose ir maisto sandėliuose būtų taikomos saugos priemonės nuo graužikų ir parazitų;

7.10. vykdo kitus teisėtus valgyklos vedėjo, gimnazijos administracijos nurodymus.

IV SKYRIUS

PATYČIŲ IR SMURTO PREVENCIJA

8. Virėjas, įtaręs ar pastebėjęs žodines, fizines, socialines patyčias, smurtą:

8.1. įsikiša ir nutraukia, bet kokius tokių įtarimų keliančius veiksmus;

8.2. primena asmeniui, kuris tyčiojasi, gimnazijos nuostatas ir elgesio taisykles;

8.3. jei nukentėjusiam reikia pagalbos, informuoja pagalbą galinčius suteikti asmenis – gimnazijos darbuotojus, tėvus (globėjus, rūpintojus), kitas institucijas (pvz., policija, greitoji pagalba);

8.4. patyčių atvejį nedelsiant, bet ne vėliau kaip kitą darbo dieną, registruoja gimnazijos raštinėje patyčių registracijos žurnale ir pateikia užpildytą pranešimo apie smurtą ir patyčias formą;

8.5. pastebėjus kibernetines patyčias ar gavus apie jas pranešimą išsaugo vykstančių kibernetinių patyčių įrodymus, atvejį nedelsiant, bet ne vėliau kaip kitą darbo dieną, registruoja gimnazijos raštinėje, patyčių registracijos žurnale ir pateikia užpildytą pranešimo apie smurtą ir patyčias formą.

V SKYRIUS

VIRĖJO TEISĖS IR ATSAKOMYBĖ

9. Virėjas turi teisę:

9.1. reikalauti visų žaliavų bei maisto produktų, reikalingų patiekalams paruošti pagal numatytą asortimentą;

9.2. reikalauti tinkamų darbo ir asmens higienos sąlygų;

9.3. reikalauti spec. priemonių švarai palaikyti.

10. Virėjas atsako už:

10.1. virtuvės įrangos saugų ir tvarkingą eksploatavimą;

10.2. kokybišką patiekalų ruošimą;

- 10.3. pagamintų patiekalų kokybę;
- 10.4. gautų produktų, žaliavų, įrankių ir kitų priemonių, reikalingų numatytiems darbams atlikti, racionalų naudojimą ir saugojimą;
- 10.5. saugų produktų laikymą;
- 10.6. patikėtų materialinių vertybių saugojimą;
- 10.7. teisingą darbo laiko naudojimą;
- 10.8. darbo drausmės pažeidimus;
- 10.9. žalą, padarytą progimnazijai dėl savo kaltės ar neatsargumo;
- 10.10. darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės, civilinės saugos reikalavimų vykdymą
- 12. Virėjas už darbo drausmės pažeidimus, tiesioginių pareigų nevykdymą ar netinkamą vykdymą atsako įstatymų nustatyta tvarka.

Susipažinau ir sutinku

(parašas)

(vardas, pavardė)

(data)