

KALVARIJOS SAVIVALDYBĖS SOCIALINIŲ PASLAUGŲ CENTRO

VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

I. SKYRIUS PAREIGYBĖ

1. Virėjas _____ yra _____ kvalifikuotas darbuotojas _____
(pareigybės pavadinimas) (nurodoma pareigybės grupė)
2. Pareigybės lygis – C _____
(nurodoma, kuriam lygiui (A (A1 ar A2), B, C, D) priskiriama pareigybė)
3. Virėjas yra skiriamas ir atleidžiamas Centro direktoriaus įsakymu, tiesiogiai pavaldus ir atskaitingas Centro slaugytojui.

II. SKYRIUS SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

4. Virėjas turi atitikti šiuos specialius reikalavimus:
 - 4.1. turėti ne žemesnį kaip vidurinį išsilavinimą ir įgytą virėjo profesinę kvalifikaciją;
 - 4.2. išmanyti maisto higienos, maisto paruošimo technologijos, saugaus darbo reikalavimus, dietinių patiekalų ruošimo technologijos, degustacijos, patiekalų kokybės vertinimo, geros higienos praktikos taisykles;
 - 4.3. žinoti, kaip mažinti maisto nuostolius, išsaugoti maistines medžiagas apdorojant šiluma;
 - 4.4. mokėti suteikti pirmąją medicininę pagalbą;
 - 4.5. žinoti Centro įrengimų, gamybinio inventoriaus, įrankių, matavimo prietaisų, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimosi taisykles;
 - 4.6. išmanyti įvairių maisto gaminių ruošimo įrengimų racionalų ir saugų darbo režimą;
 - 4.7. žinoti šiluminio maisto produktų apdorojimo (virimo, kepimo, šutinimo) trukmę ir temperatūrą;
 - 4.8. žinoti pusgaminių ir paruoštos produkcijos laikymo bei realizavimo sąlygas;
 - 4.9. žinoti darbuotojų saugos ir sveikatos, priešgaisrinės saugos, elektrosaugos, higienos reikalavimus;
 - 4.10. gebėti sudaryti valgiaraščius, išmanyti maisto produktų apskaičiavimo ir nurašymo tvarką, žinoti maisto prekių ženklus, nekenksmingumo ženklus ir simbolius;

III. SKYRIUS VIRĖJO FUNKCIJOS

5. Šias pareigas einantis darbuotojas vykdo šias funkcijas:
 - 5.1. pagal vyriausiojo virėjo arba slaugytojo sudarytą valgiaraštį-reikalavimą gamina, ruošia patiekalus laikantis maisto gaminių ruošimo technologijos, pagal poreikį ruošia dietinius patiekalus;
 - 5.2. įvertina gautų produktų tinkamumą maisto gaminiui;
 - 5.3. tikrina maisto prekių ir mėsos gaminių kokybę, laikymo (galiojimo) terminus;

- 5.4. užtikrina maisto tvarkymo pagal higienos taisykles bei asmens higienos reikalavimus;
- 5.5. nedelsiant informuoja Centro ūkvedį apie nekokybiškas maisto prekes ir gaminius, neatitinkančius kokybės reikalavimų;
- 5.6. prižiūri virtuvės patalpas (švarą ir tvarką), darbo įrankius, inventorių, valgymo įrankius;
- 5.7. dalyvauja atliekamose inventorizacijose, patikrinimuose, revizijose;
- 5.8. dalyvauja Centro organizuojamuose renginiuose;
- 5.9. pagal poreikį moko paslaugų gavėjus virtuvėje ir valgykloje atliekamų darbų įgūdžių, ugdo jų savarankiškumą, skiriant jiems daugiau atsakomybės reikalaujančius darbus, prieš tai supažindinus su saugiais atliekamų darbų metodais;
- 5.10. vykdo kitus žodinius ir rašytinius Centro direktoriaus bei slaugytojo pavedimus savo kompetencijos ribose;
- 5.11. paruoštą maistą porcijuoja pagal reikalavimus;
- 5.12. ruošia patiekalus griežtai tam skirtuose skyriuose;
- 5.13. periodiškai ir laiku tikrinasi sveikata;
- 5.14. tobulina savo profesinę kvalifikaciją;
- 5.15. užtikrina racionalų ir ekonomišką Centro materialinių vertybių (patalpų, įrenginių, komunikacijų) naudojimą, ir priežiūrą;
- 5.16. vykdo kitus raštiškus ir žodinius Centro direktoriaus pavedimus, kad būtų pasiekti Centro strateginiai tikslai ir užtikrinta klientų gerovė;
- 5.17. už šių pareigų netinkamą vykdymą, darbo drausmės pažeidimus, paslaugų gavėjui ar Centrai padarytą žalą atsako Lietuvos Respublikos įstatymuose, teisės aktuose ir Centro vidaus dokumentuose nustatyta tvarka.

Susipažinau ir sutinku:

(Parašas)

(Vardas ir pavardė)

(Data)