|  |  |
| --- | --- |
|  | PRITARTA |
|  | Lopšelio-darželio tarybos |
|  | 2019-02-08 posėdžio |
|  | protokoliniu nutarimu |
|  | (protokolas Nr. V1-1) |
|  | PATVIRTINTA |
|  | Ukmergės vaikų lopšelio-darželio „Saulutė“ |
|  | direktoriaus 2019 m. rugpjūčio 26 d. |
|  | įsakymu Nr. V-48 |

**UKMERGĖS VAIKŲ LOPŠELIO-DARŽELIO „SAULUTĖ“**

**VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS**

**I SKYRIUS**

**PAREIGYBĖ IR PAREIGYBĖS PASKIRTIS**

1. Virėjas yra Ukmergės vaikų lopšelio-darželio ,,Saulutė“ kvalifikuotas darbuotojas (toliau lopšelio-darželio), dirbantis pagal darbo sutartį (toliau-Virėjas). Virėją į darbą priima ir atleidžia įstaigos vadovas.
2. Pareigybės lygis – C, pareigybė priskirta kvalifikuotų darbuotojų grupei.
3. Pareigybės paskirtis –organizuoti maisto gamybą ir pateikimą lopšelio-darželio ugdytiniams, užtikrinti virtuvės sanitarinę-higieninę būklę.
4. Virėjas yra tiesiogiai pavaldus lopšelio-darželio ūkvedžiui ir atskaitingas lopšelio-darželio direktoriui. Savo veiklą derina su maitinimo organizavimo specialistu, visuomenės sveikatos priežiūros specialistu.
5. Virėjui nesant darbe dėl pateisinamų priežasčių, jo pareigas atlieka kitas darbuotojas, paskirtas lopšelio-darželio direktoriaus įsakymu.

# II SKYRIUS

 **SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI**

1. Darbuotojas, einantis šias pareigas, turi atitikti šiuos specialius reikalavimus:
	1. turėti ne žemesnį nei vidurinį išsilavinimą ir virėjo kvalifikaciją;
	2. būti išklausęs privalomojo higienos įgūdžių mokymo programą bei privalomojo pirmosios pagalbos mokymo programą ir turėti tai patvirtinančius sveikatos žinių atestavimo pažymėjimus, profilaktiškai pasitikrinęs sveikatą;
	3. žinoti vaikų maitinimo organizavimo ikimokyklinėje įstaigoje rekomendacijas, saugaus darbo taisykles, gamybos ir asmens higienos reikalavimus, materialinės atsakomybės pagrindus, maisto gaminimo įrenginių, gamybinio inventoriaus, įrankių, matavimo prietaisų, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimo instrukcijas;
	4. mokėti pagal nurodytas technologines korteles gaminti patiekalus: išmanyti įvairių maisto produktų ir pusgaminių šiluminio paruošimo būdus, žinoti šiluminio maisto produktų apdorojimo (virimo, kepimo, troškinimo) trukmę ir temperatūrą, gatavos produkcijos išeigas, gaminių virimo bei kepimo metu sumažėjimo procentus, pusgaminių ir gatavos produkcijos laikymo bei realizavimo sąlygas;
	5. būti sąžiningas, komunikabilus, mandagus, sugebėti išklausyti kito asmens nuomonę, vengti konfliktinių situacijų, mokėti bendrauti su įstaigos darbuotojais, vaikais ir tėvais.

**III SKYRIUS**

**ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS**

1. Atsakyti už maisto produktų, esančių virtuvėje, panaudojimą ir realizavimo terminus.
2. Nuosekliai laikytis maisto tvarkymo procesų etapų, kad būtų išvengta žaliavų ir gatavos produkcijos susikirtimo bei kryžminio užteršimo. Apdoroti žalius, virtus ir skirtingų pavadinimų produktus ant atitinkamai pažymėtų stalų ir lentelių.
3. Gaminti patiekalus pagal sudarytą valgiaraštį, paruoštas technologines korteles, laikantis maisto gamybos reikalavimų.
4. Ruošti pritaikytą maitinimą lopšelio-darželio ugdytiniams (tam tikras sveikatos sutrikimas, alergija tam tikriems maisto produktams) pagal valgiaraštyje nurodytus produktus;
5. Jusliniu būdu įvertinti maisto produktų ir patiekalų kokybę.
6. Išdalinti pagamintą maistą porcijomis lopšelio-darželio valgykloje ir išduoti į grupes pagal įstaigoje nustatytą maisto atidavimo grafiką, atsakyti už patiekalų kokybę, kiekį, temperatūros normų reikalavimus.
7. Išmanyti valgiaraščio sudarymo principus.
8. Vykdyti RVASVT (rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų sistema) principais pagrįstą savikontrolę, tinkamais įrašais pildyti savikontrolės žurnalus.
9. Valyti virtuvę, jos įrangą, maisto patiekimo zonas ir pan. siekiant užtikrinti saugų ir higienišką maisto tvarkymą.
10. Laikytis pagrindinių taisyklių naudojant chemines valymo medžiagas: valymo ir dezinfekcines priemones laikyti saugiai, atskirai nuo maisto produktų, naudoti pagal paskirtį.
11. Nustačius ar įtarus užkrečiamos ligos atvejį ar protrūkį, patalpas, inventorių valyti, dezinfekuoti pagal specialistų, vykdančių užkrečiamųjų ligų epidemiologinę priežiūrą ir kontrolę, nurodymus.
12. Tvarkyti šalutinių gyvulinių produktų ir virtuvės atliekas pagal Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nustatytus reikalavimus.
13. Laikytis asmens higienos, dėvėti tinkamus ir švarius darbo drabužius ir avalynę, galvos apdangalą, dengiantį plaukus.
14. Reaguoti į smurto, patyčių apraiškas, jas nedelsiant stabdyti; apie įvykį nustatyta tvarka informuoti lopšelio-darželio direktorių arba ūkvedį.
15. Vykdyti su lopšelio-darželio veikla susijusius lopšelio-darželio direktoriaus nenuolatinio pobūdžio pavedimus bei užduotis, nenumatytas šiame pareigybės aprašyme, neviršijant darbo sutartyje numatyto darbo laiko.
16. Vadovautis lopšelio-darželio nuostatais, darbo tvarkos taisyklėmis, direktoriaus įsakymais, kitais lopšelio-darželio lokaliniais dokumentais (įsakymais, nurodymais, taisyklėmis ir pan.), darbuotojų saugos ir sveikatos instrukcijomis, šiuo pareigybės aprašymu.
17. Atsakyti teisės aktų nustatyta tvarka už darbo drausmės pažeidimus, funkcijų neatlikimą ar netinkamą jų atlikimą.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Susipažinau

|  |
| --- |
|  |
| (Parašas) |
| (Vardas ir pavardė) |

(Data)