|  |  |
| --- | --- |
|  | 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“**

**VYR. VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS**

**I SKYRIUS**

**PAREIGYBĖ**

1. Vyr. virėjas yra vaikų lopšelio-darželio ,,Saulutė“ kvalifikuotas darbuotojas (toliau lopšelio-darželio), dirbantis pagal darbo sutartį (toliau-Vyr. virėjas).
2. Vyr. virėją į darbą priima ir atleidžia įstaigos vadovas.
3. Pareigybės lygis – C, pareigybė priskirta kvalifikuotų darbuotojų grupei.
4. Vyr. virėjo pareigybės paskirtis – organizuoti ir kontroliuoti maisto gamybą lopšelio-darželio virtuvėje, tvarkyti maisto sandėlį
5. Vyr. virėjas yra yra tiesiogiai pavaldus lopšelio-darželio ūkvedžiui ir atskaitingas lopšelio-darželio direktoriui. Savo veiklą derina su maitinimo organizavimo specialistu, visuomenės sveikatos priežiūros specialistu.
6. Vyr. 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 kaip vidurinį išsilavinimą ir įgytą profesinę kvalifikaciją, būti išklausęs privalomojo higienos įgūdžių mokymo programą bei privalomojo pirmosios pagalbos mokymo programą ir turėti tai patvirtinančius sveikatos žinių atestavimo pažymėjimus, profilaktiškai pasitikrinęs sveikatą;
   2. 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;
   3. 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;
   4. išmanyti valgiaraščio sudarymą;
   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. Organizuoti ir atsakyti už veiklą, apimančią maisto produktų priėmimą ir laikymą, gamybą ir vartojimo organizavimą.
2. Atsakyti už virtuvės, pagalbinių patalpų, įrangos, indų, inventoriaus, įrankių atitikimą higienos normoms ir savalaikį jų atnaujinimą, saugos darbe, priešgaisrinės apsaugos ir kitų maitinimo įmonei keliamų reikalavimų laikymąsi.
3. Instruktuoti ir kontroliuoti, kaip virėjos laikosi saugos darbe taisyklių, higienos normų ir taisyklių gaminant, patiekiant maistą.
4. Užsakyti prekes, rūpintis jų priėmimu, laikymu, sandėliavimu, išdavimu, atsakyti už virtuvės maisto sandėlį.
5. Užtikrinti, kad patiekalų paruošimui būtų naudojami tik tie maisto produktai, žaliavos ir maisto priedai, atitinkantys jų kokybę reglamentuojančių dokumentų reikalavimus. Griežtai draudžiama naudoti maisto produktus pasibaigus jų vartojimo terminui.
6. 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.
7. Gaminti patiekalus pagal sudarytą valgiaraštį, paruoštas technologines korteles, laikantis maisto gamybos reikalavimų.
8. Ruošti pritaikytą maitinimą lopšelio-darželio ugdytiniams (tam tikras sveikatos sutrikimas, alergija tam tikriems maisto produktams) pagal valgiaraštyje nurodytus produktus.
9. 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.
10. Vykdyti RVASVT (rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų sistema) principais pagrįstą savikontrolę, tinkamais įrašais pildyti savikontrolės žurnalus.
11. Rūpintis savalaike deratizacija ir dezinfekcija;
12. Laikytis asmens higienos, dėvėti tinkamus ir švarius darbo drabužius ir avalynę, galvos apdangalą, dengiantį plaukus.
13. Reaguoti į smurto, patyčių apraiškas, jas nedelsiant stabdyti; apie įvykį nustatyta tvarka informuoti lopšelio-darželio direktorių arba ūkvedį.
14. Vykdyti su lopšelio-darželio veikla susijusius lopšelio-darželio direktoriaus nenuolatinio pobūdžio pavedimus bei užduotis, nenumatytas šiame pareigybės aprašyme, neviršijant darbo sutartyje numatyto darbo laiko.
15. 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.
16. Atsakyti teisės aktų nustatyta tvarka už darbo drausmės pažeidimus, funkcijų neatlikimą ar netinkamą jų atlikimą.

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

Susipažinau

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

(Parašas)

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

(Vardas ir pavardė)

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

(Data)