

PATVIRTINTA  
Mažeikių lopšelio-darželio „Saulutė“  
direktoriaus 2017 m. vasario 1 d.  
įsakymas Nr. V1 - 7

## **MAŽEIKIŲ LOPŠELIO-DARŽELIO „SAULUTĖ“ VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS**

### **I. PAREIGYBĖ**

1. Mažeikių lopšelio-darželio „Saulutė“ (toliau – įstaiga) virėjo pareigybę priskiriama kvalifikuotų darbininkų grupei.
2. Pareigybės lygis – C, pareigybės kodas – 512001.
3. Pareigybės pavaldumas nustatytas įstaigos pavaldumo struktūros schemoje, patvirtintoje įstaigos direktoriaus.

### **II. SPECIALŪS REIKALAVIMAI VIRĖJUI**

4. Įstaigos virėjas privalo turėti ne žemesnį kaip vidurinį išsilavinimą ir (ar) įgytą profesinę kvalifikaciją bei mokėti valstybinę lietuvių kalbą.
5. Virėjas turi būti išklausęs higienos įgūdžių mokymo programą, privalo pasitikrinti sveikatą prieš įsidarbindamas, o dirbdamas – tikrintis kasmet, pagal įstaigoje patvirtintą darbuotojų sveikatos patikrinimų grafiką.
6. Virėjas turi būti susipažinęs su higienos norma HN 75:2016 „Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programų vykdymo bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ (toliau – Higienos norma), geros higienos praktikos taisyklėmis viešojo maitinimo įstaigoms.

### **III. VIRĖJO FUNKCIJOS**

7. Virėjo funkcijos:
  - 7.1. užtikrinti savalaikį, kokybišką ir higienišką patiekalų pagaminimą pagal paruoštas technologines korteles, teisingą paskirstymą į grupes pagal porcijų kiekį ir svorį;
  - 7.2. tiksliai pagal svorį priimti kokybiškus produktus iš sandėlininko, atsakyti už produktų svorį, tinkamą saugojimą ir panaudojimą;
  - 7.3. atlikti pirminį maisto žaliavų (daržovių, kruopų, makaronų, mėsos, paukštienos, žuvies, subproduktų ir kitų) paruošimą;
  - 7.4. nuosekliai laikytis maisto tvarkymo procesų etapų, kad būtų išvengta žaliavų ir gatavos produkcijos susilietimo bei kryžminio užteršimo;
  - 7.5. rūpintis įrengimų, gamybinio inventoriaus, įrankių, matavimo prietaisų, indų, taros naudojimu pagal paskirtį, jų priežiūra bei valymu;
  - 7.6. maisto ruošimui naudoti produktus, nurodytus valgiaraštyje;
  - 7.7. užtikrinti kultūringą ir pagal grafiką grupių auklėtojų padėjėjų ir kito valgančio personalo aptarnavimą;
  - 7.8. žinoti vaikų maitinimui skirtas normas, maisto ruošimo vaikams taisykles;
  - 7.9. rūpintis maisto produktų laikymo sąlygomis šaldymo įrenginiuose, prižiūrėti virtuvės šaldytuvus, matuoti temperatūrą juose ir žymėti žurnale;

- 7.10. pildyti šiluminio apdorojimo temperatūros ir registravimo, maisto žaliavų ir produktų laikymo, valymo darbų, atliekamų pagal planą, registravimo žurnalus;
- 7.11. kontroliuoti kepimo, virimo temperatūrą ir laiką;
- 7.12. atlikti virtuvės inventoriaus valymo ir dezinfekavimo darbus pagal planą;
- 7.13. laikytis asmeninės higienos taisyklių;
- 7.14. rūpintis virtuvės inventoriaus markiracija ir jo panaudojimu pagal paskirtį, griežtai laikytis Higienos normų ir taisyklių;
- 7.15. atlikti pagrindinį patalpų valymą kas mėnesį ir pagal epidemiologines reikmes, naudojant valiklius;
- 7.16. laikytis įstaigos vidaus, darbo tvarkos taisyklių, saugos ir sveikatos darbe, priešgaisrinės saugos instrukcijų, kitų įstaigos vidaus tvarkų aprašų nuostatų;
- 7.17. tausoti ir saugoti įstaigos nuosavybę;
- 7.18. klausimus, susijusius su atostogomis, išvykimu iš darbo dėl kitų priežasčių, suderinti su įstaigos direktoriumi;
- 7.19. vykdyti kitas vienkartinio pobūdžio funkcijas ar užduotis, paskirtas įstaigos direktoriaus.

#### IV. ATSAKOMYBĖ

8. Virėjas atsako:
  - 8.1. teisės aktų nustatyta tvarka už savo darbo kokybę;
  - 8.2. už savo pareigų ir funkcijų, nustatytų šiame pareigybės apraše, netinkamą vykdymą ar nevykdymą, pagal galiojančią Lietuvos Respublikos darbo kodeksą;
  - 8.3. už padarytą materialinę žalą pagal galiojančią Lietuvos Respublikos darbo bei civilinį kodeksus;
  - 8.4. už darbo drausmės pažeidimą Lietuvos Respublikos įstatymų nustatyta tvarka.

---

SUDERINTA  
Darželio tarybos

