PATVIRTINTA
Trakų r. Senųjų Trakų vaikų
lopšelio-darželio direktoriaus
2017 m. balandžio 21 d.
įsakymu Nr. V-11

TRAKŲ R. SENŲJŲ TRAKŲ VAIKŲ LOPŠELIO – DARŽELIO VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

I. PAREIGYBĖ

1. Trakų r. Senųjų Trakų vaikų lopšelio – darželio virėjas yra **III pareigybių grupės darbuotojas**.
2. Pareigybės lygis – **C**
3. Pareigybės paskirtis (jei yra) - **pareigybė reikalinga planuojant, organizuojant, ruošiant ir gaminant maistą lopšelio - darželio ugdytiniams ir darbuotojams.**
4. Pareigybės pavaldumas (jei yra) - **Trakų r. Senųjų Trakų vaikų lopšelio – darželio direktoriaus pavaduotojui ūkio reikalams.**

II. SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

5. Darbuotojas, einantis šias pareigas, turi atitikti šiuos specialiuosius reikalavimus:
5.1. virėjų dirbti priimamas asmuo, išklausęs higienos įgūdžių bei pirmosios pagalbos mokymų programą, gavęs sveikatos žinių atestavimo pažymėjimą, praėjęs medicininę apžiūrą;
5.2. Virėjas privalo išmanyti:
5.2.1. įstaigos struktūrą, jos darbo organizavimą; materialinės atsakomybės pagrindus;
5.2.2. įstaigos įrengimų, gamybinio inventoriaus, įrankių, matavimo prietaisų, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimosi taisykles;
5.2.3. vaikų mitybą reglamentuojančius dokumentus;
5.2.4. įvairių maisto gaminimo įrengimų racionalų ir saugų darbo režimą:
5.2.5. darbuotojų saugos ir sveikatos, priešgaisrinės, civilinės saugos, higienos reikalavimus;
5.3. mokėti savarankiškai organizuoti, planuoti savo veiklą;
5.4. turėti kompiuterinio raštingumo įgūdžių (Microsoft Word, Microsoft Excel, Internet).
5.5. turėti žinių viešųjų pirkimų organizavimo bei vykdymo srityse.

III. ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

6. Šias pareigas einantis darbuotojas privalo vykdyti šias funkcijas:
6.1. laiku atlikti patiekalų ir kulinarinių gaminių paruošimą pagal maisto produktų gaminimo technologiją pritaikytą vaikų maitinimui;
6.2. rūpintis patikėtų įstaigos įrengimų, gamybinio inventoriaus, įrankių, matavimo prietaisų, indų, taros naudojimu pagal paskirtį, jų priežiūra;
6.3. įvertinti gautų produktų tinkamumą maisto gaminimui;
6.4 gaminti maistą pagal lopšelyje-darželyje sudarytą ir direktoriaus patvirtintą valgiaraštį;
6.5. pagal instrukcijas vykdyti maisto produktų šaldymą, kaitinimą, virinimą, daržovių ir mėsos apdorojimą;
6.6. griežtai laikytis darbo tvarkos taisyklių, higienos normų reikalavimus;
6.7. dalyvauti maisto tvarkymo savikontrolėje;
6.8. taupiai naudoti vandenį ir elektros energiją;
6.9. teikti siūlymus dėl darbo gerinimo;
6.10. vykdyti tik tuos darbus, kurie nurodyti darbo užduotyje. Nepatikėti savo pareigų vykdymo kitam asmeniui;
6.11. dirbti apsivilkus tvarkingais, higienos reikalavimus atitinkančiais darbo drabužiais, nusiėmus nuo rankų papuošalus;
6.12. patiekalų, kulinarinių gaminių paruošimui naudoti tik tuos maisto produktus ir žaliavas, kurie atitinka jų nekenksmingumą ir kokybę reglamentuojančių dokumentų reikalavimus;
6.13. produktus ir žaliavas laikyti tvarkingoje taroje, jos neperkrauti;

6.14. atlikti pirminį maisto žaliavų (daržovių, kruopų, makaronų, mėsos, paukštienos, žuvies, subproduktų ir kitų) paruošimą;

6.15. žalių, virtų ir skirtingų pavadinimų produktų pjaustymui naudoti peilius bei lenteles, kurie turi būti atitinkamai sužymėti;

6.16. produktus laikyti šaldytuvuose, kurie turi būti švarūs ir laiku atitirpdyti nuo sniego dangos;

6.17. atlikti sveikatos tikrinimą Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka, ne rečiau kaip kartą per metus;

6.18. privalo žinoti gaisro gesinimo būdus ir priemones, pirmosios medicinos pagalbos suteikimo būdus, individualiosios saugos priemones;

6.19. apie pastebėtą netvarką darbo vietoje, pastebėtus darbo įrankių ir mechanizmų trūkumus, kitus nesklandumus, privalo pranešti tiesioginiam darbo vadovui ir nepradėti darbo, kol nebus pašalinti pastebėti trūkumai;

IV. ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI DRAUDŽIAMA

7. Įleisti į maisto laikymo patalpas pašalinius asmenis, savintis lopšeliui-darželiui skirtus maisto produktus.

8. Ateiti į darbą sergant, viduriuojant, bei esant kokiems nors odos išbėrimams.

9. Naudoti maisto produktus pasibaigus vartojimo terminui.

10. Keisti valgiaraštį savo nuožiūra.

11. Laikyti maisto laikymo patalpose savo asmeninius daiktus bei maisto produktus.

12. Patikėti savo darbą kitiems asmenims be direktoriaus sutikimo.

V. ATSAKOMYBĖ

13. Šias pareigas vykdantis darbuotojas atsako už:

13.1. darbo atlikimą nepažeidžiant higienos reikalavimų;

13.2. tai, kad jam pavestos užduotys būtų įvykdytos laiku ir kokybiškai, už tinkamą ir tikslų pareigybės aprašyme nustatytų funkcijų vykdymą, už įstatymų ir Vyriausybės nutarimų, norminių aktų reikalavimų vykdymą, tinkamą darbo laiko naudojimą.

14. Už savo pareigų ir funkcijų nevykdymą ar netinkamą jų vykdymą šias pareigas vykdantis darbuotojas atsako Lietuvos Respublikos darbo kodekso bei kitų teisės aktų nustatyta tvarka.

Susipažinau

(Parašas)

(Vardas ir pavardė)

(Data)