

ŠIAULIŲ „SAULĖS“ PRADINĖS MOKYKLOS VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

I SKYRIUS PAREIGYBĖ

1. Pareigybės pavadinimas: virėjas.
2. Šiaulių „Saulės“ pradinės mokyklos (toliau – Mokyklos) virėjas (toliau – Darbuotojas) yra priskiriamas kvalifikuotų darbuotojų grupei.
3. Pareigybės lygis: C lygis.
4. Pareigybės paskirtis: pareigybė reikalinga užtikrinti kokybiškas maitinimo paslaugas.
5. Pavaldumas: virėjas pavaldus ūkio dalies vedėjui.

II SKYRIUS SPECIALŪS REIKALAVIMAI DARBUOTOJUI EINANČIAM ŠIAS PAREIGAS

6. Darbuotojas, einantis šias pareigas, turi atitikti šiuos specialius reikalavimus:
 - 6.1. turėti ne žemesnį kaip vidurinį išsilavinimą;
 - 6.2. būti ne jaunesnis kaip 18 metų amžiaus, baigęs specialiuosius virėjo kursus ir/arba turintis virėjo kvalifikaciją;
 - 6.3. žinoti vaikų mitybą reglamentuojančius dokumentus, patiekalų žaliavos apdirbimo rūšis bei būdus, maistinių savybių išsaugojimo, apdirbant produktus termiškai, būdus;
 - 6.4. žinoti patiekalų žaliavos apdirbimo rūšis bei būdus, maistinių savybių išsaugojimo, apdirbant produktus termiškai, būdus; patiekalų paruošimo receptūras bei technologiją ir jų apipavidalinimo pagrindus;
 - 6.5. žinoti maitinimo inventoriaus pavadinimus ir paskirtį, jų išsirinkimo, plovimo, džiovinimo taisykles;
 - 6.6. būti pareigingas, darbštus ir sąžiningas, susipažinęs su Geros higienos praktikos taisyklėmis.

III SKYRIUS ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

7. Darbuotojas atlieka šias funkcijas:
 - 7.1. laiku pagamina geros kokybės maistą, pagal vyriausiojo virėjo pateiktą valgiaraštį, paruoštas technologines korteles, prisilaikant maisto gamybos reikalavimų;
 - 7.2. maitina vaikus, mokinius valgykloje, nenusižengdamas porcijų kiekiams;
 - 7.3. saugo produktus, prekes, inventorių pagal higienos sanitarijos reikalavimus;
 - 7.4. nuosekliai laikosi maisto tvarkymo proceso etapų, kad būtų išvengta žaliavų ir gatavos produkcijos susilietimo bei kryžminio užteršimo;
 - 7.5. pagal instrukcijas vykdo maisto produktų šaldymą, kaitinimą, virimą, daržovių ir mėsos apdorojimą, pildo žurnaluose maisto šiluminio apdorojimo (paruošimo), laikymo temperatūrą;
 - 7.6. diegia pažangius darbo metodus ir naują techniką, garantuoja technologinę drausmę;
 - 7.7. dalyvauja maisto tvarkymo savikontrolėje;
 - 7.8. kelia kvalifikaciją, planuoja ir vertina savo veiklą;
 - 7.9. dalyvauja direktoriaus įsakymu sudarytų komisijų darbo grupių darbe, teikia reikalingą informaciją bei pasiūlymus;
 - 7.10. mokinių atostogų metu dirba mokyklos direktoriaus įsakymu nurodytus darbus;

