

VIRĖJO ATLIEKAMOS FUNKCIJOS IR SPECIALIEJI REIKALAVIMAI

II SKYRIUS SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

5. Darbuotojas, einantis šias pareigas, turi atitikti šiuos specialius reikalavimus:

5.1. būti ne jaunesnis kaip 18 metų amžiaus, baigęs specialiuosius virėjo kursus ir/arba turintis virėjo kvalifikaciją;

5.2. žinoti vaikų mitybą reglamentuojančius dokumentus, patiekalų žaliavos apdirbimo rūšis bei būdus, maistinių savybių išsaugojimo, apdirbant produktus termiškai, būdus;

5.3. virtuvės indų, inventoriaus pavadinimus ir paskirtį, jų įsirinkimo, plovimo, džiovinimo taisykles;

5.4. kulinarinių patiekalų, šaltų patiekalų, sriubų, antrų patiekalų iš mėsos, žuvies, paukštienos, padažų, saldžių, dietinių patiekalų, paruošimo receptūras bei technologiją ir jų apipavidalinimo pagrindus;

5.5. būti pareigingas, darbštus ir sąžiningas, susipažinęs su Geros higienos praktikos taisyklėmis.

III SKYRIUS ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

6. Darbuotojas atlieka šias funkcijas:

6.1. laiku pagamina geros kokybės maistą, pagal vyriausio virėjo pateiktą valgiaraštį, paruoštas technologines korteles, prisilaikant maisto gamybos reikalavimų;

6.2. maitina mokinius valgykloje, nenusižengdamas porcijų kiekiams;

6.3. saugo produktus, prekes, inventorių pagal higienos sanitarijos reikalavimus;

6.4. nuosekliai laikosi maisto tvarkymo proceso etapų, kad būtų išvengta žaliavų ir gatavos produkcijos susilietimo bei kryžminio užteršimo;

6.5. vykdo maisto produktų šaldymą, kaitinimą, virimą, daržovių ir mėsos apdorojimą pagal instrukcijas, pildo žurnaluose maisto šiluminio apdorojimo (paruošimo), laikymo temperatūrą;

6.6. dalyvauja maisto tvarkymo savikontrolėje;

6.7. rengia mokinių atostogų metu sanitarines dienas maisto ruošimo ir išdavimo vietose;

6.8. mokinių atostogų metu dirba mokyklos direktoriaus įsakymu nurodytus darbus;

6.9. vykdo kitus su mokyklos veikla susijusius nenuolatinio pobūdžio direktoriaus pavedimus.