

VILNIAUS R. KALVELIŲ „AUŠROS” GIMNAZIJA
VYRESNIOJO VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

I. BENDROJI DALIS

1. Kalvelių „Aušros” gimnazijos valgyklos vyr. virėjas yra priskiriamas kvalifikuotų darbuotojų grupei.
2. Pareigybės lygis: vyr. virėjas priskiriamas C lygio pareigybei.
3. Pareigybės paskirtis: maisto paruošimas gimnazijos valgykloje.
4. Pavaldumas: vyr. virėjas pavaldus direktoriui.

II. SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

1. Valgyklos vyr. virėjui keliami kvalifikaciniai reikalavimai:
 - 1.1. ne žemesnis kaip vidurinis išsilavinimas ir įgyta virėjo kvalifikacija;
2. Valgyklos vyr. virėjas turi žinoti ir mokėti:
 - 2.1. materialinės atsakomybės pagrindus;
 - 2.2. darbo apskaitos ir kalkuliacijos taisykles;
 - 2.3. įrengimų, virtuvės inventoriaus, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimo taisykles;
 - 2.4. įvairių maisto gaminimo įrengimų racionalų ir saugų darbo režimą;
 - 2.5. patiekalų ir kulinarinių gaminių ruošimo technologiją;
 - 2.6. lietuviškų, firminių ir užsienio šalių patiekalų gamybos ypatumus;
 - 2.7. pagrindines žaliavas, jų paskirtį, sudėjimo tvarką, santykį bei normas;
 - 2.8. įvairių maisto produktų ir pusgaminių šiluminio paruošimo būdus;
 - 2.9. šiluminio maisto produktų apdorojimo (virimo, kepimo, šutinimo) trukmę ir temperatūrą;
 - 2.10. paruoštos produkcijos išeigas, gaminių virimo bei kepimo metu sumažėjimo procentus;
 - 2.11. pusgaminių ir paruoštos produkcijos laikymo bei realizavimo sąlygas;
 - 2.12. pusgaminių iš kotletinės masės asortimentą ir paruošimo būdus;
 - 2.13. košių virimo taisykles;
 - 2.14. patiekalų iš koncentratų paruošimo taisykles;
 - 2.15. dietinės mitybos pagrindus, dietinių patiekalų ruošimo technologiją;
 - 2.16. kulinarijos žaliavų savybes, žaliavų ir pusgaminių kokybės rodiklius;
 - 2.17. kulinarijos gaminių ruošimo technologiją;
 - 2.18. valgiaraščio sudarymo taisykles;
 - 2.19. pirmines gaisro gesinimo priemones, jų veikimo principus, panaudojimo
 - 2.20. darbo vietos darbuotojo saugos ir sveikatos instrukciją;
 - 2.21. sudaryti maisto prekių ir žaliavų paskyrą – užsakymą.

- 2.22. teisingai įforminti maisto prekių ir žaliavų priėmimo dokumentus;
- 2.23. naudotis darbo įrankiais;
- 2.23. dirbti su viryklėmis, kepimo spinta, šaldytuvais ir kitais įrengimais;
- 2.24. suteikti pirmąją medicinos pagalbą įvykus nelaimingam atsitikimui darbe;
- 2.25. darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės saugos, apsaugos nuo elektros reikalavimus.
- 3. Valgyklos vyr. virėjas privalo vadovautis:
 - 3.1. Lietuvos Respublikos įstatymais ir poįstatymiais aktais;
 - 3.2. Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimais ir kitais Lietuvos Respublikoje galiojančiais norminiais aktais, reglamentuojančiais biudžetinių įstaigų veiklą, darbo santykius, darbuotojų saugą ir sveikatą;
 - 3.3. vidaus darbo tvarkos taisyklėmis;
 - 3.4. darbo sutartimi;
 - 3.5. šiuo pareigybės aprašymu;
 - 3.6. kitais Kalvelių „Aušros“ gimnazijos lokaliniais dokumentais (įsakymais, potvarkiais, nurodymais, taisyklėmis ir pan.).

III. ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

- 4. Valgyklos vyr. virėjas atlieka šias funkcijas:
 - 4.1. organizuoja ir atsako už įstaigoje organizuojamą gamybinę ir prekybinę veiklą, apimančią maisto produktų priėmimą ir laikymą, gamybą, pardavimą ir jo vartojimo organizavimą;
 - 4.2. atsako už virtuvės, maisto išdavimo, pagalbinių patalpų, įrangos, indų, inventoriaus, įrankių atitikimą higienos normoms ir savalaikį jų atnaujinimą, saugos darbe, priešgaisrinės apsaugos ir kitų maitinimo įmonei keliamų reikalavimų laikymąsi;
 - 4.3. skirsto valgyklos darbuotojams pareigas ir darbus;
 - 4.4. instruktuoja ir kontroliuoja, kaip tiesiogiai pavaldūs darbuotojai laikosi saugos darbe taisyklių, higienos normų ir taisyklių gaminant, parduodant maistą;
 - 4.5. laikinai nušalina valgyklos darbuotoją nuo darbo, jeigu jo sveikatos būklė neatitinka reikalavimų (dėl ligų, žaizdų ir infekcijų sukėlėjų nešiojimo) pagal LR Vyriausybės ir SAM norminius aktus.
 - 4.6. rūpinasi savalaikiu virtuvės ir valgyklos bei pagalbinių patalpų valymu ir remontu pagal saugos darbe, priešgaisrinės saugos ir higienos reikalavimus, rūpinasi įrenginių techniniu stoviu, informuoja apie gedimus direktoriaus pavaduotoją ūkio reikalams;
 - 4.7. atsako už tai, kad patalpos, įrengimai, indai ir įrankiai būtų plaunami ir dezinfekuojami tik specialiomis leistinėmis medžiagomis ir priemonėmis;
 - 4.8. užsako prekes, rūpinasi jų priėmimu, laikymu, sandėliavimu, išdavimu, rūpinasi savalaikiu deratizacija ir dezinfekcija;
 - 4.9. užtikrina, kad gamyboje būtų naudojamos tik žaliavos ir maisto prekės bei maisto priedai, atitinkantys jų kokybę reglamentuojančių dokumentų reikalavimus;
 - 4.10. pildo maisto patikrinimo kontrolinį žurnalą;
 - 4.11. pildo geros higienos praktikos viešojo maitinimo įmonėse žurnalus;
 - 4.12. priima kokybiškus ir reikiamo svorio produktus iš maisto sandėlio;
 - 4.13. užtikrina švarą ir tvarką valgykloje, virtuvėje, sandėliuose ir pagalbiniuose patalpose;
 - 4.14. vadovauja virėjams, gaminant ir išduodant maistą;
 - 4.15. reikalauja, kad visi virtuvėje dirbantys darbuotojai laikytųsi sanitarinių higieninių; priešgaisrinės ir darbuotojų saugos reikalavimų;
 - 4.16. rūpinasi maisto kokybės ir jų derinių parinkimu;
 - 4.17. laikosi valgyklos patalpose esančio inventoriaus ir įrengimų eksploatavimo taisyklų.

IV SKYRIUS MOKINIŲ SAUGUMO UŽTIKRINIMAS

5. Valgyklos vyr. virėjas, įtaręs ar pastebėjęs žodines, fizines, socialines patyčias, smurtą:

5.1. nedelsdamas nutraukia bet kokius tokį įtarimą keliančius veiksmus;

5.2. primena mokiniui, kuris tyčiojasi, smurtauja ar yra įtariamas tyčiojimusi, gimnazijos nuostatas ir mokinio elgesio taisykles;

5.3. raštu informuoja patyrusio patyčias, smurtą mokinio klasės vadovą apie įtariamas ar įvykusias patyčias;

5.4. esant grėsmei mokinio sveikatai ar gyvybei, nedelsiant kreipiasi į pagalbą galinčius suteikti asmenis (tėvus (globėjus, rūpintojus) ir/ar gimnazijos darbuotojus, direktorių) ir/ar institucijas (pvz.: policiją, greitąją pagalbą ir kt.).

6. Valgyklos vyr. virėjas, įtaręs ar pastebėjęs patyčias kibernetinėje erdvėje arba gavęs apie jas pranešimą:

6.1. esant galimybei išsaugo vykstančių patyčių kibernetinėje erdvėje įrodymus ir nedelsdamas imasi reikiamų priemonių patyčioms kibernetinėje erdvėje sustabdyti;

6.2. įvertina grėsmę mokiniui ir esant poreikiui kreipiasi į pagalbą galinčius suteikti asmenis (tėvus (globėjus, rūpintojus) ir/ar gimnazijos darbuotojus, direktorių) ar institucijas (policiją);

6.3. pagal galimybes surenka informaciją apie besityčiojančių asmenų tapatybę, dalyvių skaičių ir kitus galimai svarbius faktus;

6.4. raštu informuoja patyčias patyrusio mokinio klasės vadovą apie patyčias kibernetinėje erdvėje ir pateikia įrodymus (išsaugotą informaciją);

6.5. turi teisę apie patyčias kibernetinėje erdvėje pranešti Lietuvos Respublikos ryšių reguliavimo tarnybai pateikdamas pranešimą interneto svetainėje adresu www.draugiskasinternetas.lt.

V. ATSAKOMYBĖ

7. Vyr. virėjas atsako už:

7.1. virtuvės įrangos saugų ir tvarkingą eksploatavimą;

7.2. kokybišką patiekalų ruošimą;

7.3. pagamintų patiekalų kokybę;

7.4. gautų produktų, žaliavų, įrankių ir kitų priemonių, reikalingų numatytiems darbams atlikti racionalų užsakymą, naudojimą ir saugojimą;

7.5. saugų produktų laikymą;

7.6. patiktų materialinių vertybių saugojimą;

7.7. teisingą darbo laiko naudojimą;

7.8. darbo drausmės pažeidimus;

7.9. žalą, padarytą gimnazijai dėl savo kaltės ar neatsargumo;

7.10. darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės saugos, apsaugos nuo elektros reikalavimų vykdymą;

7.11. racionalų darbų paskirstymą.

8. Vyr. virėjas už savo pareigų netinkamą vykdymą atsako darbo vidaus tvarkos taisyklių ir Lietuvos Respublikos įstatymų nustatyta tvarka.

9. Virėjas už darbo drausmės pažeidimus gali būti traukiamas drausminėn atsakomybėn. Drausminę nuobaudą skiria gimnazijos direktorius.

Parengė: Direktorė Irena Veličkienė

Susipažinau ir sutinku

Data

