

ŠILUTĖS LOPŠELIO-DARŽELIO „AŽUOLIUKAS“ VIRĖJO PAREIGYBĖS SPECIALIEJI REIKALAVIMAI IR ATLIEKAMOS FUNKCIJOS

II SKYRIUS

SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

4. Darbuotojas, einantis šias pareigas, turi atitikti šiuos specialius reikalavimus:
 - 4.1. turėti ne žemesnę kaip vidurinę išsilavinimą ir įgytą virėjo profesinę kvalifikaciją;
 - 4.2. turi žinoti ir išmanyti:
 - 4.2.1. darbo priemonių ir įrankių rūšis, jų saugojimo tvarką;
 - 4.2.2. rankų plovimo taisykles;
 - 4.2.3. būti susipažinęs su Lietuvos Respublikos įstatymais reglamentuojančiais maisto tvarkymo bendruosius higienos reikalavimus, laikytis „Geros higienos praktikos taisyklių“ reikalavimų;
 - 4.2.4. būti susipažinęs su darbų saugos taisyklėmis naudojant virtuvės prietaisus, elektros ir biocidines priemones;
 - 4.2.5. turėti asmens privalomojo sveikatos tikrinimo išvadą, būti išklausius privalomųjų higienos įgūdžių mokymo kursus;
 - 4.2.6. būti susipažinus su darbo saugos ir sveikatos, gaisrinės saugos taisyklėmis ir Lietuvos higienos normomis įstaigoms, vykdančioms ikimokyklinio ir (ar) priešmokyklinio ugdymo programą;
 - 4.3. vadovautis Lietuvos Respublikos įstatymais, įstaigos nuostatais, direktoriaus įsakymais, darbo tvarkos taisyklėmis, darbuotojų saugos ir sveikatos instrukcijomis, šiuo Pareigybės aprašymu.

III SKYRIUS

ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTO FUNKCIJOS

5. Šias pareigas einantis darbuotojas vykdo šias funkcijas:
 - 5.1. gamina maistą pagal parengtą ir patvirtintą valgiaraštį;
 - 5.2. užtikrina maisto paruošimo kokybę;
 - 5.3. priima iš sandėlio produktus, pasirašo valgiaraštyje;
 - 5.4. gamina maistą griežtai laikantis „Geros higienos praktikos taisyklių reikalavimų“, ikimokyklinių įstaigų higienos normų ir taisyklių, vadovaujantis patiekalo receptūros technologinėmis kortelėmis;
 - 5.5. išduoda pagamintus maisto patiekalus į grupes (auklėtojų padėjėjoms) nustatytu laiku, reikiamos temperatūros;
 - 5.6. nuosekliai laikosi maisto tvarkymo procesų etapų, kad būtų išvengta žaliavų ir gatavos produkcijos susilietimo bei kryžminio užteršimo;
 - 5.7. pildo žurnaluose maisto šiluminio apdorojimo (paruošimo), laikymo temperatūrą;
 - 5.8. laikosi asmens higienos, dėvi tinkamus, švarius darbo drabužius, dengiančius asmeninius drabužius, galvos apdangalą, dengiantį plaukus, ir avalynę. Prijuostės ir darbo drabužiai neturi siekti grindų;
 - 5.9. prieš pradėdamas darbą (ir kiekvieną kartą grįžus į virtuvę) kruopščiai plauna rankas pagal rankų plovimo instrukcijas;
 - 5.10. švariai išvalo visus įrenginius ir paviršius, kurie tiesiogiai lietsi su maistu, reikalui esant dezinfekuoja dezinfekavimo medžiagomis, kurios naudojamos pagal paskirtį gamintojo nurodytomis sąlygomis;
 - 5.11. laikosi valymo dezinfekavimo plano ir registruoja žurnale;

- 5.12. ženklina virtuvės indus ir inventorių, naudoja juos pagal paskirtį;
- 5.13. prižiūri jam patikėtus įrengimus, inventorių, atsako už jų saugumą, dirba tik su tvarkingais, nekeliančiais grėsmės sveikatai ir gyvybei įrengimais bei inventoriumi;
- 5.14. tvarko ir prižiūri virtuvės ir pagalbinių patalpų sanitarinę-higieninę būklę;
- 5.15. dalyvauja Lopšelio-darželio teritorijos tvarkymo talkose, prireikus talkina grupės darbuose ir įstaigoje organizuojamuose renginiuose.
- 5.16. vykdo kitus įstaigos direktoriaus teisėtai jam pavestus darbus.