

## JONIŠKIO „AUŠROS“ GIMNAZIJA

### VYR. VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

#### I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Joniškio „Aušros“ gimnazijos vyr. virėjas yra priskiriamas *specialistų grupei*.
2. Pareigybės lygis: vyr. virėjas priskiriamas *B lygio pareigybei*.
3. Pareigybės paskirtis : tinkamai organizuoti valgyklos darbą.
4. Pavaldumas: vyr. virėjas pavaldus ir už savo veiklą atsiskaito gimnazijos direktoriaus pavaduotojui ūkio reikalams.

#### II SKYRIUS KVALIFIKACINIAI REIKALAVIMAI

5. Valgyklos vyr. virėjui keliami kvalifikaciniai reikalavimai: ne žemesnis kaip aukštesnysis išsilavinimas arba specialusis vidurinis, įgytas iki 1995 metų;
- 5.1. Valgyklos vyr. virėjas turi mokėti, žinoti ir išmanyti:
  - 5.1.1. įstaigos darbo specifiką, darbo įstatymus, vaikų įstaigoms keliamus sanitarinių- higieninių taisyklių ir normų reikalavimus;
  - 5.1.2. suteikti reikiamą medicininę pagalbą esant elektrotraumai, nudegimams, sužeidimams;
  - 5.1.3. vidaus darbo tvarkos taisykles;
  - 5.1.4. maisto produktų sandėliavimo ir jų apsaugos tvarką ir taisykles;
  - 5.1.5. saugos ir sveikatos darbe, priešgaisrinės saugos, elektrosaugos, asmens higienos reikalavimus;
  - 5.1.6. materialinių vertybių nurašymo tvarką;
  - 5.1.7. virtuvės patalpų, inventoriaus priežiūros ir profilaktikos atlikimo tvarką;
  - 5.1.8. maisto produktų ženklimą, brūkšninio kodo prasmę;
  - 5.1.10. maisto produkto kiekį ir jo išraišką;
  - 5.1.11. maisto medžiagų energetinę vertę sudėti, nekenksmingumo ženklus ir simbolius;
  - 5.1.12. patiekiamo maisto porcijas;
  - 5.1.13. maisto produktų laikymo ir galiojimo terminus;
  - 5.1.14. maisto produktų gaminių rekomendacijas: ruošimo, virimo, kepimo, užšaldymo, saugaus vartojimo;
  - 5.1.15. stalo padengimo subtilumus;
  - 5.21.16. mandagaus elgesio normas.

#### III SKYRIUS VALGYKLOS VYR. VIRĖJO FUNKCIJOS

6. Valgyklos vyr. virėjas atlieka šias funkcijas:
  - 6.1. organizuoja ir atsako už valgykloje organizuojamą gamybinę ir prekybinę veiklą, apimančią maisto produktų priėmimą ir laikymą, gamybą, pardavimą ir jo vartojimo organizavimą;
  - 6.2. 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;

- 6.3. skirsto valgyklos darbuotojams pareigas ir darbus;
- 6.4. instruktuoja ir kontroliuoja, kaip tiesiogiai pavaldūs darbuotojai laikosi saugos darbe taisyklių, higienos ir taisyklių gaminant, parduodant maistą;
- 6.5. 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;
- 6.6. rūpinasi savalaikiu virtuvės ir valgyklos bei pagalbinių patalpų valymo ir remontu pagal saugos darbe, priešgaisrinės saugos ir higienos reikalavimus, rūpinasi įrenginių techniniu stoviu, informuoja apie gedimus gimnazijos direktorių;

### **III SKYRIUS . VALGYKLOS VYR. VIRĖJO PAREIGOS**

6. Mokėti dirbti su kasos aparatu ir kompiuteriu.
7. Atlikti meniu planavimą.
8. Sudaryti kalkuliacines korteles.
9. Organizuoti mokamą ir nemokamą maitinimą.
10. Tvarkyti kasos aparato knygą ir atsakyti už grynuosius pinigus kasos aparate.
11. Laikosi asmens higienos reikalavimų.
12. Informuoja nedelsiant gimnazijos administraciją apie nekokybiškas maisto prekes ir gaminius, neatitinkančius kokybės reikalavimų.
13. Gamina, ruošia patiekalus prisilaikydama maisto gamavimo technologijos.
14. Prižiūri virtuvės patalpas, darbo įrankius, inventorių, valgymo įrankius.
15. Vykdo visus pagalbinius darbus, būtinus normaliam valgyklos darbui.
16. Dalyvauja atliekamos inventurizacijose, patikrinimuose, revizijose.
17. Dalyvauja gimnazijos su vaikais organizuojamuose renginiuose.

### **IV SKYRIUS VALGYKLOS VYR. VIRĖJO TEISĖS**

18. Atsisakyti dirbti, jeigu nesudarytos saugios darbo sąlygos ir gresia pavojus sveikatai.
19. Reikalauti, kad darbo vieta, darbo priemonės, produktų žaliavų sandėliavimo vietos atitiktų jų eksploatacijai keliamus reikalavimus.
20. Kontroliuoti esamo inventoriaus, svėrimo prietaisų, valgymo indų ir įrankių būklę.

### **V SKYRIUS VALGYKLOS VYR. VIRĖJO ATSAKOMYBĖ**

21. Atsako už pavestų funkcijų vykdymą LR Darbo kodekso ir kitų teisės aktų nustatyta tvarkos saugumą.
  22. Atsako už vidaus darbo tvarkos, darbų saugos, priešgaisrinės saugos, higienos reikalavimo nevykdymą.
  23. Atsako už darbo drausmės pažeidimus, nelaimingus atsitikimus, kurie įvyko dėl jo kaltės.
-