

**VILNIAUS LOPŠELIS-DARŽELIS „PABIRUČIAI“
(Kodas 190021874)**

PATVIRTINTA
Vilniaus lopšelio-darželio „Pabiručiai“
direktoriaus 2025 m. balandžio 7 d.
įsakymu Nr. V-29

**VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS
NR. 20**

**I SKYRIUS
PAREIGYBĖ**

1. Vilniaus lopšelio-darželio „Pabiručiai“ (toliau – lopšelio-darželio) virėjo pareigybės aprašymas reglamentuoja specialius reikalavimus šioms pareigoms eiti, funkcijas, atsakomybę dirbančio darželyje pagal darbo sutartį, darbinę veiklą.
2. Pareigybės grupė – kvalifikuotų darbuotojų.
3. Pareigybės lygis – C.
4. Pavaldumas: virėją į darbą priima ir iš jo atleidžia, skiria jam darbo užmokestį lopšelio-darželio direktorius. Virėjas savo veiklą derina su visuomenės sveikatos priežiūros specialistu, maitinimo organizavimo specialistu. Virėjas pavaldus lopšelio-darželio direktoriui.

**II SKYRIUS
SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI**

5. Virėjo kvalifikacijai keliami šie reikalavimai:
 - 5.1. ne žemesnis kaip vidurinis išsilavinimas ir (ar) įgyta virėjo kvalifikacija;
 - 5.2. analogiška darbo patirtis.
 - 5.3. virėjas pavaduoja maisto sandėlininką.
6. Virėjas turi žinoti ir išmanyti:
 - 6.1. virtuvės darbo organizavimą;
 - 6.2. įrengimų, virtuvės inventoriaus, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimo taisykles;
 - 6.3. įvairių maisto gaminių įrengimų racionalų ir saugų darbo režimą;
 - 6.4. patiekalų ir kulinarinių gaminių ruošimo technologiją;
 - 6.5. įvairių maisto produktų ir pusgaminių šiluminio paruošimo būdus;
 - 6.6. pagrindines žaliavas, jų paskirtį, sudėjimo tvarką, santykį bei normas;
 - 6.7. šiluminio maisto produktų apdorojimo (virimo, kepimo) trukmę ir temperatūrą;
 - 6.8. paruoštos produkcijos išėigas, gaminių virimo bei kepimo metu sumažėjimo procentus;
 - 6.9. pusgaminių ir paruoštos produkcijos laikymo bei realizavimo sąlygas;
 - 6.10. kulinarijos žaliavų savybes, žaliavų ir pusgaminių kokybės rodiklius;
 - 6.11. kulinarijos gaminių ruošimo technologiją;
 - 6.12. lopšelio-darželio organizacinę struktūrą;
 - 6.13. darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės saugos, apsaugos nuo elektros, higienos reikalavimus.
7. Virėjas privalo vadovautis:
 - 7.1. Lietuvos Respublikos įstatymais ir poįstatymiais aktais;
 - 7.2. Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimais ir kitais Lietuvos Respublikoje galiojančiais norminiais aktais, reglamentuojančiais biudžetinių įstaigų veiklą, darbo santykius, darbuotojų saugą ir sveikatą;

- 7.3. darbo tvarkos taisyklėmis;
- 7.4. darbo sutartimi;
- 7.5. šiuo pareigybės aprašymu;
- 7.6. kitais lopšelio-darželio lokaliniais dokumentais (įsakymais, potvarkiais, nurodymais, taisyklėmis ir pan.).

III SKYRIUS

ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

8. Virėjas atlieka šias funkcijas:

8.1. užtikrina, kad maisto bloko patalpos būtų nuolat valomos ir plaunamos Sveikatos apsaugos ministerijos aprobuotais plovikliais, o kartą per mėnesį dezinfekuojamos higienos normose nurodytais dezinfekavimo skiediniais; pasirūpina, kad plovimo ir dezinfekavimo priemonės būtų laikomos atskirai nuo maisto produktų, uždaroje taroje, rakinamoje spintoje;

8.2. nelaiko vienoje lentynoje, ant to paties padėklo, neatskirtoje pertvara šaldymo sekcijoje kartu:

8.2.1. nefasuotų, greit gendančių maisto produktų ir vaisių, daržovių, kiaušinių;

8.2.2. produktų, turinčių specifinį aštrų kvapą ir kitų maisto produktų;

8.2.3. paruoštų vartojimui nefasuotų maisto produktų ir žalių maisto produktų;

8.2.4. žalios mėsos, žuvies, pieno produktų, duonos ir pyrago gaminių;

8.3. negamina patiekalų iš maisto produktų ir pusfabrikačių, kurių praėjęs naudojimo laikas, kurie turi gedimo požymių;

8.4. nenaudoja pakartotinai jau naudotų maisto produktų ir gėrimų(sulčių) liekanų, nemaišo jų su šviežiais produktais;

8.5. savavališkai nekeičia patiekalų receptūros, nemažina porcijų, negrobsto maisto produktų, maisto produktų prieskonius naudoja tik pagal paskirtį ir tik nustatytomis dozėmis; pavojingus maisto produktus (ekstraktus, esencijas ir kt.) laiko uždaroje taroje su jų pavadinimai ir rakinamoje spintoje;

8.6. atlieka paruoštų maisto produktų degustaciją (jei tai nepavesta atlikti kitiems); tikrina, ar į maisto produktus nepateko svetimkūnių, buitinių parazitų;

8.7. maisto produktus paruošia laiku, kad mokiniai būtų maitinami pagal tvarkaraštį;

8.8. ugdytiniams patiekalus patiekia švairiuose induose, pagamina prisilaikant jų gamybos technologijos, sanitarijos ir higienos reikalavimų;

8.9. pasirūpina, kad maisto paruošimo patalpose ir maisto sandėliuose būtų taikomos saugos priemonės nuo graužikų ir parazitų;

8.10. vykdo kitus lopšelio-darželio administracijos teisėtus nurodymus.

IV SKYRIUS

ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO TEISĖS

9. Šias pareigas einantis darbuotojas turi teisę:

9.1. susipažinti su darželio tvarkoma dokumentacija liečiančia jo darbo laiką ir darbo organizavimą įstaigoje;

9.2. dirbti savitarpio pagarba grįstoje, psichologiškai ir fiziškai saugioje aplinkoje ir tinkamai aprūpintoje darbo vietoje;

9.3. pateikti darželio administracijai pasiūlymus dėl maitinimo bloko atnaujinimo ir įrangos įsigijimo;

9.4. laiku gauti darbui skirtas medžiagas ir kt.;

9.5. dalyvauti darbuotojų posėdžiuose, diskusijose, kai kalbama apie darbo problemas;

9.6. kreiptis raštu ar žodžiu į direktorių įvairiais asmeninio pobūdžio klausimais.

