PATVIRTINTA

Direktoriaus 2023 m. gruodžio 22 d.

įsakymu Nr. V2-79

**VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS**

**I SKYRIUS PAREIGYBĖ**

1. Druskininkų „Atgimimo“ mokyklos (toliau – Mokykla) Virėjo pareigybė yra priskiriama kvalifikuotų darbuotojų grupei.

2. Pareigybės lygis – C. Pareigybės paskirtis – tinkamai paruošti maistą mokyklos bendruomenei.

3. Virėjas yra tiesiogiai pavaldus vyriausiajam virėjui.

**II SKYRIUS**

**SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI**

4. Virėjas turi atitikti šiuos specialiuosius reikalavimus:

4.1. turėti vidurinį ar specialųjį vidurinį išsilavinimą ir (ar) įgytą profesinę kvalifikaciją;

4.2. baigęs specialiuosius virėjo kursus ir (ar) turintis ne mažiau 3 metų praktinio darbo patirties;

4.3. turėti galiojančią privalomojo sveikatos patikrinimo asmens medicininę knygelę, reguliariai tikrintis sveikatą teisės aktų nustatyta tvarka;

4.4. turėti išklausytos higienos įgūdžių mokymo programos pažymėjimą;

4.5. žinoti ir išmanyti:

4.5.1. virtuvės darbo organizavimą;

4.5.2. įrengimų, virtuvės inventoriaus, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimo

taisykles;

4.5.3. įvairių maisto gaminimo įrengimų racionalų ir saugų darbo režimą;

4.5.4. patiekalų ir kulinarinių gaminių ruošimo technologiją;

4.5.5. patiekalų gamybos ypatumus;

4.5.6. įvairių maisto produktų ir pusgaminių šiluminio paruošimo būdus;

4.5.7. šiluminio maisto produktų apdorojimo (virimo, kepimo, troškinimo) trukmę ir temperatūrą;

4.5.8. paruoštos produkcijos išeigas, gaminių virimo bei kepimo metu sumažėjimo procentus;

4.5.9. pusgaminių ir paruoštos produkcijos laikymo bei realizavimo sąlygas;

4.5.10. kulinarijos žaliavų savybes, žaliavų ir pusgaminių kokybės rodiklius;

4.5.11. kulinarijos gaminių puošimo technologiją;

4.5.12. valgiaraščio sudarymo taisykles;

4.5.13. naudotis darbo įrankiais;

4.5.14. dirbti su viryklėmis, šaldytuvais ir kitais įrengimais;

4.5.15. darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės saugos, apsaugos nuo elektros reikalavimus.

4.5.16. vadovautis Lietuvos Respublikos įstatymais ir poįstatyminiais aktais, Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimais ir kitais Lietuvos Respublikoje galiojančiais norminiais aktais, reglamentuojančiais biudžetinių įstaigų veiklą, Mokyklos nuostatais, darbo tvarkos taisyklėmis, darbo sutartimi, šiuo pareigybės aprašymu, kitais Mokyklos lokaliniais dokumentais (įsakymais, nurodymais, taisyklėmis ir pan.).

**III SKYRIUS**

**ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS**

5. Šias pareigas einantis darbuotojas vykdo šias funkcijas:

5.1. gamina maistą pagal valgyklos vyriausiojo virėjo sudarytą ir Mokyklos direktoriaus patvirtintą valgiaraštį, suderintą su Valstybine masto ir veterinarijos tarnyba;

5.2. pagal instrukcijas vykdo maisto produktų šaldymą, kaitinimą, virinimą, daržovių ir mėsos apdorojimą;

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

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

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

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

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

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

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

5.6. 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 pavadinimais;

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

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

5.9. mokiniams patiekalus patiekia švariuose induose, pagamina prisilaikant jų gamybos technologijos, sanitarijos ir higienos reikalavimų;

5.10. rūpinasi virtuvės patalpų ir inventoriaus švara: užtikrina, kad maisto bloko patalpos ir inventorius būtų nuolat valomi ir plaunami Sveikatos apsaugos ministerijos aprobuotais plovikliais, o kartą per mėnesį dezinfekuojami higienos normose nurodytais dezinfekavimo skiediniais; pasirūpina, kad plovimo ir dezinfekavimo priemonės būtų laikomos atskirai nuo maisto produktų, uždaroje taroje, rakinamoje spintoje;

5.11. laikosi valgyklos patalpose esančio inventoriaus ir įrengimų eksploatavimo

taisyklių;

5.12. įtaręs ar pastebėjęs valgyklos patalpose žodines, fizines, socialines patyčias, smurtą ar kitokio pobūdžio išnaudojimą, įsikiša ir nutraukia bet kokius tokį įtarimą keliančius veiksmus, o esant grėsmei mokinio sveikatai ar gyvybei, kreipiasi į pagalbą galinčius suteikti asmenis (Mokyklos administraciją, socialinį pedagogą, mokytojus) ir/ar institucijas (pvz.: policiją, greitąją pagalbą ir kt.);

5.13. vykdo kitus vyriausiojo virėjo, Mokyklos direktoriaus teisėtus nurodymus ir atlieka kitas funkcijas, susijusias su atliekamomis funkcijomis.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_