

ŠIAULIŲ „SANTAKOS“ UGDYMO CENTRO DIREKTORIUS

2024-01-02 Nr. IV-1

Šiauliai

VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

I SKYRIUS PAREIGYBĖ

1. Šiaulių „Santakos“ ugdymo centro (toliau – Centras) virėjo pareigybė priskiriama kvalifikuotų darbuotojų pareigybių grupei.
2. Pareigybės lygis - C.

II SKYRIUS SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

3. Virėjo kvalifikacijai keliama reikalavimai:
 - 3.1. ne žemesnis kaip vidurinis išsilavinimas ir įgyta virėjo kvalifikacija;
 - 3.2. analogiško darbo patirtis.
4. Virėjas turi žinoti ir išmanyti:
 - 4.1. virtuvės darbo organizavimą;
 - 4.2. įrengimų, virtuvės inventoriaus, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimosi taisykles;
 - 4.3. įvairių maisto gaminių įrenginių racionalų ir saugų darbo režimą;
 - 4.4. patiekalų ir kulinarinių gaminių ruošimo technologijas;
 - 4.5. įvairių maisto produktų ir pusgaminių šiluminio paruošimo būdus;
 - 4.6. pagrindines žaliavas, jų paskirtį, sudėjimo tvarką, santykį bei normas;
 - 4.7. šiluminio maisto produktų apdorojimo (virimo, kepimo) trukmę ir temperatūrą;
 - 4.8. paruoštos produkcijos išėigas, gaminių virimo bei kepimo metu sumažėjimo procentus;
 - 4.9. pusgaminių ir paruoštos produkcijos laikymo bei realizavimo sąlygas;
 - 4.10. kulinarijos žaliavų savybes, žaliavų ir pusgaminių kokybės rodiklius;
 - 4.11. kulinarijos gaminių puošimo technologiją;
 - 4.12. Centro organizacinę struktūrą;
 - 4.13. darbo tvarkos taisykles;
 - 4.14. darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės saugos, apsaugos nuo elektros, higienos reikalavimus;
5. Virėjas privalo vadovautis:
 - 5.1. Lietuvos Respublikos įstatymais ir poįstatyminiais aktais;
 - 5.2. Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimais ir kitais Lietuvos Respublikoje galiojančiais norminiais aktais, reglamentuojančiais biudžetinių įstaigų veiklą, darbo santykius, darbuotojų saugą ir sveikatą;
 - 5.3. vidaus darbo tvarkos taisyklėmis;
 - 5.4. darbo sutartimi;
 - 5.5. šiuo pareigybės aprašymu;
 - 5.6. kitais Centro lokaliniais dokumentais (įsakymais, potvarkiais, nurodymais, taisyklėmis ir pan.).

III SKYRIUS ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

6. Virėjas atlieka šias funkcijas:
 - 6.1. patiekalų, kulinarinių gaminių paruošimui naudoja tik tuos maisto produktus ir žaliavas, kurie atitinka jų kokybę reglamentuojančių dokumentų reikalavimus;

- 6.2. nenaudoja maisto produktų su pasibaigusiu galiojimu terminu;
 - 6.3. produktus ir žaliavas neša tvarkingoje taroje, jos neperkraudant;
 - 6.4. pjausto žalius, virtus produktus ant lentelių, kurios turi būti atitinkamai sužymėtos;
 - 6.5. produktus laiko šaldytuvuose, kurie turi būti švarūs ir laiku atitirpdyti nuo sniego dangos;
 - 6.6. ruošia maisto produktus ir gamina patiekalus;
 - 6.7. planuoja pagalbinių virtuvės darbininkų darbus, prižiūri ir koordinuoja šių darbų atlikimą;
 - 6.8. tikrina maisto kokybę;
 - 6.9. sveria, matuoja ir maišo ingredientus, vadovaujantis technologiniais aprašymais ir asmeniniu suvokimu;
 - 6.10. nustato tinkamą naudojimą orkaitių, keptuvių, kepimo krosnelių ir kitos maisto gaminimo įrangos temperatūrą;
 - 6.11. prižiūri, kad maisto produktų šaldytuvai nebūtų paliekami atidaryti;
 - 6.12. naudoja, valo ir prižiūri virtuvės įrangą ir darbo vietą.
-

Susipažinau

(Parašas)

(Vardas ir pavardė)

(Data)