

PATVIRTINTA  
Šiaulių lopšelio-darželio „Gluosnis“  
direktorius 2023 m. kovo 1 d.  
įsakymu Nr. V-37

## ŠIAULIŲ LOPŠELIO-DARŽELIO „GLUOSNIS“ VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

### I SKYRIUS PAREIGYBĖ

1. Šiaulių lopšelio-darželio „Gluosnis“ (toliau – Mokykla) virėjas yra darbuotojas, dirbantis pagal darbo sutartį. Virėjo pareigybė priskiriama kvalifikuotų darbuotojų grupei.
2. Pareigybės lygis – C.
3. Pareigybės kodas – 512001.
4. Pareigybės paskirtis: gaminti maistą mokyklos vaikams ir darbuotojams.
5. Pareigybės pavaldumas: tiesiogiai pavaldus ugdymo aprūpinimo padalinio vadovui.

### II SKYRIUS SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

6. Darbuotojas, einantis šias pareigas, turi atitikti šiuos specialiuosius reikalavimus:
  - 6.1. virėjo kvalifikacija ir praktinio darbo patirtis, virtuvės darbuotojų higieninių mokymų kursų pažymėjimas, profilaktiškai patikrinta sveikata;
  - 6.2. Privalo mokėti ir žinoti:
    - 6.2.1. saugaus darbo taisykles, virtuvėje esančių įrengimų eksploatacines ar gamintojo instrukcijas ir jas vykdyti;
    - 6.2.2. įstaigos įrenginių, gamybinio inventoriaus, įrankių matavimo prietaisų, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimo taisykles;
    - 6.2.3. patiekalų paruošimo receptūras bei technologiją;
    - 6.2.4. pagrindines maisto gaminimo taisykles ir maitinimo normas;
    - 6.2.5. pagrindines žaliavas, jų paskirtį, sudėjimo tvarką, santykį bei normas;
    - 6.2.6. šiluminio maisto produktų apdorojimo (virimo, kepimo, troškinimo) trukmę ir temperatūrą;
    - 6.2.7. termiškai neapdorotos ir gatavos produkcijos išėigas, gaminių virimo bei kepimo metu sumažėjimo procentus;
    - 6.2.8. kaip apskaičiuoti termiškai neapdorotos (žalios) masės kiekį (išėigą) vienam vaikui;
    - 6.2.9. kaip išvengti žaliavos ir gatavos produkcijos susilietimo bei kryžminio užterštumo;
    - 6.2.10. košių virimo ir daržovių virimo, kepimo, troškinimo būdus bei trukmę;
  - 6.3. Lietuvos Respublikos įstatymus, Vyriausybės nutarimų ir kitų teisės aktų, reglamentuojančių maisto patiekalų gamybą, sanitarinių-higieninių reikalavimų vykdymą ugdymo įstaigoje;
  - 6.4. priklausomai nuo atliekamo darbo dėvi tvarkingą, higienos reikalavimus atitinkančią aprangą.

### III SKYRIUS ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

7. Šias pareigas einantis darbuotojas vykdo šias funkcijas:
  - 7.1. dirba vadovaujantis „Geros higienos praktikos taisyklėmis“ ir Lietuvos higienos normomis HN 75:2016, HN 15:2015;

7.2. pagal maitinimo paslaugų administratoriaus ir/ar vyr. virėjo sudarytą valgiaraštį ir patiekalų gamybos technologines korteles gamina maisto patiekalus;

7.3. atiduoda maistą vartotojams pagal nustatytas maitinimo normas ir laikantis maisto atidavimo grafiko;

7.4. vykdo maitinimo paslaugų administratoriaus nurodymus:

7.4.1. vaikų maitinimo organizavimo klausimais;

7.4.2. sanitarijos ir higienos klausimais;

7.5. planuoja ir organizuoja atlikti reikalingus maisto gamybos ir paruošimo darbus;

7.6. griežtai laikosi patiekalų ruošimo receptūrų;

7.7. dirba kitus darbus virtuvėje, įstaigoje ar jos teritorijoje, kai įstaigoje dėl tam tikrų priežasčių nereikia tiekti ugdytiniams maitinimo;

7.8. dirba komandoje, bendrauja ir bendradarbiauja su kitais darbuotojais;

7.9. dalyvauja mokyklos savivaldoje;

7.10. pastebėjus ar įtarus smurtą, prievartos, seksualinio išnaudojimo ar patyčių apraiškas, vadovaujasi Mokyklos vadovo patvirtintu „Smurto ir patyčių prevencijos, intervencijos vykdymo tvarkos aprašu“;

7.11. vykdo kitus su Mokyklos funkcijomis susijusius nenuolatinio pobūdžio Mokyklos vadovo pavedimus ir užduotis, tam, kad būtų pasiekti Mokyklos strateginiai tikslai.



Susipažinau, sutinku vykdyti

\_\_\_\_\_  
(parašas)

\_\_\_\_\_  
(vardas, pavardė)

\_\_\_\_\_  
(data)