

PATVIRTINTA  
Joniškio Mato Slančiausko progimnazijos  
direktorius 2019 m. rugpjūčio 30 d.  
įsakymu Nr. V-77

## **JONIŠKIO MATO SLANČIAUSKO PROGIMNAZIJOS VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS**

### **I. SKYRIUS PAREIGYBĖ**

1. Joniškio Mato Slančiausko progimnazijos virėjo pareigybė yra priskiriama kvalifikuotų darbuotojų grupei.
2. Pareigybės lygis: C.
3. Pareigybės paskirtis: tinkamai paruošti maistą progimnazijos bendruomenei.
4. Pavaldumas: virėjas pavaldus direktoriaus pavaduotojui ūkiui.

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

5. Darbuotojas, einantis šias pareigas, turi atitikti šiuos reikalavimus:
  - 5.1. turėti ne žemesnį kaip vidurinį išsilavinimą ir įgytą virėjo, kulinaro kvalifikaciją;
  - 5.2. žinoti vaikų maitinimo organizavimo mokyklinėje įstaigoje rekomendacijas, saugaus darbo taisykles, gamybos ir asmens higienos reikalavimus, materialinės atsakomybės pagrindus, maisto gaminimo įrenginių, gamybinio inventoriaus, įrankių matavimo prietaisų, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimo taisykles.
  - 5.3. mokėti pagal nurodytas receptūras ir technologijas gaminti patiekalus, jusliniu būdu įvertinti maisto produktų ir patiekalų kokybę, išvengti žaliavos ir gatavos produkcijos susilietimo bei kryžminio užterštumo.
  - 5.4. turi galiojančią sveikatos medicininio patikrinimo pažymą, kuri leidžia tą darbą atlikti;
  - 5.4. būti pareigingam, kruopščiam, sąžiningam, laikytis darbo drausmės.

### **III. SKYRIUS ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS**

6. Virėjas atlieka šias funkcijas:
  - 6.1. ruošia mokinių maitinimui skirtus maisto patiekalus, pagal iš anksto sudarytą valgiaraštį, paruoštas technologines korteles, laikantis maisto gamybos reikalavimų;
  - 6.2. išduoda pagamintą maistą pagal įstaigoje nustatytą maisto atidavimo grafiką ir atsako už patiekalų kokybę, kiekį, temperatūros normų reikalavimus;
  - 6.3. savavališkai nekeičia patiekalų receptūros, nemažina porcijų, negrobsto maisto produktų, maisto prieskonius naudoja tik pagal paskirtį ir tik nustatytomis dozėmis;
  - 6.4. vykdo maisto kokybės tikrinimą visos gamybos procese;
  - 6.4. atlieka paruoštą maisto degustaciją (jei nepavesta atlikti kitiems), tikrina, ar į maisto produktus nepateko svetimkūnių, parazitų;
  - 6.5. vykdo RVASVT (rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų sistema) principais pagrįstą savikontrolę, tinkamais įrašais pildo savikontrolės žurnalus;
  - 6.6. tvarko ir rūšiuoja šalutinių gyvulinių produktų atliekas ir biologiškai suyrančias virtuvės atliekas pagal nustatytus reikalavimus;
  - 6.7. teisingai laiko ir sandėliuoja maisto produktus;

