

PATVIRTINTA  
Mažeikių Kazimiero Jagmino  
pradinės mokyklos direktoriaus  
2017 m. balandžio 20d.  
įsakymu V1-16

## MAŽEIKIŲ KAZIMIERO JAGMINO PRADINĖS MOKYKLOS VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

### I. PAREIGYBĖ

1. Mažeikių Kazimiero Jagmino pradinės mokyklos (toliau – Mokyklos) virėjo, dirbančio pagal darbo sutartį, pareigybė priskiriama C lygiui ir kvalifikuotų darbuotojų grupei.
2. Pareigybės lygis C.
3. Pareigybes paskirtis – atlikti kokybišką ir savalaikį maisto paruošimą pagal maisto produktų gaminimo technologiją.
4. Pareigybės pavaldumas - šias pareigas einantis virėjas yra tiesiogiai pavaldus vyr. virėjai ir mokyklos direktoriui.

### II. SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM VIRĖJUI

5. Darbuotojas, einantis šias pareigas, turi atitikti šiuos specialius reikalavimus:
  - 5.1. turėti ne žemesnį kaip vidurinis išsilavinimas ir (ar) įgyta profesinė kvalifikacija.
  - 5.2. būti susipažinusi su Lietuvos Respublikos įstatymais, Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimais ir kitais teisės aktais, reglamentuojančiais maitinimo organizavimą ir valgyklos darbą.
  - 5.3. vadovautis Mokyklos nuostatais, Mokyklos vadovo įsakymais, Mokyklos darbo tvarkos taisyklėmis ir šiuo pareiginiu aprašu.
  - 5.4. sugebėti savarankiškai dirbti, organizuoti savo veiklą.
  - 5.5. būti pasitikrinusi sveikatą ir turėti sanitarinę knygėlę, turėti pirmos pagalbos kursų ir sveikatos žinių pažymėjimus.
  - 5.6. būti pareigingu, darbščiu, komunikabiliu, kultūringu, nepriekaištingos reputacijos, gebėti bendrauti su bendradarbiais.
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 gaminimo įrengimų racionalų ir saugų darbo režimą;
  - 6.4. patiekalų ir kulinarijų gaminių ruošimo technologiją;
  - 6.5. įvairių maisto produktų ir pusgaminių šiluminio paruošimo būdus;
  - 6.6. pagrindines žaliavas, jų paskirtį, sudėjimo tvarką, santyki bei normas;
  - 6.7. šiluminio maisto produktų apdorojimo (virimo, kepimo) trukmę ir temperatūrą;
  - 6.8. paruoštos produkcijos išėigas, gaminių virimo bei kepimo metų 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. dietinės mitybos pagrindus, dietinių patiekalų ruošimo technologiją;
  - 6.13. darbuotojų saugos ir sveikatos, priešgaisrinės saugos, elektros saugos, higienos reikalavimus, pirmos pagalbos suteikimą įvykus nelaimingam atsitikimui.

### III. ŠIAS PAREIGAS EINANČIO VIRĖJO FUNKCIJOS

7. Virėjas atlieka šias funkcijas:

- 7.1. kokybiškai ir laiku gamina maisto gaminius, prisilaikant jų gamybos technologijos, sanitarijos ir higienos reikalavimų;
- 7.2. vykdo tuos darbus, kuriuos nurodo vyr. virėja darbo užduotyje, nepatiki savo pareigų vykdymo kitam asmeniui;
- 7.3. dirba apsilikus tvarkingais, higienos reikalavimus atitinkančiais darbo drabužiais;
- 7.4. moka saugiai naudotis darbo įrankiais, gamybiniais įrenginiais (viryklėmis, daržovių valymo įrenginiais, šaldytuvais ir kt.);
- 7.5. patiekalų, kulinarijų gaminių paruošimui naudoja tik tuos maisto produktus ir žaliavas, kurie atitinka jų saugumą ir kokybę reglamentuojančių dokumentų reikalavimus. Draudžiama naudoti maisto produktus, pasibaigus vartojimo terminui;
- 7.6. apskaičiuoja maisto gaminiams žaliavų bei kvapniųjų medžiagų išėgą;
- 7.7. 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;
- 7.8. produktus ir žaliavas neša tvarkingoje taroje, jos neperkraunant;
- 7.9. užtikrina pirminį maisto žaliavų (daržovių, kruopų, makaronų, mėsos, paukštienos) paruošimą;
- 7.10. pjaustyto žalius, virtus ir skirtingų pavadinimų produktus ant lentelių, kurios turi būti atitinkamai sužymėtos;
- 7.11. verda, troškina ir kepa karštus mėsos, žuvies, daržovių, kruopų patiekalus;
- 7.12. formuoja ir kepa bandeles;
- 7.13. maisto produktus paruošia laiku, kad mokiniai būtų maitinami pagal tvarkaraštį;
- 7.14. užtikrina, kad mokiniams maistas būtų patiekiamas švariose induose.