

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

**MAŽEIKIŲ KAZIMIERO JAGMINO PRADINĖS MOKYKLOS
VIRTUVĖS PAGALBINIO DARBININKO
PAREIGYBĖS APRAŠYMAS**

I. PAREIGYBĖ

1. Mažeikių Kazimiero Jagmino pradinės mokyklos (toliau – mokyklos) virtuvės pagalbinio darbininko, dirbančio pagal darbo sutartį, pareigybė priskiriama nekvalifikuotų darbuotojų grupei.
2. Pareigybės lygis D.
3. Pareigybės paskirtis – dirbti virtuvėje visus jam pavestus pagalbinius darbus. Padėti virėjui atlikti pirminį maisto žaliavų paruošimą.
4. Pareigybės pavaldumas - šias pareigas einantis virtuvės pagalbinis darbininkas yra tiesiogiai pavaldus mokyklos valgyklos vyr. virėjai ir mokyklos direktoriui.

**II. SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM
VIRTUVĖS PAGALBINIAM DARBININKUI**

5. Pagalbinis virtuvės darbininkas privalo vadovautis:
 - 5.1 Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimais ir kitais Lietuvos Respublikoje galiojančiais norminiais aktais reglamentuojančiais biudžetinių įstaigų veiklą, darbo santykius, darbuotojų saugą ir sveikatą;
 - 5.2. Virtuvės pagalbinis darbininkas privalo vadovautis mokyklos nuostatais, mokyklos vadovo įsakymais, mokyklos darbo tvarkos taisyklėmis, darbuotojų saugos ir sveikatos instrukcijomis, šiuo pareiginiu aprašu;
 - 5.3. sugebėti savarankiškai dirbti, organizuoti savo veiklą.
 - 5.4. būti pasitikrinusiam sveikatą ir turėti sanitarinę knygelę, turėti pirmos pagalbos kursų ir sveikatos žinių pažymėjimus.
 - 5.5. būti pareigingu, darbščiu, komunikabiliu, kultūringu, nepriekaištingos reputacijos, gebėti bendrauti su bendradarbiais.
6. Pagalbinis virtuvės darbininkas turi žinoti ir išmanyti:
 - 6.1. žinoti įstaigos patalpų išplanavimą, evakuavimo schemomas; mokėti pasinaudoti atitinkamų įstaigų telefonų numeriais;
 - 6.2. išmanyti įstaigos budėjimo grafikų sudarymo tvarką;
 - 6.3. išmanyti valgyklos, virtuvės ir virtuvės pagalbinių patalpų priežiūros, valymo atlikimo tvarką;
 - 6.4. išmanyti virtuvės technikos, indų, organizacinės technikos, baldų ir kito inventoriaus priežiūros reikalavimus;
 - 6.5. mokėti naudoti kovos su parazitais ir kenkėjais priemones;
 - 6.6. išmanyti naudojamų valymo priemonių sudėtį, savybes, naudojimosi jomis taisykles;
 - 6.7. išmanyti kėlimo darbų leistinas normas;
 - 6.8. išmanyti rankų plovimo taisykles;
 - 6.9. žinoti nelaimingų atsitikimų darbe tyrimo tvarką, pirmosios medicininės pagalbos suteikimą, įvykus nelaimingam atsitikimui darbe.

III. ŠIAS PAREIGAS EINANČIO VIRTUVĖS PAGALBINIO DARBININKO FUNKCIJOS

7. Pagalbinis virtuvės darbininkas atlieka šias funkcijas:

7.1. tiksliai atlieka teisėtus tiesioginio vadovo nurodymus. Nepatiki savo pareigų vykdymo kitam asmeniui.

7.2. dirba apsivilkęs tvarkingais, higienos reikalavimus atitinkančiais darbo drabužiais ir naudojami kitomis darbu reikalingomis asmeninėmis apsauginėmis priemonėmis;

7.3. dirbdamas plovykloje dėvi vandeniu nelaidžią prijuostę ir gumines pirštines;

7.4. naudojami darbo įrankiais, elektros ir mechaniniais įrengimais (mėsos malimo mašina, šaldytuvais ir panašiomis priemonėmis);

7.5. palaiko pavyzdingą švarą valgykloje, virtuvėje ir pagalbinėse patalpose;

7.6. valydamas patalpas, įrangą, stalus ir darbo įrankius imasi visų priemonių, kad būtų išvengta produktų užteršimo valymo, plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis;

7.7. atvežtas prekes, produktus krauna tvarkingai ant grindų, į lentynas ar rietuves, žalias neša tvarkingoje taroje. Padėjus krovinį, įsitikina, ar jis stovi stabiliai.

7.8. krovniais neturi užstatyti sandėlių durų, nuo krovinių iki durų turi būti ne mažesnis kaip 0,8 m, sukrautų rėtelių aukštis neturi viršyti 2 m. Draudžiama krauti krovinius arčiau kaip 0,5 m. nuo šviestuvų, 1m. nuo lubų ir 0,8 m. nuo sienos. Stiklinė tara su skysčiu sustatoma stačiai, kakleliais į viršų. Sandeliuojant krovinius į stelažus, sunkesnius dėti apatinėse lentynose.

7.9. padeda virėjui pastatyti puodus maisto gaminimui ant viryklės, valo daržoves rankiniais įrankiais ir mašinomis, pjausto žalius, virtus ir skirtingų pavadinimų produktus ant lentelių;

7.10. nurenka nešvarius indus nuo gamybinių, valgyklinių stalų (lėkštes dėti pagal dydį ir rūšį vieną ant kitos į aukštį, stiklines dėti ant padėklo viena eile).

7.11. nešant indus nepalieti ant grindų, paliejus nedelsiant išvalyti, nenešti indų rankoje laikant peilį ar kitą aštrų įrankį.

7.12. prieš plovimą, patikrinti, ar nėra sudužusių, įskilusių indų. Pastebėjus sudužusius indus, juos sudėti atskirai. Sudužusių indų šukes, įskilusius indus imti tik užsimovus pirštines.

7.13. plauti indus rankomis arba mašina (prieš tai šepetiu arba mentele pašalinti maisto atliekas į tam skirtus indus su dangčiais.

7.14. jei naudoti stalo indai, įrankiai, padėklai surenkami į vežimėlį, jį plauti ir dezinfekuoti darbo pabaigoje, o esant būtinumui ir dažniau.

7.15. kasetes švarams stalo įrankiams laikyti ir prieskonių indelius išplauti ne rečiau kaip kartą per dieną.

7.16. gražinamą tarą plauti tam tikslui skirtoje plovykloje, jei jos nėra – darbo pamainai pasibaigus, kai nebeplaunami indai, stalo įrankiai bei kitas gamybos inventoriūs.

7.17. palaiko pavyzdingą tvarką ir švarą bei kruopščiai valo priskirtus plotus ir patalpas. Valyti priskirtas patalpas kasdien drėgnu būdu, laikantis nustatyto jų tvarkymo eiliškumo.

7.18. baigus darbą, sutvarko darbo vietą, padeda nuvalytus įrankius į vietas;

7.19. dirba tik tuos nurodytus darbus, kurių vykdymas yra gerai žinomas ir nekelia pavojaus jo paties ar aplinkinių darbuotojų sveikatai ir gyvybei, neužsiima pašaliniais darbais, kalbomis ir netrukdo kitiems.

7.20. ugdytinių atostogų metu (vadovams nurodžius) atliekami papildomi darbai:

7.20.1. atlieka išsamų sienų, grindų, langų, radiatorių, spintelių, šviestuvų valymą, inventoriaus atnaujinimą virtuvėje, valgykloje ir pagalbinėse patalpose.

7.20.2. talkina pastatų priežiūros ir einamojo remonto darbininkui atliekant remonto darbus.

7.20.3. talkina kiemsargiui.

7.20.4. budi mokykloje pagal patvirtintą darbo laiko grafiką.

7.20.5. atlieka kitus pagalbinius darbus būtinus mokyklos paruošimui naujiems mokslo metams.