

SKUODO RAJONO MOSĖDŽIO VAIKŲ LOPŠELIO-DARŽELIO VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

I. SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Mosėdžio vaikų lopšelio-darželio virėjo pareigybė reikalinga šiame pareigybės aprašyme numatyti veiksmai organizuoti ir vykdyti.
2. Virėją priima į darbą ir atleidžia iš jo lopšelio-darželio direktorius vadovaudamasis teisės aktų nustatyta tvarka.
3. Virėjas yra pavaldus lopšelio-darželio direktoriui.
4. Virėjo darbo užmokestis nustatomas teisės aktų nustatyta tvarka.
5. Virėjo pareigybė priskiriama III grupei, pareigybės lygis – C.

II. SKYRIUS SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

6. Virėju gali dirbti asmuo ne jaunesnis kaip 18 metų amžiaus, turintis virėjo kvalifikaciją, nustatyta tvarka pasitikrinęs sveikatą, išklauses darbuotojų saugos ir sveikatos instruktažą.
7. Maistą tvarkantys darbuotojai turi būti išklauses privalomųjų higienos žinių programą ir turėti atitinkamą pažymėjimą. Higienos žinios ir įgūdžiai atnaujinami teisės aktų nustatyta dažnumu.
8. Laikosi Geros Higienos Praktikos taisyklių viešojo maitinimo įmonėms, vadovaujasi Mosėdžio vaikų lopšelio-darželio darbo tvarkos taisyklėmis. Vykdo higienos normų ir taisyklių reikalavimus. Laikosi darbuotojų saugos ir sveikatos instrukcijų reikalavimų.

III. SKYRIUS ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

9. Laiku pagamina geros kokybės maistą, tiksliai pagal svorį priima iš sandėlio produktus pagal pateiktą valgiaraštį.
10. Užtikrina savalaikį, geros kokybės, skanų maisto pagaminimą pagal pateiktą valgiaraštį, paruoštas technologines korteles ir laikantis maisto gamybos reikalavimų.
11. Maistą paskirsto vaikams pagal produktų normą vaikui.
12. Išduoda pagamintą maistą nustatyta laiku ir reikiamos temperatūros.
13. Nuosekliai laikosi maisto tvarkymo procesų etapų, kad būtų išvengta žalios ir gatavos produkcijos susilietimo bei kryžminio užteršimo.
14. Laikosi maisto produktų realizavimo terminų.
15. Laikosi asmens higienos, dėvi tinkamus, švarius darbo drabužius, dengiančius asmeninius drabužius, galvos apdangalą, dengiantį plaukus, ir avalynę.

16. Prieš pradėdant darbą kruopščiai plaunasi rankas, laikantis rankų plovimo instrukcijos.

17. Baigus darbą, švariai išvalo visus įrengimus ir paviršius, kurie tiesiogiai lietési su maistu, reikalui esant juos dezinfekuoja dezinfekavimo medžiagomis, kurios naudojamos pagal paskirtį gamintojo nurodytomis sąlygomis. Nuolat laikosi dezinfekcijos plano metodikos ir registruoja žurnale.

18. Esant reikalui, atlieka darbą, nesusijusį su jo tiesioginėmis pareigomis (vasaros metu), kai nereikia atlikti tiesioginio darbo.

19. Kiekvieną dieną pildo šiluminio apdorojimo temperatūrą, maisto ir produktų laikymo šaldytuvuose ir laiką registravimo žurnaluose. Prižiūri švarą ir tvarką šaldytuvuose.
