

PATVIRTINTA

Pajūrio Stanislovo Biržiškio gimnazijos
direktorius 2020 m. rugsėjo 30 d.
įsakymu Nr. Į5-118

**ŠILALĖS R. PAJŪRIO STANISLOVO BIRŽIŠKIO GIMNAZIJOS
VYRIAUSIO VIRĖJO
PAREIGYBĖS APRAŠYMAS**

**I SKYRIUS
BENDROJI DALIS**

1. Šilalės r. Pajūrio Stanislovo Biržiškio gimnazijos vyriausio virėjo pareigybė priskiriama specialistų grupei.
2. Pareigybės lygis: priskiriamas C lygio pareigybei.
3. Pareigybės paskirtis: tinkamai organizuoti valgyklos darbą.
4. Pavaldumas: vyriausias virėjas tiesiogiai pavaldus direktoriaus pavaduotojui administracijos ir ūkio reikalams.

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

5. Vyriausiam virėjui keliami šie kvalifikaciniai reikalavimai:
 - 5.1. ne žemesnis kaip aukštesnysis arba specialusis vidurinis išsilavinimas, įgytas iki 1995 metų;
 - 5.2. analogiška darbo patirtis.
6. Vyriausias virėjas turi žinoti ir mokėti:
 - 6.1. materialinės atsakomybės pagrindus;
 - 6.2. darbo apskaitos ir kalkuliacijos taisykles;
 - 6.3. įrengimų, virtuvės inventoriaus, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimo taisykles;
 - 6.4. įvairių maisto gaminimo įrengimų racionalų ir saugų darbo režimą;
 - 6.5. patiekalų ir kulinarijų gaminių ruošimo technologiją;
 - 6.6. lietuviškų, firminių ir užsienio šalių patiekalų gamybos ypatumus;
 - 6.7. pagrindines žaliavas, jų paskirtį, sudėjimo tvarką, santykį bei normas;
 - 6.8. įvairių maisto produktų ir pusgaminių šiluminio paruošimo būdus;
 - 6.9. šiluminio maisto produktų apdorojimo (virimo, kepimo, troškinimo ir kitokią tausojančią gamybą) trukmę ir temperatūrą;
 - 6.10. paruoštos produkcijos išeišgas, gaminių virimo bei kepimo metu sumažėjimo procentus;
 - 6.11. pusgaminių ir paruoštos produkcijos laikymo bei realizavimo sąlygas;
 - 6.12. pusgaminių iš faršo asortimentą ir paruošimo būdus;
 - 6.13. košių virimo taisykles;
 - 6.14. patiekalų iš koncentratų paruošimo taisykles;
 - 6.15. dietinės mitybos pagrindus, dietinių patiekalų ruošimo technologiją;
 - 6.16. kulinarijos žaliavų savybes, žaliavų ir pusgaminių kokybės rodiklius;
 - 6.17. kulinarijos gaminių puošimo technologiją;
 - 6.18. valgiaraščio sudarymo taisykles;
 - 6.19. pirmines gaisro gesinimo priemones, jų veikimo principus, panaudojimo galimybes;
 - 6.20. darbo vietos darbuotojo saugos ir sveikatos instrukciją;
 - 6.21. sudaryti maisto prekių ir žaliavų paskyrą-užsakymą;

6.22. teisingai įforminti maisto prekių ir žaliavų priėmimo dokumentus;
6.23. naudotis darbo įrankiais;
6.24. dirbti su viryklėmis, kepimo spinta, šaldytuvais ir kitais įrengimais;
6.25. suteikti pirmąją medicinos pagalbą įvykus nelaimingam atsitikimui darbe;
6.26. darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės saugos, apsaugos nuo elektros reikalavimus.

7. Vyriausias virėjas privalo vadovautis:

7.1. Lietuvos Respublikos įstatymais ir poįstatymiais aktais;
7.2. Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimais ir kitais Lietuvos Respublikoje galiojančiais norminiais aktais, reglamentuojančiais biudžetinių įstaigų veiklą, darbo santykius, darbuotojų saugą ir sveikatą;
7.3. darbo tvarkos taisyklėmis;
7.4. darbo sutartimi;
7.5. šiuo pareigybės aprašymu;
7.6. kitais gimnazijos lokaliniais dokumentais (įsakymais, potvarkiais, nurodymais, taisyklėmis ir pan.).

III SKYRIUS

ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

8. Vyriausias virėjas atlieka šias funkcijas:

8.1. organizuoja ir atsako už gimnazijoje organizuojamą gamybinę ir prekybinę veiklą, apimančią maisto produktų priėmimą ir laikymą, gamybą, pardavimą ir jo vartojimo organizavimą;

8.2. atsako už virtuvės, maisto išdavimo, pagalbinių patalpų, įrangos, indų, inventoriaus, įrankių atitikimą higienos normoms ir savalaikį jų atnaujinimą, saugos darbe, priešgaisrinės apsaugos ir kitų maitinimo įmonei keliamų reikalavimų laikymąsi;

8.3. planuoja valgyklos darbuotojų darbus;

8.4. instruktuoja ir kontroliuoja, kaip tiesiogiai pavaldūs darbuotojai laikosi saugos darbe taisyklių, higienos normų ir taisyklių, gaminant, parduodant maistą;

8.5. laikinai nušalina valgyklos darbuotoją nuo darbo, jeigu jo sveikatos būklė neatitinka reikalavimų (dėl ligų, žaizdų ir infekcijų sukėlėjų nešiojimo) pagal LR Vyriausybės ir SAM norminius aktus;

8.6. rūpinasi savalaikiu virtuvės ir valgyklos bei pagalbinių patalpų valymu ir remontu pagal saugos darbe, priešgaisrinės saugos ir higienos reikalavimus, rūpinasi įrenginių techniniu stoviu, informuoja apie gedimus direktoriaus pavaduotoją administracijos ir ūkio reikalams.

8.7. atsako už tai, kad patalpos, įrengimai, indai ir įrankiai būtų plaunami ir dezinfekuojami tik specialiomis leistinomis medžiagomis ir priemonėmis;

8.8. užsako prekes, rūpinasi jų priėmimu, laikymu, sandėliavimu, išdavimu, rūpinasi savalaikiu deratizacija ir dezinfekcija;

8.9. užtikrina, kad gamyboje būtų naudojamos tik žaliavos ir maisto prekės bei maisto priedai, atitinkantys jų kokybę reglamentuojančių dokumentų reikalavimus;

8.10. pildo maisto patikrinimo kontrolinį žurnalą;

8.11. pildo geros higienos praktikos viešojo maitinimo įmonėse žurnalus;

8.12. priima kokybiškus ir reikiamo svorio produktus iš maisto tiekėjų;

8.13. užtikrina švarą ir tvarką valgykloje, virtuvėje, sandėliuose ir pagalbinese patalpose;

8.14. vadovauja virėjams, gaminant ir išduodant maistą;

8.15. reikalauja, kad visi virtuvėje dirbantys darbuotojai laikytųsi sanitarinių, higieninių, priešgaisrinės ir darbuotojų saugos reikalavimų;

- 8.16. rūpinasi maisto kokybės ir jų derinių parinkimu;
8.17. laikosi virtuvės patalpose esančio inventoriaus ir įrengimų eksploatavimo taisyklių;
8.18. vykdo kitus gimnazijos administracijos teisėtus nurodymus.
-

Susipažinau

(parašas)

(vardas, pavardė)

(data)