PATVIRTINTA
Palangos Vlado Jurgučio progimnazijos
direktoriaus įsakymo 2021-12-31 Nr. V1-V-117
11 punktu

PALANGOS VLADO JURGUČIO PROGIMNAZIJA VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

I SKYRIUS PAREIGYBĖ

1. Palangos Vlado Jurgučio progimnazija (toliau tekste – Progimnazija) virėjo pareigybės pagrindinė grupė – paslaugų sektoriaus darbuotojai ir pardavėjai (kodas 5), pagrindinis pogrupis – paslaugų asmenims darbuotojai (kodas 51), grupė – virėjai (kodas 512), pogrupis – virėjai (kodas 5120), virėjas (kodas 512001).

2. Virėjas yra C lygio pareigybės darbuotojas.

3. Virėjas pavaldus ūkio dalies vedėjui.

II SKYRIUS. SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

4. Virėju gali dirbti asmuo, kuris atitinka šiuos specialiuosius reikalavimus:

4.1. yra įgijęs vidurinį išsilavinimą ir virėjo profesinę kvalifikaciją;

4.2. turi ne mažesnę kaip 1 metų analogiško darbo patirtį.

4.3. yra susipažinęs su Progimnazijos darbo taisyklėmis.

5. Virėjas turi žinoti ir išmanyti:

5.1. virtuvės darbo organizavimą;

5.2. įrengimų, virtuvės inventoriaus, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimo taisykles;

5.3. įvairių maisto gaminimo įrengimų racionalų ir saugų darbo režimą;

5.4. patiekalų ir kulinarinių gaminių ruošimo technologiją;

5.5. įvairių maisto produktų ir pusgaminių šiluminio paruošimo būdus;

5.6. pagrindines žaliavas, jų paskirtį, sudėjimo tvarką, santykį bei normas;

5.7. šiluminio maisto produktų apdorojimo (virimo, kepimo) trukmę ir temperatūrą;

5.8. paruoštos produkcijos išeigas, gaminių virimo bei kepimo metu sumažėjimo procentus;

5.9. pusgaminių ir paruoštos produkcijos laikymo bei realizavimo sąlygas;

5.10. kulinarijos žaliavų savybes, žaliavų ir pusgaminių kokybės rodiklius;

5.11. kulinarijos gaminių puošimo technologiją;

5.12. darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės saugos, apsaugos nuo elektros, higienos reikalavimus.

6. Virėjas turi nuolatos kelti kvalifikaciją, būti savarankiškas, sąžiningas, mandagus, sugebėti išklausyti kito asmens nuomonę, tiksliai orientuotis situacijose, teisingai vertinti Progimnazijos veiklą, vengti konfliktinių situacijų, mokėti bendrauti su Progimnazijos darbuotojais.

III SKYRIUS ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

7. Virėjo pareigas einantis darbuotojas turi vykdyti šias funkcijas:

7.1. atlikti pirminį žaliavų paruošimą: mėsos, miltų, kruopų, daržovių, žuvies, paukštienos, subproduktų ir kt.;

7.2. virti ir kepti bulves, kitas daržoves, pusgaminius iš kotletinės masės, blynus, daržovių ir kruopų gaminius;

7.3. virti, troškinti, kepti visų rūšių mėsos, žuvies, daržovių, kruopų, miltų patiekalus;

7.4. ruošti šaltus patiekalus, ornamentuoti ir patiekti porcijomis;

7.5. kepti daržovių apkepus, paruošti paukštieną kepimui ar virimui;

7.6. patiekalus klientams (mokiniams, Progimnazijos darbuotojams) patiekti porcijomis, griežtai laikantis nustatytų normų;

7.7. virti sriubas (šaltas, pieniškas, pertrintas ir kt.), sultinius;

7.8. virti skaidrias sriubas (žuvies, paukštienos), uždarytas (agurkų, ryžių su pomidorais, pupelių su vištiena ir kt.), šiupinius ir šaltas sriubas;

7.9. ruošti patiekalus iš mėsos, paukštienos, žuvies ir kt.

7.10. ruošti ir apipavidalinti šaltuosius ir saldžius patiekalus bei gėrimus (kremus, drebučius) ir kt.;

7.11. paruošti ir pagaminti lietuviškus firminius patiekalus;

7.12. užtikrinti švarą ir tvarką darbo vietoje;

7.13. užtikrinti, kad maisto bloko patalpos būtų nuolat valomos ir plaunamos Sveikatos apsaugos ministerijos aprobuotais plovikliais, o kartą per mėnesį dezinfekuojamos higienos normose nurodytais dezinfekavimo skiediniais; pasirūpinti, kad plovimo ir dezinfekavimo priemonės būtų laikomos atskirai nuo maisto produktų, uždaroje taroje, rakinamoje spintoje;

7.14. nelaikyti vienoje lentynoje, ant to paties padėklo, neatskirtoje pertvara šaldymo sekcijoje kartu:

7.14.1. nefasuotų, greit gendančių maisto produktų ir vaisių, daržovių, kiaušinių;

7.14.2. produktų, turinčių specifinį aštrų kvapą ir kitų maisto produktų;

7.14.3. paruoštų vartojimui nefasuotų maisto produktų ir žalių maisto produktų;

7.14.4. žalios mėsos, žuvies, pieno produktų, duonos ir pyrago gaminių;

7.15. negaminti patiekalų iš maisto produktų ir pusfabrikačių, kurių praėjęs naudojimo laikas, kurie turi gedimo požymių;

7.16. nenaudoti pakartotinai jau naudotų maisto produktų ir gėrimų (sulčių) liekanų, nemaišyti jų su šviežiais produktais;

7.17. savavališkai nekeisti patiekalų receptūros, nemažinti porcijų, negrobstyti maisto produktų, maisto produktų prieskonius naudoti tik pagal paskirtį ir tik nustatytomis dozėmis; pavojingus maisto produktus (ekstraktus, esencijas ir kt.) su jų pavadinimais laikyti uždaroje taroje ir rakinamoje spintoje;

7.18. atlikti paruoštų maisto produktų degustaciją (jei tai nepavesta atlikti kitiems); tikrinti ar į maisto produktus nepateko svetimkūnių, buitinių parazitų;

7.19. 1-4 klasių mokiniams padengti stalus priešpiečiams ir pietums;

7.20. maisto produktus paruošti laiku, kad mokiniai būtų maitinami pagal tvarkaraštį;

7.21. patiekalus patiekti švariuose induose, gaminti laikantis jų gamybos technologijos, sanitarijos ir higienos reikalavimų;

7.22. laikytis etikos reikalavimų;

7.23. pagal Progimnazijos rekomendacijas ir nurodymus dalyvauti mokymuose, seminaruose ir kursuose;

7.24. laikytis Progimnazijos nustatytų taisyklių, darbo tvarkos taisyklių, darbuotojų saugos ir sveikatos, priešgaisrinės saugos, gamtos apsaugos, civilinės saugos, elektrosaugos, higienos bei sanitarijos norminių aktų reikalavimų;

7.25. atlyginti padarytą žalą Progimnazijai Lietuvos Respublikos įstatymų nustatyta tvarka;

7.26. vykdyti kitus Progimnazijos direktoriaus pavedimus, susijusius su virėjo pareigomis ir atlikti kitus netiesioginius darbus, kuriuos įsakymu nustato Progimnazijos direktorius.

Su pareigybės aprašymu susipažinau ir sutinku:

_____

(pareigos, vardas, pavardė, parašas, data)