

**ZARASŲ R. DUSETŲ KAZIMIERO BŪGOS GIMNAZIJA**  
**(kodas 190204669)**

PATVIRTINTA  
Zarasų r. Dusetų Kazimiero Būgos  
gimnazijos direktoriaus  
2017 m. vasario 24 d. įsakymu Nr. V-6

**VALGYKLOS VYRIAUSIOS VIRĖJOS PAREIGYBĖS**  
**APRAŠYMAS**

**I. BENDROJI DALIS**

1. Zarasų r. Dusetų Kazimiero Būgos gimnazijos valgyklos vyr. virėja priskiriama vadovų grupei.
2. Pareigybės lygis: valgyklos vyr. virėja priskiriama B lygio pareigybei.
3. Pareigybės paskirtis: tinkamai organizuoti valgyklos darbą.
4. Pavaldumas: valgyklos vyr. virėja pavaldi gimnazijos direktoriaus pavaduotojui ūkio reikalams.

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

5. Valgyklos vyr. virėjai keliami kvalifikaciniai reikalavimai:
  - 5.1. ne mažesnis kaip aukštesnysis išsilavinimas.
6. Vyr. virėja 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 kulinarinių 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, šutinimo) trukmę ir temperatūrą;
  - 6.10. paruoštos produkcijos išėigas, gaminių virimo bei kepimo metu sumažėjimo procentus;
  - 6.11. pusgaminių ir paruoštos produkcijos laikymo bei realizavimo sąlygas;
  - 6.12. pusgaminių iš kotletinės masės 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. valgiaraščio sudarymo taisykles;
  - 6.18. pirmines gaisro gesinimo priemones, jų veikimo principus, panaudojimo galimybes;

6.19. darbo vietos darbuotojo saugos ir sveikatos instrukcija;  
 6.20. sudaryti maisto prekių ir žaliavų paskyrą – užsakymą;  
 6.21. teisingai įforminti maisto prekių ir žaliavų priėmimo dokumentus;  
 6.22. naudotis darbo įrankiais;  
 6.23. dirbti su viryklėmis, kepimo spinta, šaldytuvais ir kitais įrengimais;  
 6.24. suteikti pirmąją med. pagalbą įvykus nelaimingam atsitikimui darbe;  
 6.25. darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės saugos, apsaugos nuo elektros reikalavimus.

7. Valgyklos vyr. virėja privalo vadovautis:

7.1. Lietuvos Respublikos įstatymais ir poįstatyminiais 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. vidaus darbo tvarkos taisyklėmis;  
 7.4. darbo sutartimi;  
 7.5. šiuo pareigybės aprašymu;  
 7.6. kitais įstaigos lokaliniais dokumentais (įsakymais, potvarkiais, nurodymais, taisyklėmis ir pan.).

### **III. ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS**

8. Valgyklos vyr. virėja atlieka šias funkcijas:

8.1. organizuoja ir atsako už įstaigoje 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. skirsto valgyklos darbuotojams pareigas ir 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 jos sveikatos būklė neatitinka reikalavimų (dėl ligų, žaizdų ir infekcijų sukėlėjų nešiojimo) pagal LR Vyriausybės 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 įstaigos vadovus;  
 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. kontroliuoja nemokamą mokinių maitinimą;  
 8.13. priima kokybiškus ir reikiamo svorio produktus iš maisto sandėlio;  
 8.14. užtikrina švarą ir tvarką valgykloje, virtuvėje, sandėliuose ir pagalbinese patalpose;  
 8.15. vadovauja virėjoms, gaminant ir išduodant maistą;  
 8.16. reikalauja, kad visi virtuvėje dirbantys darbuotojai laikytųsi sanitarinių, higieninių, priešgaisrinės ir darbuotojų saugos reikalavimų;

- 8.17. rūpinasi maisto kokybės ir jų derinių parinkimu;  
8.18. laikosi valgyklos patalpose esančio inventoriaus ir įrengimų eksploatavimo taisyklių.

#### IV. ATSAKOMYBĖ

9. Valgyklos vyr. virėja atsako už:
- 9.1. tvarkingą ir tikslingą patalpų, pagrindinių priemonių eksploatavimą ir priežiūrą, jai patikėtų materialinių vertybių apsaugą ir tinkamą naudojimą;
  - 9.2. maisto produktų saugumą, jų tinkamą priėmimą ir išdavimą bei laikymą, gamybą ir realizavimą;
  - 9.3. prekių – materialinių vertybių trūkumą, atsiradusį ir dėl jos aplaidumo darbe (gedimas, supuvimas, vagystės ir kt.);
  - 9.4. teisingą ir sąžiningą dokumentacijos pildymą, savalaikį atsiskaitymą su buhalterija;
  - 9.5. teisingą savo ir pavaldžių darbuotojų darbo laiko naudojimą;
  - 9.6. teisingą darbo organizavimą ir tinkamo technologinio proceso laikymąsi, gaminant ir parduodant maistą;
  - 9.7. gaminimą ir pardavimą tokios sudėties ir kokybės maisto, kuris gali susargdinti, kitaip pakenkti sveikatai arba dėl kokybės pokyčių, neteisingo gaminimo at kitų priežasčių, netinka žmonių mitybai;
  - 9.8. žalą, padarytą įstaigai dėl savo kaltės ar neatsargumo;
  - 9.9. darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės saugos, apsaugos nuo elektros reikalavimų vykdymą.
  - 10. Už šio pareigybės aprašymo, reikalavimų ir norminių aktų pažeidimus, dėl kurių įvyko arba galėjo įvykti nelaimingas atsitikimas, taikoma LR įstatymų nustatyta drausmine, materialine ir baudžiamoji atsakomybė.
  - 11. Valgyklos vyr. virėja už savo pareigų netinkamą vykdymą atsako darbo vidaus tvarkos taisyklių ir LR įstatymų nustatyta tvarka.
  - 12. Valgyklos vyr. virėja už darbo drausmės pažeidimus gali būti traukiama drausminėn atsakomybėn. Drausminę nuobaudą skiria įstaigos vadovas.
-