

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

VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Virėjas yra priskiriamas nekvalifikuotų darbininkų grupei, D lygio pareigybei.
2. Pavaldumas: virėjas pavaldus vyriausiajai virėjai.

II. SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

3. Virėjas turi žinoti ir išmanyti:
 - 3.1. virtuvės darbo organizavimą;
 - 3.2. įrengimų, virtuvės inventoriaus, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimosi taisykles;
 - 3.3. įvairių maisto gaminimo įrengimų racionalų ir saugų darbo režimą.
 - 3.4. patiekalų ir kulinarinių gaminių ruošimo technologiją;
 - 3.5. įvairių maisto produktų ir pusgaminių šiluminio paruošimo būdus;
 - 3.6. pagrindines žaliavas, jų paskirtį, sudėjimo tvarką, santykį bei normas;
 - 3.7. šiluminio maisto apdorojimo (virimo, kepimo) trukmę ir temperatūrą;
 - 3.8. paruoštos produkcijos išėigas, gaminių virimo bei kepimo metu sumažėjimo procentus;
 - 3.9. pusgaminių ir paruoštos produkcijos laikymo bei realizavimo sąlygas;
 - 3.10. kulinarijos žaliavų savybes, žaliavų ir pusgaminių kokybės rodiklius;
 - 3.11. kulinarijos gaminių paruošimo technologiją;
 - 3.12. darbo tvarkos taisykles;
 - 3.13. darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės saugos, apsaugos nuo elektros, higienos reikalavimus.
4. Virėjas privalo vadovautis:
 - 4.1. Lietuvos Respublikos įstatymais ir poįstatyminiais aktais;
 - 4.2. Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimais ir kitais Lietuvos Respublikoje galiojančiais norminiais aktais, reglamentuojančiais biudžetinių įstaigų veiklą, darbo santykius, darbuotojų saugą ir sveikatą;
 - 4.3. vidaus darbo tvarkos taisyklėmis;
 - 4.4. darbo sutartimi;
 - 4.5. šiuo pareigybės aprašymu;
 - 4.6. kitais lokaliniais dokumentais (įsakymais, nurodymais, taisyklėmis ir pan.).

III. ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

5. Virėjas atlieka šias funkcijas:
 - 5.1. patiekalų, kulinarinių gaminių paruošimui naudoja tik tuos maisto produktus ir žaliavas, kurie atitinka jų kokybę reglamentuojančių dokumentų reikalavimus;
 - 5.2. nenaudoja maisto produktų su pasibaigusiu galiojimo terminu;
 - 5.3. produktus ir žaliavas neša tvarkingoje taroje, jos neperkraunant;

- 5.4. pjausto žalius, virtus produktus ant lentelių, kurios turi būti atitinkamai sužymėtos;
- 5.5. produktus laiko šaldytuvuose, kurie turi būti švarūs ir laiku atitirpdyti nuo sniego dangos;
- 5.6. planuoja valgiaraščius, ruošia maisto produktus ir gamina patiekalus;
- 5.7. planuoja pagalbinių virtuvės darbininkų darbus, prižiūri ir koordinuoja šių darbų atlikimą;
- 5.8. tikrina maisto kokybę;
- 5.9. sveria, matuoja ir maišo ingredientus, vadovaujantis receptais ir asmeniniu suvokimu;
- 5.10. nustato tinkamą naudojamų orkaičių, keptuvių, kepimo krosnelių ir kitos maisto gaminimo įrangos temperatūrą;
- 5.11. prižiūri, kad maisto produktų šaldytuvai nebūtų paliekami atidaryti;
- 5.12. naudoja, valo ir prižiūri virtuvės įrangą ir darbo vietą.

IV. ATSAKOMYBĖS

6. Virėjas atsako už:
- 6.1. virtuvės įrangos saugų ir tvarkingą eksploatavimą;
- 6.2. kokybišką patiekalų ruošimą;
- 6.3. pagamintų patiekalų kokybę;
- 6.4. gautų produktų, žaliavų, įrankių ir kitų priemonių, reikalingų numatytiems darbams atlikti racionalų naudojimą ir saugojimą;
- 6.5. saugų produktų laikymą;
- 6.6. patikėtų materialinių vertybių saugojimą;
- 6.7. teisingą darbo laiko naudojimą;
- 6.8. darbo drausmės pažeidimus;
- 6.9. žalą, padarytą gimnazijai dėl savo kaltės ar neatsargumo;
- 6.10. darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės saugos, apsaugos nuo elektros reikalavimų vykdymą.
7. Virėjas atsako už darbo drausmės pažeidimus gali būti traukiamas drausminėn atsakomybėn. Drausminę nuobaudą skiria įstaigos vadovas.
-