PATVIRTINTA
Klaipėdos socialinių paslaugų centro „Danė“
direktoriaus 2016 m. kovo 29 d.
įsakymu Nr. V-24
(Klaipėdos socialinių paslaugų centro „Danė“
l. e. p. direktoriaus 2017 m. vasario 28 d.
įsakymo Nr. V-18 redakcija)

VIRĖJO PAREIGINIAI NUOSTATAI NR.18

I. PAREIGYBĖ

1. Socialinių paslaugų centro (toliau – Įstaiga) virėjo pareigybė yra priskiriama C pareigybių grupei.
2. Pareigybė priskiriama C lygiui.
3. Pareigybės paskirtis - maisto gaminimas Įstaigos klientams ir globotiniams.
4. Virėjas yra tiesiogiai pavaldus direktoriaus pavaduotojui ūkiui ir bendriems klausimams.
5. Virėjas turi gerai išmanyti pirmines gaisro gesinimo priemones, jų veikimo principus, naudojimo galimybes, žinoti savo veiksmus kilus gaisrui, suteikti pirmąją medicininę pagalbą.

II. SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

6. Darbuotojas, einantis šias pareigas, turi atitikti šiuos specialiuosius reikalavimus:
6.1. pareigybei būtinas ne žemesnis kaip vidurinis išsilavinimas ir įgyta profesinė kvalifikacija, ne mažiau 2 metų profesinio darbo patirtis;
6.2. turi gerai žinoti įstaigos tvarkas, reglamentuojančias klientų ir globotinių mitybos organizavimą, Lietuvos Respublikos higienos normas, geros higienos praktikos taisykles, visuomenės sveikatos centro bei valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos reikalavimus.

III. VIRĖJO FUNKCIJOS

7. Gamina maistą klientams ir globotiniams griežtai laikydamasis higienos ir technologijų reikalavimų.
8. Prieš pradėdamas darbą pasveria ir pagal valgiaraštį patikrina gautus produktus, pasirašo valgiaraštyje. Esant neatitikimams, pretenzijas sandėlininkui ir vyr. virėjui reiškia iš karto.
9. Gamina maistą tik iš produktų galiojančiais realizacijos terminais
10. Užtikrina, kad nepablogėtų maisto kokybė ir maitinimo normos dėl neteisėto maisto produktų naudojimo, aplaidaus darbo ar kitokio darbo tvarkos pažeidimo.
11. Pagamintą maistą išdalina klientams ir globotiniams pagal normas, reikiamos temperatūros ir nustatytu laiku.
12. Virėjas gamina tik tokius patiekalus, kaip nurodyta parengtame valgiaraštyje, gamina maistą tik tokiam klientų ir darbuotojų skaičiui, kuris nurodytas valgiaraštyje.
13. Pagal pateiktus darbuotojų prašymus, gamina maistą įstaigos darbuotojams.
14. Moka naudotis ir naudojasi tik techniškai tvarkingais įrankiais ir įrengimais. Žino visų įrengimų ir prietaisų veikimo principus bei jų eksploatavimo reikalavimus.
15. Apie visus ūkinius-techninius nesklandumus informuoja vyr. virėją arba direktoriaus pavaduotoją ūkiui ir bendriems klausimams.
16. Pasirašo ant sąskaitų-faktūrų ir atsako už atvežtą produkciją.
17. Neįleidžia į virtuvės patalpas pašalinių asmenų.
18. Palaiko švarią ir tvarkingą savo darbo aplinką.

19. Dėvi švarius darbo drabužius, dengiančius asmeninius drabužius, galvos apdangalą, dengiantį plaukus, tvarkingą apavą, naudojasi reikiamomis individualios apsaugos priemonėmis.
20. Tausoja jam patikėtą turtą.
21. Kelia savo kvalifikaciją.
22. Produktyviai atidirba savo darbo laiką, neužsiima pašaliniais darbais.
23. Laikosi darbo tvarkos taisyklių ir kitų nustatytų taisyklių, nepažeidinėja darbo režimo.
24. Vykdo visus vyr. virėjo ir direktoriaus pavaduotojo ūkiui ir bendriems klausimams nurodymus, susijusiu su tiesioginėmis virėjo pareigomis.
25. Laikosi higienos, sanitarijos, technologijų, saugos darbe, priešgaisrinės saugos ir elektros saugos reikalavimų.
26. Pagal grafiką tikrinasi sveikatą ir praeina reikalingus mokymus.

IV. ATSAKOMYBĖ

27. Virėjas atsako už:

27.1. maisto paruošimą pagal valgiaraštį, technologinius ir higienos reikalavimus;
27.2. kokybišką maisto gaminimą, tinkamą maisto porcijavimą;
27.3. maisto išdavimą klientams ir globotiniams pagal normas;
27.4. už švarą ir tvarką virtuvės patalpose.
27.5. šios pareigybės aprašymo vykdymą.

28. Už pavestų funkcijų nevykdymą ar netinkamą vykdymą virėjas atsako Lietuvos Respublikos įstatymų nustatyta tvarka.

_____

Sutinku, įsipareigoju vykdyti:_____
(Parašas) (Data) (Vardas, pavardė)