

Virėja

SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

1. Darbuotojas, einantis šias pareigas, turi atitikti šiuos specialius reikalavimus:

- 1.1. turi būti įgijęs virėjo profesinę kvalifikaciją;
- 1.2. žinoti virtuvės darbo organizavimą;
- 1.3. žinoti įrengimų, virtuvės inventoriaus, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimosi taisykles;
- 1.4. žinoti įvairių maisto gaminimo įrengimų racionalų ir saugų darbo režimą;
- 1.5. žinoti patiekalų ir kulinarinių gaminių ruošimo technologiją;
- 1.6. žinoti įvairių maisto produktų ir pusgaminių šiluminio paruošimo būdus;
- 1.7. žinoti pagrindines žaliavas, jų paskirtį, sudėjimo tvarką, santykį bei normas;
- 1.8. žinoti šiluminio maisto produktų apdorojimo (virimo, kepimo) trukmę ir temperatūrą;
- 1.9. žinoti paruoštos produkcijos išeigas, gaminių virimo bei kepimo metu sumažėjimo procentus;
- 1.10. žinoti pusgaminių ir paruoštos produkcijos laikymo bei realizavimo sąlygas;
- 1.11. gebėti planuoti ir organizuoti savo veiklą, dirbti komandoje;
- 1.12. turėti gerus bendravimo įgūdžius;
- 1.13. turėti I (pirmą) valstybinės kalbos mokėjimo kategoriją.

ŠIAS PAREIGAS EINANČIO VIRĖJO FUNKCIJOS

2. Šias pareigas einantis virėjas vykdo šias funkcijas:

- 2.1. prieš pradėdamas darbą, 6.00 val. atjungia lopšelio-darželio apsaugos sistemą, pagal suteiktą kodą;
- 2.2. tiksliai, pagal svorį priima iš maisto sandėlio maisto produktus;
- 2.3. pagal maisto produktų paruošimo taisykles ir technologiją bei sudarytą valgiaraštį gamina kokybišką, porcijų normas atitinkantį maistą, tikrina priimtų prekių pavadinimus, kiekį, markiravimą, įpakavimą;
- 2.4. išduoda maistą grupėms pagal nustatytą laiką, kontroliuoja ir užtikrina, kad į grupes išduodamas maistas būtų reikiamos temperatūros, atitiktų nustatytas svorio normas;
- 2.5. užtikrina, kad maistas į grupes būtų išduodamas griežtai laikantis nustatyto grafiko;
- 2.6. darbą virtuvėje organizuoja pagal sanitarinius-higieninius reikalavimus;
- 2.7. baigus pjaustyti mėsą ar žuvį, gaminti faršą, valyti ar plauti daržoves ir pan. tvarkingai išvalo darbo vietą;
- 2.8. laikosi sanitarijos, higienos normų reikalavimų, saugos ir sveikatos darbe, priešgaisrinės saugos ir eksploatacinių (gamintojų) instrukcijų reikalavimų, dėvėtų tvarkingus, švarius spec. rūbus;
- 2.9. pildo priskirtus savikontrolės žurnalus;

- 2.10. markiruoja ir prižiūri virtuvės inventoriaus, įrengimų, indų švarą, tvarką, saugumą;
- 2.11. dalyvauja atliekamose inventurizacijose, patikrinimuose, revizijose;
- 2.12. dirba kitus darbus virtuvėje, lopšelyje-darželyje ar jo teritorijoje, kai lopšelyje-darželyje dėl tam tikrų priežasčių nereikia tiekti ugdytiniams maitinimo;
- 2.13. vykdo kitus su įstaigos funkcijomis susijusius nenuolatinio pobūdžio direktoriaus, direktoriaus pavaduotojo ugdymui, ūkio padalinio vadovo, maitinimo specialistės pavedimus ir užduotis, pagal priskirtą kompetenciją, kad būtų pasiekti įstaigos strateginiai tikslai.