

ŠILALĖS RAJONO SOCIALINIŲ PASLAUGŲ NAMŲ VYR. VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

I SKYRIUS PAREIGYBĖ

1. Šilalės rajono socialinių paslaugų namų (toliau – namų) vyr. virėjas (toliau - virėjas) yra darbuotojas, dirbantis pagal darbo sutartį.
2. Pareigybės lygis – C .
3. Vyr. virėjo pareigybė priskiriama kvalifikuotų darbuotojų grupei.
4. Pareigybės pavaldumas - vyr. virėjas tiesiogiai pavaldus Namų direktoriaus pavaduotojui ūkio reikalams.

II SKYRIUS SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

5. Vyriausiajam virėjui keliami šie kvalifikaciniai reikalavimai:
 - 5.1. ne žemesnis kaip vidurinis išsilavinimas ir (ar) įgyta virėjo kvalifikacija;
 - 5.2. darbo patirtis (ne trumpesnė nei 3 metai);
 - 5.3. būti išklaudius ir žinoti saugos darbe, priešgaisrinės saugos ir elektroaugos reikalavimus;
6. Vyriausiasis virėjas turi išmanyti:
 - 6.1. materialinės atsakomybės pagrindus;
 - 6.2. maisto 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 ruošimo technologiją;
 - 6.6. pagrindines žaliavas, jų paskirtį, sudėjimo tvarką, santykį bei normas;
 - 6.7. įvairių maisto produktų ir pusgaminių šiluminio paruošimo būdus;
 - 6.8. šiluminio maisto produktų apdorojimo (virimo, kepimo, troškinimo) trukmę ir temperatūrą;
 - 6.9. paruoštos produkcijos išėigas, gaminių virimo bei kepimo metu sumažėjimo procentus;
 - 6.10. pusgaminių ir paruoštos produkcijos laikymo bei realizavimo sąlygas;
 - 6.11. pusgaminių iš faršo asortimentą ir paruošimo būdus, košių virimo taisykles;
 - 6.12. dietinės mitybos pagrindus, dietinių patiekalų ruošimo technologiją;
 - 6.13. kulinarijos žaliavų savybes, žaliavų ir pusgaminių kokybės rodiklius, kulinarijos gaminių ruošimo technologiją, valgiaraščio sudarymo taisykles;
 - 6.14. pirmines gaisro gesinimo priemones, jų veikimo principus, panaudojimo galimybes;
 - 6.15. darbo vietos darbuotojo saugos ir sveikatos instrukciją;
 - 6.16. sudaryti maisto prekių ir žaliavų paskyrą-užsakymą;
 - 6.17. teisingai įforminti maisto prekių ir žaliavų priėmimo dokumentus;
 - 6.18. naudotis darbo įrankiais, dirbti su viryklėmis, kepimo spinta, šaldytuvais ir kitais įrengimais;
 - 6.19. suteikti pirmąją medicinos pagalbą įvykus nelaimingam atsitikimui darbe.
7. Vyriausiasis virėjas 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. darbo tvarkos taisyklėmis, šiuo pareigybės aprašymu;
 - 7.5. kitais Namų direktoriaus įsakymais, Namų direktoriaus pavaduotojo ūkio reikalams nurodymais, taisyklėmis ir pan.

III SKYRIUS ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

8. Vyriausiasis virėjas atlieka šias funkcijas:
- 8.1. organizuoja ir atsako už Namų virtuvėje organizuojamą gamybinę veiklą, apimančią maisto produktų priėmimą ir laikymą, gamybą 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 įstaigai keliamų reikalavimų laikymąsi;
 - 8.3. instruktuoja ir kontroliuoja, kaip virtuvės darbuotojai laikosi saugos darbe taisyklių, higienos normų ir taisyklių gaminant maistą;
 - 8.4. laikinai nušalina virtuvės darbuotoją nuo darbo, jeigu jo sveikatos būklė neatitinka reikalavimų (dėl ligų, žaizdų ir infekcijų sukėlėjų nešiojimo) pagal LR Vyriausybės ir SAM norminius aktus;
 - 8.5. rūpinasi savalaikiu virtuvės bei pagalbinių patalpų valymu ir remontu pagal saugos darbe, priešgaisrinės saugos ir higienos reikalavimus, rūpinasi įrenginių techniniu stoviu, informuoja apie gedimus direktoriaus pavaduotoją ūkio reikalams;
 - 8.6. atsako už tai, kad patalpos, įrengimai, indai ir įrankiai būtų plaunami ir dezinfekuojami tik specialiomis leistinėmis medžiagomis ir priemonėmis;
 - 8.7. užsako maisto produktus, rūpinasi jų priėmimu, laikymu, sandėliavimu, išdavimu, rūpinasi savalaikiu deratizacija ir dezinfekcija;
 - 8.8. užtikrina, kad gamyboje būtų naudojamos tik žaliavos bei maisto priedai, atitinkantys jų kokybę reglamentuojančių dokumentų reikalavimus;
 - 8.9. pildo maisto patikrinimo kontrolinį žurnalą;
 - 8.10. pildo geros higienos praktikos viešojo maitinimo įmonėse žurnalus;
 - 8.11. priima kokybiškus ir reikiamo svorio produktus iš tiekėjų;
 - 8.12. užtikrina švarą ir tvarką virtuvėje, sandėliuose ir pagalbines patalpose;
 - 8.13. reikalauja, kad virtuvėje dirbantys darbuotojai laikytųsi sanitarinių higieninių, priešgaisrinės ir darbuotojų saugos reikalavimų;
 - 8.14. rūpinasi maisto kokybės ir jų derinių parinkimu;
 - 8.15. laikosi virtuvės patalpose esančio inventoriaus ir įrengimų eksploatavimo taisyklių;
 - 8.16. vykdo kitus Namų direktoriaus ir jo pavaduotojo ūkio reikalams nurodymus.
9. Namų vyr. virėjas atsako už:
- 9.1. tvarkingą ir tikslingą patalpų, pagrindinių priemonių eksploatavimą ir priežiūrą, jam 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 jo aplaidumo darbe (gedimas, supuvimas ir kt.);
 - 9.4. teisingą ir sąžiningą dokumentacijos pildymą, savalaikį atsiskaitymą su buhalterija;
 - 9.5. teisingą darbo organizavimą ir tinkamo technologinio proceso laikymąsi, gaminant maistą;
 - 9.6. gaminimą ir pateikimą tokios sudėties ar kokybės maisto, kuris gali susargdinti, kitaip pakenkti sveikatai arba dėl kokybės pokyčių, neteisingo gaminimo ar kitų priežasčių netinka žmonių mitybai;
 - 9.7. žalą, padarytą Namams dėl savo kaltės ar neatsargumo;
 - 9.8. Vyriausiasis virėjas už savo funkcijų, numatytų šiame pareigybės aprašyme nevykdymą ar netinkamą vykdymą, kitus pažeidimus atsako Lietuvos Respublikos įstatymų nustatyta tvarka.