

PATVIRTINTA

Gargždų socialinių paslaugų centro
direktorius 2017 m. birželio 12 d.
įsakymu Nr. (1.9.) V-17/06/12/01

GARGŽDŲ SOCIALINIŲ PASLAUGŲ CENTRO VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

I. PAREIGYBĖ

1. Virėjas yra kvalifikuotas darbuotojas.
(pareigybės pavadinimas) (nurodoma pareigybės grupė)
2. Pareigybės lygis – C.
(nurodoma, kuriam lygiui (A (A1 ar A2), B, C, D) priskiriama pareigybė)
3. Pareigybės paskirtis (jei yra) – maisto gaminimas Gargždų socialinių paslaugų centro valgykloje.
4. Pareigybės pavaldumas (jei yra) – dietistui.

II. SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

5. Darbuotojas, einantis šias pareigas, turi atitikti šiuos specialius reikalavimus:
 - 5.1. Pareigybės išsilavinimas – būtinas ne žemesnis kaip vidurinis išsilavinimas ir (ar) įgyta virėjo profesinė kvalifikacija.
 - 5.2. Darbuotojas turi būti susipažinęs su Lietuvos Respublikos įstatymais, Vyriausybės nutarimais ir kitais teisės aktais, reglamentuojančiais profesinę veiklą, Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“, „Geros higienos praktikos taisyklėmis viešojo maitinimo įmonėse tvarka“ ir kitais norminiais aktais, privalo žinoti visų virtuvėje esančių įrengimų eksploatacines arba gamyklos gamintojo instrukcijas; privalo mokėti naudotis darbo įrankiais, gamybiniais įrenginiais.
 - 5.3. Darbuotojas turi turėti privalomųjų higienos įgūdžių mokymų programų pažymėjimus.

III. ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

6. Šias pareigas einantis darbuotojas vykdo šias funkcijas:
 - 6.1. ruošia maistą pagal nustatytą receptūrą;
 - 6.2. pagal valgiaraštį naudoja maisto produktus;
 - 6.3. dalina maistą klientams pagal valgiaraštyje nurodytas normas, esant poreikiui smulkina patiekalą;
 - 6.4. plauna maisto gaminimui ir klientų maitinimui naudojamus indus;
 - 6.3. palaiko higienos reikalavimus atitinkančią švarą ir tvarką virtuvėje;
 - 6.4. praneša dietistui, jeigu pastebi, kad pažeidžiami gamybos technologiniai ir receptiniai reikalavimai, naudojamos nekokybiškos žaliavos ir produktai;
 - 6.5. reikalauja, kad virtuvei būtų pateikti kokybiški maisto produktai;
 - 6.6. pildo RVASVT žurnalus;
 - 6.7. teikia pasiūlymus dietistui dėl naujų patiekalų ir maisto gaminimo technologijos;
 - 6.8. stebi virtuvės įrenginių ir elektros prietaisų darbą, sugedus jiems, informuoja dietistą ir direktoriaus pavaduotoją ūkio reikalams;
 - 6.9. vykdo kitus Centro direktoriaus ir dietisto nurodymus.

Susipažinau

(Parašas)

(Vardas ir pavardė)

(Data)