

# VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

## I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Virėjas – maisto gamybos darbuotojas, priskiriamas kvalifikuoto darbuotojo pareigybės grupei.
2. Pareigybės lygis – C, kuriam būtinas ne žemesnis kaip vidurinis išsilavinimas ir įgyta profesinė kvalifikacija.
3. Pareigybės paskirtis – vykdyti maisto paruošimo padalinio darbą.
4. Pareigybės darbo sritis – socialinės globos namų gyventojų maitinimas.
5. Virėjas tiesiogiai pavaldus dietistui.

## II. REIKALAVIMAI

6. Virėjas turi atitikti šiuos specialiuosius reikalavimus:
  - 6.1. Turėti ne žemesnį kaip vidurinį išsilavinimą ir įgytą profesinę virėjo kvalifikaciją;
  - 6.2. Mokėti dirbti komandoje, įgyvendinti gyventojų maitinimą;
  - 6.3. Išmanyti ir mokėti savo darbe taikyti Lietuvos Respublikos civilinį kodeksą, Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimus, globos namų direktoriaus įsakymus, vidaus tvarką reglamentuojančiu dokumentus.
7. Virėjas turi žinoti:
  - 7.1. Maisto ruošimo technologijos reikalavimus.
  - 7.2. Dietetikos principus, mitybos higienos reikalavimus.
  - 7.3. Saugos darbo reikalavimus .
  - 7.4. Gamybos ir asmens higienos reikalavimus, maisto toksikoinfekcijas.
  - 7.5. Valgiaraščio sudarymo principus.
  - 7.6. Maisto paruošimo ir asmens higienos reikalavimus.
  - 7.7. Degustacijos reikalavimus.
  - 7.8. Materialinės atsakomybės pagrindus.
  - 7.9. Įstaigos įrengimų, gamybinio inventoriaus, įrankių, matavimo prietaisų, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimosi taisykles.
  - 7.10. Šiluminio maisto produktų apdorojimo (virimo, kepimo, šutinimo) trukmę ir temperatūrą.
  - 7.11. Gatavos produkcijos išėigas, gaminių virimo bei kepimo metu sumažėjimo procentus.

- 7.12. Kulinarinių patiekalų, šaltų patiekalų, sriubų, antrų patiekalų iš mėsos, žuvies, paukštienos, padažų, saldžių patiekalų bei dietinių patiekalų paruošimo receptūras bei technologiją ir jų suderinimo pagrindus.
- 7.13. Dietinio maitinimo pagrindus, dietinių patiekalų žaliavos apdirbimo rūšis bei būdus.
- 7.14. Maistinių savybių išsaugojimo, apdirbant produktus termiškai, būdus.
- 7.15. Pagrindinių žaliavų ir pusfabrikačių techninių sąlygų bei standartų reikalavimus.
- 7.16. Pagamintoje produkcijoje atsiradusių trūkumų bei defektų šalinimo būdus.
- 7.17. Virtuvės įrengimų racionalius darbo režimus.
- 7.18. Valgyklos priešgaisrinės saugos instrukciją.
- 7.19. Darbo saugos instrukciją aptarnaujant, eksploatuojant valgykloje esančius elektrifikuotus prietaisus, elektrinius kaitinimo prietaisus, šaldymo įrengimus.

### **III. FUNKCIJOS**

8. Virėjas privalo vykdyti šias funkcijas:
  - 8.1. Saugos darbe bei higienos reikalavimus;
  - 8.2. Gaminti patiekalus pagal receptūras ir ruošimo technologiją;
  - 8.3. Išklausti įvadinį bei pirminį instruktažą darbo vietoje;
  - 8.4. Griežtai laikytis patiekalų ruošimo receptūrų;
  - 8.5. Vykdyti dietisto teisėtus nurodymus;
  - 8.6. Vykdyti tik tuos darbus, kurie nurodyti darbo užduotyje. Nepatikėti savo pareigų vykdymo kitam asmeniui.
  - 8.7. Dirbti apsilvilkus tvarkingus, higienos reikalavimus atitinkančius darbo drabužius, nusiėmus nuo rankų papuošalus.
  - 8.8. Patiekalų, kulinarinių gaminių paruošimui naudoti tik tuos maisto produktus ir žaliavas, kurie atitinka jų nekenksmingumą ir kokybę reglamentuojančių dokumentų reikalavimus. Draudžiama naudoti maisto produktus su pasibaigusiu vartojimo terminu.
  - 8.9. Produktus ir žaliavas nešti tvarkingoje taroje, jos neperkrauti.
  - 8.10. Atlikti pirminį maisto žaliavų (daržovių, kruopų, makaronų, mėsos, paukštienos, laukinių paukščių, žvėrienos, žuvies, subproduktų ir kitų) paruošimą.
  - 8.11. Virti sriubas, skaidrias sriubas (sultinius) bei gaminti šaltas sriubas.
  - 8.12. Virti, troškinti ir kepti karštus mėsos, žuvies, daržovių, kruopų patiekalus;
  - 8.13. Formuoti virimui ir kepimui paukščius;

- 8.14. Išdoroti erškėtines ir kitas žuvis, ruošti jas šiluminiam apdorojimui, pjaustyti porcijomis;
- 8.15. Įdaryti daržoves, gaminti daržovių apkepus;
- 8.16. Ruošti padažus.
- 8.17. Formuoti ir paniruoti pusgaminius iš kotletinės masės (mėsos, žuvies, daržovių ir kruopų).
- 8.18. Ruošti patiekalus iš koncentratų.
- 8.19. Ruošti saldžius patiekalus (ryžių apkepus ir kitus).
- 8.20. Produktus laikyti šaldytuvuose, kurie turi būti švarūs ir laiku atitirpdyti nuo sniego dangos.
8. 21. Pjaustyti žalius, virtus ir skirtingų pavadinimų produktus ant lentelių;
- 8.22. Pripilti puodus vandens ir pastatyti juos ant viryklės, įjungti elektrines virykles ir šildytuvus.
- 8.23. Nunešti puodus su paruoštu maistu prie jų išdavimo vietos.
- 8.24. Nunešti į plovyklą naudotus indus ir atnešti švarius indus į gamybinę patalpą.
- 8.25. Nepriimti iš sandėlininko blogos kokybės maisto produktų.
- 8.27. Laikymasis geros higienos praktikos taisyklėmis (GHT)
- 8.28. Užtikrinti maisto saugą maisto padalinyje vykdoma žalių, medžiagų, gamybos procesų, higienos reikalavimų laikymosi ir gatavos produkcijos savikontrolė.
- 8.29. Žurnaluose turi būti registruojama šiluminio apdorojimo (paruošimo), laikymo temperatūra ir šiluminių procesų trukmės rezultatai.
- 8.30. Nustatytais terminais tikrintis sveikatą.

#### **IV. TEISĖS**

9. Virėjas turi teisę:

- 9.1. Būti reguliariai informuojamas apie teisės aktų, susijusių su maisto sauga ir maisto tvarkymu, pakeitimais bei papildymais.
- 9.2. Teikti siūlymus administracijai dėl įstaigos veiklos tobulinimo.
- 9.3. Turėti darbo saugą ir higienos normas atitinkančias darbo sąlygas.

#### **V. ATSAKOMYBĖ**

10. Virėjas atsako už:

- 10.1. Savalaikį aukščiau išvardintų pareigų vykdymą.
- 10.2. Žalą padarytą dėl savo veikos.
- 10.3. Efektyvų ir gerą darbų ir paslaugų atlikimą.

10.4. Gautos informacijos konfidencialumą.

10.5. Direktoriaus teisėtų įsakymų ir nurodymų vykdymą.

10.6. Šių pareiginių nuostatų vykdymą.

10.7. Savalaikį bei kokybišką užduočių vykdymą.

10.8. Savarankiškai priimtus sprendimus.

11. Virėjas už padarytas profesines ir etikos klaidas, aplaidumą ar netinkamai atliktas pareigas atsako pagal Lietuvos Respublikos nustatytas tvarkas.