

PATVIRTINTA
Visagino socialinės globos namų
direktoriaus
2017 m. vasario 28 d. įsakymu Nr. 3-10

VISAGINO SOCIALINĖS GLOBOS NAMŲ VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS Nr.37

I. PAREIGYBĖ

1. Virėjas – kvalifikuotų darbuotojų grupė.
2. Pareigybės lygis – C.
3. Pareigybės paskirtis: gaminti ir maitinimų metu pagal grafiką išdalinti maistą globos namų gyventojams.
4. Pareigybės pavaldumas – dietistui.

II. SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

5. Darbuotojas, einantis šias pareigas, turi atitikti šiuos specialius reikalavimus:
 - 5.1. pareigybei užimti būtinas ne žemesnis kaip vidurinis išsilavinimas ir įgyta virėjo profesinė kvalifikacija, turintis darbo patirties, pasitikrinęs sveikatą
 - 5.6. sugebantis savarankiškai dirbti, bei turintis analogiško darbo patirties.
 - 5.7. sąžiningas, savarankiškas, mandagus, tvarkingos išvaizdos, mokėti bendrauti su globos namų gyventojais ir darbuotojais.
 - 5.8. privalo žinoti įrengimų, virtuvės inventoriaus, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimosi taisykles, materialinės atsakomybės pagrindus.
 - 5.9. įvairių maisto gaminimo įrengimų racionalų ir saugų darbo režimą.
 - 5.10. patiekalų ir kulinariinių gaminių ruošimo technologiją;
 - 5.11. pagrindines žaliavas, jų paskirtį, sudėjimo tvarką, santykį bei normas;
 - 5.12. įvairių maisto produktų ir pusgaminių šiluminio paruošimo būdus;
 - 5.13. šiluminio maisto produktų apdorojimo (virimo, kepimo) trukmę ir temperatūrą;
 - 5.14. paruoštos produkcijos išėigas, gaminių virimo bei kepimo metu sumažėjimo procentus;
 - 5.15. pusgaminių ir paruoštos produkcijos laikymo bei realizavimo sąlygas;
 - 5.16. kulinarijos žaliavų savybes, žaliavų ir pusgaminių kokybės rodiklius;
 - 5.17. darbuotojų saugos ir sveikatos, priešgaisrinės saugos bei apsaugos nuo elektros, higienos bei sanitarijos normas bei taisykles.

III.ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

6. virėjas turi dirbti tik paskirtą darbą ir neleisti dirbti už save pašaliniais asmenimis.
7. Darbo vieta turi būti švari, naudojami prietaisai, įrankiai bei įrenginiai turi būti tvarkingi, laikomi jiems skirtoje vietoje.
8. Dirbti apsivilkus tvarkingais, higienos reikalavimus atitinkančiais darbo drabužiais, naudotis reikiamomis darbu asmeninėmis apsaugos priemonėmis.
9. virėjas privalo mokėti naudotis darbo įrankiais, elektros ir mechaniniais įrenginiais (mėsos malimo mašina, daržovių valymo mašina, šaldytuvais ir panašiomis priemonėmis), laikytis tų įrenginių eksploatacijos reikalavimų.
10. Patiekalų, kulinarinių gaminių paruošimui naudoti tik tuos maisto produktus ir žaliavas, kurie atitinka jų nekenksmingumą ir kokybę reglamentuojančių dokumentų reikalavimus.
11. priimti produktus maisto gaminiui ir pasirašyti maisto produktų kiekio žiniaraštyje.
12. atlikti pirminį ir antrinį žaliavų apdorojimą ir kitas patiekalų ruošimo operacijas: plovimo, valymo, smulkinimo, šiluminio apdorojimo ir kt.;
13. užtikrinti kokybišką patiekalų gamimą, laikytis maisto produktų patiekalų gamybos žiniaraščių ir GHPT viešojo maitinimo įmonėms reikalavimų;
14. Baigus darbą, patikrinti patalpas, ar nėra neišjungtų (kurie turi būti išjungiami) elektros prietaisų, ar uždaryti langai, įjungti apsaugos ir gaisrinę signalizaciją
15. virėjas privalo:
16. laiku pagal grafiką pagaminti, pristatyti ir išdalinti globos namų gyventojams maistą,
17. užtikrinti virtuvės darbo vietos, įrankių, įrengimų švarą ir tvarką, atitikimą higienos reikalavimams;
- vykdyti darbo tvarkos taisyklių reikalavimus; Vadovautis galiojančiu dezinfekcijos planu.
18. dirbti tik tuos darbus, kuriuos atlikti yra instrukuotas;
19. vykdyti tiesioginio vadovo nurodymus;
21. laikytis Visagino socialinės globos namų darbo tvarkos taisyklių, maitinimui ir dietinio gydymo organizavimo tvarkos, saugos ir sveikatos, priešgaisrinės saugos, higienos bei sanitarijos norminių aktų reikalavimų.

IV. ATSAKOMYBĖ

22. Už saugos ir sveikatos darbe, priešgaisrinės saugos reikalavimų vykdymą.
 23. Už vidaus tvarkos taisyklių reikalavimų ir pareigybės aprašymo vykdymą.
-

