PATVIRTINTA

Šiaulių Salduvės progimnazijos

direktoriaus 2017 m. rugpjūčio 31 d.

įsakymu Nr. V-283 (1.3)

### **VIRTUVĖS DARBININKO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS**

**I. PAREIGYBĖ**

1. Pareigybės pavadinimas: virtuvės darbininkas.
2. Pareigybės grupė: nekvalifikuotas darbuotojas.
3. Pareigybės lygis: D.
4. Pareigybės pavaldumas: virtuvės darbininkas tiesiogiai pavaldus valgyklos vedėjui.

#### **II. SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI**

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

5.1. virtuvės darbininku gali dirbti asmuo ne jaunesnis kaip 18 metų amžiaus, nustatyta tvarka pasitikrinęs sveikatą, išklausęs įvadinę, darbo vietoje, priešgaisrinę darbuotojų saugos ir sveikatos instrukcijas;

5.2. darbuotojas turi būti išklausę privalomųjų higienos žinių programą ir turėti atitinkamus pažymėjimus. Higienos žinios ir įgūdžiai atnaujinami teisės aktų nustatytu dažnumu;

5.3. žinoti valymo instrumentų paskirtį, naudojimo tvarką ir reikalavimus;

5.4. būti fiziškai sveikam, sąžiningam, pareigingam, sugebėti savarankiškai dirbti.

# III. ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

# 6. Šias pareigas einančio darbuotojo funkcijos:

6.1. dirbti pagalbinius darbus virtuvėje, atlikti pirminį daržovių paruošimą;

6.2. atsakyti už virtuvės ir pagalbinių patalpų švarą, virtuvės inventoriaus sanitarinę būklę;

6.3. valant virtuvės patalpas, įrangą, stalus ir darbo įrankius imtis visų priemonių, kad būtų

išvengta produktų užteršimo valymo, plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis;

6.4. laikytis asmens higienos, dėvėti tinkamus, švarius darbo drabužius, dengiančius

asmeninius drabužius, galvos apdangalą, dengiantį plaukus ir avalynę. Dirbant plovykloje dėvėti

vandeniui nelaidžią prijuostę ir gumines pirštines. Prijuostės ir darbo drabužiai neturi siekti grindų;

6.5. turi būti susipažinusi su rankų plovimo taisyklėmis ir pastoviai jų laikytis;

6.6. prieš pradedant darbą kruopščiai plauti rankas, prisilaikant rankų plovimo instrukcijos;

6.7. atsakyti už tinkamą valymo inventoriaus laikymą ir naudojimą;

6.8. laikytis indų plovimo taisyklių;

6.9. išnešti iš patalpų šiukšles į rūšiavimui skirtus konteinerius.

7. Visi įrengimai ir paviršiai, kurie tiesiogiai lietėsi su maistu, pabaigus darbą, švariai

išvalomi, reikalui esant dezinfekuojami dezinfekavimo medžiagomis, kurios naudojamos pagal

paskirtį gamintojo nurodytomis sąlygomis. Pastoviai laikytis patalpų tvarkymo plano.

8. Po darbo patikrinti, ar neliko neuždarytų langų, įjungtų elektros ir apšvietimo prietaisų, gaisrą sukeliančių medžiagų, neužsuktų vandentiekio čiaupų.

2

9. Sergančiam su maisto tvarkymu susijusiam darbuotojui, draudžiama dirbti maisto

tvarkymo vietose.

10. Virtuvės darbininkas, esant reikalui, gali atlikti darbą, nesusijusį su jo tiesioginėmis pareigomis:

10.1. vasaros ar mokinių atostogų metu, kai nereikia atlikti tiesioginio darbo;

10.2. reikalui esant, vaduoti neatvykusį į darbą valytoją, suderinus su ugdymo aprūpinimo skyriaus vedėju.

11. Susirgus, apie neatvykimą į darbą iš anksto informuoti ugdymo aprūpinimo skyriaus vedėją arba mokyklos vadovą.

12. Vykdyti kitus vienkartinius administracijos nurodymus.

13. Nesinaudoti ugdymo priemonėmis ir kitu mokyklos inventoriumi be mokyklos

administracijos leidimo.

**IV. ATSAKOMYBĖ**

14.. Darbuotojas atsako už pareigybės aprašyme išvardintų pareigų tinkamą vykdymą ir pavestų užduočių atlikimą laiku.

15. Laikytis darbo tvarkos taisyklių.

*Susipažinau:*

*Virtuvės darbininkas*

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*(parašas)*

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*(vardas, pavardė)*

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*(data)*