

VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

I. PAREIGYBĖ

1. Pareigų pavadinimas: virėjas.
2. Pareigybės grupė: IV (kvalifikuotas darbuotojas).
3. Pareigybės lygis: C (pareigybė, kuriai būtinas ne žemesnis kaip vidurinis išsilavinimas ir (ar) įgyta profesinė kvalifikacija);
4. Pareigybės pavaldumas: virėjas yra tiesiogiai pavaldus valgyklos vedėjui.

II. SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

5. Darbuotojas, einantis šias pareigas, turi atitikti šiuos specialiuosius reikalavimus:
 - 5.1. turėti ne žemesnį kaip vidurinį išsilavinimą ir kulinaro kvalifikaciją arba ne mažesnę kaip 3 metų praktinio darbo patirtį;
 - 5.2. gerai išmanyti maitinimo įstaigoms keliamus higienos ir maisto saugos reikalavimus;
 - 5.3. išmanyti maisto produktų technologiją, žaliavų savybes, jų laikymo ir apdorojimo ypatumus;
 - 5.4. kasmet tikrintis sveikatą pagal teisės aktų nustatytą tvarką;
 - 5.5. išklausti įvadinį bei periodinį saugos ir sveikatos instruktavimą, taip pat instruktavimą darbo vietoje;
 - 5.6. mokėti naudotis gaisro gesinimo priemonėmis, išmanyti pirmosios pagalbos teikimo principus, naudotis asmeninėmis apsaugos priemonėmis.

III. KENKSMINGI IR PAVOJINGI VEIKSNIAI, JŲ POVEIKIS SVEIKATAI IR SAUGOS PRIEMONĖS

6. Dirbant virėjo darbą, veikia šie kenksmingi ir pavojingi veiksniai: aukšta temperatūra, karšti paviršiai, garai, drėgmė, slidžios grindys, elektriniai įrenginiai, aštrūs įrankiai, triukšmas, valymo priemonės, pavojingos cheminės medžiagos.
7. Darbuotojas turi naudoti asmenines apsaugos priemones: apsauginę aprangą, avalynę, pirštines, galvos apdangalą.
8. Privaloma laikytis darbo vietos švaros ir saugos instrukcijų, laikyti įrankius tam skirtose vietose, vengti paslydimo ar nudegimų rizikos.
9. Naudojant elektrinius prietaisus, draudžiama liesti juos šlapiomis rankomis, taisyti ar valyti įjungtus įrenginius.
10. Pastebėjus sveikatos sutrikimus dėl darbo sąlygų, reikia nedelsiant kreiptis į sveikatos priežiūros įstaigą ir informuoti vadovą.
11. Įvykus nelaimingam atsitikimui, nedelsiant apie tai pranešti tiesioginiam valgyklos vedėjui.

IV. FUNKCIJOS

12. Pagal sudarytą valgiaraštį ir patiekalų gamybos technologines korteles gamina patiekalus.

13. Valo ir plauna maisto tvarkymo patalpas, įrenginius, inventorių laikantis geros higienos praktikos taisyklių nurodymų;
14. Griežtai laikosi maisto tvarkymo procesų etapų išdėstymo ir nuoseklumo, kad būtų išvengta žaliavų ir gatavos produkcijos susilietimo bei kryžminės taršos;
15. Griežtai laikosi patiekalų ruošimo receptūrų, užtikrina maisto gaminio kokybę;
16. Žino įrenginių, gamybinio inventoriaus, įrankių, indų naudojimo taisykles pagal paskirtį.
17. Žino maisto gaminio technologiją, maisto produktų apdorojimo trukmę, temperatūrą, realizavimo terminus, patiekalų išėigos normas.
18. Dėvi tvarkingą, švarią atitinkančią higienos reikalavimus aprangą ir apavą, mūvi gumines pirštines.
19. Pastebėjus darbo vietos netvarką, įrankių ar įrangos trūkumus, praneša tiesioginiam vadovui ir nepradedą darbo, kol trūkumai nebus pašalinti.
20. Laikosi darbo drausmės, tarnybinio etiketo, bendravimo ir kalbos kultūros normų.
21. Darbuotojui draudžiama:
 - 21.1. naudoti netinkamos kokybės, pasibaigusio galiojimo produktus;
 - 21.2. pašalinti produktus ar patiekalus iš virtuvės be vadovo žinios;
 - 21.3. į virtuvės patalpas įsileisti pašalinius asmenis;
 - 21.4. palikti darbo vietą neinformavus vadovo;
 - 21.5. rūkyti, vartoti alkoholį ar būti neblaiviam.

V. ATSAKOMYBĖ

22. Virėjas atsako už:
 - 22.1. pagaminto maisto kokybę ir saugą;
 - 22.2. asmens higienos ir darbo tvarkos laikymąsi;
 - 22.3. inventoriaus, įrankių ir įrangos saugų bei tinkamą naudojimą;
23. Už pareigų nevykdymą ar netinkamą vykdymą virėjas atsako Lietuvos Respublikos įstatymų ir kitų teisės aktų nustatyta tvarka.