

VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

I. PAREIGYBĖ

1. Pareigų pavadinimas: virėjas.
2. Pareigybės grupė: virėjas.
3. Pareigybės lygis: C.
4. Pareigybės paskirtis: gaminti maistą progimnazijos mokiniams ir darbuotojams.
5. Pareigybės pavaldumas: virėjas yra tiesiogiai pavaldus valgyklos vedėjui.

II. SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

6. Darbuotojas, einantis šias pareigas, turi atitikti šiuos specialiuosius reikalavimus:
 - 6.1. turėti ne žemesnį kaip vidurinį išsilavinimą ir įgytą kulinarių kvalifikaciją, 3 metų praktinio darbo įgūdžius;
 - 6.2. gerai išmanyti higienos reikalavimus valgyklos darbui ir maisto gamybai užtikrinti;
 - 6.3. išmanyti maisto produktų gamybai, technologijai keliamus reikalavimus;
 - 6.4. privalo ne rečiau kaip kartą per metus tikrintis sveikatą pagal nustatytą tvarką;
 - 6.5. išklaustyti įvadinį instruktavimą ir instruktavimą darbo vietoje;
 - 6.6. privalo žinoti instrukciją, gaisro gesinimo būdus ir priemones, pirmosios medicinos pagalbos suteikimo būdus, individualiosios saugos priemones;
 - 6.7. įvykus nelaimingam atsitikimui, virėjas, jeigu pajėgia turi nedelsiant pranešti valgyklos vedėjui arba kitam darbdavio atsakingam asmeniui;
 - 6.8. apie pastebėtą netvarką darbo vietoje, pastebėtus darbo įrankius ir mechanizmų trūkumus, kilus nesklandumams, virėjas privalo pranešti valgyklos vedėjui ir nepradėti darbo, kol nebus pašalinti pastebėti trūkumai;
 - 6.9. laikytis tarnybinio etiketo reikalavimų, bendravimo, kalbos kultūros ir darbo tvarkos taisyklių.

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

7. Daugelio traumų priežastimi yra produktų apdorojimui naudojami peiliai ir kirvukai. Paprastai susižeidžiama produktą laikanti ranka. Labai svarbu pasirinkti tinkamo dydžio ir formos peilius bei kirvukus, atsargiai jais dirbti.
8. Kad išvengtume nelaimės, reikia nuolat sekti, ar mechanizmų pavojingos dalys patikimai uždengtos atitinkamais gaubtais.
9. Negalima kišti mėsos gabalų į mėsmalę rankomis, negalima rankomis kišti daržovių tarp mechanizmų pjaustymo peilių ir diskų. Tam reikia naudoti medinius kištukus, menteles arba specialius įtaisus.
10. Virėjo darbo vieta turi būti gerai apšviesta, kad virėjas aiškiai matytų pjovimo įrankių judesius ir savo rankų padėtį.
11. Reikia būti ypač atsargiam atidarinėjant stiklainius, konservų dėžutes, valant nuo sukaptos mėsos kaukų atplaišas, apdorojant žuvį, nes galima susižeisti rankas ištrupėjusiomis stiklainių briaunomis, atidaromų konservų skardos atplaišomis, mėsos ir žuvies aštriais kaulais.

12. Virėjas neturi vienas kilnoti ir nešioti sunkių dėžių su maisto produktais (mėsa, daržovėmis, gėrimais), puodų, katilų ir kitų indų, sunkesnių negu nustatyta pagal normas.

13. Virtuvėje turi būti po ranka viskas, kas būtina, ir turi nebūti visiškai nieko nereikalingo.

14. Nukelti sunkų indą su viralu nuo viryklės ir nešti jį dviese, nuėmus dangtį, kad matytųsi, kad viralas neišsilies per kraštus.

15. Negalima atidengti puodų su verdančiu viralu plikomis rankomis. Atidengiant dangtį reikia lenkti į save, kad garai nenuplikytų veido ar rankų.

16. Didelį traumos pavojų kelia nešvarios, slidžios, riebaluotos grindys. Paslydus ir pargriuvus galima susilaužyti ranką ar koją, susitrenkti galvą, o jeigu pargriūvama nešant indą su karštu viralu – galima labai rimtai nusiplikyti. Virtuvės darbuotojai privalo palaikyti virtuvėje idealią švarą, nuolat valyti grindis, kad ant jų nesimėtytų mėsos, taukų atliekos, daržovių lupenos ir pan.

17. Virtuvėje naudojamos viryklės, elektros mechanizmai ir įrankiai turi būti techniškai tvarkingi. Elektros įrenginiai, kurių įžeminimas numatytas juos pagaminusios gamyklos instrukcijoje, turi būti įžeminti.

18. Neleistina, kad virtuvės elektros įrankių laidai ir kabeliai liestų įkaitusius elektros įrenginių paviršius.

19. Kad virėjas nesusirgtų venų išsiplėtimo ir įvairiomis opaligėmis, jis privalo kas dvi darbo valandas 15 min. pailsėti sėdėdamas. Jeigu darbo ciklas nepertraukiamas, virėjo poilsio metu jį turi pakeisti padėjėjas. Virėjas privalo laikytis asmeninės higienos reikalavimų.

20. Virtuvės patalpose turi būti įrengtas ištraukiamasis ir teikiamasis vėdinimas, darbdavys privalo aprūpinti virtuvę pirmosios medicinos pagalbos suteikimo vaistinėėmis, gaisro gesinimo priemonėmis (pagal galiojančias normas – vienas gesintuvas vienai patalpai).

IV. ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

Virėjo veiksmai prieš darbo pradžią

21. prieš darbo pradžią virėjas privalo:

21.1. nuprausti veidą, nusiplauti rankas, užsivilkti chalata, paslėpti plaukus po kepure,

21.2. patikrinti, ar yra visi reikalingi maisto produktai arba atsinešti juos,

21.3. patikrinti, ar yra visi darbui reikalingi įrankiai, ar jie pakankamai aštrūs ir švarūs, ar švarūs ir tvarkingi mechanizmai, ar jie gerai pritvirtinti prie darbo stalo,

21.4. patikrinti, ar pastatyti visi būtini virtuvės mechanizmų judančių ir srovinių dalių gaubtai,

21.5. patikrinti vandens lygį katilų apgaube kontroliniu čiaupu,

21.6. patikrinti, ar teisingai nustatytos slėgio reguliavimo katilų apgaube ribos,

21.7. apie pastebėtus virtuvėje įrenginių ir įrankių defektus pranešti savo darbo vadovui ir nepradėti darbo, kol nebus pašalinti.

Virėjo veiksmai darbo metu

22. Virėjas privalo žinoti turimų maisto produktų savybes, ypač gaunamų iš užsienio produktų savybes, kad šaltas ar karštas produktų apdorojimas arba maišymas nesukeltų nepageidaujamų reakcijų ir kenksmingų padarinių.

23. Virėjas privalo patikrinti, ar gauta maisto gamybai mėsa ištirta veterinarijos laboratorijoje, ar ji nepašvinkusi, iš jos jis turi išpjauti sugedusias, suterštas, pajuodusias vietas, veterinarijos antspaudo pėdsakus.

24. Nuo daržovių virėjas privalo gerai nuplauti žemės likučius, herbicidus, nuodinguosius chemikalus, mineralinių trąšų liekanas ir švariai daržoves nuskusti.

25. Darbo metu reikia sekti manometro parodymus, kad slėgis katilo vandens ir garų apgaube nebūtų didesnis už leistiną.

26. Negalima atidarinėti vandens lygio matavimo čiaupo ir pilti vandens į įkaitusio katilo apgaubą.

27. Pilti riebalus reikia tik neįkaitusią (neįjungtą) keptuvę.

28. Srovės tiekimo į mechanizmą laidas ar kabelis neturi būti įjungtas.

29. Maisto produktų liekanas reikia valyti iš mechanizmo mediniu ar kitokiu grandikliu, kai mechanizmas išjungtas iš elektros tinklų ir visiškai sustojęs.

30. Virėjui draudžiama:

30.1. kaitinti tuščius katilus, puodus, kitokius indus,

31.2. leisti, kad viralas lietuši iš katilo ant viryklės,

31.3. naudoti įskilusius, ištrupėjusiomis briaunomis indus,

31.4. dirbti kitus darbus, laikant rankose aštrius įrankius,

31.5. atsivesti į virtuvę vaikus.

Virėjo veiksmai baigus darbą

32. Baigęs darbą, virėjas privalo išvalyti naudotus įrankius, indus, mechanizmus ir padėti juos į jų saugojimo vietą.

33. Valyti viryklės ir indus galima tik jiems ataušus.

34. Draudžiama palikti neišjungtas viryklės.

35. Baigus darbą reikia surinkti maisto produktų atliekas, supilti jas į tam skirtus indus ir sandariai juos uždaryti.

36. Baigus darbą reikia atlikti asmeninės higienos procedūras.

37. Apie visus pastebėtus darbo metu trūkumus reikia pranešti valgyklos vedėjui..

IV. ATSAKOMYBĖ

38. Virėjas privalo:

38.1. tausoti inventorių,

38.2. kurti ir puoselėti emociškai saugią, mokymuisi palankią socialinę emocinę aplinką, užtikrinti fizinį, psichologinį mokinių saugumą ugdymo proceso metu, reaguoti į smurtą ir patyčias pagal mokyklos nustatytą tvarką,

38.3. atsakyti už pagamintų patiekalų kokybę, už blogai arba ne laiku atliktas funkcijas – Lietuvos Respublikos darbo kodekso nustatyta tvarka.

Virėjas

(parašas)

(darbuotojo vardas, pavardė)

(data)