

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

5. Darbuotojas, einantis šias pareigas, turi atitikti šiuos reikalavimus:
 - 5.1. virtuvės darbininku gali dirbti asmuo ne jaunesnis kaip 18 metų amžiaus, nustatyta tvarka patikrinęs sveikatą, išklauses įvadinę, darbo vietoje, priešgaisrinę darbuotojų saugos ir sveikatos instrukcijas;
 - 5.2. darbuotojas turi būti išklause 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 vandeniu 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 pradėdant 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 kontenerius.
7. Visi įrenginiai 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.

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 vienkartinis administracijos nurodymus.

13. Nesinaudoti ugdymo priemonėmis ir kitu mokyklos inventoriumi be mokyklos administracijos leidimo.

IV. ATSAKOMYBĖ

14. Darbuotojas privalo 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.

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

16. Laikytis darbo tvarkos taisyklių.

Susipažinau:

Virtuvės darbininkas

(parašas)

(vardas, pavardė)

(data)