

PATVIRTINTA

Mažeikių darželio-mokyklos „Kregždutė“

Direktoriaus pavaduotojo ugdymui, pavaduojančio
direktorių 2026 m. gegužės 20 d. įsakymu Nr. P1-69

MAŽEIKIŲ DARŽELIO-MOKYKLOS „KREGŽDUTĖ“

VIRĖJO

PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

I SKYRIUS

PAREIGYBĖ

1. Pareigybės pavadinimas ir grupė – Mažeikių darželio-mokyklos „Kregždutė“ (toliau - Darželis-mokykla) virėjo pareigybė yra priskiriama kvalifikuotų darbuotojų grupei.
2. Pareigybės lygis – C.
3. Virėjas pavaldus Darželio-mokyklos direktoriui. Jo veiklą koordinuoja ir prižiūri direktoriaus pavaduotojas ūkio reikalams.

II SKYRIUS

SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

4. Virėjas turi atitikti šiuos reikalavimus:
 - 4.1. ne žemesnis kaip vidurinis išsilavinimas ir (ar) įgyta virėjo kvalifikacija;
 - 4.2. analogiška darbo patirtis – 1 metai;
 - 4.3. turėti galiojančią privalomojo sveikatos patikrinimo asmens medicininę knygėlę, reguliariai tikrintis sveikatą teisės aktų nustatyta tvarka;
 - 4.4. turėti išklaustų pirmosios pagalbos ir higienos įgūdžių mokymo programų pažymėjimus (prieš pradėdant dirbti ir atnaujinti kas penkerius metus);
5. Virėjas turi žinoti ir išmanyti:
 - 5.1. vaikų maitinimui skirtas normas, maisto ruošimo vaikams taisykles;
 - 5.2. virtuvės darbo organizavimą;
 - 5.3. įrengimų, virtuvės inventoriaus, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimo taisykles;
 - 5.4. įvairių maisto gaminimo įrengimų racionalų ir saugų darbo režimą;
 - 5.5. patiekalų ir kulinarinių gaminių ruošimo technologiją;
 - 5.6. įvairių maisto produktų ir pusgaminių šiluminio paruošimo būdus;
 - 5.7. pagrindines žaliavas, jų paskirtį, sudėjimo tvarką, santykį bei normas;
 - 5.8. šiluminio maisto produktų apdorojimo (virimo, kepimo) trukmę ir temperatūrą;
 - 5.9. paruoštos produkcijos išėigas, gaminių virimo bei kepimo metu sumažėjimo procentus;
 - 5.10. pusgaminių ir paruoštos produkcijos laikymo bei realizavimo sąlygas;
 - 5.11. kulinarijos žaliavų savybes, žaliavų ir pusgaminių kokybės rodiklius;
 - 5.12. darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės saugos, apsaugos nuo elektros, higienos reikalavimus.

III SKYRIUS

ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

6. Virėjas vykdo šias funkcijas:
 - 6.1. tiksliai pagal svorį priima kokybiškus produktus iš sandėlininko, atsako už produktų svorį, tinkamą saugojimą ir panaudojimą;

- 6.2. maisto ruošimui naudoja produktus, nurodytus valgiaraštyje;
- 6.3. kultūringai ir pagal grafiką aptarnauja ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo grupių mokytojų padėjėjus ir kitą valgantį personalą;
- 6.4. rūpinasi maisto produktų laikymo sąlygomis šaldymo įrenginiuose, prižiūri virtuvės šaldytuvus, matuoja temperatūrą juose ir žymi žurnale;
- 6.5. pildo šiluminio apdorojimo temperatūros ir registravimo (geros praktikos taisyklių 3 priedas), maisto žaliavų ir produktų laikymo (geros praktikos taisyklių 2 priedas), valymo darbų, atliekamų pagal planą registravimo;
- 6.6. kontroliuoja kepimo, virimo temperatūrą ir laiką, atlieka virtuvės inventoriaus valymo ir dezinfekavimo darbus pagal planą;
- 6.7. atsako už asmeninės higienos taisyklių laikymąsi, pildo sveikatos būklės žurnalus;
- 6.8. atsako už virtuvės inventoriaus panaudojimą pagal paskirtį, griežtai laikosi higienos normų ir taisyklių;
- 6.9. valo pagrindines patalpas kas mėnesį ir pagal epidemiologines reikmes, naudojant valiklius;
- 6.10. kelia kvalifikaciją mokymu, savišvietos būdu;
- 7. Vykdo Darželio-mokyklos direktoriaus trumpalaikius pavedimus ir užduotis susijusias su pareigomis ir atlieka kitus darbus, kuriuos įsakymu nustato direktorius.

Susipažinau ir sutinku:

(parašas)

(vardas, pavardė)

(data)