

## KALVARIJOS GLOBOS IR UŽIMTUMO CENTRO VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

### I. SKYRIUS PAREIGYBĖ

1. **Pareigų pavadinimas:** Kalvarijos globos ir užimtumo centro virėjas.
2. **Pareigybės grupė:** kvalifikuotas darbuotojas.
3. **Pareigybės lygis** – C.
4. **Pareigybės paskirtis** – patiekalų ir kulinariinių gaminių ruošimas pagal maisto produktų gamtinimo technologiją pritaikytą socialinės globos įstaigai.
5. **Pareigybės pavaldumas:** virėjas tiesiogiai pavaldus Socialinės globos namų padalinio slaugytojui.

### II. SKYRIUS SPECIALŪS REIKALAVIMAI VIRĖJUI

6. Virėjas savo darbe vadovaujasi Lietuvos Respublikos Konstitucija, Lietuvos Respublikos įstatymais ir poįstatymiais aktais, Vyriausybės nutarimais, ministrų įsakymais ir kitais norminiais teisės aktais, Kalvarijos savivaldybės tarybos sprendimais, Kalvarijos globos ir užimtumo centro direktoriaus įsakymais.
7. Virėjas turi atitikti šiuos specialiuosius reikalavimus:
  - 7.1. turėti virėjo kvalifikaciją;
  - 7.2. išmanyti įstaigos darbo specifiką;
  - 7.3. išmanyti darbo įstatymus, socialinėms globos įstaigoms keliamus, maisto tvarkymo pagal GHP (Geros higienos praktikos taisyklės viešojo maitinimo įstaigoms) taisykles, reikalavimus;
  - 7.4. mokėti suteikti reikiamą medicininę pagalbą esant elektrotraumai, nudegimams, sužeidimams;
  - 7.5. žinoti vidaus darbo tvarkos taisykles.

### III. SKYRIUS VIRĖJO FUNKCIJOS

8. Virėjo funkcijos:
  - 8.1. laiku atlikti patiekalų ir kulinariinių gaminių paruošimą pagal maisto produktų gamtinimo technologiją;
  - 8.2. rūpintis patikėtų įstaigos įrenginių, gamybinio inventoriaus, įrankių, matavimo prietaisų, indų, taros naudojimu pagal paskirtį, jų priežiūra;
  - 8.3. įvertinti gautų produktų tinkamumą maisto gaminiui;
  - 8.4. atlikti maisto gamybos procesus vadovaujantis GHP (Geros higienos praktikos taisyklės viešojo maitinimo įstaigoms) taisyklėmis;
  - 8.5. vykdyti tik tuos darbus, kurie nurodyti darbo užduotyje. Nepatikėti savo pareigų vykdymo kitam asmeniui;

- 8.6. dirbti apsilvukus tvarkingais, higienos reikalavimus atitinkančiais darbo drabužiais, nusiėmus nuo rankų papuošalus;
- 8.7. mokėti naudotis darbo įrankiais, gamybiniais įrenginiais (viryklėmis, šaldytuvais ir kitais per.);
- 8.8. patiekalų, kulinariinių gaminių paruošimui naudoti tik tuos maisto produktus ir žaliavas, kurie atitinka jų nekenksmingumą ir kokybę reglamentuojančių dokumentų reikalavimus;
- 8.9. produktus ir žaliavas laikyti tvarkingoje taroje, jos neperkrauti;
- 8.10. atlikti pirminį maisto žaliavų (daržovių, kruopų, makaronų, mėsos, paukštienos, žuvies, subproduktų ir kitų) paruošimą;
- 8.11. žalių, virtų ir skirtingų pavadinimų produktų pjaustymui naudoti peilius bei lenteles, kurie turi būti atitinkamai sužymėti;
- 8.12. virti sriubas, skaidrias sriubas (sultinius) bei gaminti šaltas sriubas;
- 8.13. virti, troškinti ir kepti karštus mėsos, žuvies, daržovių, kruopų patiekalus;
- 8.14. virti košes, ruošti padažus;
- 8.15. produktus laikyti šaldytuvuose, kurie turi būti švarūs ir laiku atitirpdyti nuo sniego dangos;
- 8.16. atlikti sveikatos tikrinimą Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka, ne rečiau kaip kartą per metus;
- 8.17. privalo žinoti gaisro gesinimo būdus ir priemones, pirmosios medicinos pagalbos suteikimo būdus, individualiosios saugos priemones;
- 8.18. privalo laikytis vidaus tvarkos taisyklių, draudimų rūkyti darbo vietoje, gerti alkoholinius gėrimus, naudoti narkotikus ir kt.;
- 8.19. įvykus nelaimingam atsitikimui, jeigu pajėgia, turi nedelsdamas apie tai pranešti tiesioginiam savo darbo vadovui arba kitam darbdavio atsakingam asmeniui;
- 8.20. darbo vieta ir įrenginių būklė, iki nelaimingas atsitikimas bus pradėtas tirti, turi išlikti tokios, kokios buvo nelaimingo atsitikimo metu;
- 8.21. jeigu darbo vieta ir įrenginių būklė po įvykusio nelaimingo atsitikimo kelia pavojų aplinkinių darbuotojų gyvybei ar sveikatai, galima atlikti tik būtinausius pakeitimus, kuriuos reikia įforminti atitinkamu aktu;
- 8.22. apie pastebėtą netvarką darbo vietoje, pastebėtus darbo įrankių ir mechanizmų trūkumus, kitus nesklandumus, privalo pranešti tiesioginiam darbo vadovui ir nepradėti darbo, kol nebus pašalinti pastebėti trūkumai.
9. Pagal kompetenciją vykdyti kitas teisės aktų nustatytas funkcijas ir Centro direktoriaus bei slaugytojo pavedimus.

#### **IV. SKYRIUS VIRĖJO ATSAKOMYBĖ**

10. Virėjas atsako už:
- 10.1. kokybiškai ir laiku pagamintus maisto gaminius;
- 10.2. darbo atlikimą nepažeidžiant higienos reikalavimų;
- 10.3. tinkamą įrangos ir įrankių naudojimą;
- 10.4. tinkamą darbo laiko naudojimą, darbo drausmės pažeidimą;
- 10.5. produktų priėmimą, šiluminį apdorojimą (paruošimą), gaminių, patiekalų išvežimą, laikymo temperatūrą ir šiluminių procesų trukmės rezultatus, valymo, plovimo, dezinfekavimo darbus, registravimo duomenis ir žurnalų pildymus.
11. Už savo pareigų netinkamą vykdymą virėjas atsako įstaigos darbo tvarkos taisyklių ir Lietuvos Respublikos įstatymų nustatyta tvarka.
12. Virėjas įsipareigoja neatskleisti žodžiu, raštu ar kitokiu būdu tretiesiems asmenims jokios dalykinės, finansinės bei kitokios konfidencialios informacijos, su kuria jis buvo supažindintas arba ji tapo jam prieinama ir žinoma dirbant Kalvarijos globos ir užimtumo centre, išskyrus tuos atvejus, kai tokią informaciją atskleisti jį įpareigoja įstatymai.

**V. SKYRIUS  
BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS**

13. Pareigybės aprašymas gali būti keičiamas dėl įstatymų ir kitų teisės aktų pakeitimų ar darbo organizavimo pertvarkymų.

---

Susipažinau ir sutinku: