

PATVIRTINTA  
Kretingos rajono Darbėnų  
gimnazijos direktoriaus  
2025 m. rugsėjo 11 d. įsakymu  
Nr.P1-111

## **KRETINGOS RAJONO DARBĖNŲ GIMNAZIJOS VYRIAUSIOJO VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS**

### **I SKYRIUS BENDROJI DALIS**

1. Kretingos rajono Darbėnų gimnazijos (toliau – gimnazija) vyriausio virėjo pareigybė priskiriama vadovų grupei.
2. Pareigybės lygis gimnazijos vyr. virėjas priskiriamas B lygio pareigybei.
3. Pareigybės paskirtis – maisto gaminimas, gimnazijos mokinių maitinimo, valgiaraščių sudarymas, virtuvės darbo organizavimas.
4. Gimnazijos vyriausiąjį virėją skiria ir iš pareigų atleidžia gimnazijos direktorius.
5. Pavaldumas – vyriausiasis virėjas pavaldus ūkio dalies vadovui.

### **II SKYRIUS SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI**

6. Vyriausiajam virėjui keliami šie kvalifikaciniai reikalavimai:
  - 6.1. turėti ne žemesnį kaip aukštesnįjį išsilavinimą ir (ar) įgytą profesinę kvalifikaciją;
  - 6.2. darbo patirtis su maitinimo organizavimu.
7. Vyriausiasis virėjas turi žinoti ir mokėti:
  - 7.1. virimo technologijas, produktus ir kulinariją;
  - 7.2. užtikrinti maisto produktų gamybos kokybę;
  - 7.3. bendradarbiauti su kolegomis ir klientais;
  - 7.4. organizuoti valgyklos darbą;
  - 7.5. materialinės atsakomybės pagrindus dirbant su maisto produktais;
  - 7.6. darbo su maisto produktais apskaitos ir kalkuliacijos taisykles;
  - 7.7. įrengimų, virtuvės inventoriaus, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimo taisykles;
  - 7.8. įvairių maisto gaminių įrengimų racionalų ir saugų darbo režimą;
  - 7.9. patiekalų ir kulinarijų gaminių ruošimo technologiją;
  - 7.10. pagrindines žaliavas, jų paskirtį, sudėjimo tvarką, santykį bei normas;
  - 7.11. įvairių maisto produktų ir pusgaminių šiluminio paruošimo būdus;
  - 7.12. šiluminio maisto produktų apdorojimo (virimo, kepimo, troškinimo) trukmę ir temperatūrą;
  - 7.13. paruoštos produkcijos išėigas, gaminių virimo bei kepimo metu sumažėjimo procentus;
  - 7.14. pusgaminių ir paruoštos produkcijos laikymo bei realizavimo sąlygas;
  - 7.15. dietinės mitybos pagrindus, dietinių patiekalų ruošimo technologiją;
  - 7.16. kulinarijos žaliavų savybes, žaliavų ir pusgaminių kokybės rodiklius;
  - 7.17. valgiaraščio sudarymo taisykles;
  - 7.18. teisingai įforminti maisto prekių ir žaliavų priėmimo dokumentus;
8. Vyriausiasis virėjas privalo vadovautis Geros higienos praktikos taisyklėmis ir kitais gimnazijos teisės aktais bei viešojo maitinimo įstaigų reikalavimais,

### **III SKYRIUS ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS**

9. Vyriausiojo virėjo funkcijos:

- 9.1. organizuoja ir atsako už gimnazijoje organizuojamą maisto gamybinę veiklą, apimančią maisto produktų priėmimą ir laikymą, gamybą ir jo vartojimo organizavimą;
- 9.2. atsako už virtuvės maisto, pagalbinių patalpų, įrangos, indų, inventoriaus, įrankių atitikimą higienos normoms ir savalaiki jų atnaujinimą, saugos darbe, priešgaisrinės apsaugos ir kitų maitinimo įmonei keliamų reikalavimų laikymąsi;
- 9.3. garantuoja geros kokybės patiekalų ruošimą;
- 9.4. esant būtinybei sudaro ir koreguoja valgiaraščius;
- 9.5. paskirsto darbą virtuvės darbuotojams ir kontroliuoja jų vykdymo kokybę;
- 9.6. sudaro darbuotojų darbo grafikus;
- 9.7. instruktuoja ir kontroliuoja, kaip tiesiogiai pavaldūs darbuotojai laikosi „Geros higienos praktikos taisyklių viešojo maitinimo įmonėse tvarkos“, saugos darbe, higienos normų ir taisyklių gaminant maistą;
- 9.8. kontroliuoja virtuvės išleidžiamos produkcijos gamybą, žaliavų ir maisto produktų, prieskonių naudojimą, technologijos ir sanitarijos normų laikymąsi;
- 9.9. laiku pateikia produktų sąrašą sandėliui;
- 9.10. atsako už davinių paruošimo ir išdavimo tvarką;
- 9.11. vykdo nurodymus vaikų maitinimo, sanitarijos ir higienos klausimais ;
- 9.12. atsakinga už virtuvės patalpų, inventorių, rūpinasi virtuvės turto apsauga;
- 9.13. rūpinasi savalaikiu virtuvės ir valgyklos bei pagalbinių patalpų valymu ir remontu pagal saugos darbe, priešgaisrinės saugos ir higienos reikalavimus, rūpinasi įrenginių techniniu stoviu, informuoja apie gedimus direktoriaus pavaduotoją ūkio reikalams;
- 9.14. organizuoja virtuvės patalpų uždarymą po darbo valandų;
- 9.15. pildo maisto patikrinimo kontrolinį žurnalą;
- 9.16. dirba su Valgiaraščiai.lt programa;
- 9.17. laiku teikia ataskaitas gimnazijos buhalterijai;
- 9.18. dirba su kasos aparatu, grynais pinigais;
- 9.19. teikia pasiūlymus dėl virtuvės darbo pagerinimo;
- 9.20. nedelsiant informuoja tiekėjus ir gimnazijos administraciją apie nekokybiškas maisto prekes ir gaminius, neatitinkančius kokybės reikalavimų.

#### **IV SKYRIUS ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO TEISĖS**

10. Vyriausias virėjas turi teisę:
  - 10.1. gauti informaciją pareigybės aprašyme nurodytu funkcijų vykdymui;
  - 10.2. darbo užmokestį, atostogas ir kitas Lietuvos Respublikos teisiniuose aktuose numatytas teises, socialines ir kitas garantijas;
  - 10.3. į tinkamas darbo sąlygas, neatlikti darbų, kurie prieštarauja darbų saugos, priešgaisrinės saugos, elektrosaugos ir higienos reikalavimams, apie tai informuojant direktoriaus pavaduotoją ūkio reikalams;
  - 10.4. gauti visas būtinas darbui priemones, individualiosios saugos priemones;
  - 10.5. dalyvauti pasitarimuose darbo klausimais, teikti pasiūlymus darbų kokybei gerinti;

#### **V SKYRIUS ATSAKOMYBĖ IR ATSKAITOMYBĖ**

11. Vyriausiasis virėjas atsako už:
  - 11.1. tvarkingą ir tikslingą patalpų, pagrindinių priemonių eksploatavimą ir priežiūrą, jam patikėtų materialinių vertybių apsaugą ir tinkamą naudojimą;
  - 11.2. maisto produktų/patiekalų gamybą ir realizavimą;
  - 11.3. prekių, materialinių vertybių trūkumą, atsiradusį ir dėl jo aplaidumo darbe (gedimas, supuvimas, vagystės ir kt.);

11.4. teisingą ir sąžiningą dokumentacijos pildymą, savalaikį atsiskaitymą su buhalterija;

11.5. teisingą savo ir pavaldžių darbuotojų darbo laiko naudojimą;

11.6. teisingą darbo organizavimą ir tinkamo technologinio proceso laikymąsi, gaminant maistą;

11.7. gaminimą tokios sudėties ar kokybės maisto, kuris gali susargdinti, kitaip pakenkti sveikatai arba dėl kokybės pokyčių, neteisingo gaminto ar kitų priežasčių netinka žmonių mitybai;

11.8. Higienos normų ir „Geros higienos praktikos taisyklių viešojo maitinimo įmonėms“ reikalavimų vykdymą;

---

Susipažinau ir sutinku

---

(vardas, pavardė)

---

(Data)