

PATVIRTINTA
Kretingos rajono Darbėnų
gimnazijos direktoriaus
2025 m. rugpjūčio 22 d.
įsakymu Nr. P1-93

KRETINGOS RAJONO DARBĖNŲ GIMNAZIJOS VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

I SKYRIUS BENDROJI DALIS

1. Kretingos rajono Darbėnų gimnazijos (toliau – gimnazija) virėjo pareigybę priskiriama kvalifikuotų darbuotojų grupei.
2. Pareigybės lygis gimnazijos virėjas priskiriamas C lygio pareigybei.
3. Pareigybės paskirtis – ruošia produktus, reikalingus patiekalams ir laikosi technologinių kortelių receptūros.
4. Gimnazijos virėją skiria ir iš pareigų atleidžia gimnazijos direktorius.
5. Pavaldumas – virėjas pavaldus gimnazijos vyriausiam virėjui.

II SKYRIUS SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

6. Virėjas turi žinoti ir išmanyti:
 - 6.1. virtuvės darbo organizavimą;
 - 6.2. įrengimų, virtuvės inventoriaus, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimosi taisykles;
 - 6.3. įvairių maisto gaminių įrengimų racionalų ir saugų darbo režimą.
 - 6.4. patiekalų ir kulinarijų gaminių ruošimo technologiją;
 - 6.5. įvairių maisto produktų ir pusgaminių šiluminio paruošimo būdus;
 - 6.6. pagrindines žaliavas, jų paskirtį, sudėjimo tvarką, santykį bei normas;
 - 6.7. šiluminio maisto apdorojimo (virimo, kepimo) trukmę ir temperatūrą;
 - 6.8. paruoštos produkcijos išėigas, gaminių virimo bei kepimo metu sumažėjimo procentus;
 - 6.9. pusgaminių ir paruoštos produkcijos laikymo bei realizavimo sąlygas;
 - 6.10. kulinarijos žaliavų savybes, žaliavų ir pusgaminių kokybės rodiklius;
 - 6.11. kulinarijos gaminių paruošimo technologiją;
 - 6.12. bendradarbiauti su kitais darbuotojais;
 - 6.13. kokybiškai pasiruošti produktus pagal užsakymus, valdyti maisto atsargas.
7. Virėjas privalo vadovautis Geros higienos praktikos taisyklėmis ir kitais gimnazijos teisės aktais;

III SKYRIUS ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

8. Virėjo funkcijos:
 - 8.1. ruošti patiekalus naudojant tik tuos maisto produktus ir žaliavas, kurie atitinka jų kokybę reglamentuojančių dokumentų reikalavimus;
 - 8.2. tikrinti maisto kokybę;
 - 8.3. sverti, matuoti ir maišyti ingredientus, vadovaujantis technologinių kortelių receptais;
 - 8.4. nustatyti tinkamą naudojamų orkaičių, keptuvių, kepimo krosnelių ir kitos maisto gaminių įrangos temperatūrą;
 - 8.5. prižiūrėti, kad maisto produktų šaldytuvai nebūtų paliekami atidaryti;
 - 8.6. naudoja, valo ir prižiūri virtuvės įrangą ir darbo vietą;

8.7. bendradarbiauti darbą su kitais virtuvės darbuotojais.

IV SKYRIUS ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO TEISĖS

9. Virėjas turi teisę:

- 9.1. gauti informaciją pareigybės aprašyme nurodytu funkcijų vykdymui;
- 9.2. darbo užmokestį, atostogas ir kitas Lietuvos Respublikos teisiniuose aktuose numatytas teises, socialines ir kitas garantijas;
- 9.3. į tinkamas darbo sąlygas, neatlikti darbų, kurie prieštarauja darbų saugos, priešgaisrinės saugos, elektrosaugos ir higienos reikalavimams, apie tai informuojant direktoriaus pavaduotoją ūkio reikalams;
- 9.4. gauti visas būtinas darbui priemones, individualiosios saugos priemones;
- 9.5. dalyvauti pasitarimuose darbo klausimais, teikti pasiūlymus darbų kokybei gerinti;

V SKYRIUS ATSAKOMYBĖ IR ATSKAITOMYBĖ

10 Virėjas atsako už:

- 10.1 virtuvės įrangos saugų ir tvarkingą eksploatavimą;
- 10.2. kokybišką patiekalų ruošimą;
- 10.3. pagamintų patiekalų kokybę;
- 10.4. gautų produktų, žaliavų, įrankių ir kitų priemonių, reikalingų numatytiems darbams atlikti racionalų naudojimą ir saugojimą;
- 10.5. saugų produktų laikymą.

Susipažinau ir sutinku

Data

