PALANGOS SENOJI GIMNAZIJA
(ĮMONĖS KODAS 190274564)

PATVIRTINTA
Palangos senosios gimnazijos
Direktoriaus 2025 m. gruodžio 15 d.
Įsakymu Nr. V1-241

VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

I SKYRIUS
BENDROJI DALIS

1.Palangos senosios gimnazijos (toliau – Gimnazijos) virėjas yra priskiriamas kvalifikuotų darbuotojų grupei.

2. Pareigybės lygis: virėjas priskiriamas C lygio pareigybei.

3. Pareigybės paskirtis: gaminti maistą, palaikyti pavyzdingą tvarką ir švarą darbo vietoje ir valgyklos teritorijoje.

4. Pavaldumas: virėjas pavaldus Senosios gimnazijos vyr. virėjui.

II SKYRIUS
SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

5. Virėjo kvalifikacijai keliami reikalavimai:

5.1. ne žemesnis kaip vidurinis išsilavinimas ir įgyta virėjo kvalifikacija;

5.2. analogiška darbo patirtis.

6. Virėjas turi žinoti ir išmanyti:

6.1. virtuvės darbo organizavimo principus;

6.2. virtuvės įrenginių, inventoriaus, indų ir taros paskirtį, jų naudojimo ir priežiūros taisykles;

6.3. įvairių maisto gaminimo įrenginių racionalius ir saugius darbo režimus;

6.4. patiekalų ir kulinarinių gaminių ruošimo technologijas;

6.5. įvairių maisto produktų ir pusgaminių šiluminio paruošimo būdus;

6.6. pagrindines maisto žaliavas, jų paskirtį, sudėties tvarką, santykius ir normas;

6.7. maisto produktų šiluminio apdorojimo (virimo, kepimo) trukmę ir temperatūrą;

6.8. paruoštos produkcijos išeigas, gaminių virimo ir kepimo metu patiriamus svorio sumažėjimus;

6.9. pusgaminių ir paruoštos produkcijos laikymo bei realizavimo sąlygas;

6.10. kulinarijos žaliavų savybes, žaliavų ir pusgaminių kokybės rodiklius;

6.11. kulinarijos gaminių pateikimo ir puošimo technologijas;

6.12. Gimnazijos organizacinę struktūrą;

6.13. Gimnazijos vidaus darbo tvarkos taisykles;

6.14. darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės saugos, elektros saugos ir higienos reikalavimus.

7. Virėjas privalo vadovautis:

7.1. Lietuvos Respublikos įstatymais ir poįstatyminiais aktais;

7.2. Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimais ir kitais Lietuvos Respublikoje galiojančiais norminiais aktais, reglamentuojančiais biudžetinių įstaigų veiklą, darbo santykius, darbuotojų saugą ir sveikatą;

7.3. vidaus darbo tvarkos taisyklėmis;

7.4. darbo sutartimi;

7.5. šiuo pareigybės aprašymu;

7.6. kitais Gimnazijos lokaliniais dokumentais (įsakymais, potvarkiais, nurodymais, taisyklėmis ir pan.).

III SKYRIUS
ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

8. Virėjas atlieka šias funkcijas:

8.1. patiekalų ir kulinarinių gaminių gamybai naudoja tik tuos maisto produktus ir žaliavas, kurie atitinka galiojančių teisės aktų ir kokybę reglamentuojančių dokumentų reikalavimus;

8.2. nenaudoja maisto produktų, kurių galiojimo terminas yra pasibaigęs;

8.3. užtikrina, kad maisto produktai ir žaliavos būtų transportuojami ir laikomi tvarkingoje, neperkrautoje ir higienos reikalavimus atitinkančioje taroje;

8.4. žalius ir termiškai apdorotus produktus apdoroja ant atitinkamai pažymėtų pjaustymo lentelių, laikydamasis kryžminės taršos prevencijos reikalavimų;

8.5. maisto produktus laiko švariuose, tvarkinguose ir laiku atitirpintuose šaldytuvuose, laikydamasis nustatyto temperatūros režimo;

8.6. padeda vyr. vyrėjai planuoti valgiaraščius, paruošia maisto produktus ir gamina patiekalus pagal patvirtintas receptūras;

8.7. išduoda paruoštus maisto patiekalus prie maisto išdavimo linijos, užtikrina, kad patiekalai būtų tinkamos temperatūros, laikosi maisto saugos, higienos ir savikontrolės reikalavimų;

8.8.organizuoja pagalbinio virtuvės darbuotojų darbą, prižiūri ir koordinuoja jų funkcijų atlikimą;

8.9.tikrina žaliavų, pusgaminių ir pagamintų patiekalų kokybę;

8.10. sveria, matuoja ir maišo ingredientus, vadovaudamasis receptais, technologinėmis kortelėmis ir profesine patirtimi;

8.11. nustato ir kontroliuoja naudojamų orkaičių, keptuvių, kepimo krosnelių bei kitos maisto gaminimo įrangos temperatūrą;

8.12. prižiūri, kad šaldytuvai ir kita šaldymo įranga nebūtų paliekami atidaryti;

8.13. naudoja, valo ir prižiūri virtuvės įrangą, inventorių bei darbo vietą, laikydamasis higienos ir saugos reikalavimų.

IV SKYRIUS
ATSAKOMYBĖ

9. Virėjas atsako už:

9.1. virtuvės įrangos saugų, tinkamą ir tvarkingą eksploatavimą;

9.2. kokybišką patiekalų ruošimą;

9.3. pagamintų patiekalų kokybę ir atitiktį nustatytiems reikalavimams;

9.4. gautų maisto produktų, žaliavų, įrankių ir kitų priemonių, reikalingų pavestoms funkcijoms atlikti, racionalų naudojimą ir saugojimą;

9.5. saugų maisto produktų laikymą;

9.6. patikėtų materialinių vertybių saugojimą;

9.7. teisingą ir efektyvų darbo laiko naudojimą;

9.8. darbo drausmės laikymąsi;

9.9. žalą, padarytą Gimnazijai dėl savo kaltės ar neatsargumo;

9.10. darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės saugos, elektros saugos ir kitų teisės aktuose nustatytų reikalavimų laikymąsi.

10. Virėjas už savo pareigų netinkamą vykdymą atsako darbo Senosios gimnazijos tvarkos taisyklių ir Lietuvos Respublikos įstatymų nustatyta tvarka.

11. Virėjas už darbo drausmės pažeidimus gali būti traukiamas drausminėn atsakomybėn. Drausminę nuobaudą skiria Senosios gimnazijos direktorius.
