

PATVIRTINTA
Marijampolės „Šaltinio“ progimnazijos
direktoriaus 2024 m. lapkričio d.
įsakymu Nr. V- (1.3.E)
36 priedas

MARIJAMPOLĖS „ŠALTINIO“ PROGIMNAZIJOS VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

I SKYRIUS PAREIGYBĖ

1. Virėjas yra priskiriamas kvalifikuotų darbuotojų grupei.
2. Pareigybės lygis - virėjas priskiriamas C lygio pareigybei.
3. Pareigybės paskirtis - atlikti patiekalų ir kulinariinių gaminių ruošimą pagal maisto produktų gaminimo technologiją.
4. Pavaldumas – virėjas pavaldus maitinimo organizatoriui.

II SKYRIUS SPECIALŪS REIKALAVIMAI VIRĖJUI

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 organizavimą;
 - 6.2. įrengimų, virtuvės inventoriaus, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimosi taisykles;
 - 6.3. įvairių maisto gaminimo įrengimų racionalų ir saugų darbo režimą;
 - 6.4. patiekalų ir kulinariinių 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 produktų 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 puošimo technologiją;
 - 6.12. progimnazijos organizacinę struktūrą;
 - 6.13. darbo tvarkos taisykles;
 - 6.14. darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės saugos, apsaugos nuo elektros, higienos reikalavimus.
7. Virėjas privalo vadovautis:
 - 7.1. Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimais ir kitais Lietuvos Respublikoje galiojančiais norminiais aktais, reglamentuojančiais biudžetinių įstaigų veiklą, darbo santykius, darbuotojų saugą ir sveikatą;
 - 7.2. progimnazijos lokaliais dokumentais (įsakymais, nurodymais, taisyklėmis ir pan.).
 - 7.3. darbo tvarkos taisyklėmis;
 - 7.4. darbo sutartimi;
 - 7.5. darbuotojų saugos ir sveikatos darbe instrukcijomis;
 - 7.6. šiuo pareigybės aprašymu.

III SKYRIUS VIRĖJO FUNKCIJOS

8. Virėjas atlieka šias funkcijas:
- 8.1. vykdo tik tuos darbus, kurie nurodyti darbo užduotyje;
 - 8.2. dirba vilkint tvarkingais, higienos reikalavimus atitinkančiais darbo rūbais, nusiėmus nuo rankų papuošalus;
 - 8.3. patiekalų, kulinariinių gaminių paruošimui naudoja tik tuos maisto produktus ir žaliavas, kurie atitinka jų nekenksmingumą ir kokybę reglamentuojančių dokumentų reikalavimus. Draudžiama naudoti maisto produktus su pasibaigusiu vartojimo terminu;
 - 8.4. produktus ir žaliavas neša tvarkingoje ir patvarioje taroje, jos neperkraudina;
 - 8.5. atlika pirminį maisto žaliavų (daržovių, kruopų, makaronų, mėsos, paukštienos, žuvies, subproduktų ir kitų) paruošimą;
 - 8.6. pjausto žalius, virtus ir skirtingų pavadinimų produktus ant lentelių, kurios turi būti atitinkamai sužymėtos;
 - 8.7. verda sriubas, skaidrias sriubas (sultinius) bei gamina šaltas sriubas;
 - 8.8. verda, troškina ir kepa karštus mėsos, žuvies, daržovių, kruopų patiekalus:
 - 8.8.1. formuoja virimui ir kepimui paukščius;
 - 8.8.2. išdoroja erškėtines ir kitas žuvis, ruošia jas šiluminiam apdorojimui; pjausto porcijomis;
 - 8.8.3. įdaro daržoves, gamina daržovių apkepus;
 - 8.8.4. ruošia padažus;
 - 8.9. ruošia, apipavidalina ir patiekia įvairius dietinius patiekalus;
 - 8.10. ruošia užkandžius, užkandinius sluoksniuotus sumuštinčius;
 - 8.11. ruošia ir apipavidalina užsakomuosius patiekalus;
 - 8.12. formuoja ir paniruoja pusgaminius iš kotletinės mėsos (mėsos, žuvies, daržovių ir kruopų);
 - 8.13. ruošia patiekalus iš koncentratų;
 - 8.14. ruošia saldžius patiekalus (kremus, pudingus ir kitus);
 - 8.15. formuoja ir kepa pyragėlius, spurgas ir bandeles;
 - 8.16. produktus laiko šaldytuvuose, kurie turi būti švarūs ir laiku atitirpdyti nuo sniego dangos.
 - 8.17. planuoja pagalbinio virtuvės darbininko darbus, prižiūri ir koordinuoja šių darbų atlikimą;
 - 8.18. tikrina maisto kokybę;
 - 8.19. sveria, matuoja ir maišo ingredientus, vadovaujantis receptais ir asmeniniu suvokimu;
 - 8.20. nustato tinkamą naudojamų orkaičių, keptuvių, kepimo krosnelių ir kitos maisto gaminimo įrangos temperatūrą;
 - 8.21. prižiūri, kad maisto produktų šaldytuvai nebūtų paliekami atidaryti;
 - 8.22. naudoja, valo ir prižiūri virtuvės įrangą ir darbo vietą;
 - 8.23. esant reikalui atlikti pagalbinio virtuvės darbininko funkcijas;
 - 8.24. kuomet nėra darbe vyriausiojo virėjo atlieka vyriausiojo virėjo pareigas.
 - 8.25. vykdo kitus teisėtus progimnazijos direktoriaus ar direktoriaus pavaduotojo ūkiui nurodymus.

SUSIPAŽINAU IR SUTINKU:

Data _____

(parašas)

(vardas, pavardė)