PATVIRTINTA
Plungės specialiojo ugdymo centro
direktoriaus 2018 m. lapkričio 21 d.
įsakymu Nr. B- 80

PLUNGĖS SPECIALIOJO UGDYMO CENTRO VYR. VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

I SKYRIUS PAREIGYBĖ

1. Plungės specialiojo ugdymo centro vyr. virėjas yra ketvirtos grupės pareigybė.
2. Pareigybės lygis – C.
3. Pareigybės paskirtis: tinkamai organizuoti valgyklos darbą.
4. Pareigybės pavaldumas: ugdymo aprūpinimo skyriaus vedėjui (ūkvedžiui).

II SKYRIUS SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

5. Darbuotojas, einantis šias pareigas, turi atitikti šiuos specialius reikalavimus:

5.1. turėti ne žemesnį kaip vidurinį išsilavinimą ir (ar) įgytą profesinę kvalifikaciją.

6. Vyriausiasis virėjas turi žinoti ir mokėti:

6.1. materialinės atsakomybės pagrindus;

6.2. darbo apskaitos ir kalkuliacijos taisykles;

6.3. įrengimų, virtuvės inventoriaus, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimo taisykles;

6.4. įvairių maisto gaminimo įrengimų racionalų ir saugų darbo režimą;

6.5. patiekalų ir kulinarinių gaminių ruošimo technologiją;

6.6. pagrindines žaliavas, jų paskirtį, sudėjimo tvarką, santykį bei normas;

6.7. įvairių maisto produktų ir pusgaminių šiluminio paruošimo būdus;

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

6.9. paruoštos produkcijos išeigas, gaminių virimo bei kepimo metu sumažėjimo procentus;

6.10. pusgaminių ir paruoštos produkcijos laikymo bei realizavimo sąlygas;

6.11. pusgaminių iš faršo asortimentą ir paruošimo būdus;

6.12. košių virimo taisykles;

6.13. patiekalų iš koncentratų paruošimo taisykles;

6.14. dietinės mitybos pagrindus, dietinių patiekalų ruošimo technologiją;

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

6.16. kulinarijos gaminių puošimo technologiją;

6.17. valgiaraščio sudarymo taisykles;

6.18. sudaryti maisto prekių ir žaliavų paskyrą-užsakymą;

6.19. teisingai įforminti maisto prekių ir žaliavų priėmimo dokumentus;

6.20. naudotis darbo įrankiais;

6.21. dirbti su viryklėmis, kepimo spinta, šaldytuvais ir kitais įrengimais;

6.22. saugos ir sveikatos darbe, gaisrinės saugos, elektrosaugos reikalavimus;

6.23. rekomendacijas dėl smurto artimoje aplinkoje atpažinimo kriterijų ir veiksmų, kilus įtarimui dėl galimo smurto artimoje aplinkoje.

III SKYRIUS
ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

8. Vyriausiasis virėjas atlieka šias funkcijas:

8.1. organizuoja ir atsako už Centre organizuojamą gamybinę veiklą, apimančią maisto produktų priėmimą ir laikymą, gamybą;

8.2. atsako už virtuvės, maisto išdavimo, pagalbinių patalpų, įrangos, indų, inventoriaus, įrankių atitikimą higienos normoms ir savalaikį jų atnaujinimą;

8.3. skirsto valgyklos darbuotojams darbus;

8.4. kontroliuoja kaip darbuotojai laikosi higienos normų ir taisyklių gaminant maistą;

8.5. 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 ugdymo aprūpinimo skyriaus vedėją;

8.6. atsako už tai, kad patalpos, įrengimai, indai ir įrankiai būtų plaunami ir dezinfekuojami tik specialiomis leistinomis medžiagomis ir priemonėmis;

8.7. užtikrina, kad gamyboje būtų naudojamos tik žaliavos ir maisto prekės, atitinkančios jų kokybę reglamentuojančių dokumentų reikalavimus;

8.8. pildo maisto patikrinimo kontrolinį žurnalą;

8.9. pildo geros higienos praktikos viešojo maitinimo įmonėse žurnalus;

8.10. priima kokybiškus ir reikiamo svorio produktus iš maisto sandėlio;

8.11. užtikrina švarą ir tvarką valgykloje, virtuvėje, sandėliuose ir pagalbinėse patalpose;

8.12. vadovauja virėjams, gaminant ir išduodant maistą;

8.13.reikalauja, kad visi virtuvėje dirbantys darbuotojai laikytųsi sanitarinių higieninių reikalavimų;

8.14. rūpinasi maisto kokybės ir jų derinių parinkimu;

8.15. laikosi valgyklos patalpose esančio inventoriaus ir įrengimų eksploatavimo taisyklių;

_____