

PATVIRTINTA
Varėnos r. Liškiavos daugiafunkcio centro
direktorius 2017 m. vasario 01d.
įsakymu Nr. V-4-04

VARĖNOS R. LIŠKIAVOS DAUGIAFUNKCIO CENTRO VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS NR. 6

I SKYRIUS BENDROJI DALIS

1. Varėnos r. Liškiavos daugiafunkcio centro virėjo pareigybė priskiriama 4 pareigybių grupei.
2. Pareigybės lygis: priskiriama C lygio pareigybei.
3. Pareigybės paskirtis: tinkamai organizuoti valgyklos darbą.
4. Pavaldumas: virėjas pavaldus ūkvedžiui.

II SKYRIUS SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

5. V irėjui keliami šie kvalifikaciniai reikalavimai:
 - 5.1. būti ne jaunesnis kaip 18 metų amžiaus, pasitikrinęs sveikatą asmuo;
 - 5.2. turėti virėjo kvalifikaciją;
 - 5.3. privalo būti išklauses privalomojo higienos įgūdžių mokymus;
 - 5.4. turi būti susipažinęs su „Geros higienos praktikos taisyklėmis viešojo maitinimo įmonėse tvarka“;
 - 5.5. žinoti Higienos normą HN 15:2005 „Maisto higiena“, reglamentuojančią maisto gamybą, sanitariją, Gerosios higienos praktikos taisykles viešojo maitinimo įmonėms organizuoti.
 - 5.6. mokėti dirbti su viryklėmis, šaldytuvais ir kitais įrengimais;
 - 5.7. turi būti susipažinęs su kasos darbo organizavimu ir kasos operacijų atlikimo taisyklėmis;
6. Virėjas privalo vadovautis:
 - 6.1. Lietuvos Respublikos įstatymais ir poįstatyminiais aktais;
 - 6.2. Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimais ir kitais Lietuvos Respublikoje galiojančiais norminiais aktais, reglamentuojančiais biudžetinių įstaigų veiklą, darbo santykius, darbuotojų saugą ir sveikatą;
 - 6.3. darbo tvarkos taisyklėmis;
 - 6.4. šiuo pareigybės aprašymu;
 - 6.5. kitais centro lokaliniais dokumentais (įsakymais, potvarkiais, nurodymais, taisyklėmis ir pan.).

III SKYRIUS ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

7. Virėjas atlieka šias funkcijas:
 - 7.1. organizuoja ir atsako už centro organizuojamą gamybinę ir prekybinę veiklą, apimančią maisto produktų priėmimą ir laikymą, gamybą, pardavimą ir jo vartojimo organizavimą;
 - 7.2. atsako už virtuvės, maisto išdavimo, pagalbinių patalpų, įrangos, indų, inventoriaus, įrankių atitikimą higienos normoms ir savalaikį jų atnaujinimą, saugos darbe, priešgaisrinės apsaugos ir kitų maitinimo įmonei keliamų reikalavimų laikymąsi;
 - 7.3. skirsto valgyklos darbuotojams pareigas ir darbus;
 - 7.4. instruktuoja ir kontroliuoja, kaip tiesiogiai pavaldūs darbuotojai laikosi saugos darbe taisyklių, higienos normų ir taisyklių gaminant, parduodant maistą;

- 7.5. laikinai nušalina valgyklos darbuotoją nuo darbo, jeigu jo sveikatos būklė neatitinka reikalavimų (dėl ligų, žaizdų ir infekcijų sukėlėjų nešiojimo) pagal LR Vyriausybės ir SAM norminius aktus;
- 7.6. 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 ūkvedį;
- 7.7. atsako už tai, kad patalpos, įrengimai, indai ir įrankiai būtų plaunami ir dezinfekuojami tik specialiomis leistinomis medžiagomis ir priemonėmis;
- 7.8. užsako prekes, rūpinasi jų priėmimu, laikymu, sandėliavimu, išdavimu, rūpinasi savalaikie deratizacija ir dezinfekcija;
- 7.9. užtikrina, kad gamyboje būtų naudojamos tik žaliavos ir maisto prekės bei maisto priedai, atitinkantys jų kokybę reglamentuojančių dokumentų reikalavimus;
- 7.10. pildo maisto patikrinimo kontrolinį žurnalą;
- 7.11. pildo geros higienos praktikos viešojo maitinimo įmonėse žurnalus;
- 7.12. užtikrina švarą ir tvarką valgykloje, virtuvėje, sandėliuose ir pagalbinėse patalpose;
- 7.13. gamina ir išduoda maistą;
- 7.14. atlieka piniginių lėšų priėmimo, išdavimo, apskaitos ir apsaugos operacijas, prisilaikant visų kasos aparato taisyklių;
- 7.15. veda kasos knygą, tikrinti faktišką pinigų sumą su kasos knygoje parodytais likučiais, užpildo kasos ataskaitą.
- 7.16. reikalauja, kad visi virtuvėje dirbantys darbuotojai laikytųsi sanitarinių higieninių; priešgaisrinės ir darbuotojų saugos reikalavimų;
- 7.17. rūpinasi maisto kokybės ir jų derinių parinkimu;
- 7.18. laikosi valgyklos patalpose esančio inventoriaus ir įrengimų eksploatavimo taisyklių;
- 7.19. vykdo kitus centro administracijos teisėtus nurodymus.

IV SKYRIUS

ATSAKOMYBĖ

8. Virėjas atsako už:
- 8.1. tvarkingą ir tikslingą patalpų, pagrindinių priemonių eksploatavimą ir priežiūrą, jam patikėtų materialinių vertybių apsaugą ir tinkamą naudojimą;
 - 8.2. maisto produktų saugumą, jų tinkamą priėmimą ir išdavimą bei laikymą, gamybą ir realizavimą;
 - 8.3. prekių, materialinių vertybių trūkumą, atsiradusį ir dėl jo aplaidumo darbe (gedimas, supuvimas, vagystės ir kt.);
 - 8.4. teisingą ir sąžiningą dokumentacijos pildymą, savalaikį atsiskaitymą su buhalterija;
 - 8.5. teisingą darbo organizavimą ir tinkamo technologinio proceso laikymąsi, gaminant ir parduodant maistą;
 - 8.6. darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės saugos, apsaugos nuo elektros reikalavimų vykdymą.
9. virėjas už savo pareigų netinkamą vykdymą atsako darbo tvarkos taisyklių ir Lietuvos Respublikos įstatymų nustatyta tvarka.
-