

PATVIRTINTA  
Varėnos r. Senosios Varėnos Andriaus  
Ryliškio pagrindinės mokyklos  
direktoriaus 2023 m. rugpjūčio 31 d.  
įsakymu Nr. V-74

## **VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS Nr. 2.**

### **I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS**

1. Varėnos r. Senosios Varėnos Andriaus Ryliškio pagrindinės mokyklos (toliau mokykla) virėjo pareigybė yra priskiriama kvalifikuotų darbuotojų grupei.
2. Pareigybės lygis: C.
3. Pareigybės paskirtis: tinkamai paruošti maistą mokyklos bendruomenei.
4. Virėjas pavaldus tiesioginiam vadovui – vyriausiajam virėjui ir ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo skyriaus vedėjui.

### **II SKYRIUS SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI**

5. Virėjo kvalifikacijai keliama šie reikalavimai:
  - 5.1. ne žemesnis kaip vidurinis išsilavinimas ir (ar) 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 naudojimo taisykles;
  - 6.3. įvairių maisto gaminių įrengimų racionalų ir saugų darbo režimą;
  - 6.4. patiekalų ir kulinarinių 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 išeigas, 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. mokyklos organizacinę struktūrą;
  - 6.13. darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės saugos, apsaugos nuo elektros, higienos reikalavimus.
7. Virėjas privalo vadovautis:
  - 7.1. Lietuvos Respublikos įstatymais ir poįstatymiais 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. darbo tvarkos taisyklėmis;
  - 7.4. darbo sutartimi;
  - 7.5. šiuo pareigybės aprašymu;
  - 7.6. kitais mokyklos lokaliniais dokumentais (įsakymais, potvarkiais, nurodymais, taisyklėmis ir pan.).

### **III SKYRIUS**

#### **ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS**

8. Virėjas atlieka šias funkcijas:

8.1. užtikrina, kad maisto bloko patalpos būtų nuolat valomos ir plaunamos Sveikatos apsaugos ministerijos aprobuotais plovikliais, o kartą per mėnesį dezinfekuojamos higienos normose nurodytais dezinfekavimo skiediniais; pasirūpina, kad plovimo ir dezinfekavimo priemonės būtų laikomos atskirai nuo maisto produktų, uždaroje taroje, rakinamoje spintoje;

8.2. nelaiko vienoje lentynoje, ant to paties padėklo, neatskirtoje pertvara šaldymo sekcijoje kartu:

8.2.1. nefasuotų, greit gendančių maisto produktų ir vaisių, daržovių, kiaušinių;

8.2.2. produktų, turinčių specifinį aštrų kvapą ir kitų maisto produktų;

8.2.3. paruoštų vartojimui nefasuotų maisto produktų ir žalių maisto produktų;

8.2.4. žalios mėsos, žuvies, pieno produktų, duonos ir pyrago gaminių;

8.3. negamina patiekalų iš maisto produktų ir pusfabrikačių, kurių praėjęs naudojimo laikas, kurie turi gedimo požymių;

8.4. nenaudoja pakartotinai jau naudotų maisto produktų ir gėrimų (sulčių) liekanų, nemaišo jų su šviežiais produktais;

8.5. savavališkai nekeičia patiekalų receptūros, nemažina porcijų, negrobsto maisto produktų, maisto produktų prieskonius naudoja tik pagal paskirtį ir tik nustatytomis dozėmis; pavojingus maisto produktus (ekstraktus, esencijas ir kt.) laiko uždaroje taroje su jų pavadinimais ir rakinamoje spintoje;

8.6. atlieka paruoštų maisto produktų degustaciją (jei tai nepavesta atlikti kitiems); tikrina, ar į maisto produktus nepateko svetimkūnių, buitinių parazitų;

8.7. maisto produktus paruošia laiku, kad mokiniai būtų maitinami pagal tvarkaraštį;

8.8. mokiniams patiekalus patiekia švariose induose, pagamina prisilaikant jų gamybos technologijos, sanitarijos ir higienos reikalavimų;

8.9. pasirūpina, kad maisto paruošimo patalpose ir maisto sandėliuose būtų taikomos saugos priemonės nuo graužikų ir parazitų;

8.10. vykdo kitus mokyklos administracijos teisėtus nurodymus.

### **IV SKYRIUS**

#### **ATSAKOMYBĖ**

9. Virėjas atsako už:

9.1. virtuvės įrangos saugų ir tvarkingą eksploatavimą;

9.2. kokybišką patiekalų ruošimą;

9.3. pagamintų patiekalų kokybę;

9.4. gautų produktų, žaliavų, įrankių ir kitų priemonių, reikalingų numatytiems darbams atlikti racionalų naudojimą ir saugojimą;

9.5. saugų produktų laikymą;

9.6. patikėtų materialinių vertybių saugojimą;

9.7. teisingą darbo laiko naudojimą;

9.8. darbo drausmės pažeidimus;

9.9. savo veiksmais ar neveikimu padarytą žalą;

9.10. darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės saugos, apsaugos nuo elektros reikalavimų vykdymą.

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

---

