PATVIRTINTA

Molėtų rajono Alantos senelių globos namų direktoriaus 2023 m. rugsėjo 28 d. įsakymu Nr. D1-13

VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

1. **SKYRIUS**

**PAREIGYBĖ**

1. Molėtų rajono Alantos senelių globos namų (toliau – Globos namai) virėjo pareigybė priskiriama specialistų pareigybės grupei.

2. Pareigybės lygis – C.

3. Pareigybės pavaldumas – virėjas yra tiesiogiai pavaldus dietistui.

**II SKYRIUS**

**SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI**

4. Darbuotojas, einantis šias pareigas, turi atitikti šiuos specialiuosius reikalavimus (turi gebėti, žinoti, išmanyti):

4.1. turėti ne žemesnį nei vidurinį išsilavinimą, įgytą profesinę kvalifikaciją ar ne mažiau kaip 2 metų virėjo darbo patirtį;

4.2. būti išklausęs virtuvės darbuotojo higieninių mokymų kursus;

4.3. žinoti įstaigos struktūrą, jos darbo organizavimą;

4.4. žinoti bendrąsias elgesio ir profesinės etikos normas klientų bei bendradarbių atžvilgiu;

4.5. gebėti bendrauti su žmonėmis (klientais, kolegomis);

4.6. žinoti darbų saugos, priešgaisrinės saugos, elektros saugos, apsaugos sistemos reikalavimus;

4.7. žinoti ir laikytis maisto paruošimo bei asmens higienos reikalavimų, darbo metu nevartoti alkoholinių gėrimų;

4.8. gebėti skaityti iš maisto technologinės kortelės;

4.9. išmanyti maisto ruošimo technologijas;

4.10. gebėti suteikti pirmąją medicinos pagalbą, įvykus nelaimingam atsitikimui darbe;

4.11. gebėti savarankiškai organizuoti savo veiklą, nuolat tobulinti profesinę patirtį;

4.12. išmanyti įstaigos įrengimų, gamybinio inventoriaus, įrankių, matavimo prietaisų, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimosi taisykles;

4.13. savo veikloje vadovautis Lietuvos Respublikos įstatymais, įgyvendinamaisiais teisės aktais, darbo tvarkos taisyklėmis, direktoriaus įsakymais, tiesioginio vadovo nurodymais ir šiuo pareigybės aprašymu.

**III SKYRIUS**

**ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS**

5. Šias pareigas einantis darbuotojas, siekdamas įgyvendinti įstaigoje keliamus tikslus, vykdo šias funkcijas:

5.1. gamina patiekalus pagal receptūras ir ruošimo technologiją;

5.2. griežtai laikosi patiekalų ruošimo receptūrų;

5.3. vykdo vyriausiojo slaugytojo nurodymus, kiek tai susiję su konkrečių gyventojų maitinimo individualizavimu, sveikatos būsena ir pan.;

5.4. vykdo dietisto nurodymus dėl patiekalų ruošimo technologijos, receptūros, dietinio maitinimo taikymo;

5.5. darbą atlieka laikantis geros higienos praktikos taisyklių (GHT);

5.6. laikosi maisto ruošimo higienos reikalavimų (dėvi tik švarius darbo rūbus, galvos apdangalą, nedėvi papuošalų);

5.7. tikrina, kad nebūtų pasibaigęs išduotų iš sandėlio produktų galiojimas;

5.8. patikrina ir nepriima iš sandėlininko blogos kokybės maisto produktų, žaliavų;

5.9. gamina ir atiduoda maitinimui (padalina) patiekalus konkretiems gyventojams pagal vyriausiojo slaugytojo ir/ar dietisto nurodymus;

5.10. gamina ir dalina paruoštus patiekalus griežtai laikantis įstaigoje patvirtinto maitinimų laiko;

5.11. išplauna po naudojimo visų gyventojų indus, puodus, maisto gamyboje naudotus prietaisus ir/ar įrangą;

5.12 laikosi patalpų valymo, plovimo ir dezinfekavimo plano, registruoja žurnale;

5.13. naudojamuose kasdieniuose savikontrolės žurnaluose esant poreikiui daro atžymas, registruoja šiluminio apdorojimo (paruošimo), produktų laikymo temperatūras ir šiluminių procesų trukmės rezultatus, jeigu yra nukrypimų nuo normos;

5.14. užtikrina virtuvėje esančių prietaisų švarą;

5.15. tikrina virtuvės inventorių, virtuvėje laikomus indus, kad jie nebūtų pažeisti (sudaužyti, įskelti ir/ar kitaip sugadinti); radus pažeistų ir/ar sugadintų indų, virtuvės inventoriaus – nedelsiant apie tai praneša ūkvedžiui ir išima juos iš naudojimo;

5.16 daržoves apdoroja ir plauna rūsio patalpoje, palaiko ten švarą;

5.17. domisi ir pagal poreikį kelia kvalifikaciją profesinėje srityje;

5.18. nustatytu periodiškumu tikrinasi profilaktiškai savo sveikatą;

5.19. vykdo kitus Globos namų direktoriaus žodinius ir raštiškus su įstaigos funkcijomis ir veikla susijusius nenuolatinio pobūdžio pavedimus tam, kad būtų pasiekti įstaigos strateginiai tikslai.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_