

**VARĖNOS R. MATUIZŲ PAGRINDINĖS MOKYKLOS
VYR. VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS**

**I SKYRIUS
PAREIGYBĖ**

1. Pareigybės pavadinimas – vyr.virėjas.
2. Pareigybės lygis: vyr. virėjas priskiriamas C lygio pareigybei.
3. Pareigybės paskirtis – Vyr.virėjas pareigybė reikalinga virtuvės darbui organizuoti ir vykdyti.
4. Pareigybės pavaldumas – darbuotojas tiesiogiai pavaldus mokyklos direktoriui.

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

5. Darbuotojas, einantis šias pareigas, turi atitikti šiuos specialiuosius reikalavimus:
 - 5.1 vyriausiojo virėjo kvalifikaciją patvirtinantis kursų pažymėjimas;
 - 5.2 virtuvės darbuotojų higieninių mokymų kursų pažymėjimas;
 - 5.3 praktinio darbo patirtis ir/ar gebėjimas dirbti savarankiškai.

**III SKYRIUS
ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS**

6. Užsako ir priima maisto produktus.
7. Veda gaunamų maisto produktų apskaitą ir atsiskaito su buhalterija.
8. Ruošia maistą pagal technologinius reikalavimus ir pagal dietisto sudarytą valgiaraštį.
9. Užtikrina gerą patiekalų ruošimo kokybę, laikantis technologinių reikalavimų.
10. Kontroliuoja maisto atidavimą vartotojams pagal nustatytas maitinimo normas ir maisto atidavimo grafiką.
11. Kontroliuoja virtuvės išleidžiamos produkcijos gamybą, žaliavų ir maisto produktų, prieskonių naudojimą, technologijos ir sanitarijos normų laikymosi.
12. Matuoja temperatūrą šaldytuvuose, esančiuose virtuvėje, sandėlyje ir registruoja žurnale.
13. Užtikrina produktų, prekių ir inventoriaus saugą pagal higienos-sanitarijos reikalavimus.
14. Paskirsto darbus virtuvės darbuotojams ir kontroliuoja šių darbų atlikimo kokybę.
15. Kontroliuoja, kad virtuvės darbuotojai laikytųsi, sanitarijos-higienos normų, saugos ir sveikatos darbe, priešgaisrinės saugos ir eksploatacinių (gamintojų) instrukcijų reikalavimų.
16. Teikia siūlymus administracijos darbuotojams dėl virtuvės darbo pagerinimo.

**V SKYRIUS
ATSAKOMYBĖ**

17. Vyr. virėjas atsako už kokybišką funkcijų vykdymą:

- 17.1. teisingą technologinio proceso organizavimą ir įrengimų panaudojimą pagal paskirtį, jų saugią eksploataciją;
- 17.2. teisingą žaliavų ir produktų priėmimą, jų saugojimą ir kokybę;
- 17.3. gaminamų patiekalų kokybę;
- 17.4. virtuvės inventorių.
18. Už saugos ir sveikatos instrukcijų, priešgaisrinės saugos taisyklių, higienos reikalavimų laikymąsi.
19. Už savo funkcijų netinkamą vykdymą atsako Lietuvos Respublikos įstatymų nustatyta tvarka