

PATVIRTINTA

Negalią turinčių asmenų centras „Korys“
direktorius 2022 m. balandžio 28 d.
įsakymu Nr. V - 41

**NEGALIĄ TURINČIŲ ASMENŲ CENTRAS „KORYS“
APTARNAVIMO IR ŪKIO PADALINIO VIRĖJO
PAREIGYBĖS APRAŠYMAS**

**I SKYRIUS
PAREIGYBĖ**

1. Negalią turinčių asmenų centras „Korys“ (toliau – Centro) virėjas yra darbuotojas, dirbantis pagal darbo sutartį. Virėjo pareigybė priskiriama kvalifikuotų darbuotojų grupei.
2. Pareigybės lygis – C.
3. Virėją priima į darbą ir atleidžia iš darbo Centro direktorius.
4. Virėjas pavaldus Aptarnavimo ir ūkio padalinio vadovui.
5. Virėjas savo darbe vadovaujasi Centro nuostatais, Centro darbo tvarkos taisyklėmis, Centro bendruomenės etikos taisyklėmis, Lietuvos Respublikos higienos normomis „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“ bei „Maisto higiena“, Gerosios higienos praktikos taisyklėmis, direktoriaus įsakymais, darbų saugos ir priešgaisrinės saugos instrukcijomis, šiuo pareigybės aprašymu.
6. Virėjas priimamas, perkeliamas ir atleidžiamas iš darbo vadovaujantis Lietuvos Respublikos darbo kodekso nuostatomis.
7. Šis pareigybės aprašymas kasmet turi būti peržiūrimas, vertinamas, ir, esant poreikiui, keičiamas.

II SKYRIUS

SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

8. Darbuotojas, einantis šias pareigas, turi turėti virėjo kvalifikaciją.
9. Virėjas turi žinoti:
 - 9.1. pagrindinių maisto produktų sudėtį, sveikos mitybos principus, mitybos higienos normas, maisto paruošimo technologijas;
 - 9.2. paruoštos produkcijos išėigas, gaminių virimo bei kepimo metu sumažėjimo procentus;
 - 9.3. įvairių maisto gaminių įrengimų racionalų ir saugų darbo režimą;
 - 9.4. įrengimų, virtuvės inventoriaus, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimo taisykles;
 - 9.5. kulinarinių patiekalų, šaltų patiekalų, sriubų, antrų patiekalų iš mėsos, žuvies, paukštienos, padažų, saldžių patiekalų ir dietinių patiekalų paruošimo receptūras bei technologiją;
 - 9.6. pagrindines žaliavas, jų paskirtį, sudėjimo tvarką, santykį bei normas;
 - 9.7. maistinių savybių išsaugojimo, apdirbant produktus termiškai, būdus;
 - 9.8. kaip dirbti su viryklėmis, kepimo spinta, šaldytuvais ir kitais įrenginiais;
 - 9.9. darbuotojų saugos ir sveikatos, priešgaisrinės saugos, elektrinės saugos reikalavimus.

III SKYRIUS

ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

9. Šias pareigas einantis darbuotojas vykdo šias funkcijas:
 - 9.1. vykdo Centre organizuojamą gamybinę veiklą, apimančią maisto produktų priėmimą ir laikymą, gamybą, išdavimą ir jo vartojimo organizavimą;

9.2. užtikrina tikslų žaliavų, maisto produktų, prieskonių naudojimą virtuvėje pagal patvirtintas technologines korteles ir valgiaraščius;

9.3. atlieka paruoštų maisto produktų degustaciją, tikrina, ar į maisto gaminius nepateko svetimkūnių;

9.4. diegia Gerosios higienos praktikos (GHP) taisykles;

9.5. atsako už virtuvės, maisto išdavimo, pagalbinių patalpų, įrangos, indų, inventoriaus, įrankių atitikimą higienos normoms ir savalaikį jų atnaujinimą, saugos darbe, priešgaisrinės saugos ir kitų maitinimo įmonei keliamų reikalavimų laikymąsi;

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

9.7. užtikrina, kad gamyboje būtų naudojamos tik žaliavos ir maisto prekės bei maisto priedai, atitinkantys jų kokybę reglamentuojančių dokumentų reikalavimus;

9.8. bendradarbiauja su Centro darbuotojais, sprendžiant klientams kylančias mitybos problemas;

9.9. pavedus Aptarnavimo ir ūkio padalinio vadovui, ar kitam administracijos darbuotojui, atlieka kitus nenuolatinio pobūdžio pavedimus susijusius su Centro veikla.

Suderinta Respublikinės jungtinės profesinės sąjungos (RJPS) padalinio Negalių turinčių asmenų centras „Korys“ dvišalės tarybos posėdyje, vykusiame 2022-04-27.

Susipažinau ir sutinku:

Negalių turinčių asmenų centro „Korys“
virėjas

(Vardas, pavardė, parašas, data)

Pareigybės aprašymą gavau:

(Vardas, pavardė, parašas, data)