

PATVIRTINTA  
Šiaulių „Dermės“ mokyklos  
direktorius 2020 m. gruodžio 31 d.  
įsakymu Nr. V1-291

## **ŠIAULIŲ „DERMĖS“ MOKYKLOS VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS**

### **I SKYRIUS VIRĖJO PAREIGYBĖ**

1. Šiaulių „Dermės“ mokyklos (toliau vadinama Mokykla) virėjo pareigybės aprašymas reglamentuoja darbuotojo, dirbančio Mokyklos (ir ikimokyklinio ugdymo skyriaus) virtuvėje ir gaminančio maistą mokiniams, veiklą.
2. Pareigybės lygis – C; pareigybės kodas – 5120; pareigybės grupė – kvalifikuoti darbuotojai.
3. Virėjas dirba vadovaudamasis Mokyklos darbo tvarkos taisyklėmis bei pareigybės aprašymu.
4. Virėjas pavaldus direktoriaus pavaduotojui ūkiui (ikimokyklinio ugdymo skyriuje – ikimokyklinio ugdymo skyriaus vedėjui).
5. Darbuotoją į darbą priima ir atleidžia Mokyklos direktorius.

### **II SKYRIUS SPECIALIEJI REIKALAVIMAI VIRĖJUI**

6. Turėti virėjo kvalifikacinę kategoriją.
7. Turi mokėti bei žinoti:
  - 7.1. maisto ruošimo darbo organizavimo tvarką, mitybos higieną;
  - 7.2. dietinio maisto paruošimo technologijos principus, maisto apdorojimo darbų saugos instrukcijas, maistinių savybių išsaugojimo apdirbant maisto produktus termiškai, būdus;
  - 7.3. visų esančių įrengimų eksploatacines, įjungimo/išjungimo taisykles bei racionalių darbo režimus;
  - 7.4. taikyti saugius pernešimo, pakrovimo, iškrovimo, transportavimo būdus, taros atidarymo taisykles;
  - 7.5. žinoti virtuvės indų, inventoriaus pavadinimus ir paskirtį, jų surinkimo, plovimo, džiovinimo bei naudojimosi indais ir įrankiais taisykles;
  - 7.6. šiluminio maisto produktų apdorojimo (virimo, kepimo, troškinimo ir pan.) trukmę ir temperatūrą.

### **III SKYRIUS VIRĖJO FUNKCIJOS IR ATSAKOMYBĖ**

8. Virėjas pagal valgiaraštį ir vyr. virėjo darbų paskirstymą gamina maistą Mokyklos mokiniams bei darbuotojams.
9. Laikosi higienos normų, maisto ir veterinarijos tarnybos reikalavimų, technologinės drausmės:
  - 9.1. kokybiškai gamina patiekalus, atitinkančius porcijos svorį, estetinę išvaizdą ir pan.;
  - 9.2. laikosi Mokyklos Maitinimo tvarkoje nurodytų maitinimo laiko grafikų;

9.3. palaiko nepriekaištingą sanitarinį stovį virtuvėje ir kitose gamybinėse patalpose, dėvi tvarkingus spec. rūbus;

9.4. ekonomiškai naudoja elektros energiją ir vandenį, rūpinasi virtuvės įrengimų stoviu ir esant gedimui nedelsiant informuoja vyr. virėją;

9.5. laikosi teisėtų dietisto reikalavimų.

10. Mokinių atostogų metu atlieka kitus Mokyklos direktoriaus nurodytus darbus.

11. Atsakingas už kokybišką pareigų vykdymą pagal teisės aktus bei šį pareigybės aprašymą.

---

Susipažinau

---

(parašas)

---

(vardas, pavardė)

---

(data)