

VILKAVIŠKIO VAIKŲ LOPŠELIO-DARŽELIO „EGLUTĖ“ VIRTUVĖS VEDĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

I SKYRIUS PAREIGYBĖ

1. Virtuvės vedėjas yra kvalifikuotas darbuotojas, kodas 343401.
2. Pareigybės lygis – C, būtinas ne žemesnis kaip vidurinis išsilavinimas ir (ar) įgyta profesinė kvalifikacija.
3. Pareigybės paskirtis – racionaliai, kokybiškai bei estetiškai gaminti patiekalus Vilkaviškio vaikų lopšelyje-darželyje „Eglutė“ (toliau – darželis) vadovaujantis RVASVT taisyklėmis, technologijos aprašymais, maisto higienos bei kitomis maisto saugą reglamentuojančiomis taisyklėmis maisto gaminimui.
4. Pareigybės pavaldumas – virtuvės vedėjas pavaldus ir atskaitingas sveikatos ir maitinimo organizavimo specialistui. Priima į darbą ir atleidžia iš jo darželio direktorius.

II SKYRIUS SPECIALŪS REIKALAVIMAI VIRTUVĖS VEDĖJUI

5. Virtuvės vedėjas turi atitikti šiuos specialiuosius reikalavimus:
 - 5.1. turi būti ne jaunesnis, kaip 18 metų asmuo, turintis virėjo kvalifikacinį pažymėjimą, nustatyta tvarka patikrinęs sveikatą ir išklauses higienos įgūdžių mokymo kursus, išklauses įvadinį, priešgaisrinį ir darbo vietoje instruktavimus, susipažinęs su geros higienos praktikos taisyklėmis viešojo maitinimo įmonėms.
 - 5.2. privalo žinoti, mokėti ir išmanyti:
 - 5.2.1. higienos normas ir reikalavimus;
 - 5.2.2. žalio ir paruošto maisto normas (pagal vaikų amžių);
 - 5.2.3. maisto paruošimo technologiją;
 - 5.2.4. reikalavimus indų ir virtuvės įrankių paruošimui maisto gamybai;
 - 5.2.5. virtuvės įrangos priežiūros reikalavimus;
 - 5.2.6. darbuotojų saugos ir sveikatos, priešgaisrinės saugos, elektroaugos reikalavimus.

III SKYRIUS VIRTUVĖS VEDĖJO FUNKCIJOS

6. Virtuvės vedėjas vykdo šias funkcijas:
 - 6.1. dirba tik paskirtą darbą ir neleidžia dirbti už save pašaliniam asmeniui;
 - 6.2. dirba apsivilkęs tvarkingais, higienos reikalavimus atitinkančiais darbo drabužiais;
 - 6.3. priima iš maisto sandėlio maisto produktus, pasirašydamas valgiaraštyje;
 - 6.4. materialiai atsako už gautus maisto produktus;
 - 6.5. kokybiškai ruošia maistą, atsižvelgdamas į vaikų amžių, išdalina maistą į grupes;
 - 6.6. rūpinasi virtuvės sanitariniu stoviu, inventoriu, kad jis būtų griežtai naudojamas pagal paskirtį;
 - 6.7. laiku pagamina ir išdalina geros kokybės maistą;
 - 6.8. sumuštinis pusryčiams ir vakarienei;
 - 6.9. garnyrą;
 - 6.10. šaltą daržovių garnyrą.
 - 6.11. dirba vadovaujantis RVASVT taisyklėmis, technologijos aprašymais, maisto higienos bei kitomis maisto saugą reglamentuojančiomis taisyklėmis maisto gaminimui, darželio nuostatais, darbo tvarkos taisyklėmis, darbuotojų saugos ir sveikatos instrukcijomis, šiuo pareigybės aprašymu.
7. Virtuvės vedėjas puoselėja emociškai saugią aplinką, reaguoja į smurtą bei patyčias darželyje.