PATVIRTINTA

Šiaulių Zoknių progimnazijos direktoriaus

2022 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. 1-

**ŠIAULIŲ ZOKNIŲ PROGIMNAZIJOS VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS**

**I SKYRIUS**

**BENDROJI** **DALIS**

1. Virėjo pareigybė yra priskiriama specialistų grupei.

2. Pareigybės lygis: C.

3. Pareigybės paskirtis: gaminti maistą progimnazijos mokiniams ir darbuotojams.

4. Virėjas tiesiogiai pavaldus vyriausiajam virėjui.

**II SKYRIUS**

**SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI**

5. Darbuotojas, einantis šias pareigas, turi atitikti šiuos specialiuosius reikalavimus:

5.1. turėti ne žemesnį kaip vidurinį išsilavinimą ir įgytą virėjo kvalifikaciją;

5.2. gerai išmanyti higienos reikalavimus valgyklos darbui ir maisto gamybai užtikrinti;

5.3.išmanyti maisto produktų gamybai, technologijai keliamus reikalavimus;

5.4. privalo tikrintis sveikatą pagal nustatytą tvarką;

5.5. išklausyti įvadinį instruktavimą ir instruktavimą darbo vietoje;

5.6. privalo žinoti gaisro gesinimo būdus ir priemones, pirmosios medicinos pagalbos suteikimo būdus, individualiosios saugos priemones;

5.7. įvykus nelaimingam atsitikimui, virėjas, jeigu pajėgia turi nedelsiant pranešti valgyklos vyriausiajam virėjui arba kitam darbdavio atsakingam asmeniui;

5.8. apie pastebėtą netvarką darbo vietoje, pastebėtus darbo įrankius ir mechanizmų trūkumus, kilus nesklandumams, virėjas privalo pranešti valgyklos vyriausiajam virėjui ir nepradėti darbo, kol nebus pašalinti pastebėti trūkumai;

5.9. laikytis tarnybinio etiketo reikalavimų, bendravimo, kalbos kultūros ir darbo tvarkos taisyklių.

**III SKYRIUS**

**PAVOJINGI, KENKSMINGI IR KITI RIZIKOS VEIKSNIAI, JŲ POVEIKIS SVEIKATAI, BŪTINOS SAUGOS PRIEMONĖS**

6. Daugelio traumų priežastimi yra produktų apdorojimui naudojami peiliai ir kirvukai. Paprastai susižeidžiama produktą laikanti ranka. Labai svarbu pasirinkti tinkamo dydžio ir formos peilius bei kirvukus, atsargiai jais dirbti.

7. Kad išvengtume nelaimės, reikia nuolat sekti, ar mechanizmų pavojingos dalys patikimai uždengtos atitinkamais gaubtais.

8. Negalima kišti mėsos gabalų į mėsmalę rankomis, negalima rankomis kišti daržovių tarp mechanizmų pjaustymo peilių ir diskų. Tam reikia naudoti medinius kištukus, menteles arba specialius įtaisus.

9. Virėjo darbo vieta turi būti gerai apšviesta, kad virėjas aiškiai matytų pjovimo įrankių judesius ir savo rankų padėtį.

10. Reikia būti ypač atsargiam atidarinėjant stiklainius, konservų dėžutes, valant nuo sukapotos mėsos kaukų atplaišas, apdorojant žuvį, nes galima susižeisti rankas ištrupėjusiomis stiklainių briaunomis, atidaromų konservų skardos atplaišomis, mėsos ir žuvies aštriais kaulais.

11. Virėjas neturi vienas kilnoti ir nešioti sunkių dėžių su maisto produktais (mėsa daržovėmis, gėrimais), puodų, katilų ir kitų indų, sunkesnių negu nustatyta pagal normas.

12. Virtuvėje turi būti po ranka viskas, kas būtina, ir turi nebūti visiškai nieko nereikalingo.

13. Nukelti sunkų indą su viralu nuo viryklės ir nešti jį dviese, nuėmus dangtį, kad matytųsi, kad viralas neišsilies per kraštus.

14. Negalima atidengti puodų su verdančiu viralu plikomis rankomis. Atidengiant dangtį reikia lenkti į save, kad garai nenuplikytų veido ar rankų.

15. Didelį traumos pavojų kelia nešvarios, slidžios, riebaluotos grindys. Paslydus ir pargriuvus galima susilaužyti ranką ar koją, susitrenkti galvą, o jeigu pargriūvama nešant indą su karštu viralu - galima labai rimtai nusiplikyti. Virtuvės darbuotojai privalo palaikyti virtuvėje idealią švarą, nuolat valyti grindis, kad ant jų nesimėtytų mėsos, taukų atliekos, daržovių lupenos ir pan.

16. Virtuvėje naudojamos viryklės, elektros mechanizmai ir įrankiai turi būti techniškai tvarkingi. Elektros įrenginiai, kurių įžeminimas numatytas juos pagaminusios gamyklos instrukcijoje, turi būti įžeminti.

17. Neleistina, kad virtuvės elektros įrankių laidai ir kabeliai liestų įkaitusius elektros įrenginių paviršių.

17. Virėjas privalo laikytis asmeninės higienos reikalavimų.

18. Virtuvės patalpose turi būti įrengtas ištraukiamasis ir teikiamasis vėdinimas, darbdavys privalo aprūpinti virtuvę pirmosios medicinos pagalbos suteikimo vaistinėlėmis, gaisro gesinimo priemonėmis (pagal galiojančias normas - vienas gesintuvas vienai patalpai).

**IV SKYRIUS**

**ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS**

**Virėjo veiksmai prieš darbo pradžią**

19. Prieš darbo pradžią virėjas privalo:

19.1. nuprausti veidą, nusiplauti rankas, užsivilkti chalatą, paslėpti plaukus po kepure;

19.2. patikrinti, ar yra visi reikalingi maisto produktai arba atsinešti juos,

19.3. patikrinti, ar yra visi darbui reikalingi įrankiai, ar jie pakankamai aštrūs ir švarūs, ar švarūs ir tvarkingi mechanizmai, ar jie gerai pritvirtinti prie darbo stalo;

19.4. patikrinti, ar pastatyti visi būtini virtuvės mechanizmų judančių ir srovinių dalių gaubtai;

19.5. patikrinti vandens lygį katilų apgaubė kontroliniu čiaupu,

19.6. patikrinti, ar teisingai nustatytos slėgio reguliavimo katilų apgaubė ribos;

19.7. apie pastebėtus virtuvėje įrenginių ir įrankių defektus pranešti savo darbo vadovui ir nepradėti darbo, kol nebus pašalinti.

**Virėjo veiksmai darbo metu**

20. Virėjas privalo žinoti turimų maisto produktų savybes, ypač gaunamų iš užsienio produktų savybes, kad šaltas ar karštas produktų apdorojimas arba maišymas nesukeltų nepageidaujamų reakcijų ir kenksmingų padarinių.

21. Virėjas privalo patikrinti, ar gauta maisto gamybai mėsa ištirta veterinarijos laboratorijoje, ar ji nepašvinkusi, iš jos jis turi išpjauti sugedusias, suterštas, pajuodusias vietas, veterinarijos antspaudo pėdsakus.

22. Nuo daržovių virėjas privalo gerai nuplauti žemės likučius, herbicidus, nuodinguosius chemikalus, mineralinių trąšų liekanas ir švariai daržoves nuskusti.

23. Darbo metu reikia sekti manometro parodymus, kad slėgis katilo vandens ir garų apgaubė nebūtų didesnis už leistiną.

24. Negalima atidarinėti vandens lygio matavimo čiaupo ir pilti vandens į įkaitusio katilo apgaubą.

25. Pilti riebalus reikia tik neįkaitusią (neįjungtą) keptuvę.

26. Srovės tiekimo į mechanizmą laidas ar kabelis neturi būti įjungtas.

27. Maisto produktų liekanas reikia valyti iš mechanizmo mediniu ar kitokiu grandikliu, kai mechanizmas išjungtas iš elektros tinklų ir visiškai sustojęs.

28. Virėjui draudžiama:

28.1. kaitinti tuščius katilus, puodus, kitokius indus;

28.2. leisti, kad viralas lietųsi iš katilo ant viryklės;

28.3. naudoti įskilusius, ištrupėjusiomis briaunomis indus;

28.4. dirbti kitus darbus, laikant rankose aštrius įrankius;

28.5. atsivesti į virtuvę vaikus.

**Virėjo veiksmai baigus darbą**

29. Baigęs darbą, virėjas privalo išvalyti naudotus įrankius, indus, mechanizmus ir padėti juos į jų saugojimo vietą.

30. Valyti virykles ir indus galima tik jiems ataušus.

31. Draudžiama palikti neišjungtas virykles.

32. Baigus darbą reikia surinkti maisto produktų atliekas, supilti jas į tam skirtus indus ir sandariai juos uždaryti.

33. Baigus darbą reikia atlikti asmeninės higienos procedūras.

34. Apie visus pastebėtus darbo metu trūkumus reikia pranešti valgyklos vyriausiajam virėjui.

**V SKYRIUS**

**MOKINIŲ SAUGUMO UŽTIKRINIMAS**

35. Virėjas, įtaręs ar pastebėjęs žodines, fizines, socialines patyčias, patyčias kibernetinėje erdvėje bei smurtą, nedelsdamas įsikiša ir nutraukia bet kokius tokį įtarimą keliančius veiksmus ir toliau vadovaujasi progimnazijos nustatyta tvarka.

36. Virėjas nedelsiant informuoja progimnazijos direktorių, pagalbos specialistus, pastebėjus ar įtarus mokinį esant apsvaigus nuo psichotropinių ar kitų psichiką veikiančių medžiagų.

**VI SKYRIUS**

**ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO TEISĖS**

37. Virėjas turi teisę:

37.1. kelti kvalifikaciją pagal jo pareigoms nustatytus kvalifikacinius reikalavimus;

37.2. nustatyta tvarka gauti Lietuvos Respublikos darbo kodekse nustatytas atostogas ir valstybės nustatytas lengvatas;

37.3. burtis į savišvietos ir kultūrines grupes;

37.4. dalyvauti mokyklos savivaldoje.

**VII SKYRIUS**

**ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO ATSAKOMYBĖ**

38. Virėjas privalo:

38.1. tausoti inventorių;

38.2. atsakyti už pagamintų patiekalų kokybę, už blogai arba ne laiku atliktas funkcijas - Lietuvos Respublikos darbo kodekso nustatyta tvarka.

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

Žemiau pasirašę asmenys pasirašydami patvirtina, kad susipažino su Šiaulių Zoknių

progimnazijos virėjo pareigybės aprašymu

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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