

**ŠIAULIŲ LIEPORIŲ GIMNAZIJA**  
**(Kodas 190532324)**

PATVIRTINTA  
Šiaulių Lieporių gimnazijos  
direktoriaus 2024 m. vasario 1 d.  
įsakymu Nr. P-123/1

**VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS**

**I SKYRIUS**  
**PAREIGYBĖ**

1. Šiaulių Lieporių gimnazijos (toliau – gimnazijos) virėjas yra priskiriamas kvalifikuotų darbuotojų grupei.
2. Pareigybės lygis: virėjas priskiriamas C lygio pareigybei (pareigybės kodas 512001).
3. Pareigybės paskirtis: palaikyti pavyzdinę tvarką ir švarą asociacijos teritorijoje.
4. Pavaldumas: virėjas pavaldus vyr. virėjui.

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

5. Virėjo kvalifikacijai keliami reikalavimai:
  - 5.1. ne žemesnis kaip vidurinis išsilavinimas ir įgyta virėjo kvalifikacija;
  - 5.2. analogiška darbo patirtis.
6. Virėjas turi žinoti ir išmanyti:
  - 6.1. virtuvės darbo organizavimą;
  - 6.2. įrengimų, virtuvės inventoriaus, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimosi taisykles;
  - 6.3. įvairių maisto gaminių įrengimų racionalų ir saugų darbo režimą;
  - 6.4. patiekalų ir kulinarinių gaminių ruošimo technologiją;
  - 6.5. įvairių maisto produktų ir pusgaminių šiluminio paruošimo būdus;
  - 6.6. pagrindines žaliavas, jų paskirtį, sudėjimo tvarką, santykį bei normas;
  - 6.7. šiluminio maisto produktų apdorojimo (virimo, kepimo) trukmę ir temperatūrą;
  - 6.8. paruoštos produkcijos išėigas, gaminių virimo bei kepimo metu sumažėjimo procentus;
  - 6.9. pusgaminių ir paruoštos produkcijos laikymo bei realizavimo sąlygas;
  - 6.10. kulinarijos žaliavų savybes, žaliavų ir pusgaminių kokybės rodiklius;
  - 6.11. kulinarijos gaminių puošimo technologiją;
  - 6.12. asociacijos organizacinę struktūrą;
  - 6.13. darbo tvarkos taisykles;
  - 6.14. darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės saugos, apsaugos nuo elektros, higienos reikalavimus.
7. Virėjas privalo vadovautis:
  - 7.1. Lietuvos Respublikos įstatymais ir poįstatymiais aktais;
  - 7.2. Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimais ir kitais Lietuvos Respublikoje galiojančiais norminiais aktais, reglamentuojančiais biudžetinių įstaigų veiklą, darbo santykius, darbuotojų saugą ir sveikatą;
  - 7.3. vidaus darbo tvarkos taisyklėmis;
  - 7.4. darbo sutartimi;
  - 7.5. šiuo pareigybės aprašymu;

7.6. kitais asociacijos lokaliniais dokumentais (įsakymais, potvarkiais, nurodymais, taisyklėmis ir pan.).

### **III SKYRIUS**

#### **ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS**

8. Virėjas atlieka šias funkcijas:

8.1. patiekalų, kulinarinių gaminių paruošimui naudoja tik tuos maisto produktus ir žaliavas, kurie atitinka jų kokybę reglamentuojančių dokumentų reikalavimus;

8.2. nenaudoja maisto produktų su pasibaigusiu galiojimo terminu;

8.3. produktus ir žaliavas neša tvarkingoje taroje, jos neperkraunant;

8.4. pjausto žalius, virtus produktus ant lentelių, kurios turi būti atitinkamai sužymėtos;

8.5. produktus laiko šaldytuvuose, kurie turi būti švarūs ir laiku atitirpdyti nuo sniego dangos;

8.6. planuoja valgiaraščius, ruošia maisto produktus ir gamina patiekalus;

8.7. planuoja pagalbinių virtuvės darbininko darbus, prižiūri ir koordinuoja šių darbų atlikimą;

8.8. tikrina maisto kokybę;

8.9. sveria, matuoja ir maišo ingredientus, vadovaujantis receptais ir asmeniniu suvokimu;

8.10. nustato tinkamą naudojamų orkaitių, keptuvių, kepimo krosnelių ir kitos maisto gaminimo įrangos temperatūrą;

8.11. prižiūri, kad maisto produktų šaldytuvai nebūtų paliekami atidaryti;

8.12. naudoja, valo ir prižiūri virtuvės įrangą ir darbo vietą, dezinfekuoja valgyklos inventorių.

8.13. mokinių atostogų, karantino metu arba jei nėra darbo gimnazijos patalpose prižiūri gimnazijos teritoriją lauke (darbas stadione, gėlynuose, gimnazijos parke, kieme ir kt.).

### **IV SKYRIUS**

#### **ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO TEISĖS**

9. Virėjas turi teisę:

9.1. teikti pasiūlymus mokinių maitinimo gerinimo klausimais;

9.2. nepriimti maisto produktų, jeigu jie neatitinka realizacijos terminų ir operatyviai apie tai informuoti valgyklos vyr. virėją;

9.3. kelti kvalifikaciją;

9.4. turėti tinkamas darbo sąlygas, inventorių bei indus kokybiškam maisto paruošimui ir gaminimui.

### **V SKYRIUS**

#### **ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO ATSAKOMYBĖ**

10. Virėjas atsako už:

10.1. virtuvės įrangos saugų ir tvarkingą eksploatavimą;

10.2. kokybišką patiekalų ruošimą;

10.3. pagamintų patiekalų kokybę;

10.4. gautų produktų, žaliavų, įrankių ir kitų priemonių, reikalingų numatytiems darbams atlikti racionalų naudojimą ir saugojimą;

10.5. saugų produktų laikymą;

10.6. patikėtų materialinių vertybių saugojimą;

10.7. teisingą darbo laiko naudojimą.

10.8. darbo drausmės pažeidimus;

10.9. žalą, padarytą asociacijai dėl savo kaltės ar neatsargumo;

10.10. darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės saugos, apsaugos nuo elektros reikalavimų vykdymą.

11. Virėjas už savo pareigų netinkamą vykdymą atsako darbo vidaus tvarkos taisyklių ir Lietuvos Respublikos įstatymų nustatyta tvarka.

12. Virėjas už darbo drausmės pažeidimus gali būti traukiamas drausminėn atsakomybėn. Drausminę nuobaudą skiria įstaigos vadovas.

---