

PATVIRTINTA

_____ „_____“

direktoriaus 20__ m. įsakymu Nr. _____

VIRĖJO PADĖJĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Virėjo padėjėjas, dirbantis pagal darbo sutartį (toliau – Virėjo padėjėjas), pareigybė priskiriama kvalifikuotų darbuotojų grupei.
2. Pareigybės lygis – C, kuriam būtinas ne žemesnis kaip vidurinis išsilavinimas ir (ar) įgyta profesinė kvalifikacija.
3. Pareigybės paskirtis – nesudėtingų patiekalų arba pusgaminių ir gėrimų ruošimas. Darbas su gamybiniais įrenginiais jų valdymas. Užtikrinti maisto paruošimo patalpų ir gamybinio inventoriaus švarą ir savalaikį daržovių paruošimą patiekalų gamybai.
4. Pareigybės darbo sritis – nesudėtingų patiekalų arba pusgaminių ir gėrimų ruošimas. Užtikrinti gamybinio inventoriaus švarą ir tvarką maisto paruošimo padalinyje, ruošti daržoves patiekalams, padėti virėjams ruošiant produktus apdorojimui, tinkamas indų ir gamybinio inventoriaus plovimas ir dezinfekavimas.
5. Virėjo padėjėjas tiesiogiai pavaldus virėjui ir dietistui.

II SKYRIUS SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

6. Virėjo padėjėjas turi mokėti:
 - 6.1. dirbti komandoje, įgyvendinti _____ maitinimo vykdymą;
 - 6.2. taikyti įstaigos direktoriaus įsakymus ir kitus teisės aktus;
 - 6.3. virėjo padėjėjas atlieka visus jam pavestus pagalbinius ir plovimo darbus virtuvėje;
 - 6.4. virėjo padėjėjas pareigoms priimamas asmuo, sugebantis savarankiškai dirbti;
 - 6.5. virėjo padėjėjas turi būti išklauses privalomųjų higienos žinių programą ir turėti pažymėjimą;
 - 6.6. virėjo padėjėjas turi būti išklauses pirmosios pagalbos žinių programą ir turėti pažymėjimą.
7. Virėjo padėjėjas privalo žinoti:
 - 7.1. saugias pernešimo, pakrovimo, iškrovimo taisykles;
 - 7.2. taros atidarymo taisykles;
 - 7.3. maisto atliekų surinkimo bei laikymo taisykles;
 - 7.4. naudojimosi indais ir įrankiais taisykles;
 - 7.5. virtuvės indų inventoriaus pavadinimus ir paskirtį jų surinkimo, įjungimo, išjungimo, plovimo, džiovinimo taisykles;
 - 7.6. plovimo mašinos, jų aptarnavimo taisykles;
 - 7.7. plovimo priemonės, plovimo mišinių sudarymo taisykles;
 - 7.8. virėjo padėjėjo pareiginius nuostatus;
 - 7.9. įstaigos priešgaisrinės saugos instrukciją;
 - 7.10. darbo saugos instrukciją aptarnaujant, eksploatuojant darbo vietoje esančius elektrifikuotus prietaisus, elektrinius kaitinimo prietaisus, šaldymo įrengimus;
 - 7.11. saugos darbe, priešgaisrinės saugos, elektroaugos, higienos reikalavimus;
 - 7.12. kėlimo darbų leistinas normas;

7.13. Geros higienos praktikos taisyklės (GHT);

7.14. virtuvės įrengimų, gamybinio inventoriaus, įrankių, matavimo prietaisų, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimo taisyklės.

III SKYRIUS

ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

8. Virėjo padėjėjo funkcijos:

8.1. vykdyti visus virėjo / dietisto nurodymus;

8.2. ruošti nesudėtingus patiekalus, pusgaminius, gėrimus;

8.3. esant būtinybei pavaduoti virėją;

8.4. atidaryti dėžes, maišus su maisto produktais;

8.5. vykdyti maisto paruošimo patalpų ir gamybinio inventoriaus higienos normas;

8.6. nunešti puodus su paruoštu maistu prie jų išdavimo vietos;

8.7. nunešti į plovyklą naudotus salės indus ir atnešti švarius indus į gamybinę patalpą;

8.8. nunešti tuščią tarą į sandėlį;

8.9. rankomis ar mašina plauti stalo įrankius ir kitą virtuvės inventorių naudojant plaunančias ir dezinfekuojančias medžiagas, paruošti specialius plaunančius skysčius;

8.10. šluostyti ir džiovinti indus ir įrankius, pristatyti švarius indus prie patiekalų išdavimo vietos;

8.11. padėti nešti puodus su karštu vandeniu ar karštu maisto turiniu. Padėti pastatyti puodus maisto gaminimui ant viryklės;

8.12. pakrauti daržoves į daržovių valymo mašiną (atidžiai žiūrėti, kad į pakrovimo kamerą nepatektų kietų daiktų). Valyti daržoves rankiniais įrankiais ir mašinomis;

8.13. apdoroti daržoves, prisilaikant visų sanitarinių reikalavimų;

8.14. pjaustyti žalius, virtus ir skirtingų pavadinimų produktus ant lentelių, kurios turi būti atitinkamai sužymėtos;

8.15. baigus darbą su mėsmale, ją išardyti, išplauti, nuplikinti verdančiu vandeniu, išdžiovinti;

8.16. plauti indus rankomis ar mašina (prieš tai šepėčiu ar mentele pašalinti maisto atliekas į tam skirtus indus su dangčiais). Plauti puodus. Jei prieš plaunant reikia išpilti nereikalingus juose esančius skysčius, puodą kelti dviese;

8.17. sudėti švarius ir nešvarius indus atskirai;

8.18. plauti stalo indus, įrankius, padėklus;

8.19. maisto vežimėlį plauti ir dezinfekuoti darbo pabaigoje, o esant būtinumui ir dažniau;

8.20. kasetes švariams stalo įrankiams laikyti ir prieskonių indelius išplauti ne rečiau kaip kartą per dieną;

8.21. grąžinamąją tarą, stiklainius plauti tam tikslui skirtoje plovikloje, darbo pamainai pasibaigus, kai nebeplaunami indai, stalo įrankiai bei kitas gamybos inventorių;

8.22. mašina plauti indus tik įsitikinus, kad vandentiekyje yra vanduo. Draudžiama jungti indų plovimo mašiną, jei nesandariai užsidaro durelės;

8.23. sudėti švarias lėkštes pagal dydį ir rūšį ant specialių skylėtų padėklų. Sudėti švarias stiklines ant specialių skylėtų padėklų viena eile;

8.24. visus švarius indus ir įrankius sudėti ant lentynų ir saugoti uždaroje spintose. Neperkrauti lentynų indais ir įrankiais;

8.25. indų, stalo įrankių, puodų, šaldytuvų, šaldiklių ir gamybinių stalų plovimo šepėčius, plaušines baigus darbą išplauti karštame verdančiame vandenyje specialiais plovikliais, dezinfekuoti ir išdžiovinti;

8.26. dirbant su pagalbine virtuvės įranga, laikytis tų įrenginių eksploatacijos reikalavimų, taip pat įstaigoje esamų plovimo ir dezinfekcijos medžiagų paruošimo ir naudojimo taisyklių;

8.27. valyti ir dezinfekuoti patalpas ir jose esančius daiktus bei įrangos paviršius higienos plane numatytu laiku;

8.28. valyti mitybos padalinio patalpas: grindis, sienas, langus, duris, kriaukles, maisto paruošimo stalus, visą gamybinių inventorių ir mašinas, pritaiko dezinfekcines medžiagas, naudojantis dezinfekavimo instrukcija;

8.29. baigus darbą išjungti iš elektros tinklo indų plovimo mašiną ir kruopščiai ją išvalyti;

8.30. virėjo padėjėjui draudžiama pačiam remontuoti elektros įrengimus;

- 8.31. surinkti maisto atliekas;
- 8.32. apdoroti daržoves, prisilaikant visų sanitarinių reikalavimų;
- 8.33. plauti indus, puodus, katilus, keptuves ir kitą gamybinių inventorių;
- 8.34. vykdyti kitus su virėjo padėjėjo pareigybės funkcijomis susijusius dietisto ir virėjo nurodymus bei pavedimus.

IV SKYRIUS TEISĖS

- 9. Virėjo padėjėjas turi teisę:
 - 9.1. būti reguliariai informuojamas apie teisės aktų, susijusių su maisto sauga ir maisto tvarkymu, pakeitimais bei papildymais;
 - 9.2. teikti siūlymus administracijai dėl įstaigos veiklos tobulinimo;
 - 9.3. turėti darbo saugą ir higienos normas atitinkančias darbo sąlygas.

V SKYRIUS ATSAKOMYBĖ

- 10. Virėjo padėjėjas atsako už:
 - 10.1. savalaikį bei kokybišką užduočių vykdymą;
 - 10.2. žalą padarytą dėl savo veikos;
 - 10.3. efektyvų ir gerą darbų ir paslaugų atlikimą;
 - 10.4. gautos informacijos konfidencialumą;
 - 10.5. direktoriaus teisėtų įsakymų ir nurodymų vykdymą;
 - 10.6. šių pareiginių nuostatų vykdymą;
 - 10.7. savarankiškai priimtus sprendimus.
- 11. Virėjo padėjėjas už padarytas profesines ir etikos klaidas, aplaidumą ar netinkamai atliktas pareigas atsako pagal įstaigos teisės aktus.

Parengė _____