SPECIALŪS REIKALAVIMAI

VIRĖJO

PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

1. Virėjas turi atitikti šiuos reikalavimus:
turėti ne žemesnį kaip vidurinį išsilavinimą ir įgytą virėjo profesinę kvalifikaciją;
1.2. būti susipažinęs su darbų saugos taisyklėmis naudojant virtuvės prietaisus, elektros įrangą ir biocidines priemones;
1.3. žinoti ir taikyti sanitarines ir higienos normas;
1.4. žinoti patiekalų apdirbimo rūšis bei būdus, maistinių savybių išsaugojimo būdus, produktus apdirbant termiškai.

ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTO FUNKCIJOS

2. Virėjas vykdo šias funkcijas:
2.1. gamina maistą pagal parengtą ir patvirtintą valgiaraštį;
2.2. užtikrina maisto paruošimo kokybę;
2.3. priima iš sandėlio produktus, pasirašo valgiaraštyje;
2.4. gamina maistą griežtai laikantis Geros higienos praktikos taisyklių reikalavimų, ikimokyklinių įstaigų higienos normų ir taisyklių, vadovaujantis patiekalo receptūros technologinėmis kortelėmis;
2.5. išduoda pagamintus maisto patiekalus į grupes (auklėtojų padėjėjoms) nustatytu laiku, reikiamos temperatūros;
2.6. nuosekliai laikosi maisto tvarkymo procesų etapų, kad būtų išvengta žaliavų ir gatavos produkcijos susilietimo bei kryžminio užteršimo;
2.7. pildo žurnaluose maisto šiluminio apdorojimo (paruošimo), laikymo temperatūrą;
2.8. laikosi asmens higienos, dėvi tinkamus, švarius darbo drabužius, dengiančius asmeninius drabužius, galvos apdangalą, dengiantį plaukus, ir avalynę. Prijuostės ir darbo drabužiai neturi siekti grindų;
2.9. prieš pradedant darbą kruopščiai plauna rankas, laikosi rankų plovimo instrukcijos;
2.10. švariai išvalo visus įrenginius ir paviršius, kurie tiesiogiai lietėsi su maistu, reikalui esant dezinfekuoja dezinfekavimo medžiagomis, kurios naudojamos pagal paskirtį gamintojo nurodytomis sąlygomis;
2.11. laikosi valymo dezinfekavimo plano ir registruoja žurnale;
2.12. nedirba maisto tvarkymo vietose susirgus;
2.13. ženklina virtuvės indus ir inventorių, naudoja juos pagal paskirtį;
2.14. prižiūri jam patikėtus įrengimus, inventorių, atsako už jų saugumą, dirba tik su tvarkingais, nekeliančiais grėsmės sveikatai ir gyvybei įrengimais bei inventoriumi;
2.15. informuoja direktoriaus pavaduotoją apie jam patikėto darbo srities būklę bei įrengimų gedimus;
2.16. tvarko ir prižiūri virtuvės ir pagalbinių patalpų sanitarinę-higieninę būklę;
2.17. vykdo kitus direktoriaus, direktoriaus pavaduotojo, visuomenės sveikatos biuro specialisto teisėtai jam pavestus būtinus darbus, susijusius su virėjo funkcijomis.