

PATVIRTINTA

Kauno lopšelis - darželis „Aviliukas“

Direktorės 2019 m. gruodžio 6d.

Įsakymas Nr. V-31

**KAUNO LOPŠELIO-DARŽELIO „AVILIUKAS“
VIRĖJO(-S) PAREIGYBĖS APRAŠYMAS NR. 12****I. BENDROSIOS NUOSTATOS**

- 1.1 Kauno lopšelio-darželio „Aviliukas“ virėjo(-s) pareigybės aprašymas reglamentuoja virėjo(-s), dirbančio(-s) ikimokyklinio ugdymo mokykloje, kai maistas ruošiamas įstaigoje, profesinę veiklą.
- 1.2 Pareigybės kodas, pagal profesijų klasifikatorių 512001.
- 1.3 Pareigybės lygis: C.
- 1.4 Pareigybės grupė: III (trečia).
- 1.5 Darbuotoją į virėjo(-s) pareigas priima ir atleidžia lopšelio-darželio direktorius. Virėja(-s) pavaldus direktoriaus pavaduotojui ūkio reikalams.
- 1.6 Virėjo(-s) darbą gali dirbti asmuo nuo 18 metų, įgijęs virėjo(-s) ar giminiškos profesijos (konditerio(-ės), kepėjo(-s), maitinimo verslo organizatoriaus(-ės), maisto technologo(-ės)) kvalifikaciją.
- 1.4 Darbuotojas turi būti pasitikrinęs sveikatą, išklausęs higienos kursus, įvadinį instruktavimą ir instruktavimą darbo vietoje (žinoti gaisro gesinimo būdus ir priemones, individualiosios saugos priemones).
- 1.5 Vadovaujantis LR vaiko teisių apsaugos pagrindų įstatymo 57-1 dalies nuostata, virėja(-s) turi pristatyti pažymą „Dėl įtariamųjų, kaltinamųjų ir nuteistųjų registro duomenų apie fizinį asmenį“.

II. VIRĖJO(-S) FUNKCIJOS IR PAREIGOS**2.1 VIRĖJO(-S) VEIKSMAI PRIEŠ DARBO PRADŽIĄ**

Virėja(-s) privalo:

- 2.1.1 Nusiprausti veidą, nusiplauti rankas;
- 2.1.2 Užsivilkti darbo aprangą (chalatą, kepuraitę, prijuostę, šilumą izoliuojančias pirštines, atspariais pjovimui antpirščiais ir kt.);
- 2.1.3 Virėjo(-s) apavas turi būti uždalais galais, skirtas vaikščioti tik vidaus patalpose;
- 2.1.4 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;
- 2.2.1 Maisto produktus ir jų paruošimo įrankius bei mechanizmus išdėstyti virtuvėje taip, kad nereikėtų daug vaikščioti iš vietos į vietą ir lankstytis. Virtuvėje viskas turi būti patogiai pasiekiamas;
- 2.2.2 Į maisto ruošimo patalpas nesinešti jokių asmeninių ar pašalinių daiktų, įrankių;
- 2.2.3 Patikrinti ar prie elektros viryklių, elektros įrankių naudojimo vietų yra patiesti sausi guminiai kilimėliai arba padėtas sausas medinių grotelių skydas;
- 2.1.5 Patikrinti ar pastatyti visi būtini virtuvės mechanizmų judančių ir srovinių dalių gaubtai;
- 2.1.6 Jeigu virtuvėje naudojami stacionariniai katilai su vandens ir garų apgaubu, reikia patikrinti jų kontrolės ir matavimo prietaisus (elektrokontaktinius manometrus, vožtuvus, čiaupus ir įsitikinti, ar jie tvarkingi, ar nepraėjęs jų patikrinimo laikas);
- 2.1.7 Patikrinti vandens lygį katilų apgaubo kontroliniu čiaupu;
- 2.1.8 Patikrinti, ar teisingai nustatytos slėgio reguliavimo katilų apgaubo ribos;
- 2.1.9 Jeigu virtuvėje bus naudojami greitpuodžiai, patikrinti, ar jų vožtuvai tvarkingi;
- 2.1.10 Apie pastebėtus virtuvės įrenginių ir įrankių defektus pranešti savo darbo vadovui ir nepradėti darbo, kol jie nebus pašalinti;
- 2.1.11 Patikrinti, ar yra visi reikalingi maisto produktai arba paprašyti sandėlininko juos išduoti.

2.2 VIRĖJO(-S) VEIKSMAI DARBO METU:

2.2.4 Virėja(-s) privalo žinoti turimų maisto gamybai produktų savybes, kad šaltas ar karštas produktų apdorojimas arba maišymas nesukeltų nepageidautinų reakcijų ir kenksmingų padarinių;

2.2.5 Virėja(-s) 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;

2.2.6 Virėja(-s) privalo nuo daržovių gerai nuplauti žemės likučius, herbicidus, nuodinguosius chemikalus, mineralinių trąšų liekanas ir švariai daržoves nuskusti;

2.2.7 Pateikalus gaminti griežtai laikantis technologinių kortelių nurodymų;

2.2.8 Statyti ir perstatinėti indus ant viryklės virėjas turi atsargiai, be trūkčiojimų ir didelių pastangų, virtuvės indai turi būti su rankenomis;

2.2.9 Nukeltus nuo viryklės katilus, puodus, keptuves reikia statyti ant tam skirtų padėklų;

2.2.10 Virėja(-s) neturi vienas kilnoti ir nešioti sunkių dėžių su maisto produktais (mėsa, daržovėmis, gėrimais), puodų, katilų ir kitų indų, sunkesnių negu nustatyta pagal normas (moterims leidžiama kilnoti 7kg, vyrams 15kg svorį), puodą nešti nuėmus dangtį, kad matytūsi ar virėjas neišsiliejęs per kraštus.

2.2.11 Darbo metu virėja(-s) turi sekti manometro parodymus, kad slėgis katilo vandens ir garų apgaube nebūtų didesnis už leistiną;

2.2.12 Negalima atidarinėti vandens lygio matavimo čiaupo ir pilti vandenį į įkaitusio katilo apgaubą;

2.2.13 Atidengiant puodą su verdančiu viralu dangčius reikia naudoti specialias pirštines, pašluostes ar kitokias šilumą izoliuojančias priemones. Atidengiant dangtį reikia lenkti į save, kad garai nenuplikytų veido ar rankų;

2.2.14 Riebalus pilti tik į neįkaitusią (neįjungtą) keptuvę;

2.2.15 Maisto produktų ruošinius (kotletus, muštinukus, kukulius, blynus, žuvies rėželius) į keptuves su įkaitusiais riebalais reikia dėti su virtuvės įrankiais (didelėmis šakutėmis, mentėmis) ir labai atsargiai, kad riebalai nesitaškytų. Negalima dėti maisto produktų ruošinių į įkaitusius riebalus šlapiomis rankomis;

2.2.16 Didžkukulius, koldūnus, kitus stambesnius maisto produktus į verdančio vandens katilą su vandeniu reikia panardinti sudėtus kiaurasamtyje ar kitokiame virtuvės įrankyje ir atsargiai išpilti, nes priešingu atveju virėją aptaškys karšti vandens purslai, stengtis neprisiliesti nuogu kūnu prie įkaitusių virtuvės įrenginių paviršiaus;

2.2.17 Kad verdami, kepami, troškinami maisto gaminiai neprisviltų, neužsidegtų, nepasotintų virtuvės oro kenksmingais svilėsių ir degimo produktais, jų šiluminio apdorojimo trukmę reikia kontroliuoti taimeriu (virtuvės žadintuvu sekundmačiu);

2.2.18 Surenkant maisto produktų pjaustymo, malimo ir kitokius mechanizmus, saugotis, kad nesusižeisti rankų;

2.2.19 Mėsą į mėsmalę, daržoves į jų pjaustymo mechanizmą, kitus maisto produktus prie pjaustymo peilių ir diskų stumti naudojant medinius kištukus, menteles arba specialius įtaisus;

2.2.20 Įtvirtinti produktą mechanizmo spaustuvuose ir reguliuoti produkto pjaustymo storį reikia tik išjungus mechanizmą ir visiškai jam sustojus;

2.2.21 Stebėti, kad srovės tiekimo į mechanizmą laidas ar kabelis nebūtų įtemptas. Neleistina, kad virtuvės elektros įrankių laidai ir kabeliai liestų įkaitusių elektros įrenginių paviršių;

2.2.22 Maisto produktų liekanas iš mechanizmo valyti mediniu ar kitokiu grandikliu, kai mechanizmas išjungtas iš elektros tinklų ir visiškai sustojęs;

2.2.23 Ardyti mechanizmą valymui ir valyti jį reikia atsargiai, saugotis rankų sužeidimo;

2.2.24 Virėja(-s) privalo maisto gaminimo bloke palaikyti idealią švarą, nuolat valyti grindis, plautuves ir stalo paviršius, kad ant jų nesimėtytų mėsos, taukų atliekos, kaulai, daržovių lupenos ir pan.

2.2.25 Virėjai(-ui) draudžiama:

- kaitinti tuščius katilus, puodus, kitokius indus;
- leisti, kad virėjas liestųsi su katilų ant viryklės;
- naudoti įskilusius, ištrupėjusiomis briaunomis, aliuminius indus;
- vaikščioti su atkištu į priekį ieško, peilio ar kitokio įrankio smaigaliu;

- dirbti kitus darbus, laikant rankoje peilį ar šakutę;
- naudoti peilius ir kitus įrankius, kurių kotai išklibę;

2.2.16 Išeinant iš maisto bloko į kitas patalpas, virėja(-s) turi nusirengti darbo drabužius, nusiimti galvos apdangalus, grįžus – vėl apsirengti, pagal reikalavimus; su drabužiais, skirtais gaminti ir išduoti maisto produktus, vaikščioti po įstaigą bei teritoriją griežtai draudžiama;

2.2.17 Virėjas privalo laikytis vidaus tvarkos taisyklių, draudimų rūkyti darbo vietoje, gerti alkoholinius gėrimus, naudoti narkotikus ar kitas psichotropines medžiagas.

2.3 VIRĖJO(-S) VEIKSMAI BAIGUS DARBĄ

2.3.1 Baigęs(-us) darbą, virėja(-s) privalo išvalyti naudotus įrankius, indus, mechanizmus ir padėti juos į jų saugojimo vietą;

2.3.2 Prieš elektros viryklių ir stacionariųjų virtuvės elektros įrenginių valymą reikia išjungti įvadinį srovės tiekimo kirtiklį;

2.3.3 Valyti virykles ir indus galima tik jiems ataušus;

2.3.4 Draudžiama elektros viryklių diskus, puodus ir keptuves bei kitus virtuvės įrenginius aušinti pilant ant jų vandenį;

2.3.5 Draudžiama palikti neišjungtas elektros virykles;

2.3.6 Baigus darbą virėja(-s) privalo surinkti maisto produktų atliekas, supilti jas į tam skirtus indus, sandariai juos uždaryti ir palikti tam skirtoje vietoje;

2.3.7 Baigus darbą virėja(-s) privalo atlikti asmeninės higienos procedūras;

2.3.8 Apie visus pastebėtus darbo metu trūkumus virėja(-s) turi pranešti darbo vadovui.

2.4 VIRĖJO(-S) VEIKSMAI AVARINIAIS (YPATINGAIS) ATVEJAIS

2.4.1 Jeigu virtuvėje kilo gaisras, virėja(-s) privalo nedelsdamas pranešti apie jį ugniagesiams, savo darbo vadovui ir pradėti gesinti gaisro židinį turimomis gaisro gesinimo priemonėmis. Virėja(-s) privalo žinoti, kokį gaisro židinį kokiomis gaisro gesinimo priemonėmis galima gesinti;

2.4.2 Kilus gaisrui, virėja(-s) privalo išjungti iš tinklų elektros įrenginius;

2.4.3 Jeigu virėja(-s) matė nelaimingą atsitikimą arba apie jį sužinojo, turi nedelsdamas suteikti nukentėjusiajam pirmąją pagalbą ir pranešti apie nelaimingą atsitikimą tiesioginiam savo darbo vadovui arba kitam darbdavio atsakingam asmeniui, o jeigu reikia - iškviešti greitąją pagalbą;

2.4.4 Darbo vieta ir įrenginių būklė, iki nelaimingą atsitikimą bus pradėtas tirti, turi išlikti tokios, kokios buvo nelaimingo atsitikimo metu;

2.4.5 Jeigu darbo vieta ir įrenginių būklė po įvykusio nelaimingo atsitikimo kelia pavojų aplinkinių darbuotojų gyvybei ar sveikatai, galima atlikti tik būtiniausias pakeitimus, kuriuos reikia įforminti atitinkamu aktu;

2.4.6 Jeigu virėją ištiko nelaimingas atsitikimas pakeliui į darbą arba iš darbo, ji/jis arba per kitus asmenis privalo pranešti apie įvykį įmonės (įstaigos) direktoriui ir nurodyti įvykio aplinkybes bei pasekmes.

2.4.7 Už vidaus tvarkos taisyklių, priešgaisrinės saugos taisyklių, saugos darbe reikalavimų nevykdymą, virėja(-s) atsako vidaus tvarkos taisyklėse nustatyta tvarka arba pagal įstatymus.

III. VIRĖJO(-S) TEISĖS

VIRĖJA(-S) TURI TEISĖ:

3.1 Kad įstaigos vadovas užtikrintų saugą ir sveikatą, nustatyta tvarka aprūpintų asmeninėmis apsaugos priemonėmis;

3.2 Sužinoti iš darbdavio apie darbo aplinkoje esančius sveikatai kekenksmingus ir pavojingus veiksnius;

3.3 Nustatyta tvarka reikalauti, kad būtų atlyginta žala padaryta sveikatai dėl nesaugių darbo sąlygų;

3.4 Neatlikti nurodytų darbų, jei netvarkingos darbo priemonės, prieš tai pranešus apie tai vadovui;

3.5 Saugos ir sveikatos klausimais kreiptis į darbuotojų atstovą, profesinę sąjungą, įstaigos darbuotojų saugos ir sveikatos komitetą;

3.6 Dalyvauti pasitarimuose darbo klausimais, teikti pasiūlymus darbų kokybei gerinti; Būti Kauno lopšelio – darželio „Aviliukas“ savivaldos institucijų nariu, dalyvauti savivaldos posėdžiuose ir susirinkimuose;

3.7 Kursuose, mokymuose bei seminaruose kelti kvalifikaciją.

3.8 Į pilsio laiką (pietų pertrauką) ne trumpesnę nei 30 min.

IV. VIRĖJO(-S) ATSAKOMYBĖ

VIRĖJA(-S) ATSAKO UŽ:

- 4.1.1 Iš anksto iš sandėlio gautus maisto produktus dienos patiekalų gamybai;
- 4.1.2 Kokybiškai bei laikantis Kauno lopšelio-darželio „Aviliukas“ 15-os dienų valgiaraščio bei maisto ruošimo technologinių kortelių reikalavimus atitinkančio maisto ruošimą;
- 4.1.3 Laiku pagamintus ir pagal Maisto išdavimo tvarkaraštį išduotus patiekalus;
- 4.1.4 Šaldytuvų, maisto produktų bei gaminių temperatūros tikrinimą bei fiksavimą;
- 4.1.5 Darbo atlikimą nepažeidžiant Higienos Normų reikalavimų;
- 4.1.6 Kauno lopšelio-darželio „Aviliukas“ Maitinimo organizavimo tvarkos aprašo nuostatų laikymąsi;
- 4.1.7 Tinkamą darbo laiko naudojimą, darbo drausmės pažeidimą;
- 4.1.8 Tausoti Kauno lopšelio-darželio „Aviliukas“ turtą ir nuosavybę;
- 4.1.9 Savo pareigų netinkamą vykdymą virėja(-s) atsako Kauno lopšelio-darželio „Aviliukas“ vidaus darbo tvarkos taisyklėmis, LR Darbo kodekso bei LR įstatymų nustatyta tvarka.

Instrukciją parengė: direktorė Kristina Šataitienė

Suderinta su Kauno lopšelio-darželio „Aviliukas“ taryba 2019-11-20 protokolo Nr.SAV-8 Instrukcijoje yra 4 numeruoti puslapiai ir priedas Nr.1.

Direktorė



Kristina Šataitienė

PRITARTA

Kauno lopšelio-darželio „Aviliukas“
Darbo tarybos atstovo

M. Š. Musiuona Kristina