

ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

1. Vyriausiojo virėjo pareigas einantis darbuotojas vykdo šias funkcijas:
 - 1.1. organizuoja ir atsako už įstaigoje organizuojamą gamybinę ir prekybinę veiklą, apimančią maisto produktų priėmimą ir laikymą, gamybą, pardavimą ir jo vartojimo organizavimą;
 - 1.2. profilaktiškai tikrinasi sveikatą 1 kartą per metus ir atsako už kitų virtuvės darbuotojų savalaikį sveikatos patikrinimą;
 - 1.3. atsako už virtuvės įrangos, indų, inventoriaus, maisto išdavimo įrankių atitikimą higienos normoms ir savalaikį jų atnaujinimą;
 - 1.4. laikosi saugos darbe, priešgaisrinės apsaugos ir kitų maitinimo sričiai keliamų reikalavimų;
 - 1.5. instruktuoja ir skirsto darbus valgyklos darbuotojams;
 - 1.6. kontroliuoja, kaip darbuotojai laikosi saugos darbe taisyklių, higienos normų ir taisyklių gaminant, parduodant maistą;
 - 1.7. rūpinasi savalaikiu virtuvės ir valgyklos patalpų valymu, įrenginių technine būkle, informuoja apie gedimus progimnazijos direktorių;
 - 1.8. rūpinasi pavaldžių darbuotojų aprūpinimu darbo drabužiais, valymo ir higienos priemonėmis;
 - 1.9. ruošia ir laiku pateikia buhalterijai reikalingus dokumentus, atsako už jų teisingumą;
 - 1.10. dalyvauja inventorizacijose, patikrinimuose, revizijose, prekių pirkimo konkursuose;
 - 1.11. organizuoja nemokamą mokinių maitinimą;
 - 1.12. užtikrina, kad maisto gaminimo ir išdavimo patalpose nebūtų pašalinių žmonių, nebūtų vartojami alkoholiniai gėrimai bei kitos svaiginančios medžiagos;
 - 1.13. užsako prekes, rūpinasi jų priėmimu, laikymu, sandėliavimu, išdavimu;
 - 1.14. rūpinasi savalaikiu deratizacija ir patalpų, įrengimų, indų ir įrankių dezinfekcija;
 - 1.15. rūpinasi, kad svarstyklėms ir kitiems matavimo prietaisams, naudojamiems gaminant ir išduodant maistą, būtų laiku atliekama patikra pagal nustatytą tvarką;
 - 1.16. nustato gaminamos produkcijos asortimentą, atsižvelgdamas į gamybos sąlygas, maisto ruošimo technologijas bei higienos reikalavimus ir klientų poreikius;
 - 1.17. sudaro valgiaraščius, atsižvelgdamas į perspektyvinius valgiaraščius, skirtus organizuoti maitinimą ikimokyklinėse ir bendrojo lavinimo mokyklose ir teikia progimnazijos direktoriui tvirtinti;
 - 1.18. užtikrina, kad gamyboje būtų naudojamos tik kokybiškos žaliavos, maisto produktai bei maisto priedai;
 - 1.19. organizuoja gamybą tokio maisto produktų kiekio, kuris būtų realizuojamas higienos reikalavimų nustatytu laiku;
 - 1.20. nustato patiekalų kainas, vadovaudamasis Maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašu;
 - 1.21. sudaro sąlygas kontrolės darbuotojams, tikrinantiems valgyklos darbą, gauti visą jiems reikalingą informaciją, susijusią su maisto produktų kokybe, normatyvinius dokumentus;
 - 1.22. sprendžia maisto gamybos klausimus:
 - 1.22.1. laikinai nušalina nuo darbo pavaldžius darbuotojus dėl jų sveikatos būklės neatitikimo reikalavimams;
 - 1.22.2. vertina pavaldžių darbuotojų darbą, teikia pasiūlymus dėl jų paskatinimo ar nuobaudų;
 - 1.22.3. perkelia tiesiogiai pavaldžius darbuotojus (virėjas) iš vienos darbo vietos į kitą (esant gamybiniam būtinumui), nekeičiant darbo pobūdžio;
 - 1.22.4. kontrolės darbuotojui atliekant tikrinimą, dalyvauja ir duoda paaiškinimus, turi teisę susipažinti su tikrinimo rezultatais;
 - 1.22.5. teikia siūlymus progimnazijos direktoriui dėl darbo organizavimo, patalpų remonto, saugos darbe, priešgaisrinės apsaugos ir kitų maitinimo įmonei keliamų reikalavimų.