

PATVIRTINTA
Trakų pradinės mokyklos
direktoriaus 2026 m. rugsėjo 3 d.
įsakymu Nr. 1.3.179 V)

TRAKŲ PRADINĖS MOKYKLOS VYRIAUSIOJO VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

I SKYRIUS BENDROS NUOSTATOS

1. Vyriausiojo virėjo pareigybė.
2. Pareigybės lygis – C.
3. Vyriausiasis virėjas yra pavaldus ir atskaitingas Trakų pradinės mokyklos (toliau – Mokykla) direktoriui.

II SKYRIUS SPECIALIEJI REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

4. Darbuotojas, einantis vyriausiojo virėjo pareigas, turi atitikti šiuos specialiuosius reikalavimus:

4.1. turėti ne žemesnį kaip vidurinį išsilavinimą ir virėjo profesinę kvalifikaciją, nustatyta tvarka pasitikrinęs sveikatą ir išklauses įvadinį bei darbo vietoje instruktavimą darbuotojų saugos ir sveikatos klausimais;

4.2. būti išklauses privalomus higienos įgūdžių mokymus ir turėti tai patvirtinantį dokumentą;

4.3. turėti praktinio darbo patirties ir gebėti dirbti savarankiškai;

4.4. žinoti ir mokėti:

4.4.1. saugaus darbo taisykles, virtuvėje esančių įrenginių eksploatavimo ir gamintojo instrukcijų reikalavimus ir jų laikytis;

4.4.2. patiekalų paruošimo receptūras ir gamybos technologiją;

4.4.3. pagrindines maisto gaminimo taisykles ir vaikų maitinimo normas;

4.4.4. pagrindines maisto žaliavas, jų paskirtį, sudėjimo tvarką, santykį ir nustatytas normas;

4.4.5. maisto produktų terminio apdorojimo (virimo, kepimo, troškinimo) trukmę ir temperatūrą;

4.4.6. žaliavų kiekio ir išeigos apskaičiavimo vienam vaikui principus;

4.4.7. Lietuvos Respublikos teisės aktų, reglamentuojančių vaikų maitinimo organizavimą, maisto produktų tvarkymą, patiekalų gamybą, higienos ir sanitarinius reikalavimus ugdymo įstaigose, nuostatas.

III SKYRIUS ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

5. Vyriausiasis virėjas vykdo šias funkcijas:

5.1. planuoja ir organizuoja virtuvės darbą, nustato darbų eiliškumą ir kontroliuoja jų vykdymo kokybę;

5.2. organizuoja maisto patiekalų gamybą pagal patvirtintą valgiaraštį ir maisto apskaitos dokumentus, laikydamasis nustatytų receptūrų, technologinių reikalavimų ir maisto produktų kiekių;

- 5.3. kontroliuoja virtuvėje gaminamos produkcijos kokybę, žaliavų, maisto produktų ir prieskonių naudojimą, technologinių bei higienos reikalavimų laikymąsi;
- 5.4. rūpinasi maisto produktų, prekių ir inventoriaus kokybe bei tinkamu jų laikymu, laikantis higienos ir kitų teisės aktų reikalavimų;
- 5.5. kontroliuoja, kaip laikomasi maisto gaminių paruošimo ir gamybos technologijos;
- 5.6. kontroliuoja, kaip laikomasi nustatytų žaliavų ir maisto produktų kiekių, kad pagamintų patiekalų išeiga atitiktų nustatytus reikalavimus;
- 5.7. kontroliuoja, kad būtų tinkamai atliktas pirminis maisto žaliavų paruošimas;
- 5.8. užtikrina saugų virtuvės įrenginių, inventoriaus ir kitų darbo priemonių naudojimą;
- 5.9. taiko savo darbe RVASVT sistemos reikalavimus organizuojant vaikų maitinimą ir pildo nustatytus dokumentus;
- 5.10. dėvi švarią ir tvarkingą, higienos reikalavimus atitinkančią darbo aprangą;
- 5.11. užtikrina, kad patiekalai būtų tinkamos kokybės ir pagaminti laikantis nustatytų technologinių bei higienos reikalavimų;
- 5.12. užtikrina maisto patiekalų išdavimą vaikams pagal nustatytas maitinimo normas, patiekalų terminio apdorojimo ir išdavimo temperatūros reikalavimus bei nustatytą maisto išdavimo grafiką;
- 5.13. vykdo maitinimo paslaugų administratoriaus teisėtus nurodymus, susijusius su vaikų maitinimo organizavimu;
- 5.14. konsultuojasi ir bendradarbiauja su UAB „SANUS CIBUS“ paskirtu dietistu vaikų maitinimo organizavimo, valgiaraščių įgyvendinimo, patiekalų gamybos, maisto produktų ir jų kiekių, pritaikyto maitinimo bei kitais su maitinimo organizavimu susijusiais klausimais, pagal kompetenciją vadovaujasi pateiktomis rekomendacijomis ir informuoja apie praktinio valgiaraščio įgyvendinimo metu pastebėtus neatitikimus ar problemas;
- 5.15. nedelsdamas informuoja Mokyklos direktorių apie pastebėtus pažeidimus, trūkumus, maisto saugos, kokybės ar higienos reikalavimų neatitikimus;
- 5.16. rūpinasi savo saugumu ir sveikata darbo metu, nustatyta tvarka tikrinasi sveikatą;
- 5.17. laiku išklauso privalomus darbuotojų saugos ir sveikatos, higienos bei kitus pagal teisės aktus nustatytus mokymus;
- 5.18. laikosi Mokyklos darbo tvarkos taisyklių, darbo drausmės ir profesinės etikos reikalavimų;
- 5.19. užsako maisto produktus pagal patvirtintus poreikius, valgiaraščius ir nustatytas normas.

IV SKYRIUS

BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

6. Vyriausiasis virėjas atsako už tinkamą savo pareigų vykdymą ar nevykdymą Lietuvos Respublikos teisės aktų ir šio pareigybės aprašymo nustatyta tvarka.
7. Vyriausiasis virėjas teisės aktų nustatyta tvarka atsako:
- 7.1. už vidaus tvarkos taisyklių laikymąsi ir vykdymą;
- 7.2. už darbuotojų saugos ir sveikatos bei priešgaisrinės saugos reikalavimų laikymąsi ir vykdymą;
- 7.3. už maisto gamybos technologijos, higienos, maisto saugos ir kitų savo kompetencijai priskirtų reikalavimų laikymąsi;
- 7.4. už tinkamą ir kokybišką jam pavestų funkcijų vykdymą.
8. Už darbo drausmės pažeidimus vyriausiasis virėjas atsako Lietuvos Respublikos teisės aktų nustatyta tvarka. Atsakomybę nustatyta tvarka taiko Mokyklos direktorius.