

## VARĖNOS „PASAKOS“ VAIKŲ LOPŠELIO-DARŽELIO VIRĖJO PAREIGYBĖS FUNKCIJOS

5. Šias pareigas einantis darbuotojas vykdo šias funkcijas:

5.1. laiku atlieka patiekalų paruošimą pagal maisto produktų gaminimo technologiją pritaikytą vaikų maitinimui;

5.2. rūpinasi patikėtų įstaigos įrengimų, gamybinio inventoriaus, įrankių, matavimo prietaisų, indų, taros naudojimu pagal paskirtį, jų priežiūra;

5.3. įvertina gautų produktų tinkamumą maisto gaminimui;

5.4. tvarko maistą, taikant individualią rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų (GHPT) sistemą;

5.5. laikosi maisto higienos ir Gerosios praktikos taisyklių;

5.6. patiekalų paruošimui naudoja tik tuos maisto produktus ir žaliavas, kurie atitinka jų nekenksmingumą ir kokybę reglamentuojančių dokumentų reikalavimus;

5.7. nenaudoja maisto produktų, pasibaigus jų vartojimo terminui;

5.8. atlieka pirminį maisto žaliavų (daržovių, kruopų, makaronų, mėsos, paukštienos, žuvies, ir kt.) paruošimą;

5.9. žalių, virtų ir skirtingų pavadinimų produktų pjaustymui naudoja peilius bei lenteles, kurie turi būti atitinkamai sužymėti;

5.10. verda, troškina ir kepa karštus mėsos, žuvies, daržovių, kruopų patiekalus;

5.11. išdoroja žuvį, ruošia ją šiluminiam apdorojimui, pjausto porcijomis, verda košes, ruošia padažus;

5.12. produktus laiko šaldytuvuose, kurie turi būti švarūs ir laiku atitirpdyti nuo sniego dangos;

5.13. laikinai nesant padalinio darbuotojo (dėl ligos, atostogų, komandiruotės ir kt. atvejais) pagal savo pareigybės kompetenciją vykdo jo funkcijas;

5.14. baigus darbą susitvarko darbo vietą (nuvalo stalus, išplauna inventorių, jį tvarkingai sudeda, išplauna virtuvės grindis)

5.15. pagal sudarytą planą valo ir dezinfekuoja virtuvės sandėlį;

5.16. apie pastebėtą netvarką darbo vietoje, pastebėtus darbo įrankių ir mechanizmų trūkumus, kitus nesklaidumus, privalo pranešti tiesioginiam darbo vadovui ir nepradėti darbo, kol nebus pašalinti pastebėti trūkumai.