

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

5. Vyr. virėjas atlieka šias funkcijas:

5.1. organizuoja vaikų maitinimą vadovaujantis įstaigos vadovo patvirtintomis receptūromis bei technologiniais aprašymais;

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

5.3. saugo su maisto sauga bei jos priežiūra susijusius dokumentus, veda reikalingus žurnalus;

5.4. sudaro kasdieninį valgiaraštį, susumuoja dienos maisto davimo kainą;

5.5. vykdo darbo saugos ir sveikatos, priešgaisrinės saugos, elektrosaugos, vidaus darbo tvarkos taisykles, higienos normas;

5.6. laiku užsako, priima maisto kokybiškus maisto produktus iš tiekėjų ir atsako už jų kokybę bei realizacijos terminus;

5.7. gaminant maistą prižiūri, kad būtų griežtai laikomasi technologijos reikalavimų, o gamybinis inventorių paženklintas ir naudojamas pagal paskirtį,

5.8. maitinimą organizuoja pagal perspektyvinį valgiaraštį, patvirtintą įstaigos vadovo;

5.9. kontroliuoja, kaip gaminamas ir porcijuojamas maistas bei vykdomas žaliavų, medžiagų, gamybos procesų, higienos reikalavimų laikymosi ir gatavos produkcijos savikontrolė;

5.10. vykdo nemokamą priešmokyklinukų maitinimą, tvarko dokumentaciją;

5.11. vykdo Vaisių, Pieno programas, tvarko jų dokumentaciją;

5.12. kartu su buhalteriu tvarko virtuvės dokumentaciją;

5.13. prižiūri, kad sandėlyje ir virtuvėje būtų laikomasi higienos reikalavimų, užtikrina švarą ir tvarką maisto ruošimo patalpose;

5.14. draudžia pašaliniam asmeniui lankytis maisto bloko patalpose;

5.15. vykdo sanitarinį-higieninį režimą virtuvėje ir sandėliuose, laiku užsako, priima maisto produktus, tinkamai veda dokumentaciją, sudaro virtuvės darbuotojų darbo grafikus;

5.16. sudaro valgiaraščius-reikalavimus;

5.17. organizuoja maitinimą pagal perspektyvinį valgiaraštį, dalyvauja maisto produktų gamyboje;

5.18. koordinuoja turimus resursus, siekia racionalaus, tikslingo ir efektyvaus panaudojimo bei pagal Darbo sutartį materialiai atsako už perduotas vertybes;

5.19. informuoja ūkvedį, įvykus nelaimingam atsitikimui darbe, pastebėjus virtuvės įrengimų, elektros, vandentiekio, ventiliacijos sistemų gedimus;

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

5.21. vykdo savikontrolės sistemos vidinį auditą;

5.22. organizuoja pritaikytą maitinimą vaikams, turintiems sveikatos sutrikimų, pagal atskirą valgiaraštį, kuris sudaromas, atsižvelgiant į gydytojo pateiktas rekomendacijas raštu.