

1. Pareigybės grupė – paslaugų sektoriaus darbuotojai.
2. Pareigybės pavadinimas – virėjas (kodas 5120)
3. Pareigybės lygis – C.

III. VIRĖJO FUNKCIJOS

11. Virėjas atlieka šias funkcijas:

- 11.1. planuoja, organizuoja, ruošia ir gamina maistą pagal sudarytą valgiaraštį ir receptūras;
- 11.2. laiku atlieka patiekalų ir kulinarinių gaminių paruošimą pagal maisto produktų gaminimo technologiją pritaikytą vaikų maitinimui;
- 11.3. priima iš sandėlio tik kokybiškus maisto produktus, juos sveria, matuoja, maišo pagal receptus;
- 11.4. tikrina ruošiamo maisto kokybę, temperatūrinį režimą;
- 11.5. rūpinasi patikėtų įstaigos įrengimų, gamybinio inventoriaus, įrankių, matavimo prietaisų, indų, taros naudojimu pagal paskirtį, jų priežiūra, užtikrina, kad maisto bloko patalpos būtų nuolat valomos ir plaunamos Sveikatos apsaugos ministerijos aprobuotais plovikliais, o kartą per mėnesį dezinfekuojamos higienos normose nurodytais dezinfekavimo skiediniais; pasirūpina, kad plovimo ir dezinfekavimo priemonės būtų laikomos atskirai nuo maisto produktų, uždaroje taroje, rakinamoje spintoje;
- 11.6. garantuoja maisto atidavimą vartotojams pagal nustatytas maitinimo normas ir laikantis maisto atidavimo grafiko;
- 11.7. kontroliuoja virtuvės išleidžiamos produkcijos gamybą, žaliavų ir maisto produktų, prieskonių naudojimą, technologijos ir sanitarijos normų laikymąsi;
- 11.8. rūpinasi produktų, prekių ir inventoriaus sauga pagal higienos, sanitarijos reikalavimus;
- 11.9. vykdo dietisto, visuomenės sveikatos priežiūros specialisto nurodymus vaikų maitinimo, sanitarijos ir higienos klausimais;
- 11.10. atlieka gamybos proceso vertinimą vadovaujantis RVASVT taisyklėmis;
- 11.11. nenaudoja pakartotinai jau naudotų maisto produktų ir gėrimų (sulčių) liekanų, nemaišo jų su šviežiais produktais;
- 11.12. savavališkai nekeičia patiekalų receptūros, nemažina porcijų, negrobsto maisto produktų, maisto produktų prieskonius naudoja tik pagal paskirtį ir tik nustatytomis dozėmis; pavojingus maisto produktus (ekstraktus, esencijas ir kt.) laiko uždaroje taroje su jų pavadinimais ir rakinamoje spintoje;
- 11.13. atlieka paruoštų maisto produktų degustaciją (jei tai nepavesta atlikti kitiems);
- 11.14. laiku ir atsakingai pildo dokumentaciją, vykdo kitas priemones pagal Higienos normas;
- 11.15. paskirsto ir kontroliuoja pagalbinio virtuvės darbininko darbą.