

VIRĖJOS SPECIALIEJI REIKALAVIMAI IR FUNKCIJOS

II SKYRIUS

SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

5. Darbuotojas, einantis šias pareigas, turi atitikti šiuos specialius reikalavimus:
 - 5.1. turėti virėjo kvalifikaciją;
 - 5.2. privalo būti išklaušęs privalomojo higienos įgūdžių mokymus;
 - 5.3. turi būti susipažinęs su „Geros higienos praktikos taisyklėmis viešojo maitinimo įmonėse tvarka“;
 - 5.4. žinoti Higienos normą HN 15:2005 „Maisto higiena“, reglamentuojančią maisto gamybą, sanitariją, Gerosios higienos praktikos taisykles viešojo maitinimo įmonėms organizuoti;
 - 5.5. privalo žinoti visų virtuvėje esančių įrengimų eksploatacines arba gamyklos gamintojo instrukcijas;
 - 5.6. privalo mokėti naudotis darbo įrankiais, gamybiniais įrenginiais;
 - 5.7. mokėti suteikti reikiamą pirmą pagalbą;
 - 5.8. Turi būti susipažinęs su lopšelio-darželio nuostatais, darbo tvarkos taisyklėmis, darbų saugos ir priešgaisrinės saugos instrukcijomis, išklaušęs įvadinį ir darbo vietoje instruktažus.

III SKYRIUS

ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

6. Šias pareigas einantis darbuotojas vykdo šias funkcijas:
 - 6.1. pildo savikontrolės žurnalus;
 - 6.2. gamina patiekalus pagal parengtą valgiaraštį – reikalavimą;
 - 6.3. vadovaudamasis preliminariu valgiaraščiu – reikalavimu iš sandėlininko priima maisto produktus einamai dienai. Priėmus produktus juos patikrina (pagal svorį), pasirašo nurodytoje vietoje;
 - 6.4. pagal preliminarų valgiaraštį – reikalavimą analizuoja patiekalų receptūras, susipažįsta su ateinančios dienos patiekalų ruošimo technologija;
 - 6.5. planuoja pusryčių, pietų, vakarienes patiekalų ruošimą taip, jog sužinotus tikslų valgančiųjų skaičių, maisto produktų gautą perteklių galėtų gražinti į sandėlį;
 - 6.6. pagal poreikį, dalyvaujant maitinimo organizavimo specialistui, atlieka kontrolinius virimus – kepimus, pildomas Priedas Nr. 6 „Kontrolinio virimo – kepimo forma“;
 - 6.7. maistą išduoda tik pagal nustatytą maisto atsiėmimo grafiką. Maisto ruošimą planuoja taip, jog patiekalas nebūtų paruoštas anksčiau nei pusvalandis iki maisto išdavimo. Karštas patiekalas turi būti išduodamas ne žemesnės nei + 68° C temperatūros;
 - 6.8. atsako už pagaminto maisto kokybę, patiekimo normas, maisto porcijavimą, maisto išdavimą;
 - 6.9. nuosekliai laikosi maisto tvarkymo procesų etapų, kad būtų išvengta žaliavų ir pagamintos produkcijos kryžminės taršos;