**VIRTUVĖS DARBININKO DARBO FUNKCIJOS**

1. Šias pareigas einantis darbuotojas vykdo šias funkcijas:

1.1. Kiekvieną dieną plauti virtuvėje grindis, priklausantį koridorių, virtuvės inventorių, spintų, lentynų ir kitų baldų ir palangių, nukabinti voratinklius.

1.2. Valant virtuvės patalpas, įrangą, stalus ir darbo įrankius imtis visų priemonių, kad būtų išvengta produktų užteršimo valymo, plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis.

1.3. Laikytis asmens higienos, dėvėti tinkamus, švarius darbo drabužius, dengiančius asmeninius drabužius, galvos apdangalą, dengiantį plaukus ir avalynę. Dirbant plovykloje dėvėti vandeniui nelaidžią prijuostę ir gumines pirštines. Prijuostės ir darbo drabužiai neturi siekti grindų.

1.4. Turi būti susipažinusi su rankų plovimo taisyklėmis ir pastoviai jų laikytis.

1.5. Prieš pradedant darbą kruopščiai plauti rankas, prisilaikant rankų plovimo instrukcijos.

1.6. Atsakyti už tinkamą valymo inventoriaus laikymą ir naudojimą.

1.7. Laikytis indų plovimo taisyklių.

1.8. Visi įrengimai ir paviršiai, kurie tiesiogiai lietėsi su maistu, pabaigus darbą, švariai išvalomi, reikalui esant valyti dezinfekavimo medžiagomis, kurios naudojamos pagal paskirtį gamintojo nurodytomis sąlygomis. Pastoviai laikytis patalpų tvarkymo plano. Sergančiam su maisto tvarkymu susijusiam darbuotojui, draudžiama dirbti maisto tvarkymo vietose.

1.9. Virtuvės pagalbinis, esant reikalui, gali atlikti darbą, nesusijusį su jo tiesioginėmis pareigomis (vasaros ar mokinių atostogų metu), kai nereikia atlikti tiesioginio darbo.

1.10. Periodiškai tikrinti sveikatą.

1.11. Taupyti elektros energiją ir vandenį.

1.12. Valyti langus virtuvėje du kartus metuose: rudenį ir pavasarį.

1.13. Baigus darbą, patikrinti ar uždaryti langai, išjungti elektros prietaisai, užsukti vandens čiaupai.

1.14. Kasdien išnešti šiukšles į šiukšlių konteinerius, dezinfekuoti ir kriaukles bei kitus san. mazgus.

1.15. Virtuvės patalpose atlikti šiuos darbus: plauti grindis, valyti ir plauti daržoves, plauti indus, valyti ir plauti sienas, laikytis darbo veiklos zonų.

1.16. Kartą savaitėje atlikti pagrindinį patalpų valymą, įrengimus naudoti pagal instrukcijas.

1.17. Privalo žinoti chemines valymo priemones, jų sudėtį, savybes ir naudojimo taisykles ir jų laikytis.

1.18. Dirba pagalbinius darbus virtuvėje, atlikti pirminį daržovių apruošimą.

1.19. Žaliavas neša tvarkingoje taroje.

1.20. Padeda virėjui pastatyti puodus maisto gaminimui ant viryklės, valo daržoves rankiniais įrankiais ir mašinomis, pjausto žalius, virtus ir skirtingų pavadinimų produktu pjaustymo lentelių.

1.21. Laikytis darbo saugos, priešgaisrinės saugos, asmens higienos reikalavimų, vidaus darbo tvarkos taisyklių bei šių pareiginių nuostatų.