**VIRĖJO DARBO FUNKCIJOS**

1. Šias pareigas einantis darbuotojas vykdo šias funkcijas:

1.1. Pagal sudarytą valgiaraštį ir patiekalų gamybos technologines korteles gamina maisto patiekalus.

1.2. Atiduoda maistą vartotojams pagal nustatytas maitinimo normas ir laikantis maisto atidavimo grafiko.

1.3. Maistą paruošti laiku ir kokybišką.

1.4. Sunaudoti visus maisto produktus, skirtus pagal valgiaraštį.

1.5. Vykdo dietisto nurodymus:

1.5.1. vaikų maitinimo organizavimo klausimais;

1.5.2. sanitarijos ir higienos klausimais;

1.6. Dirba kitus darbus virtuvėje, įstaigoje ar jos teritorijoje, kai įstaigoje dėl tam tikrų priežasčių nereikia tiekti ugdytiniams maitinimo.

1.7. Planuoja ir organizuotai atlieka reikalingus maisto gamybos darbus.

1.8. Griežtai laikosi patiekalų ruošimo receptūrų.

1.9. Užtikrina maisto gaminimo kokybę ir patiekimą vaikams.

1.10. Dirba komandoje, bendrauja ir bendradarbiauja su kitais darbuotojais, būna mandagus, taktiškas su kolegomis, vaikais ir kitais interesantais.

1.11. Privalo mokėti ir žinoti:

1.11.1. materialinės atsakomybės pagrindus;

1.11.2. įstaigos įrenginių, gamybinio inventoriaus, įrankių matavimo prietaisų, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimo taisykles;

1.11.3. patiekalų paruošimo receptūras bei technologiją ir jų apipavidalinimo pagrindus;

1.11.4. pagrindines maisto gaminimo taisykles ir maitinimo normas;

1.11.5. pagrindines žaliavas, jų paskirtį, sudėjimo tvarką, santykį bei normas;

1.11.6. šiluminio maisto produktų apdorojimo (virimo, kepimo, šutinimo) trukmę ir temperatūrą;

1.11.7. gatavos produkcijos išeigas, gaminių virimo bei kepimo metu sumažėjimo procentus;

1.11.8. kaip išvengti žaliavos ir gatavos produkcijos susilietimo bei kryžminio užterštumo;

1.11.9. košių virimo ir daržovių virimo, kepimo, troškinimo būdus bei trukmę.

1.12. Priklausomai nuo atliekamo darbo dėvi tvarkingą, higienos reikalavimus atitinkančią aprangą;

1.13. Ligos ir atostogų metu vaduoja vyr. virėją ir/ar pagalbinį darbininką.

1.14. Praneša mokyklos vadovui apie savo neatvykimą į darbą.

1.15. Pietauja savo darbo vietoje arba už Įstaigos ribų.

1.16. Nustatyta tvarka profilaktiškai pasitikrina sveikatą.

1.17. Pajutus užkrečiamų ligų simptomus, informuoja direktorių.

1.18. Dirba pagal „Geros higienos praktikos taisykles“ ir Lietuvos higienos normas HN 75:2016.

1.19. Pildyti dokumentaciją: asmens sveikatos žurnalą, matuoti ir atžymėti šaldymo temperatūrą,

kiaušinių dezinfekcijos žurnalą, maisto šiluminio apdorojimo (paruošimo), laikymo temperatūrą.

1.20. Sergančiam su maisto tvarkymu susijusiam darbuotojui, draudžiama dirbti maisto tvarkymo vietose;

1.21. Vykdo kitus įstaigos administracijos teisėtus nurodymus.