

PATVIRTINTA
Marijampolės Sūduvos gimnazijos
direktoriaus 2026 m. vasario 26 d.
įsakymu Nr. V-25 (1.3.E)

MARIJAMPOLĖS SŪDUVOS GIMNAZIJOS VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

I SKYRIUS PAREIGYBĖ

1. Marijampolės Sūduvos gimnazijos virėjas yra priskiriamas kvalifikuotų darbuotojų pareigybės grupei.

2. Pareigybės lygis – virėjas priskiriamas C lygio pareigybei.
Marijampolės Sūduvos gimnazijos virėjas yra priskiriamas kvalifikuotų darbuotojų pareigybės grupei.

II SKYRIUS SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

3. Darbuotojas, einantis šias pareigas, turi atitikti šiuos specialius reikalavimus: ne žemesnis kaip vidurinis išsilavinimas ir (ar) įgyta profesinė kvalifikacija.

III SKYRIUS ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

4. Virėjo pareigas einantis darbuotojas vykdo šias funkcijas:

4.1. patiekalų, kulinariinių gaminių paruošimui naudoja tik tuos maisto produktus ir žaliavas, kurie atitinka jų kokybę reglamentuojančių dokumentų reikalavimus ir galiojimo terminus;

4.2. produktus ir žaliavas laiko bei neša tvarkingoje taroje, jos neperkraudamas;

4.3. pjausto žalius, virtus produktus ant lentelių, kurios turi būti atitinkamai sužymėtos;

4.4. dalyvauja priimant maisto produktus, tikrina jų kiekį, kokybę, atitiktį lydimiesiems dokumentams;

4.5. gamina patiekalus pagal patvirtintą valgiaraštį;

4.6. sveria, matuoja ir maišo ingredientus, vadovaudamsis receptais;

4.7. užtikrina alergijas ar specialiuosius mitybos poreikius turinčių mokinių maitinimo reikalavimų laikymąsi pagal pateiktus nurodymus;

4.8. užtikrina racionalų maisto produktų naudojimą, mažina švaistymą, laikosi ekonomiško principų;

4.9. nustato tinkamą naudojamos maisto gamybos įrangos (orkaičių, keptuvių, krosnių ir kt.) temperatūrą ir laikosi technologinių reikalavimų;

4.10. užtikrina tinkamą pagaminto maisto laikymą ir realizavimą nustatytu laiku bei temperatūroje;

4.11. prižiūri, valo ir tvarko patalpas, virtuvės įrangą, inventorių ir darbo vietą;

4.12. laikosi maisto produktų paruošimo technologijos, receptūrų ir paruošto maisto degustavimo taisyklių;

4.13. teikia pagrįstus pasiūlymus vyr. virėjui dėl patiekalų asortimento, receptūrų, žaliavų naudojimo, sąnaudų mažinimo, inventoriaus ir darbo organizavimo, laikydamasis vaikų maitinimo reikalavimų;

4.14. užtikrina, kad būtų laikomasi nustatytų porcijų išeių ir savikontrolės dėl patiekalų svorio bei kokybės;

4.15. laikosi higienos, sanitarijos ir geros higienos praktikos taisyklių, darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės saugos, apsaugos nuo elektros reikalavimų;

4.16. užtikrina, kad darbo drabužiai būtų švarūs ir tvarkingi, dėvi galvos apdangalą;

4.17. užtikrina švarą šaldytuvuose, maisto paruošimo patalpose ir sandėliukuose, prižiūri atitirpdytą, nepalieka durų atidarytų;

4.18. tikrina, kad patalpos būtų tvarkingos, tinkamai sandėliuojami produktai, laikosi higienos ir saugos procedūrų, praneša apie pastebėtus graužikus ir kitus buitinius parazitus;

4.19. palaiko kryžminės taršos prevenciją (skirtos lentelės, atskiri įrankiai, pritaikyta darbo eiga);

4.20. pildo priskirtus savikontrolės žurnalus (temperatūrų, šaldymo įrangos, valymo, patiekalų svorio ir kt.) ir savikontrolės dokumentus;

4.21. pagal kompetenciją dirba su valgyklos apskaitos ir atsiskaitymų sistema;

4.22. esant reikalui, pavaduoja vyr. virėją apskaitos srityje;

4.23. bendradarbiauja su kitais darbuotojais organizuojant sklandų mokinių maitinimą;

4.24. moka racionaliai planuoti darbą, dirbti komandoje;

4.25. nuolat tobulina savo profesines žinias, domisi naujausiomis maisto gamybos technologijomis, higienos ir vaikų maitinimo reikalavimais, pagal galimybes dalyvauja mokymuose ir seminaruose;

4.26. virėjas turi dirbti dorai ir sąžiningai, laiku ir tiksliai vykdyti teisėtus darbdavio nurodymus, laikytis darbo drausmės, darbuotojų saugos ir sveikatos, reikalavimų, tausoti įstaigos turtą, kultūringai aptarnauti klientus, būti paslaugus, laikytis etikos normų, nesivelti į emocinį barnį, reaguoti į pastebėtą smurtą ar patyčias.
