

## PRŪDIŠKIŲ SOCIALINĖS GLOBOS NAMŲ VIRTUVĖS DARBININKO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

### IX GRUPĖS PAREIGYBĖ

1. Virtuvės darbininkas yra \_\_\_\_\_  
(pareigybės pavadinimas) (nurodoma pareigybės grupė)
2. Pareigybės lygis – \_\_\_\_\_ D \_\_\_\_\_  
(nurodoma, kuriam lygiui (A (A<sup>1</sup> ar A<sup>2</sup>), B, C, D) priskiriama pareigybė)
3. Pareigybės paskirtis: pareigybė reikalinga siekiant užtikrinti švarą ir tvarką maisto paruošimo skyriuje, ruošti daržoves dietinių patiekalų paruošimui, padėti virėjams paruošiant produktus apdorojimui, tinkamai plauti ir dezinfekuoti indus ir gamybinių inventorių;
4. Pareigybės pavaldumas: virtuvės darbininkas tiesiogiai pavaldus Maitinimo padalinio vadovui, o jam neesant- virėjui;
5. Darbuotojui nustatyta darbo savaitės trukmė val: neviršija 40 val. per savaitę.

### II. SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

5. Darbuotojas, einantis šias pareigas, turi atitikti šiuos specialiuosius reikalavimus:
  - 5.1. turėti ne žemesnį kaip vidurinį išsilavinimą; - ar tikrai? Nekvalifikuotiems darbininkams nėra keliami reikalavimai dėl išsilavinimo, mano nuomone – pakanka pagrindinio.
  - 5.2. žinoti darbo ir priešgaisrinės saugos norminių aktų reikalavimus;
  - 5.3. išmanyti maisto higienos, saugaus darbo reikalavimus, RVASVT sistemos principus;
  - 5.4. mokėti suteikti pirmąją medicininę pagalbą;
  - 5.5. žinoti Įstaigos įrengimų, gamybinio inventoriaus, įrankių, matavimo prietaisų, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimosi taisykles;
  - 5.6. išmanyti įvairių daržovių apdoravimo įrengimų racionalų ir saugų darbo režimą;
  - 5.7. žinoti daržovių apdoravimo nuostolių specifiką.

### III. ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

6. Šias pareigas einantis darbuotojas vykdo šias funkcijas:
  - 6.1. apdoroja daržoves, prisilaikant visų sanitarinių reikalavimų;
  - 6.2. plauna puodus, katilus, keptuves ir kitą gamybinių inventorių;
  - 6.3. valo maisto paruošimo skyriaus patalpas: grindis, sienas, langus, duris, kriaukles, maisto paruošimo stalus, visą gamybinių inventorių ir mašinas, pritaiko dezinfekcines medžiagas, naudojantis patvirtintu valymo ir dezinfekavimo planu;
  - 6.4. visą gamybinių inventorių naudoti pagal paskirtį;
  - 6.5. vykdo virėjo nurodymus, padeda virėjui pagal iškilusį poreikį;
  - 6.6. laiku profilaktiškai tikrinasi sveikatą;
  - 6.7. laikosi darbo aprangos reikalavimų;
  - 6.8. laikosi darbo saugos, elektrosaugos ir darbo drausmės reikalavimų;
  - 6.9. nuolat palaiko švarą ir tvarką maisto paruošimo skyriuje;
  - 6.10. tobulina savo profesinę kvalifikaciją (jie yra nekvalifikuoti drbininkai; gal tobulina žinias?);

- 6.11. asmeniškai atsako už savo darbo kokybę ir darbo saugos reikalavimų laikymąsi;
- 6.12. pagal savo kompetenciją atlieka kitus darbus bei vykdo kitus padalinio vadovo pavedimus;
- 6.13. atsako už tai, kad jam pavestos užduotys būtų įvykdytos laiku ir kokybiškai, už tinkamą ir tikslų pareigybės aprašyme nustatytų funkcijų vykdymą;
- 6.14. Porcijuoja jam išduotus patiekalus pagal valgiaraštyje nustatytas normas;
- 6.15. pagal savo pareigybės kompetenciją pavaduoja kitus padalinio ar Įstaigos darbuotojus, nesančius darbe dėl ligos, kasmetinių atostogų ar komandiruotės metu, kitais atvejais.

#### **IV. ATSAKOMYBĖ**

- 6. Šias pareigas vykdančias darbuotojas atsako:
  - 6.1. teisės aktų nustatyta tvarka už tai, kad jam pavestos užduotys būtų vykdomos laiku ir kokybiškai, už tinkamą ir tikslų pareigybės aprašyme nustatytų funkcijų vykdymą.

Susipažinau  
(Parašas)  
(Vardas ir pavardė)  
(Data)