

## **VIRĖJAS**

### **SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI**

1. Darbuotojas, einantis šias pareigas, turi specialius reikalavimus:
  - 1.1. išsilavinimas – ne žemesnis kaip pagrindinis, turėti virėjo kvalifikaciją;
  - 1.2. turėti galiojančią asmens medicininę knygėlę;
  - 1.3. išklausęs privalomųjų higienos žinių programą ir turėti atitinkamus pažymėjimus;
  - 1.4. gebėti bendrauti su klientais, turėti žinių ir įgūdžių apie jų socialinių problemų specifiką.
  - 1.5. išmanyti Geros Higienos Praktikos taisykles ir gebėti jomis vadovautis.

### **ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS**

2. Šias pareigas einantis darbuotojas vykdo šias funkcijas:
  - 2.1. laiku pagamina geros kokybės maistą, priima iš sandėlio produktus, pasirašo valgiaraštyje;
  - 2.2. gamina maistą pagal pateiktą valgiaraštį, paruoštas technologines korteles ir laikantis maisto gamybos reikalavimų;
  - 2.3. nuosekliai laikosi maisto tvarkymo procesų etapų, kad būtų išvengta žaliavų ir gatavos produkcijos susilietimo bei kryžminio užteršimo;
  - 2.4. išduoda pagamintą maistą nustatytu laiku ir reikiamos temperatūros;
  - 2.5. pastoviai pildo žurnaluose maisto šiluminio apdorojimo (paruošimo), laikymo temperatūrą;
  - 2.6. laikosi asmens higienos, dėvi tinkamus, švarius darbo drabužius, dengiančius asmeninius drabužius, galvos apdangalą, dengiantį plaukus, ir avalynę. Prijuostės ir darbo drabužiai neturi siekti grindų;
  - 2.7. prieš pradėdamas darbą kruopščiai plauna rankas, prisilaikant rankų plovimo instrukcijos.
  - 2.8. švariai išvalo visus įrengimus ir paviršius, kurie tiesiogiai lietėsi su maistu, pabaigus darbą, reikalui esant dezinfekuoja dezinfekavimo medžiagomis, kurios naudojamos pagal paskirtą gamintojo nurodytomis sąlygomis.
  - 2.9. laikosi dezinfekcijos plano metodikos ir registruoja žurnale.
  - 2.10. ruošia (trina) maistą slaugomiems klientams;