

**MAŽEIKIŲ „ŽIBURĖLIO“ PRADINĖS MOKYKLOS
PAGALBINIO VIRTUVĖS DARBININKO PAREIGYBĖ**

SPECIALIEJI REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

1. Pagalbinio virtuvės darbininko kvalifikacijai netaikomi išsilavinimo ar profesinės kvalifikacijos reikalavimai.

2. Pagalbinis virtuvės darbininkas gali dirbti asmuo ne jaunesnis kaip 18 metų amžiaus, pasitikrinęs sveikatą teisės aktų nustatyta tvarka, išklauses higienos įgūdžių mokymo programą ir turintis tai patvirtinantį pažymėjimą, taip pat išklauses įvadinę, darbo vietoje, priešgaisrinę darbuotojų saugos ir sveikatos instrukcijas.

3. Pagalbinis virtuvės darbininkas turi žinoti ir išmanyti:

3.1. virtuvės patalpų išplanavimą;

3.2. rankų plovimo taisykles;

3.3. materialinių vertybių laikymo vietas, jų apsaugos priemones;

3.4. virtuvėje naudojamų įrenginių eksploatavimo taisykles;

3.5. virtuvėje naudojamų įrengimų ir įrankių gedimų požymius ir priežastis;

3.6. krovinių gabenimo, pakrovimo, iškrovimo ir sandėliavimo reikalavimus;

3.7. darbo priemonių ir įrankių rūšis, jų saugojimo tvarką;

3.8. saugos ir sveikatos darbe, gaisrinės saugos reikalavimus.

3.9. žinoti valymo instrumentų paskirtį, naudojimo tvarką ir reikalavimus (GHP taisyklės);

3.10. elektrinių mechanizmų paskirtį, naudojimo tvarką ir reikalavimus;

3.11. valymo ir dezinfekcinių medžiagų naudojimo tvarką ir reikalavimus;

3.12. inventoriaus naudojimo tvarką ir reikalavimus;

3.13. su savo tiesioginiu darbu susijusius darbo kokybės reikalavimus;

3.14. darbuotojų saugos ir sveikatos darbe, gaisrinės saugos reikalavimus;

3.15. elektros saugos pagrindus;

3.16. sanitarijos ir higienos reikalavimus.

ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

4. Šias pareigas einančio darbuotojo funkcijos:

4.1. atlieka pirminį daržovių paruošimą, valo daržoves rankiniais įrankiais ir mašinomis, pjausto žalius, virtus ir skirtingų pavadinimų produktus ant specialių maisto ruošimo lentelių;

4.2. laikosi asmens higienos, dėvi tinkamus, švarius darbo drabužius, dengiančius asmeninius rūbus, galvos apdangalą, dengiantį plaukus ir odinę avalynę

4.3. užtikrina saugų ir higienišką maisto tvarkymą, laikosi maisto tvarkymo procesų etapų, kad būtų išvengta žaliavų ir gatavos produkcijos susikirtimo bei kryžminio užteršimo;

4.4. padeda virėjui pastatyti puodus maisto gaminimui ant viryklės, kepimo skardas, suneša maisto produktus iš sandėlio į virtuvę ir kt.;

4.5. plauna indus ir maisto ruošimo įrankius, sudeda į vietas;

4.6. užtikrina virtuvės švarą, dezinfekciją; dezinfekavimo ir plovimo priemones laiko specialiai tam skirtoje vietoje;

4.7. naudoja elektrinius įrenginius, tik susipažinus su šių prietaisų veikimo principais, žinant saugaus eksploatavimo taisyklių reikalavimus;

4.8. tvarko ir rūšiuoja šalutinių gyvulinių produktų atliekas ir biologiškai suyrančias virtuvės atliekas pagal nustatytus reikalavimus. Į numatytas vietas išneša maisto ir kitas atliekas iš virtuvės patalpų;

4.9. dalina maistą valgykloje;

4.10. išneša iš patalpų šiukšles į rūšiavimui skirtus konteinerius;

4.11. esant reikalui, atlieka darbą, nesusijusį su jo tiesioginėmis pareigomis (vasaros metu), kai nereikia atlikti tiesioginio darbo.

5. Visi įrengimai ir paviršiai, kurie tiesiogiai lietsi su maistu, pabaigus darbą, švariai išvalomi, reikalui esant dezinfekuojami dezinfekavimo medžiagomis, kurios naudojamos pagal paskirtį gamintojo nurodytomis sąlygomis.

6. Po darbo patikrina, ar neliko neuždarytų langų, įjungtų elektros ir apšvietimo prietaisų, gaisrą sukeliančių medžiagų, neužsuktų vandentiekio čiaupų.

7. Šias pareigas einantis darbuotojas privalo naudotis reikiamomis darbo apsaugos priemonėmis ir, be tiesioginio vadovo leidimo, negali perduoti savo darbo funkcijų kitam asmeniui.

8. Darbuotojas, nepažeidžiant galiojančių Lietuvos respublikos teisės aktų nuostatų, vykdo kitus teisėtus vadovų pavedimus, susijusius su Mokyklos funkcijomis, kurie būtini Mokyklos strateginiams tikslams pasiekti ir veiklos kokybei gerinti, neviršijant darbo sutartyje numatyto darbo laiko.