

ŠIAULIŲ GEGUŽIŲ PROGIMNAZIJA

PATVIRTINTA

Šiaulių Gegužių progimnazijos direktoriaus
2017 m. vasario 2 d. įsakymo Nr.V-6

MAISTO GAMYBOS VEDĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

I SKYRIUS PAREIGYBĖ

1. Šiaulių Gegužių progimnazijos (toliau – progimnazijos) maisto gamybos vedėjas yra priskiriamas vadovų grupei.
2. Pareigybės lygis: valgyklos vedėjas priskiriamas B lygio pareigybei (pareigybės kodas 141202).
3. Pareigybės paskirtis: tinkamai organizuoti valgyklos darbą.
4. Pavaldumas: maisto gamybos vedėjas pavaldus ūkio skyriaus vedėjui.

II SKYRIUS SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

5. Maisto gamybos vedėjui keliami kvalifikaciniai reikalavimai:
 - 5.1. ne mažesnis kaip aukštasis neuniversitetinis išsilavinimas.
6. Valgyklos vedėjas turi žinoti ir mokėti:
 - 6.1. materialinės atsakomybės pagrindus;
 - 6.2. darbo apskaitos ir kalkuliacijos taisykles;
 - 6.3. įrengimų, virtuvės inventoriaus, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimo taisykles;
 - 6.4. įvairių maisto gaminių įrengimų racionalų ir saugų darbo režimą;
 - 6.5. patiekalų ir kulinarinių gaminių ruošimo technologiją;
 - 6.6. pagrindines žaliavas, jų paskirtį, sudėjimo tvarką, santykį bei normas;
 - 6.7. įvairių maisto produktų ir pusgaminių šiluminio paruošimo būdus;
 - 6.8. šiluminio maisto produktų apdorojimo (virimo, kepimo, šutinimo) trukmę ir temperatūrą;
 - 6.9. paruoštos produkcijos išėigas, gaminių virimo bei kepimo metu sumažėjimo procentus;
 - 6.10. pusgaminių ir paruoštos produkcijos laikymo bei realizavimo sąlygas;
 - 6.11. pusgaminių iš kotletinės masės asortimentą ir paruošimo būdus;
 - 6.12. košių virimo taisykles;
 - 6.13. dietinės mitybos pagrindus, dietinių patiekalų ruošimo technologiją;
 - 6.14. kulinarijos gaminių ruošimo technologiją;
 - 6.15. valgiaraščio sudarymo taisykles;
 - 6.16. pirmines gaisro gesinimo priemones, jų veikimo principus, panaudojimo galimybes;
 - 6.17. darbo vietos darbuotojo saugos ir sveikatos instrukciją;
 - 6.18. sudaryti maisto prekių ir žaliavų paskyrą – užsakymą;
 - 6.19. teisingai įforminti maisto prekių ir žaliavų priėmimo dokumentus;
 - 6.20. naudotis darbo įrankiais;
 - 6.21. dirbti su viryklėmis, kepimo spinta, šaldytuvais ir kitais įrengimais;
 - 6.22. suteikti pirmąją medicinos pagalbą įvykus nelaimingam atsitikimui darbe;

6.23. darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės saugos, apsaugos nuo elektros reikalavimus.

7. Maisto gamybos vedėjas privalo vadovautis:

7.1. Lietuvos Respublikos įstatymais ir poįstatymiais aktais;

7.2. Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimais ir kitais Lietuvos Respublikoje galiojančiais norminiais aktais, reglamentuojančiais biudžetinių įstaigų veiklą, darbo santykius, darbuotojų saugą ir sveikatą;

7.3. vidaus darbo tvarkos taisyklėmis;

7.4. darbo sutartimi;

7.5. šiuo pareigybės aprašymu;

7.6. kitais įstaigos lokaliniais dokumentais (įsakymais, potvarkiais, nurodymais, taisyklėmis ir pan.).

III SKYRIUS

ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

8. Maisto gamybos vedėjas atlieka šias funkcijas:

8.1. organizuoja ir atsako už įstaigoje organizuojamą gamybinę ir prekybinę veiklą, apimančią maisto produktų priėmimą ir laikymą, gamybą, pardavimą ir jo vartojimo organizavimą;

8.2. atsako už virtuvės, maisto išdavimo, pagalbinių patalpų, įrangos, indų, inventoriaus, įrankių atitikimą higienos normoms ir savalaikį jų atnaujinimą, saugos darbe, priešgaisrinės apsaugos ir kitų maitinimo įmonei keliamų reikalavimų laikymąsi;

8.3. skirsto valgyklos darbuotojams pareigas ir darbus;

8.4. instruktuoja ir kontroliuoja, kaip tiesiogiai pavaldūs darbuotojai laikosi saugos darbe taisyklių, higienos normų ir taisyklių gaminant, parduodant maistą;

8.5. laikinai nušalina valgyklos darbuotoją nuo darbo, jeigu jo sveikatos būklė neatitinka reikalavimų (dėl ligų, žaizdų ir infekcijų sukėlėjų nešiojimo) pagal LR Vyriausybės ir SAM norminius aktus.

8.6. rūpinasi savalaikiu virtuvės ir valgyklos bei pagalbinių patalpų valymu ir remontu pagal saugos darbe, priešgaisrinės saugos ir higienos reikalavimus, rūpinasi įrenginių techniniu stoviu, informuoja apie gedimus įstaigos vadovus;

8.7. atsako už tai, kad patalpos, įrengimai, indai ir įrankiai būtų plaunami ir dezinfekuojami tik specialiomis leistinomis medžiagomis ir priemonėmis;

8.8. užsako prekes, rūpinasi jų priėmimu, laikymu, sandėliavimu, išdavimu, rūpinasi savalaikiu deratizacija ir dezinfekcija;

8.9. užtikrina, kad gamyboje būtų naudojamos tik žaliavos ir maisto prekės bei maisto priedai, atitinkantys jų kokybę reglamentuojančių dokumentų reikalavimus;

8.10. pildo maisto patikrinimo kontrolinį žurnalą;

8.11. pildo geros higienos praktikos viešojo maitinimo įmonėse žurnalus;

8.12. priima kokybiškus ir reikiamo svorio produktus iš maisto sandėlio;

8.13. užtikrina švarą ir tvarką valgykloje, virtuvėje, sandėliuose ir pagalbinėse patalpose;

8.14. vadovauja virėjams, gaminant ir išduodant maistą;

8.15. reikalauja, kad visi virtuvėje dirbantys darbuotojai laikytųsi sanitarinių higieninių; priešgaisrinės ir darbuotojų saugos reikalavimų;

8.16. rūpinasi maisto kokybės ir jų derinių parinkimu;

8.17. laikosi valgyklos patalpose esančio inventoriaus ir įrengimų eksploatavimo taisyklių.

IV SKYRIUS

ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO TEISĖS

9. Maisto gamybos vedėjas turi teisę:

- darbe;
- 9.1. turėti saugias darbo bei asmeninės higienos sąlygas;
 - 9.2. gauti būtiną informaciją darbui apie maisto produktus;
 - 9.3. teikti pasiūlymus dėl maisto paruošimo, darbo pagerinimo ir naujovių taikymo
 - 9.4. gauti visas specialiąsias priemones švarai palaikyti;
 - 9.5. teisės aktų nustatyta tvarka tobulinti kvalifikaciją, atestuotis;
 - 9.6. dalyvauti įstaigos savivaldoje;
 - 9.9. teikti administracijai savo pasiūlymus įvairiais meninio pobūdžio klausimais.

V SKYRIUS

ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO ATSAKOMYBĖ

10. Maisto gamybos vedėjas atsako už:
 - 10.1. tvarkingą ir tikslingą patalpų, pagrindinių priemonių eksploatavimą ir priežiūrą, jam patikėtų materialinių vertybių apsaugą ir tinkamą naudojimą;
 - 10.2. maisto produktų saugumą, jų tinkamą priėmimą ir išdavimą bei laikymą, gamybą ir realizavimą;
 - 10.3. prekių - materialinių vertybių trūkumą, atsiradusį ir dėl jos aplaidumo darbe (gedimas, supuvimas, vagystės ir kt.);
 - 10.4. teisingą ir sąžiningą dokumentacijos pildymą, savalaikį atsiskaitymą su buhalterija;
 - 10.5. teisingą savo ir pavaldžių darbuotojų darbo laiko naudojimą;
 - 10.6. teisingą darbo organizavimą ir tinkamo technologinio proceso laikymąsi, gaminant ir parduodant maistą;
 - 10.7. gaminimą ir pardavimą tokios sudėties ar kokybės maisto, kuris gali susargdinti, kitaip pakenkti sveikatai arba dėl kokybės pokyčių, neteisingo gaminimo ar kitų priežasčių netinka žmonių mitybai;
 - 10.8. žalą, padarytą įstaigai dėl savo kaltės ar neatsargumo;
 - 10.9. darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės saugos, apsaugos nuo elektros reikalavimų vykdymą.
 11. Už šio pareigybės aprašymo, reikalavimų ir norminių aktų pažeidimus, dėl kurių įvyko arba galėjo įvykti nelaimingas atsitikimas, taikoma Lietuvos Respublikos įstatymų nustatyta drausminė, materialinė ir baudžiamoji atsakomybė.
 12. Valgyklos vedėjas už savo pareigų netinkamą vykdymą atsako darbo vidaus tvarkos taisyklių ir Lietuvos Respublikos įstatymų nustatyta tvarka.
 13. Valgyklos vedėjas už darbo drausmės pažeidimus gali būti traukiamas drausminėn atsakomybėn. Drausminę nuobaudą skiria įstaigos vadovas.
-