

PATVIRTINTA

Raseinių r. Ariogalos lopšelio-darželio  
direktorius 2017 m. rugpjūčio 31 d.  
įsakymu Nr. V-30

## **RASEINIŲ R. ARIOGALOS LOPŠELIO-DAŽELIO PAGALBINIO VIRTUVĖS DARBININKO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS NR. 14**

### **I SKYRIUS PAREIGYBĖ**

1. Pagalbinio virtuvės darbininko pareigybė yra priskiriama nekvalifikuotų darbuotojų grupei, kodas - 9412. Pareigybės paskirtis: dirbti virtuvėje visus jam pavestus pagalbinius darbus.
2. Pareigybės lygis – D

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

3. Pagalbiniam virtuvės darbininkui netaikomi išsilavinimo ar profesinės kvalifikacijos reikalavimai.
4. Pagalbinis virtuvės darbininkas turi žinoti:
  - 4.1. virtuvės patalpų išplanavimą;
  - 4.2. virtuvėje naudojamų įrenginių eksploatavimo taisykles;
  - 4.3. darbo priemonių ir įrankių rūšis, jų saugojimo tvarką;
  - 4.4. saugos ir sveikatos darbe, gaisrinės saugos reikalavimus.

### **III SKYRIUS ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS**

5. Vykdyti tik tuos darbus, kuriuos atlikti nurodė darbo vadovas (dietistas, ūkvedys).
6. Nepatikėti savo pareigų vykdymo kitam asmeniui.
7. Dirbti apsivilkus tvarkingais, higienos reikalavimus atitinkančiais darbo drabužiais ir naudotis kitomis darbui reikalingomis asmeninėmis apsauginėmis priemonėmis.
8. Pagalbinis virtuvės darbininkas privalo mokėti naudotis darbo įrankiais, elektros ir mechaniniais įrengimais (šaldytuvais, vežimėliais, karučiais ir panašiomis priemonėmis).

9. Produktus ir žaliavas nešti tvarkingoje taroje.
  10. Nenešti produktų, indų rankoje laikant peilį ar kitą aštrų įrankį.
  11. Neperkrauti taros produktais ir žaliavomis.
  12. Padėti nešti puodus su karštu vandeniu ar karšto maisto turiniu.
  13. Padėti pastatyti puodus maisto gaminimui ant viryklės.
  14. Atlikti pirminį daržovių paruošimą (atnešti iš rūsio, nuplauti tam skirtose plautuvėse, nulupti, nuskusti, nuvalyti, užkaisti).
  15. Pjaustyti žalius, virtus ir skirtingų pavadinimų produktus ant lentelių, kurios turi būti atitinkamai sužymėtos.
  16. Dirbant su pagalbine virtuvės įranga laikytis tų įrenginių eksploatacijos reikalavimų, pačiam neremontuoti elektros įrengimų.
  17. Palaiko pavyzdinę švarą virtuvėje ir pagalbinese patalpose;
  18. Ant grindų papildus riebalus ar kitokius skysčius nedelsiant išvalo.
  19. Užtikrinti virtuvės patalpų švarą ir tvarką, kiekvieną penktadienį atlikti generalinį virtuvės patalpų valymą (grindų, durų, sienų šveitimas, dezinfekavimas).
  20. Kiekvieną darbo dieną pildyti atliktų darbų žurnalą, kurį kontroliuoja įstaigos dietistas.
-