

PATVIRTINTA
Kauno lopšelio-darželio „Varpelis“
direktoriaus 2026 m. spalio 7 d.
įsakymu Nr. V-114

**KAUNO LOPŠELIO-DARŽELIO „VARPELIS“
VIRTUVĖS DARBININKO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS**

**I SKYRIUS
PAREIGYBĖ**

1. Kauno lopšelio-darželio „Varpelis“ (toliau – Lopšelis-darželis) virtuvės darbininko pareigybės priskiriama nekvalifikuotų darbuotojų pareigybių grupei.
2. Pareigybės lygis – D.
3. Pareigybės paskirtis – atlikti pagalbinius maisto paruošimo, indų ir virtuvės inventoriaus plovimo, maisto bloko patalpų valymo ir dezinfekavimo bei kitus pagalbinius virtuvės darbus, užtikrinant higieną, maisto saugą ir tvarką.
4. Virtuvės darbininkas tiesiogiai pavaldus ir atskaitingas direktoriaus pavaduotojui ūkio reikalams. Atlikdamas kasdienes maisto gamybos proceso darbus bendradarbiauja su virėjais ir vykdo jų teisėtus nurodymus pagal savo kompetenciją.
5. Virtuvės darbininkas savo veikloje vadovaujasi maisto saugą ir higieną, darbuotojų saugą ir sveikatą, gaisrinę saugą reglamentuojančiais teisės aktais, Lopšelio-darželio maisto tvarkymo savikontrolės dokumentais, darbo tvarkos taisyklėmis, darbo sutartimi, šiuo pareigybės aprašymu ir kitais teisėtais vidaus dokumentais.

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

6. Virtuvės darbuotojui netaikomi išsilavinimo ar profesinės kvalifikacijos reikalavimai.
7. Virtuvės darbininkas turi:
 - 7.1. būti pasitikrinęs sveikatą ir teisės aktų nustatyta tvarka turėti darbui su maistu privalomas higienos žinias;
 - 7.2. žinoti asmens higienos, rankų plovimo, darbo drabužių ir asmeninių apsaugos priemonių naudojimo reikalavimus;
 - 7.3. išmanyti maisto bloko patalpų, darbo paviršių, indų, įrankių ir gamybinio inventoriaus valymo, plovimo ir dezinfekavimo tvarką;
 - 7.4. žinoti valymo, plovimo ir dezinfekavimo priemonių paskirtį, naudojimo, dozavimo ir saugaus laikymo reikalavimus;
 - 7.5. suprasti maisto produktų kryžminės taršos prevencijos, žalių ir termiškai apdorotų produktų atskyrimo, atliekų tvarkymo ir maisto saugos principus;

- 7.6. mokėti saugiai naudotis tik tais virtuvės įrenginiais, mechaniniais ir elektriniais prietaisais, su kurių naudojimo ir saugos reikalavimais yra supažindintas;
- 7.7. atpažinti akivaizdžius virtuvės įrangos, įrankių ir elektros prietaisų gedimus ar nesaugią būklę ir apie juos nedelsdamas pranešti atsakingam asmeniui;
- 7.8. išmanyti saugaus krovinių kėlimo, pernešimo, pakrovimo ir iškrovimo principus;
- 7.9. žinoti darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės saugos bei saugaus elgesio darbo vietoje reikalavimus;
- 7.10. būti atsakingas, tvarkingas, darbštus, gebėti bendradarbiauti ir laikytis darbo drausmės.

III SKYRIUS

ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

8. Virtuvės darbininkas vykdo šias funkcijas:

- 8.1. atlieka pagalbinius darbus virtuvėje, susijusius su maisto produktų paruošimu, indų ir inventoriaus plovimu, patalpų valymu bei maisto gamybos proceso aptarnavimu;
- 8.2. pagal virėjo nurodymus ir nustatytą technologinį procesą atlieka pirminį daržovių ir kitų maisto produktų paruošimą: rūšiuoja, valo, plauna, prireikus pjausto, laikydamasis maisto saugos ir higienos reikalavimų;
- 8.3. padeda pristatyti iš sandėlio į virtuvę maisto produktus ir žaliavas, juos perneša tik švarioje, tam skirtoje taroje ir laikosi saugaus krovinių kėlimo reikalavimų;
- 8.4. padeda virėjui atlikti pagalbinius maisto gamybos proceso darbus, tačiau savarankiškai neatlieka virėjui priskirtų maisto gamybos, technologinių sprendimų ar patiekalų kokybės vertinimo funkcijų;
- 8.5. plauna ir dezinfekuoja stalo, virtuvės bei gamybinį inventorių, puodus, katilus, keptuves, įrankius ir kitus indus pagal nustatytą plovimo ir dezinfekavimo tvarką;
- 8.6. naudodamas indų plovimo mašiną ar kitą įrangą laikosi gamintojo naudojimo instrukcijų ir Lopšelyje-darželyje nustatytų saugaus darbo reikalavimų; baigęs darbą įrangą išjungia ir išvalo pagal nustatytą tvarką;
- 8.7. valo ir dezinfekuoja maisto bloko patalpas, grindis, sienas, duris, langus, kriaukles, darbo stalus, įrangos paviršius ir kitus objektus pagal patvirtintą valymo bei dezinfekavimo planą;
- 8.8. valymo ir dezinfekavimo darbus organizuoja taip, kad maisto produktai, žaliavos, švarūs indai ir darbo paviršiai nebūtų užteršti cheminėmis ar kitomis medžiagomis;
- 8.9. valymo, plovimo ir dezinfekavimo priemonės naudoja tik pagal paskirtį, nustatytą koncentraciją ir naudojimo instrukcijas, jų nemaišo savavališkai ir laiko tam skirtose, paženklintose bei pašaliniais asmenims neprieinamose vietose;
- 8.10. laikosi žalių ir termiškai apdorotų maisto produktų, skirtingų maisto produktų grupių, švaraus ir nešvaraus inventoriaus atskyrimo reikalavimų, kad būtų išvengta kryžminės taršos;
- 8.11. surenka, rūšiuoja ir šalina maisto bei kitas virtuvės atliekas į tam skirtas talpas, palaiko atliekų surinkimo vietų švarą ir laikosi nustatytos atliekų tvarkymo tvarkos;
- 8.12. tuščią tarą, pakuotes ir kitus tam skirtus daiktus nugabena į nustatytas laikymo ar surinkimo vietas;

- 8.13. naudoja tik tvarkingus darbo įrankius ir įrenginius; pastebėjęs gedimą, pažeistą elektros laidą, neįprastą įrenginio veikimą ar kitą pavojų, nedelsdamas nutraukia jo naudojimą ir informuoja virėją bei direktoriaus pavaduotoją ūkio reikalams;
- 8.14. savarankiškai neremontuoja elektros, mechaninių ar kitų virtuvės įrenginių ir neatlieka darbų, kuriems reikalinga speciali kvalifikacija ar leidimas;
- 8.15. dirba tik su tais įrenginiais ir atlieka tik tuos darbus, kuriems yra instruktutas, apmokytas ir kuriuos gali saugiai atlikti pagal savo kompetenciją;
- 8.16. darbo metu dėvi švarius, higienos reikalavimus atitinkančius darbo drabužius, avalynę ir pagal atliekamo darbo pobūdį naudoja reikalingas asmenines apsaugos priemones;
- 8.17. griežtai laikosi asmens higienos ir rankų higienos reikalavimų; pastebėjęs sveikatos būklę, galinčią turėti įtakos maisto saugai, apie tai informuoja atsakingą asmenį ir elgiasi teisės aktų bei vidaus tvarkos nustatyta tvarka;
- 8.18. darbo metu palaiko švarą ir tvarką, baigęs darbą sutvarko darbo vietą, išvalo ir į nustatytas vietas sudeda darbo priemones bei inventorių;
- 8.19. prižiūri jam patikėtą virtuvės inventorių ir darbo priemones, juos tausoja, racionaliai naudoja vandenį, elektros energiją, plovimo, dezinfekavimo ir kitas medžiagas;
- 8.20. pagal nustatytą tvarką keičia ir perduoda skalbti virtuvės šluostes, rankšluosčius, darbuotojų darbo aprangą ar kitus virtuvės skalbinius, jeigu ši funkcija jam priskirta;
- 8.21. neįleidžia į maisto gamybos ir pagalbines virtuvės patalpas pašalinių asmenų, jei jie neturi teisės jose būti, ir apie pastebėtus pažeidimus informuoja atsakingą asmenį;
- 8.22. pastebėjęs maisto saugos, higienos, darbuotojų saugos ar gaisrinės saugos pažeidimą, išsiliejusius skysčius, sudužusius daiktus ar kitą pavojų, pagal kompetenciją nedelsdamas pašalina pavojų arba apriboja patekimą į pavojingą vietą ir informuoja atsakingą asmenį;
- 8.23. bendradarbiauja su virėjais, sandėlininku (maisto), direktoriaus pavaduotoju ūkio reikalams ir kitais darbuotojais, kai tai būtina sklandžiam maitinimo organizavimui;
- 8.24. pagal kompetenciją vykdo Lopšelyje-darželyje nustatytus maisto tvarkymo savikontrolės, higienos ir valymo reikalavimus bei patikrinimų metu teisėtai pateiktus nurodymus;
- 8.25. atsako už jam pavestų darbų kokybišką ir savalaikį atlikimą, virtuvės patalpų ir inventoriaus švarą jo darbo srityje, saugų darbo priemonių naudojimą ir jam patikėto turto tausojimą teisės aktų nustatyta tvarka;
- 8.26. vykdo kitus teisėtus Lopšelio-darželio direktoriaus ir direktoriaus pavaduotojo ūkio reikalams pavedimus, susijusius su pareigybės paskirtimi ir atitinkančius darbuotojo kompetenciją.

Su Virtuvės darbininko pareigybės aprašymu susipažinau, jo nuostatas supratau ir įsipareigoju jų laikytis.

Eil. Nr.	Darbuotojo vardas, pavardė	Parašas	Data
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			