

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

## **KAUNO LOPŠELIO-DARŽELIO „VARPELIS“ VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS**

### **I SKYRIUS PAREIGYBĖ**

1. Kauno lopšelio-darželio „Varpelis“ (toliau – Lopšelis-darželis) virėjo pareigybė priskiriama kvalifikuotų darbuotojų pareigybių grupei.
2. Pareigybės lygis – C. Pareigybės kodas – 512001.
3. Pareigybės paskirtis – gaminti saugų, kokybišką, vaikų amžių ir nustatytus maitinimo reikalavimus atitinkantį maistą pagal patvirtintus valgiaraščius, receptūras ir technologines korteles, užtikrinant maisto saugos, higienos ir technologinio proceso reikalavimų laikymąsi.
4. Virėjas tiesiogiai pavaldus ir atskaitingas direktoriaus pavaduotojui ūkio reikalams.
5. Virėjas savo veikloje vadovaujasi Lietuvos Respublikos teisės aktais, reglamentuojančiais maisto saugą, vaikų maitinimo organizavimą, higieną, darbuotojų saugą ir sveikatą, Lopšelio-darželio nuostatais, darbo tvarkos taisyklėmis, darbo sutartimi, šiuo pareigybės aprašymu, direktoriaus įsakymais, maisto tvarkymo savikontrolės dokumentais ir kitais Lopšelio-darželio vidaus teisės aktais.

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

6. Virėjas turi atitikti šiuos specialius reikalavimus:
  - 6.1. turėti ne žemesnį kaip vidurinį išsilavinimą ir virėjo kvalifikaciją arba kitą teisės aktų nustatyta tvarka pripažįstamą pasirengimą šiam darbui;
  - 6.2. būti pasitikrinęs sveikatą ir teisės aktų nustatyta tvarka įgijęs privalomų higienos bei pirmosios pagalbos žinių;
  - 6.3. išmanyti virtuvės darbo organizavimą, maisto produktų priėmimo, laikymo, paruošimo, gamybos, porcijavimo ir išdavimo reikalavimus;
  - 6.4. išmanyti patiekalų gamybos technologiją, receptūras ir technologines korteles, maisto produktų šiluminio apdorojimo būdus, temperatūras, trukmę, išeigas ir porcijų normas;
  - 6.5. išmanyti maisto saugos, geros higienos praktikos, kryžminės taršos prevencijos, alergijas ar netoleravimą sukeliančių medžiagų valdymo ir specialaus maitinimo organizavimo principus;
  - 6.6. mokėti saugiai ir racionaliai naudoti virtuvės įrenginius, inventorių, indus, darbo priemones, plovimo ir dezinfekavimo priemones, laikytis jų naudojimo instrukcijų;

6.7. žinoti darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės saugos, elektrosaugos, asmens higienos ir sanitarijos reikalavimus;

6.8. gebėti pildyti su maisto gamyba, temperatūrų kontrole, valymu, dezinfekavimu ir kitais savikontrolės procesais susijusius dokumentus bei žurnalus;

6.9. gebėti savarankiškai planuoti ir organizuoti savo darbą, dirbti komandoje, atsakingai ir taupiai naudoti maisto produktus, inventorių, energijos bei kitus Lopšelio-darželio išteklius;

6.10. gebėti pastebėti maisto produktų, įrangos ar technologinio proceso neatitiktis ir nedelsiant apie jas informuoti atsakingą asmenį;

6.11. mokėti valstybinę lietuvių kalbą teisės aktų nustatyta lygiu, gebėti aiškiai komunikuoti su darbuotojais ir atsakingais asmenimis;

6.12. laikytis konfidencialumo, profesinės etikos, darbo drausmės ir atsakingai vykdyti pavestas funkcijas.

### **III SKYRIUS**

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

7. Virėjas vykdo šias funkcijas:

7.1. gamina maistą pagal Lopšelyje-darželyje patvirtintus valgiaraščius, receptūras ir technologines korteles, laikydamasis nustatytų produktų kiekių, gamybos technologijos, patiekalų išėigų ir porcijų normų;

7.2. iš sandėlio priima maisto produktus pagal nustatytą poreikį, patikrina jų kiekį, ženklavinimą, pakuotės būklę, tinkamumo vartoti terminus ir kitus akivaizdžius kokybės požymius;

7.3. nenaudoja maisto produktų, kurių tinkamumo vartoti terminas pasibaigęs, pakuotė pažeista ar yra gedimo, užterštumo arba kitų netinkamumo požymių, ir apie neatitiktis nedelsdamas informuoja atsakingą asmenį;

7.4. užtikrina tinkamą maisto produktų laikymą, atskyrimą ir naudojimą, kad būtų išvengta kryžminės taršos, žalių ir vartoti paruoštų produktų kontakto bei kitų maisto saugos rizikų;

7.5. gamindamas maistą laikosi nustatytų terminio apdorojimo, atvėsavimo, laikymo ir patiekimo temperatūrų bei kitų technologinio proceso reikalavimų;

7.6. užtikrina, kad pagaminti patiekalai būtų kokybiški, saugūs, tinkamos konsistencijos, skonio, kvapo, išvaizdos ir temperatūros;

7.7. porcijuuoja ir išduoda maistą grupėms pagal nustatytą vaikų skaičių, porcijų normas ir maisto išdavimo grafiką, savavališkai nekeičia receptūrų, produktų kiekių ar porcijų dydžio;

7.8. pagal pateiktą informaciją ir patvirtintus valgiaraščius gamina vaikams pritaikytą maistą, kai dėl alergijos, maisto netoleravimo, sveikatos būklės ar kitų teisės aktuose nustatytų priežasčių jiems skirtas specialus maitinimas; užtikrina tokių patiekalų atskyrimą ir saugų paruošimą;

7.9. laikosi nustatytų alergijas ar netoleravimą sukeliančių medžiagų valdymo reikalavimų ir imasi priemonių išvengti netyčinio jų pateikimo į konkrečiam vaikui skirtą maistą;

7.10. nustatyta tvarka atlieka pagamintų patiekalų kokybės įvertinimą, kai tai priskirta virėjo funkcijoms, ir neatitinkančio reikalavimų maisto neišduoda;

7.11. nustatyta tvarka pildo jam priskirtus maisto tvarkymo savikontrolės dokumentus ir žurnalus, fiksuoja reikiamus temperatūrų, valymo, dezinfekavimo ar kitų procesų duomenis;

7.12. palaiko švarą ir tvarką maisto gamybos patalpose, darbo vietoje, ant darbo paviršių, prižiūri virtuvės inventorių, indus ir įrenginius pagal nustatytas valymo bei dezinfekavimo procedūras;

7.13. plovimo, dezinfekavimo ir kitas chemines priemones naudoja tik pagal paskirtį ir gamintojų instrukcijas, laiko jas nustatytoje vietoje, atskirai nuo maisto produktų;

7.14. naudoja tik švarius, techniškai tvarkingus ir pagal paskirtį naudojamus virtuvės įrenginius, inventorių bei indus; pastebėjęs gedimą ar saugos riziką, nutraukia nesaugios priemonės naudojimą ir informuoja direktoriaus pavaduotoją ūkio reikalams;

7.15. laikosi asmens higienos reikalavimų, dėvi švarią ir darbui skirtą aprangą bei, kai būtina, asmenines apsaugos priemones;

7.16. nedelsdamas informuoja direktoriaus pavaduotoją ūkio reikalams ar kitą atsakingą asmenį apie maisto saugos, higienos, įrangos, produktų kokybės, vandens tiekimo, elektros energijos ar kitus sutrikimus, galinčius turėti įtakos saugiam maisto gaminimui;

7.17. esant pagrįstai rizikai maisto saugai ar žmonių sveikatai, nenaudoja įtartinų produktų, neišduoda galimai nesaugaus maisto ir vykdo atsakingų asmenų nurodymus dėl tolesnių veiksmų;

7.18. bendradarbiauja su direktoriaus pavaduotoju ūkio reikalams, maitinimo organizavime dalyvaujančiais darbuotojais, visuomenės sveikatos specialistu ir kitais atsakingais asmenimis pagal jų kompetenciją;

7.19. dalyvauja inventorizacijose, patikrinimuose ir kituose su maisto tvarkymu bei jam patikėtomis materialinėmis vertybėmis susijusiuose procesuose;

7.20. susipažįsta su maisto tvarkymo veiklą tikrinančių institucijų pateiktais nurodymais, susijusiais su jo funkcijomis, ir pagal kompetenciją dalyvauja šalinant nustatytus trūkumus;

7.21. taupiai ir racionaliai naudoja maisto produktus, vandenį, elektros energiją, inventorių ir kitas Lopšelio-darželio priemones, saugo jam patikėtas materialines vertybes;

7.22. darbo metu laikosi darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės saugos, elektrosaugos ir kitų saugaus darbo reikalavimų, apie nelaimingus atsitikimus ar pavojingas situacijas nedelsdamas informuoja nustatyta tvarka;

7.23. saugo su darbu susijusią konfidencialią informaciją ir asmens duomenis, su kuriais susipažįsta vykdydamas savo funkcijas;

7.24. atsako už savo atliekamų darbų kokybę ir savalaikiškumą, pagaminto maisto saugą ir kokybę, teisingą jam priskirtų dokumentų pildymą, tinkamą įrangos ir inventoriaus naudojimą bei kitų šiame pareigybės aprašyme nustatytų funkcijų vykdymą teisės aktų nustatyta tvarka;

7.25. vykdo kitus teisėtus direktoriaus ir direktoriaus pavaduotojo ūkio reikalams pavedimus, susijusius su virėjo pareigybės funkcijomis ir neviršijančius darbuotojo kompetencijos.

**KAUNO LOPŠELIS-DARŽELIS „VARPELIS“**  
**VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMO**  
**SUSIPAŽINIMO LAPAS**

Su virėjo pareigybės aprašymu susipažinau, jo reikalavimus supratau ir įsipareigoju vykdyti jame nustatytas funkcijas.

| <b>Eil.<br/>Nr.</b> | <b>Darbuotojo vardas, pavardė</b> | <b>Parašas</b> | <b>Data</b> |
|---------------------|-----------------------------------|----------------|-------------|
| 1                   |                                   |                |             |
| 2                   |                                   |                |             |
| 3                   |                                   |                |             |
| 4                   |                                   |                |             |
| 5                   |                                   |                |             |
| 6                   |                                   |                |             |
| 7                   |                                   |                |             |
| 8                   |                                   |                |             |
| 9                   |                                   |                |             |
| 10                  |                                   |                |             |