

PATVIRTINTA

Virbalio pagrindinės mokyklos direktoriaus  
2021 m. gruodžio 2 d. įsakymu Nr. IV-140

## PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

### I SKYRIUS PAREIGYBĖ

1. Vilkaviškio r. Virbalio pagrindinės mokyklos sveikatos ir maitinimo organizavimo specialisto pareigybė yra priskiriama specialistų grupei.
2. Pareigybės lygis – B.

### II SKYRIUS SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

3. Darbuotojas, einantis šias pareigas, turi atitikti šiuos specialius reikalavimus:
  - 3.1. turėti ne žemesnį kaip aukštesnįjį išsilavinimą ar specialųjį vidurinį išsilavinimą, įgytą iki 1995 metų ir maisto gamybos ir (ar) maitinimo organizavimo kvalifikaciją;
  - 3.2. būti išklausius profesijai ar veiklos sričiai privalomus mokymus teisės aktų nustatyta tvarka ir turėti tai patvirtinančius dokumentus;
  - 3.3. žinoti Lietuvos Respublikos įstatymus, įsakymus, nutarimus ir kitus teisės aktus, reglamentuojančius vaikų maitinimo organizavimą ikimokyklinio ugdymo įstaigoje;
  - 3.4. mokėti naudotis informacinėmis technologijomis.

### III SKYRIUS ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

4. Šias pareigas einantis darbuotojas vykdo šias funkcijas:
  - 4.1. sudaro perspektyvinius valgiaraščius ir juos suderina teisės aktų nustatyta tvarka;
  - 4.2. sudaro kasdienes valgiaraščius;
  - 4.3. rengia perspektyviniuose valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūras ir technologinius aprašus;
  - 4.4. vykdo rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (toliau – RVASVT) principais pagrįsto maisto tvarkymo savikontrolės sistemos reikalavimus;
  - 4.5. vykdo ir prižiūri savikontrolės sistemos vidinį auditą;
  - 4.6. įgyvendina Geros higienos praktikos taisyklės mokyklos valgykloje;
  - 4.7. kontroliuoja maisto produktų kokybę ir jų sandėliavimą:
    - 4.7.1. kasdien tikrina maisto žaliavos šiluminį apdorojimą;
    - 4.7.2. kiekvieno kontrolinio kepimo ar virimo metu registruoja temperatūrą ir laiką;
    - 4.7.3. patikrinimų rezultatus žymi šiluminio apdorojimo temperatūros ir laiko registravimo žurnale;
    - 4.7.4. kasdien tikrina visų valgykloje esančių šaldytuvų temperatūrą, esant neatitikimams, juos registruoja maisto žaliavų ir produktų laikymo žurnale;
    - 4.7.5. kartą per dvejus metus atlieka geriamojo vandens tyrimus, ruošiamo maisto laboratorinius tyrimus;
    - 4.7.6. prižiūri maisto produktų realizavimo terminus;
    - 4.7.7. vertina maisto tvarkymo vietas, gamybos proceso, patiekalų išdavimo atitiktį visuomenės sveikatos priežiūros teisės aktams;
  - 4.8. prižiūri maitinimo organizavimą ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo grupėse;
  - 4.9. tvarko ir apskaito šalutinius gyvūninius produktus (ŠGP);

- 4.10. tikrina ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo grupėse aplinkos sanitarinę būklę ir švarą;
- 4.11. esant būtinumui organizuoja dezinfekciją, dezinsekciją ir deratizaciją;
- 4.12. kontroliuoja, kad ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo grupių darbuotojai kartą per metus profilaktiškai pasitikrintų sveikatą;
- 4.13. tvarko priešmokyklinio ugdymo grupės ir mokyklos vaikų nemokamo maitinimo žiniaraštį ir kiekvieno mėnesio pabaigoje jį pateikia mokyklos buhalterijai;
- 4.14. nustatytu periodiškumu atlieka termometrų ir svarstyklių patikras;
- 4.15. puoselėja emociškai saugią aplinką, reaguoja į smurtą ir patyčias.
-