

**Virėjo funkcijos:**

- Patikrina, kad iš sandėlio priimti maisto produktai būtų kokybiški;
- Ruošia ir gaminti maistą pagal patvirtintą valgiaraštį;
- Laiku atlieka patiekalų paruošimą;
- Tikrina ruošiamo maisto kokybę ir temperatūrų režimą;
- Užtikrina, kad maisto ruošimo patalpos būtų nuolat valomos, dezinfekuojamos;
- Rūpinasi įrengimų ir gamybinio inventoriaus priežiūra;
- Garantuoja maisto atidavimą pagal nustatytas maitinimo normas;
- Laikosi asmens higienos reikalavimų;
- Vykdo kitus direktoriaus, visuomenės sveikatos priežiūros specialisto pavestus darbus susijusius su virėjo funkcijomis.

**Specialieji reikalavimai:**

Darbuotojas einantis virėjo pareigas turi turėti ne žemesnį kaip vidurinį išsilavinimą ir įgytą virėjo profesinę kvalifikaciją.