

VALGYKLOS VEDĖJAS

(Vilkaviškio skyrius, S. Nėries g.40, Vilkaviškis)

REIKALINGOS KOMPETENCIJOS. Valgyklos vedėju gali dirbti asmuo:

1. Turintis ne žemesnį kaip aukštesnįjį išsilavinimą ar specialųjį vidurinį išsilavinimą, įgytą iki 1995 metų, susijusį su maisto gamyba;
2. Susipažinęs su Lietuvos Respublikos įstatymais bei kitais norminiais teisės aktais, reguliuojančiais maisto ruošimo bei priežiūros dokumentų administravimą ir gebėti juos taikyti praktikoje.

FUNKCIJOS. Valgyklos vedėjo atliekamos funkcijos:

1. Atsako už Skyriaus valgyklos darbo organizavimą, paskirstymą, maisto kokybę, įrengimų teisingą eksploataciją, valgyklos darbuotojų darbo drausmę;
2. Atsako už materialines vertybes, priklausančias Skyriaus valgyklai;
3. Nustato kiekvienos dienos valgiaraštį, veda tvarkingą patiekalų kalkuliaciją;
4. Pasikeitus produktų vertei, perskaičiuoja patiekalų kainas;
5. Rūpinasi savalaikiu maisto produktų užsakymu ir jų tiekimu, esant ekstremaliai padėčiai ruošia maisto davinius;
6. Seka svorio, temperatūros matavimo prietaisų galiojimo terminus. Jiems pasibaigus, informuoja direktoriaus pavaduotoją infrastruktūrai, kad prietaisus perduotų specialiajai tarnybai terminams pratęsti;
7. Pasirašo važtaraščiuose, nurašymo aktuose, kasos operacijų žurnale;
8. Vykdo kasininko darbą ir tvarko visus dokumentus, susijusius su kasos aparatu ir grynaisiais pinigais;
9. Nustatyta tvarka rengia pinigų srautų bei kitas ataskaitas, surinktus grynuosius pinigus už parduotą produkciją pristato Marijampolės PRC buhalterijai;
10. Palaiko glaudžius ryšius su įvairiomis tarnybomis, kurios atlieka įrengimų remonto darbus;
11. Kontroliuoja, kad vieną kartą per 12 mėnesių, valgyklos darbuotojams būtų praversti saugumo technikos ir saugaus darbo instruktažai;
12. Rūpinasi kokybiškų maisto produktų aprūpinimu;
13. Kontroliuoja, kad pavaldūs darbuotojai laiku, Marijampolės PRC nustatyta tvarka, pasitikrintų sveikatą;
14. Teikia jam pavaldžių darbuotojų pareigybių aprašymų, veiklos vertinimų, rekomendacijų dokumentų projektus;
15. Rūpinasi valgyklos inventoriumi, jo priežiūra, remontu, interjero atnaujinimu;
16. Užtikrina priešgaisrinį saugumą, rūpinasi pirminėmis gaisro gesinimo priemonėmis valgyklos patalpose;
17. Atlieka vandens, maisto produktų bei kitus būtinus pagal reikalavimus tyrimus;
18. Vykdo maisto ir veterinarijos tarnybos reikalavimus valgyklų darbui bei maisto kokybei užtikrinti;
19. Inicijuoja valgyklos lankytojų iš išorės kiekybinį ir kokybinį aptarnavimą.

Papildoma informacija:

- 1) Darbo užmokestis 0,9240 pareiginės algos koeficientas.

Jei Jums reikalinga papildoma informacija, turite klausimų, maloniai prašome susisiekti su mumis:

Tel. +370 646 25 907; el. paštas rugile.sveikataite@mtec.lt