

**ŠIAULIŲ LOPŠELIO-DARŽELIO „VARPELIS“
DIETISTO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS Nr. 21.**

**I SKYRIUS
BENDROJI DALIS**

1. Dietistas yra kvalifikuotas darbuotojas, kurio pareigybė priskiriama B lygiui, kuriam atlikti būtinas ne žemesnis kaip vidurinis išsilavinimas ir (ar) įgyta profesinė kvalifikacija.
2. Pareigybės lygis – B.

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

3. Išmanyti Lietuvos higienos normą – „Įstaiga, vykdanči ikimokyklinio ir (ar) priešmokyklinio ugdymo programą. Bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“.
4. Išmanyti pagrindinius vaiko raidos tarpsnius.
5. Žinoti nustatytas maisto normas vaikams, pagrindinių maisto produktų sudėtį.
6. Išmanyti maisto vaikams ir dietinio maisto paruošimo technologijos principus.
7. Išmanyti šiuolaikinius sveikos mitybos principus.
8. Žinoti vaikų mitybai rekomenduojamų produktų parinkimą.
9. Žinoti įstaigos darbo tvarkos, saugos darbe, gaisro saugos, civilinės saugos, pirmos pagalbos teikimo taisykles ir reikalavimus, kitus lokalius dokumentus (įsakymus, tvarkos aprašus, taisykles ir pan.);
10. Mokėti ir gebėti naudotis kompiuterio technine, programine įranga.
11. Mokėti lietuvių kalbą, jos mokėjimo lygis turi atitikti teisės aktais nustatytą valstybinės kalbos mokėjimo 2 kategorijos reikalavimus.
12. Gebėti:
 - 12.1. planuoti ir organizuoti savo veiklą, ją reflektuoti, spręsti iškilusias problemas;
 - 12.2. bendradarbiauti su įstaigos darbuotojais būtinais funkcijoms atlikti klausimais;
 - 12.3. gebėti kaupti, sisteminti, apibendrinti informaciją ir rengti išvadas, teikti pasiūlymus dėl vaikų maitinimo organizavimo tobulinimo.

**III SKYRIUS
ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS**

13. Dietistas rengia perspektyvinius, dienos ir individualius (pritaikytus) valgiaraščius.
14. Skaičiuoja maisto davinio maistinę bei energetinę vertę.
15. Ruošia patiekalų technologines korteles receptūras.
16. Kuria ir adaptuoja naujus patiekalus vaikams. Inicijuoja kontrolinius bandomuosius patiekalų gaminimus.
17. Pagal valgiaraštį ir receptūras tikrina patiekalų ruošimą, jų kokybę degustuojant.
18. Pagal savo kompetenciją imasi priemonių, jei būtų iš tiekėjų priimti teisės aktais nustatytų reikalavimų neatitinkantys maisto produktai, realizuojami nekokybiški produktai ir patiekalai, o darbuotojai, dirbantys su maisto produktais, nesilaiko higienos reikalavimų.
19. Laikosi įstaigos vidaus tvarkos taisyklių.

20. Vykdo saugos darbe taisyklių ir teisės aktų nustatytų higienos normų reikalavimus.
 21. Pagal kompetenciją pastebėjęs maisto ruošėjo padarytą klaidą, nedelsdamas informuoja tą klaidą padariusį asmenį ir, jei būtina, jo tiesioginį vadovą.
 22. Koreguoja mitybos racioną pagal naujausius vaikų mitybos reikalavimus, rekomendacijas, metų sezoną, įstaigos bendruomenės poreikius.
 23. Moko už vaikų maitinimą atsakingus darbuotojus higienos reikalavimų.
 24. Tikrina, kaip vykdomos gerosios higienos praktikos taisyklės (GHPT), atlieka vidaus auditą.
 25. Nuolat tikrina virtuvės higieninę būklę bei savikontrolės vykdymą.
 26. Bendradarbiauja su įstaigos darbuotojais.
 27. Dalyvauja bendrose įstaigos veiklose: posėdžiuose, pasitarimuose.
-

SUDERINTA

Šiaulių lopšelio-darželio „Varpelis“ tarybos
2018 m. sausio 17 d. protokolu Nr. V5-1

SUDERINTA

Šiaulių lopšelio-daželio „Varpelis“
Profesinės sąjungos tarybos
2018 m. sausio 18 d. protokolu Nr. 4