PATVIRTINTA
Šėtos socialinio ir ugdymo centro direktoriaus
2019-09-12 įsakymu Nr. V-34

ŠĖTOS SOCIALINIO IR UGDYMO CENTRO DIETISTO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

I SKYRIUS
PAREIGYBĖ

1. Dietistas yra priskiriamas 3 pareigybės grupei – specialistai.
2. Pareigybės lygis- A2, dirbantis pagal darbo sutartį.
3. Pareigybės paskirtis – organizuoti tinkamą ir kokybišką maitinimą senelių globos padalinio gyventojams ir darželio ugdytiniams.
4. Pareigybės pavaldumas – Šėtos socialinio ir ugdymo centro direktoriui.

II SKYRIUS
SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

5. Darbuotojas, einantis šias pareigas, turi atitikti šiuos specialius reikalavimus:
5.1. turėti aukštąjį universitetinį išsilavinimą ir dietisto kvalifikaciją;
5.2. periodiškai tikrintis sveikatą;
5.3. turėti sveikatos žinių atestavimo pažymėjimą;
5.4. žinoti maisto, jo tvarkymo, mitybos bei maitinimo reikalavimus, sveikos mitybos rekomendacijas;
5.5. žinoti įvairių amžiaus grupių asmenų fizinės ir psichikos raidos etapus;
5.6. žinoti dažniausiai pasitaikančių ligų simptomus, plitimo būdus ir galimas komplikacijas, ryšį tarp asmens, maisto ir aplinkos;
5.7. būti susipažinusiam įstaigos nuostatais, vidaus tvarkos taisyklėmis;
5.8.žinoti Lietuvos Respublikos įstatymais ir kitais teisės aktais, Vyriausybės nutarimais, susijusiais su jo atliekamu darbu;
5.9. vadovautis direktoriaus įsakymais ir nurodymais, vidaus tvarkos taisyklėmis, išklausyti įvadinį, priešgaisrinį ir darbo saugos vietoje instruktavimus, susipažinti su elektros saugos reikalavimais;
5.10. mokėti dirbti Microsoft programiniu paketu su programomis: MS Word, MS Power Point, MS Excel, Internet Explorer.

III SKYRIUS
ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

6. Šias pareigas einantis darbuotojas vykdo šias funkcijas:
6.1.pagal kompetenciją teikia pirmąją medicinos pagalbą;
6.2. sudaro perspektyvinius meniu;
6.3. sudaro kasdienius valgiaraščius, atsižvelgiant į perspektyvinio meniu planą;
6.4. rengia kiekvieno patiekalo technologines korteles;
6.5. tikrina patiekalų, ruošiamų pagal valgiaraštį, kokybę;
6.6. kontroliuoja maisto produktų kokybę;
6.7. atsiradus poreikiui paruošia ir įdiegia į praktiką dietinių patiekalų receptūras ir technologijas;

6.8. tvarko dokumentaciją nustatyta tvarka;
6.9. kelia profesinę kvalifikaciją;
6.10. vadovaujasi Lietuvos Respublikos įstatymais ir kitais teisės aktais, Vyriausybės nutarimais, susijusiais su jo atliekamu darbu, LR Darbo kodeksu, Lietuvos Respublikos higienos, medicinos normomis, Geros higienos praktikos taisyklėmis viešojo maitinimo įmonėms.
6.11. laikosi įstaigos nuostatų, vidaus tvarkos taisyklių, pareiginių nuostatų bei darbo saugos, civilinės saugos, gaisrinės saugos reikalavimų;
6.12. esant būtinybei, direktoriaus pavedimu, atlieka kitus darbus, nesusijusius su jo pareigomis.

Susipažinau

_____
(parašas)

_____
(Vardas ir pavardė)

_____
(data)