PATVIRTINTA
Plungės r. Žemaitijos kadetų
gimnazijos direktoriaus
2026 m. lapkričio 5 d.
įsakymu Nr. V-730

PLUNGĖS R. ŽEMAITIJOS KADETŲ GIMNAZIJOS VIRĖJO SAUGOS IR SVEIKATOS INSTRUKCIJA NR. 10

I SKYRIUS
BENDROJI DALIS

1. Virėjui, pažeidusiam šios instrukcijos reikalavimus, taikoma Lietuvos Respublikos įstatymų nustatyta drausminė administracinė ir baudžiamoji atsakomybė, atsižvelgiant į pažeidimo pobūdį ir padarinius.

2. Plungės r. Žemaitijos kadetų gimnazijoje (toliau – „įmonė“), įmonės kodas 191130983, adresas: Draugystės 6B, Alsėdžiai, Plungės rajonas; Plungės r. Žemaitijos kadetų gimnazijos Alsėdžių lopšelio-darželio skyriuje, adresas: Telšių g. 10C, Alsėdžiai, Plungės r.; Plungės r. Žemaitijos kadetų Kulių gimnazijos skyriuje, adresas: Aušros g. 24, Kuliai, Plungės r.; Plungės r. Žemaitijos kadetų Žemaičių Kalvarijos gimnazijos skyriuje, adresas: Gluosnių al.1, Žemaičių Kalvarija, Plungės r. virėju gali dirbti ne jaunesnis kaip 18 metų asmuo, pasitikrinęs sveikatą, turintis kvalifikacijos pažymėjimą, išklausęs įvadinį saugos ir sveikatos ir instruktažą darbo vietoje.

3. Virėjas privalo:

3.1. savavališkai neišjungti, nekeisti ir nešalinti darbo priemonėse, įrenginiuose, pastatuose įrengtų darbuotojų saugos ir sveikatos apsaugos įtaisų, juos tinkamai naudoti ir apie gedimus pranešti darbuotojų atstovui, padalinio vadovui, darbdaviui;

3.2. tinkamai naudoti kolektyvinės ir asmeninės apsaugos priemones;

3.3. darbo priemones naudoti pagal jų dokumentuose (pasuose), šioje instrukcijoje nurodytus reikalavimus;

3.4. nedelsdamas pranešti darbdaviui, padalinio vadovui, darbuotojų atstovui, įmonės darbuotojų saugos ir sveikatos tarnybai, darbuotojų saugos ir sveikatos komitetui apie padėtį darbo vietose, patalpose, kuri, jo įsitikinimu, gali kelti pavojų darbuotojų saugai ir sveikatai, taip pat apie darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų pažeidimus, kurių pats pašalinti negali arba neprivalo;

3.5. bendrauti su darbuotojų atstovais, įmonės darbuotojų saugos ir sveikatos tarnyba, padalinio vadovu, darbdaviu įgyvendinant darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus ir priemones;

3.6. pagal galimybes bei turimas žinias imtis priemonių traumų, ūmių apsinuodijimų, avarijų priežastims pašalinti, apie tai nedelsdamas pranešti padalinio vadovui ir darbdaviui;

3.7. nustatytąja tvarka pasitikrinti sveikatą. Sveikatą privalu pasitikrinti prieš pradedant dirbti, vėliau – pagal darbdavio sudarytą ir su Visuomenės sveikatos centru suderintą grafiką, bet ne rečiau kaip vieną kartą per metus. Su šiuo grafiku virėjas supažindinamas pasirašytinai;

3.8. pranešti padalinio vadovui ir darbdaviui apie darbo metu gautas traumas, kitus su darbu susijusius sveikatos sutrikumus;

3.9. laikytis įmonės vidaus tvarkos taisyklių, darbe nevartoti alkoholinių gėrimų bei narkotinių medžiagų, rūkyti tik tam skirtose vietose;

3.10. laikytis asmens higienos reikalavimų, prižiūrėti, kad švarūs būtų darbo drabužiai bei apavas, rankas plauti tik tam skirtomis priemonėmis.

4. Virėjas turi teisę:

4.1. reikalauti, kad darbdavys sudarytų saugias ir sveikas darbo sąlygas įrengtų kolektyvinės apsaugos priemones, aprūpintų asmeninės apsaugos priemonėmis;

4.2. sužinoti iš padalinio vadovo, darbdavio apie darbo aplinkoje esančius sveikatai pavojingus ir kenksmingus veiksnius;

4.3. susipažinti su sveikatos tikrinimų rezultatais. Jeigu su jais nesutinka, sveikatą pasitikrinti pakartotinai;

4.4. tartis su darbdaviu (tam įgalioti darbuotojų atstovą) dėl darbo sąlygų gerinimo;

4.5. atsisakyti dirbti, kai kyla pavojus sveikatai ir gyvybei;

4.6. įstatymų nustatyta tvarka reikalauti, kad būtų atlyginta žala, padaryta sveikatai dėl nesaugių darbo sąlygų;

4.7. iškilus klausimams dėl saugos ir sveikatos, kreiptis į darbuotojų atstovą, padalinio vadovą, darbdavį, įmonės darbuotojų saugos ir sveikatos komitetą, Valstybinę darbo inspekciją ar kitą valstybės instituciją.

5. Virėjas privalo būti susipažinęs su priešgaisrinės saugos instrukcijos reikalavimais ir juos vykdyti. Žinoti, kur darbo vietoje laikomos gaisro gesinimo priemonės, mokėti jomis naudotis, vengti veiksmų ir nesudaryti sąlygų, galinčių sukelti gaisrą.

6. Virėjo darbo laikas negali būti ilgesnis kaip keturiasdešimt valandų per savaitę. Kasdieninio darbo trukmė neturi viršyti aštuonių valandų. Ilgiausias darbo laikas, įskaitant viršvalandžius, neturi viršyti keturiasdešimt aštuonių valandų per savaitę. Jeigu dirbama pagal grafiką, virėjas turi su juo susipažinti ne vėliau kaip prieš dvi savaites iki jo įsigaliojimo. Draudžiama skirti virėją dirbti dvi pamainas iš eilės. Išimtys gali būti nurodytos įstatymuose, Vyriausybės nutarimuose ir kolektyvinėse sutartyse.

II SKYRIUS
PROFESINĖS RIZIKOS VEIKSNIAI. SAUGOS PRIEMONĖS NUO JŲ POVEIKIO

7. Pagrindiniai profesinės rizikos veiksniai virėjo darbo vietoje yra šie:

7.1. elektros srovė;

7.2. netvarkinga darbo vieta (slidžios grindys, netvarkingai sukrauti maisto produktai, tara);

7.3. aukšta temperatūra (įkaitusios įrenginių dalys, karšti maisto produktai);

7.4. netvarkingi įrankiai, įrenginiai, pagalbinis inventorius;

7.5. fizinė perkrova (vienam vyrui rekomenduojama kelti ne daugiau kaip 30 kg);

7.6. triukšmas;

7.7. garai, kvapai ir pan.

8. Bendras triukšmo lygis v

Apsaugai nuo dulkių, dujų, jeigu viršijami higienos normose nurodyti dydžiai, būtina naudoti kvėpavimo takus apsaugančias asmeninės apsaugos priemones.

9. Asmeninės apsaugos priemonės ir jų dėvėjimo (naudojimo) laikas parenkami vadovaujantis Darbuotojų aprūpinimo asmeninėmis apsauginėmis priemonėmis nuostatų reikalavimais.

III SKYRIUS
DARBUOTOJO VEIKSMAI PRIEŠ DARBO PRADŽIĄ

10. Prieš pradėdamas dirbti, virėjas privalo:

10.1. apsivilkti tvarkingus darbo drabužius, užsisegti visas sagas, plaukus paslėpti po galvos apdangalu, nusiplauti su muilu rankas;

10.2. apžiūrėti darbo vietą, pašalinti nereikalingus daiktus;

10.3. įsitikinti, kad sausos, neslidžios grindys, neužkrautos praeigos;

10.4. patikrinti, ar tvarkingai įžeminti įrenginiai (vizualiai);

10.5. patikrinti, ar veikia įrenginių blokuotės, nenuimti apsauginiai gaubtai, veikia signalizacijos prietaisai, tvarkingas pagalbinis inventorius, ar prie įrenginių yra dielektriniai kilimėliai;

10.6. apie pastebėtus trūkumus pranešti darbdaviui arba jo įgaliotam asmeniui;

10.7. su padalinio vadovu išsiaiškinti konkrečias užduotis bei būdus, kaip saugiai jas atlikti;

10.8. įsitikinti, kad yra ir tvarkingos gaisro gesinimo priemonės.

IV SKYRIUS
DARBUOTOJO VEIKSMAI DARBO METU

11. Dirbti tik su tvarkingais ir švariais drabužiais.

12. Produktus ir pusgaminius nešti tik tvarkingoje taroje, jos neperkrauti. Draudžiama nešti produktus rankoje laikant peilį, šakutę ar kitą aštrų įrankį.

13. Peiliu pjaustant ar valant produktus, jo ašmenis nukreipti nuo savęs.

14. Produktų dėžes atidarinėti tik tam skirtais įrankiais (replėmis, viniatraukiais ir pan.).

15. Pjaustant produktus naudoti padėklus. Pirštus, kai pjaustymo metu laikomi produktai, palenkti delno link.

16. Elektros įrenginius surinkti, išardyti ir valyti galima tik išjungus iš elektros tinklo.

17. Naudojant mikrobangų krosnelę stebėti, kad veiktų signalizacija, nejungti krosnelės, jei atidarytos durelės. Dureles atidaryti, kai krosnelė išjungta.

18. Darbo metu virėjui draudžiama:

18.1. naudotis netvarkingais peiliais;

18.2. naudoti puodus klibančiomis rankenomis ar be jų;

18.3. įleisti į virtuvės patalpą pašalinius žmones, leisti jiems dirbti įrenginiais;

18.4. į įkaitusius riebalus pilti vandenį;

18.5. įjungti elektrinę viryklę vidutiniu ar didžiausiu pajėgumu, kai ant jos nėra puodų, keptuvių ir pan.,

18.6. palikti įjungtą viryklės orkaitę, kai joje nėra produktų;

18.7. ramstytis į įrenginius, nors ir trumpam laikui palikti juos įjungtus be priežiūros;

18.8. dirbti įrenginiais, kai blokavimo įtaisai sugedę arba specialiai užblokuoti;

18.9. tuščią tarą sandėliuoti rietuvėmis, kurių aukštis viršija 2 m;

18.10.savarankiškai taisyti įrenginius, atlikti jų elektrinės dalies remontą, tvarkyti apšvietimą ir pan.,

18.11.naudoti viryklę, kurios kaitinamųjų plokščių paviršius išsigaubęs ar įtrūkęs;

18.12.staigiais judesiais stumdyti ar viryklės puodus, keptuves ir pan. su karštu maistu;

18.13.valyti, plauti produktų apdorojimo mašinas, šalinti produktų sankamšas, kai mašinos neišjungtos iš elektros tinklo.

19. Darbo metu saugoti, kad ant viryklės kaitinamųjų paviršių nepatektų riebalų, lengvai užsidegančių medžiagų, vandens, maisto trupinių.

20.Prieš pradedant dirbti naujais elektros ar mechaniniais įrenginiais, būtina susipažinti su jų naudojimo instrukcijomis ir darbo metu jomis vadovautis.

21. Prieš pradedant dirbti daržovių valymo mašina, būtina patikrinti, ar tvarkingas neįtrūkęs valymo kameros abrazyvinis paviršius.

22. Dedant daržoves į valymo mašiną stebėti, kad į ją nepatektų kietų daiktų (akmenų, metalo, medžio ir pan.). Prieš ją įjungiant, būtina uždengti valymo kameros dangtį. Įstrigusias daržoves pašalinti galima tik išjungus mašiną iš elektros tinklo.

23. Dirbant duonos raikymo (daržovių pjaustymo) mašina, nuolat stebėti, kad būtų tvarkingas peilio apsauginis įtaisas, galandinimo prietaisas, užfiksuotas riekutės storio reguliatorius.

24. Darbo metu stebėti, kad rankos nepatektų į pjaustymo mašinos peilio pjovimo plokštumą. Įstrigusią duoną ar daržoves pašalinti medine arba plastmasine mentele, prieš tai išjungus mašiną iš elektros tinklo (tačiau reikia stengtis neprisiliesti prie peilio, nes jis juda).

25. Prieš pradedant dirbti mėsmale, būtina patikrinti, ar patikimai pritvirtinta speciali lėkštė su anga mėsai įdėti, jei mėsmalės pakrovimo anga viršija 45 mm. Mėsą į mėsmalę dėti neskubant, daugmaž vienodais kiekiais. Mėsą prie besisukančio mėsos padavimo sraigto spausti mediniu ar plastmasiniu specialiai tam pritaikytu grūstuvu su įkišimo gylio fiksatoriumi. Spausti mėsą rankomis draudžiama.

26. Tarp cilindro ir sraigto įstrigusią mėsą pašalinti tik specialia medine lopetėle, išjungus mėsmalę iš elektros tinklo.

27. Šaldytuvus, šaldymo kameras atidarinėti tik prireikus, padedant ar išimant maisto produktus. Juos būtina sandariai uždaryti. Šaldymo įrenginius būtina laikyti švarius, laiku atitirpdyti. Sniego ar ledo danga neturi viršyti 3 – 5 mm. Draudžiama sniego dangą šalinti aštriais daiktais.

28. Prieš atšildant šaldymo įrenginių kameras, pirmiausia šaldymo įrenginius išjungti iš elektros tinklo.

29. Riebalus dėti į keptuvę, kol ji nekaitinama, į gruzdintuvę – kol neįjungta.

30. Maisto produktus į karštus riebalus dėti, apversti nuo savęs, specialiai tam skirtomis mentelėmis.

31. Į įkaitusius riebalus produktus leisti ir išimti specialiai tam skirtais tinkleliais, nuvarvinant riebalus. Atidžiai stebėti, kad vandens nepatektų į įkaitusius riebalus.

32. Dirbant tešlos paruošimo įrenginiu, griežtai laikytis jo naudojimo instrukcijos.

V SKYRIUS
DARBUOTOJO VEIKSMAI AVARINIAIS (YPATINGAIS) ATVEJAIS

33. Darbo metu prisilietus prie įrenginio korpuso ir pajutus elektros srovės poveikį, būtina nedelsiant įrenginį išjungti iš elektros tinklo, ant įjungimo įtaiso pakabinti lentelę su užrašu “NEJUNGTI! GEDIMAS“, apie tai pranešti įmonės vadovui ir remonto tarnybai.

34. Pastebėjęs, kad gali įvykti nelaimingas atsitikimas ar avarija, virėjas nedelsdamas privalo nutraukti darbus, imtis priemonių pavojui pašalinti, apie tai pranešti darbdaviui arba jo įgaliotam asmeniui.

35. Įvykus nelaimingam atsitikimui ar avarijai, nukentėjusiajam suteikti pirmąją medicinos pagalbą, prireikus iškviesti gydytoją, apie įvykį pranešti padalinio vadovui ar kitam darbdavio įgaliotam asmeniui, išsaugoti nepakeistą nelaimingo atsitikimo vietą, jei tai negresia darbuotojų ar aplinkinių žmonių sveikatai ir gyvybei.

36. Kilus gaisrui, apie tai nedelsiant pranešti padalinio vadovui, darbdaviui, ugniagesiams, gesinti gaisro židinį turimomis gesinimo priemonėmis.

VI SKYRIUS
DARBUOTOJO VEIKSMAI BAIGUS DARBĄ

37. Baigęs darbą, virėjas privalo:

37.1. iš elektros tinklo išjungti elektros įrenginius;

37.2. įrenginius nuvalyti (valyti galima tik ataušus jų darbiniams paviršiams, nustojus suktis judamosiomis dalims ir pan.);

37.3. išardyti įrenginius, juos nuplauti. Draudžiama vandeniu šaldyti elektrinių viryklių, keptuvių ir pan. kaitinamuosius paviršius. Reikia saugotis nesusižeisti rankų į sukamąsias aštrias mėsmalės, duonos, daržovių pjaustymo mašinų detales. Įrenginius išardyti, surinkti nenaudojant didelės jėgos, nesmūgiuojant, laikantis tvarkos;

37.4. indus, įrankius, puodus, keptuves, kepimo formas ir pan. sudėti į jiems skirtas vietas;

37.5. sutvarkyti darbo vietą;

37.6. apie visus darbo metu įvykusius nesklandumus ir trūkumus pranešti padalinio vadovui ar kitam darbdavio įgaliotam asmeniui;

37.7. nusiplauti veidą ir rankas šiltu vandeniu su muilu, jei yra galimybė, nusiprausti po dušu;

37.8. tvarkingai spintelėje susidėti darbo drabužius.

_____