

PATVIRTINTA

Kretingos r. Vydmantų gimnazijos direktoriaus
2023 m. gruodžio 29 d. įsakymu Nr. V-199

KRETINGOS R. VYDMANTŲ GIMNAZIJOS MAITINIMO ORGANIZAVIMO GIMNAZIJOJE TVARKA

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Kretingos r. Vydmantų gimnazijos Maitinimo organizavimo tvarkoje vadovaujamosi Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 „Dėl Maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“, LR švietimo, mokslo ir sporto ministro 2020 m. sausio 24 d. įsakymu Nr. V-76 „Dėl mokinių nemokamo maitinimo valstybinėse mokyklose tvarkos aprašo patvirtinimo“.

2. Kretingos r. Vydmantų gimnazijos maitinimo organizavimo tvarka (toliau Tvarka), nustato mokinių maitinimo Vydmantų gimnazijoje organizavimo tvarką.

3. Tvarkoje nurodomos taisyklės taikomos vaikams, kurie mokosi pagal bendrojo lavinimo (pradinio, pagrindinio, vidurinio) ugdymo programas Kretingos r. Vydmantų gimnazijoje.

4. Tvarkos tikslas – užtikrinti sveikatai palankią vaikų mitybą, maisto saugą ir geriausią kokybę, kad būtų patenkinami vaikų maisto medžiagų fiziologiniai poreikiai, ugdomi sveikos mitybos įgūdžiai.

II. MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO REIKALAVIMAI

5. Tvarkoje maitinimo Gimnazijoje organizavimas vykdomas, esant reikalavimams:

5.1 Maistas tiekiamas valgykloje, laikantis maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų, nustatytų Reglamente (EB) Nr. 852/2004, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakyme Nr. V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“ patvirtinimo“ (toliau – HN 15:2005), Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2006 m. kovo 9 d. įsakyme Nr. V-168 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 26:2006 „Maisto produktų mikrobiologiniai kriterijai“ (toliau – HN 26:2006) patvirtinimo“ ir Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. gegužės 2 d. įsakyme Nr. V-417 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“ (toliau – HN 16:2011), ir sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie švaraus stalo.

5.2. Kiekvieną dieną vaikai turi gauti šilto maisto ir patiekiamas jis turi būti tą pačią kalendorinę dieną. Šaldytus pusgaminius ar atvėsintą maistą nuo jų pagaminimo patiekiamas per 24 valandas.

5.3. Vaikams maitinti rekomenduojami šie maisto produktai: daržovės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai; grūdiniai (viso grūdo gaminiai, kruopų produktai, duonos gaminiai); ankštinės daržovės; pienas ir pieno produktai (rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti); kiaušiniai; liesa mėsa (neužšaldyta); žuvis ir jos produktai (neužšaldyti); aliejai; turi būti mažiau vartojama gyvūninės kilmės riebalų: kur įmanoma riebi mėsa ir mėsos gaminiai turi būti keičiami liesa mėsa, paukštiena, žuvimi ar ankštinėmis daržovėmis; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo.

5.4. Vaikų maitinimui draudžiamos šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir šokolado gaminiai; valgomieji ledai; pieno produktai ir konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; kramtomoji guma; gazuoti gėrimai; energiniai gėrimai; nealkoholinis alus, sidras ir vynas; gėrimai ir maisto produktai, pagaminti iš (arba kurių sudėtyje yra) kavamedžio pupelių kavos ar jų ekstrakto; cikorijos, gilių ar grūdų gėrimai (kavos pakaitalai); kisieliai; sultinių, padažų koncentratai; padažai su spirgučiais; šaltai, karštai, mažai rūkyti mėsos gaminiai ir mėsos gaminiai, kurių gamyboje buvo naudojamos rūkymo kvapiosios medžiagos (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto paketus į namus); rūkyta žuvis; konservuoti

mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto paketus į namus); strimelė, pagauta Baltijos jūroje; nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; mechaniškai atskirta mėsa, žuvis ir maisto produktai, į kurių sudėtį įeina mechaniškai atskirta mėsa ar žuvis; subproduktai ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis); džiūvėsėliuose volioti ar džiūvėsėliais pabarstyti kepti mėsos, paukštienos ir žuvies gaminiai; maisto papildai; maisto produktai, pagaminti iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau – GMO), arba maisto produktai, į kurių sudėtį įeina GMO; maisto produktai, į kurių sudėtį įeina iš dalies hidrinti augaliniai riebalai; maisto produktai ir patiekalai, neatitinkantys Tvarkos aprašo 3–5 prieduose nustatytų reikalavimų.

6. Patiekalų gaminimo ir pateikimo reikalavimai:

6.1 patiekiamas maistas turi būti kokybiškas ir įvairus;

6.2. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams. Maisto pervirimas, perkepimas, prideginimas draudžiamas;

6.3. gaminant maistą neturi būti naudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų;

6.4. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių (rekomenduojama sezoninių, šviežių). Rekomenduojama, kad vaisiai būtų tiekiami papildomo maitinimo metu;

6.5. kiekvieną dieną turi būti patiektas patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų.

6.6. gaminant maistą turi būti naudojama kuo mažiau druskos ir cukraus (druskos ne daugiau kaip 1 g/100 g, pridėtinio cukraus ne daugiau kaip 5 g/100 g);

6.7. karštas pietų patiekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštiniai, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu turi būti patiekiamos daržovės ar vaisiai arba jų salotos;

6.8. rekomenduojama sriubą tiekti papildomo maitinimo metu;

6.9. daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras turi sudaryti ne mažiau kaip 1/3 patiekalo svorio;

6.10. jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa ar žuvis ir virtuvėje yra sąlygos ją sumalti, ji turi būti malama patiekalo gaminimo dieną;

6.11. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus, garnyrus (reikalavimas netaikomas pritaikyto maitinimo valgiaraščiams);

6.12. valgymo metu ant stalų neturi būti padėta druskos, cukraus, pipirų, garstyčių;

6.13. pienas ir kiti gėrimai vaikams neteikiami šalti, rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip 15°C;

6.14. rekomenduojama, atsižvelgiant į sezoniskumą, keisti patiekalus ar jų žaliavas šviežiais (pvz., raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriubą į šaltibarščius ir pan.);

6.15. maistas turi būti patiekiamas estetiškai;

6.16. gimnazijoje, turi būti sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens (rekomenduojama kambario temperatūros, pvz., pilstomo iš geriamajam vandeniui skirtų indų, talpų, automatų ir pan.), net jei vaikai nemaitinami. Rekomenduojama sudaryti galimybę vaikams gauti ir karšto virinto geriamojo vandens. Vandeniui atsigerti turi būti naudojami asmeninio naudojimo arba vienkartiniai puodukai, stiklinaitės ar buteliukai;

6.17. draudžiama naudoti susidėvėjusius, ištrupėjusius, įskilusius, apdaužytus kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus.

7. Valgykloje matomoje vietoje turi būti skelbiama:

7.1. einamosios savaitės valgiaraščiai (nurodant visus patiekalus ir gėrimus);

7.2. maisto pasirinkimo piramidės, maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė“ plakatai ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija;

7.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris (skambinti maitinimo organizavimo klausimais).

8. Gimnazijos internetinėje svetainėje turi būti skelbiama vieša prieiga: Tvarkos aprašas, juridinis ar fizinis asmuo, teikiantis vaikų maitinimo ir (ar) maisto produktų tiekimo paslaugas, ir valgiaraščiai.

9. Gimnazija inicijuoja Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo programas, finansuojamas Europos Sąjungos ir Lietuvos Respublikos valstybės biudžeto lėšomis. Šių

programų maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami.

10. Gimnazijoje maitinimo valgiaraščiai sudaromi nemažiau kaip 15 dienų laikotarpiui (švenčių ir poilsio dienomis vaikų maitinimui valgiaraščiai netaikomi). Valgiaraščiai sudaromi pagal dvi amžiaus grupes: 6-10 metų, 11 metų ir vyresniems vaikams.

11. Vaikų maitinimo valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams, nustatytas Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro.

12. Mėsos gaminiai turi atitikti Mėsos gaminių techninio reglamento, patvirtinto Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78 „Dėl Mėsos gaminių techninio reglamento patvirtinimo ir žemės ūkio ministro 2003 m. gruodžio 29 d. įsakymo Nr. 3D-560 pripažinimo netekusiu galios“, nustatytus aukščiausios rūšies mėsos gaminių kokybės reikalavimus.

13. Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose turi būti nurodyti naudojami maisto produktai, jų sudėtis, bruto ir neto kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.) ir trukmė.

14. Valgiaraščiai sudaryti pagal:

14.1. patiekalų receptūrų pavyzdžius, pateiktus interneto svetainėje adresu www.smlpc.lt/lt/mityba_ir_fizinis_aktyvumas/rekomenduojami_perspektyviniai_valgiaraSCHIAI;

14.2. pagal juridinių ar fizinių asmenų parengtus ir su Sveikatos apsaugos ministerija raštu suderintus patiekalų receptūrų rinkinius (rinkinyje turi būti pateiktas Sveikatos apsaugos ministerijos suderinimo raštas) ar jų pateiktų receptūrų kombinacijas;

14.3. pagal gydytojo raštiškas rekomendacijas (Forma Nr. 027-1/a).

15. Valgiaraščiai, parengti vadovaujantis Sveikatos apsaugos ministro įsakymu „Dėl pusryčių ir pietų patiekalų gamybai reikalingų produktų rinkinių sąrašo pagal mokinių amžiaus grupes patvirtinimo“ ir derinami su teritorine visuomenės sveikatos priežiūros įstaiga nustatyta tvarka (Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos 2015 m. birželio 22 d. direktoriaus įsakymu Nr. B1-610 „Dėl Vaikų ugdymo įstaigų, vaikų socialinės globos įstaigų ir vaikų poilsio stovyklų valgiaraščių derinimo tvarkos aprašo tvirtinimo“. TAR Nr. 2015-10047). Valgiaraščius teritorinei visuomenės sveikatos priežiūros įstaigai derinti iki maitinimo paslaugos teikimo pradžios teikia direktorius.

16. Mokinių maitinimo rūšys gimnazijoje:

16.1. nemokami pietūs;

16.2. mokami pusryčiai, priešpiečiai, pietūs.

17. Patiekalai pietums patiekiami pagal einamosios savaitės valgiaraštį.

III. MOKINIŲ MAITINIMO VYKDYMAS

18. Gimnazijoje mokinių maitinimo organizavimui koordinuoti ir apskaitai tvarkyti gimnazijos vadovo įsakymu yra sudaroma mokinių maitinimo organizavimo priežiūros komisija, kuri gavusi gimnazijos bendruomenės skundą atlieka maitinimo organizavimo patikrinimus remiantis ministro įsakymais, teisės aktais, kuo remiantis sudaryta Tvarka, Gimnazijoje.

19. Mokiniams nemokamas maitinimas skiriamas nuo nemokamo maitinimo skyrimo dienos iki mokslo metų pabaigos.

20. Nemokami ir mokami pietūs teikiami mokslo dienomis.

21. Mokiniai valgo nustatytu laiku:

- po I pamokos 8.45 - 10 min. ir II pamokos 9.40 - 15 min. – mokamus pusryčius valgo visi norintys mokiniai;

- po III pamokos 10.40 – 11.00 (20 min.) – nemokamus pietus valgo 1-4 kl. 5-8 klasių mokiniai;

- po IV pamokos 11.40 – 12.00 (20 min.) – nemokamus ir mokamus pietus valgo 1G-4G klasių mokiniai.

IV. INFORMAVIMAS APIE NEMOKAMO MAITINIMO SKYRIMĄ

22. Iš Savivaldybės administracijos Socialinių reikalų ir sveikatos skyriaus gautas sprendimas, dėl socialinės paramos mokiniams skyrimo, pateikiamas už nemokamo maitinimo organizavimo tvarką atsakingam asmeniui, kuris:

22.1. informuoja klasės vadovą ir nemokamą maitinimą gaunantį mokinį;

22.2 informuoja valgyklos darbuotojus;

22.3. Jei mokinsys, kuris gauna nemokamą maitinimą, dėl ligos ar kitos svarbios priežasties neatvyko į gimnaziją, tėvai apie vaiko neatvykimą ir pageidavimą pasiimti maistą per pirmą pamoką informuoja klasės vadovą ir atvyksta pasiimti tą dieną mokiniui priklausančio maisto, prieš tai pasirašydami ant maisto davinio išrašo (Tvarkos 2 priedas).

23. Naujai atvykusiems mokiniams nemokamas maitinimas pradedamas teikti nuo pirmos mokymosi gimnazijoje dienos pateikus pažymą ir sprendimo kopiją apie mokinio teisę gauti nemokamą maitinimą.

24. Jeigu mokinsys, gaunantis nemokamą maitinimą išvyksta mokytis į kitą įstaigą ar nebesimoko gimnazijoje apie mokinio išbraukimą yra informuojamas Socialinių reikalų ir sveikatos skyrius, pateikiant įsakymą apie išbraukimą.

25. Mokinsys, gaunantis nemokamą maitinimą, tačiau dėl pateisinamų priežasčių ar ligos atveju, negalintis dalyvauti pamokose ilgiau nei 5 dienas, gali paimti jam priklausantį maisto davinį, prieš tai tėvams (globėjams) užpildžius prašymą maisto daviniui gauti. (Tvarkos 3 priedas).

26. Mokiniams nemokamas maitinimas skiriamas per vasaros atostogas, jei gimnazijoje organizuojama dieninė vasaros poilsio stovykla ir, jeigu šiai stovyklai organizuoti teikiamas finansavimas pagal Švietimo ir mokslo ministerijos ministro patvirtintą Vaikų vasaros poilsio programų finansavimo tvarką.

V. MAITINIMO ORGANIZAVIMO APSKAITA IR ATSKAITOMYBĖ

27. Gimnazijos vadovas:

27.1. yra atsakingas už nemokamo maitinimo organizavimo tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą gimnazijoje asmens paskyrimą arba šias funkcijas atlieka pats;

27.2. tvirtina gimnazijos maitinimo organizavimo tvarką;

27.3. tvirtina maitinimo organizavimo priežiūros komisijos sudėtį;

27.4. tvirtina valgiaraščius;

27.5. užtikrina, kad būtų vadovaujamas su Visuomenės sveikatos centru suderintu maitinimo valgiaraščiu;

27.6. sudarant sutartis dėl vaikų maitinimo paslaugų, sutartyje numato atsakomybę už maitinimo higienos užtikrinimą.

28. Direktoriaus įsakymu paskirtas asmuo, atsakingas už nemokamo maitinimo organizavimo priežiūrą:

28.1. kiekvieną dieną, registruoja tą dieną valgančius nemokamai mokinius: 1-4 klasių - po 3 pamokų, 5-8 klasių ir 1G-4G mokiniams – po 4 pamokos;

28.2. Po pirmos pamokos, vadovaudamasis Tamo dienynu informuoja valgyklos darbuotojus, apie tą dieną nesančių nemokamą maitinimą gaunančių mokinių skaičių;

28.3. pildo besimaitinančių mokinių internetinio mokinių nemokamo maitinimo žurnalą SPIS sistemoje, kuri atspausdintą ir pasirašytą iki kiekvieno mėnesio 3 d. pateikia valgyklos vedėjai.

29. Visuomenės sveikatos specialisto funkcijos, prižiūrint maitinimo organizavimą gimnazijoje:

29.1. raštu informuoti mokyklos administraciją ir maitinimo paslaugų teikėjų darbuotojus, atsakingus už vaikų maitinimą, apie Formoje Nr. 027-1/a pateiktus raštiškus nurodymus dėl vaiko maitinimo organizavimo per 5 darbo dienas nuo Formos Nr. 027-1/a pateikimo;

29.2. Prižiūrėti maitinimo organizavimo atitiktį Tvarkos apraše nustatytiems reikalavimams:

29.2.1. ar vaikų maitinimui netiekiamos draudžiamos tiekti maisto produktų grupės (vertinamas tik vaikams patiekiamas maistas);

29.2.2. ar nepažeidžiami patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai, ar sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens;

29.2.3. ar pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. 027-1/a) organizuojamas pritaikytas maitinimas (Tvarkos aprašo 32.4 papunktis ir 38 punktas);

29.2.4. ar gimnazijoje kasdien organizuojami pietūs, kurių metu tiekiamas šiltas maistas ir ar pietūs organizuojami ne anksčiau nei 2,5 ir ne vėliau kaip praėjus 4 val. nuo pamokų pradžios;

29.2.5. ar visi pietų metu patiekiami patiekalai yra nurodyti ir tiekiamas tausojantis;

29.2.6. ar valgiaraščiai sudaryti ne mažiau kaip 15 darbo dienų laikotarpiui.

30. Maitinimo organizavimo priežiūros komisija:

30.1. koordinuoja ir prižiūri maitinimo organizavimo tvarką ir apskaitą gimnazijoje, iškilus problemoms organizuoja Tvarkoje numatytų veiksmų pakeitimus ir teikia gimnazijos direktoriui tvirtinti;

30.2. nagrinėja tėvų skundus dėl mokinių maitinimo gimnazijoje.

VI. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

31. Visuomenės sveikatos specialistas, vykdamas sveikatos priežiūrą gimnazijoje, vertina vaikų maitinimo organizavimo atitiktį Tvarkos aprašo reikalavimams ir atitinkamos savivaldybės visuomenės sveikatos biuro direktoriaus nustatyta tvarka, bet ne rečiau kaip kartą per dvi savaites pildo Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalą. Nustatęs neatitikimų, juos užregistruoja Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnale (Tvarkos aprašo 1 priedas) ir nedelsdamas raštu apie tai informuoja maitinimo paslaugos teikėją, pranešimo kopiją pateikia vadovui. Maitinimo paslaugos teikėjas atsako už tai, kad nustatyti vaikų maitinimo organizavimo trūkumai būtų pašalinti nedelsiant. Nepašalinus neatitikimų per tą pačią dieną, visuomenės sveikatos specialistas apie tai praneša teritorinei Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai.

32. Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalas gimnazijoje saugomas dvejus metus.

Kretingos r. Vydmantų gimnazijos direktoriaus
2023 m. gruodžio 29 d. įsakymu Nr. V-199
patvirtintos Kretingos r. Vydmantų gimnazijos
Maitinimo organizavimo gimnazijoje tvarkos
1 priedas

VALGIARAŠČIO IR MOKINIŲ MAITINIMO ATITIKTIES PATIKRINIMO ŽURNALAS

Data	Patikrinimo rezultatas	Siūlomi korekcijos veiksmai	Korekcijos veiksmų įvykdymo terminas (data, val.)	Įvykdyta (Data, val.)	V., pavardė Parašas

Kretingos r. Vydmantų gimnazijos direktoriaus
2023 m. gruodžio 29 d. įsakymu Nr. V-199
patvirtintos Kretingos r. Vydmantų gimnazijos
Maitinimo organizavimo gimnazijoje tvarkos
2 Priedas

MAISTO DAVINIO IŠRAŠAS

(asmens, kuriam išduodamas maisto daviny, vardas, pavardė)

Nemokamą maitinimą gimnazijoje gaunantis asmuo: _____

(mokinio vardas, pavardė, klasė)

Maisto daviny atsiimamas už: _____

(atsiėmimo data)

Maisto daviny išdavė:

(vardas, pavardė, pareigos)

(parašas)

Kretingos r. Vydmantų gimnazijos direktoriaus
2023 m. gruodžio 29 d. įsakymu Nr. V-199
patvirtintos Kretingos r. Vydmantų gimnazijos
Maitinimo organizavimo gimnazijoje tvarkos
3 Priedas

PRAŠYMAS IŠDUOTI MAISTO DAVINĮ

Prašau išduoti maisto davinį už:

Mokinio vardas pavardė, klasė: _____

Nebuvimo gimnazijoje laikotarpis: _____

Nebuvimo gimnazijoje priežastis (nurodyti priežastį): _____

Pasiėmiau maisto davinį už (kiek dienų _____ d.d

Paėmusio asmens Vardas , Pavardė , Parašas _____