

PATVIRTINTA

Klaipėdos r. Kretingalės pagrindinės mokyklos
direktoriaus 2024 m. kovo 19 d.

įsakymu Nr. V1- 78

KLAIPĖDOS R. KRETINGALĖS PAGRINDINĖS MOKYKLOS VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I SKYRIUS

BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Vaikų maitinimo organizavimo Klaipėdos r. Kretingalės pagrindinėje mokykloje tvarka (toliau – Tvarka) sudaryta vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro patvirtinto 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 (2018 m. balandžio 10 d. Nr. V-394 redakcija) „Dėl Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ 19 punkto reikalavimų, vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo „Maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašu“, Klaipėdos rajono savivaldybės tarybos 2016 m. vasario 22 d. sprendimu Nr. 1-36 „Dėl socialinės paramos mokiniams tvarkų aprašų patvirtinimo“ patvirtintais „Kreipimosi dėl socialinės paramos mokiniams tvarkos aprašu“ ir „Mokinių nemokamo maitinimo Klaipėdos rajono savivaldybės ugdymo programas vykdančiose įstaigose“, Lietuvos Respublikos socialinės apsaugos ir darbo ministro 2019 m. gruodžio 20 d. įsakymu Nr. A1-797 „Dėl savivaldybių, kurių administracijų patvirtintuose sąrašuose esančiose bendrojo ugdymo mokyklose bus organizuojamas nemokamas maitinimas taikant savitarnos principą, sąrašo patvirtinimo“ ir Klaipėdos rajono savivaldybės administracijos direktoriaus 2019 m. gruodžio 31 d. įsakymu Nr. AV-2789 „Dėl bendrojo ugdymo mokyklose, organizuojamo nemokamo maitinimo taikant savitarnos principą, sąrašo patvirtinimo „Dėl bendrojo ugdymo mokyklose, organizuojamo nemokamo maitinimo taikant savitarnos principą, sąrašo patvirtinimo“.

2. Vaikų maitinimas Kretingalės pagrindinėje mokykloje organizuojamas įstaigoje nustatyta tvarka, vadovaujantis teisės aktais, reglamentuojančiais maitinimo organizavimą, maisto produktų tiekimą, maisto tvarkymą, patalpų ir įrangos priežiūrą, sveikatos bei saugos reikalavimus.

- 7.2. atsako už Europos sąjungos maisto paramos programų vykdymą;
 - 7.3. gamina patiekalus pagal parengtą valgiaraštį-reikalavimą;
 - 7.4. pagal preliminarų valgiaraštį-reikalavimą analizuoja patiekalų receptūras, susipažįsta su ateinančios dienos patiekalų ruošimo technologija;
 - 7.5. vadovaudamasis preliminarium valgiaraščiu-reikalavimu iš sandėlininko priima maisto produktus einamai dienai. Priėmus produktus juos patikrina (pagal svorį), pasirašo nurodytoje vietoje;
 - 7.6. planuoja pusryčių, pietų, vakarienės patiekalų ruošimą taip, jog sužinojus tikslų valgančiųjų skaičių, maisto produktų gautą perteklių gali grąžinti į sandėlį;
 - 7.7. atsako už priimtų produktų tinkamą saugojimą ir naudojimą;
 - 7.8. pagal poreikį, dalyvaujant visuomenės sveikatos specialistui, atlieka kontrolinius virimus-kepimus;
 - 7.9. maistą išduoda tik pagal nustatytą maisto atsėmimo grafiką. Maisto ruošimą planuoja taip, jog patiekalas nebūtų paruoštas anksčiau nei pusvalandis iki maisto išdavimo. Karštas patiekalas turi būti išduodamas ne žemesnės nei +68°C temperatūros;
 - 7.10. atsako už pagaminto maisto kokybę, patiekimo normas, maisto porcijavimą, maisto išdavimą;
 - 7.11. nuosekliai laikosi maisto tvarkymo procesų etapų, kad būtų išvengta žaliavų ir pagamintos produkcijos kryžminės taršos;
 - 7.12. matuoja ir fiksuoja patiekalų šiluminio apdorojimo temperatūrą.
8. Visuomenės sveikatos priežiūros specialistas:
 - 8.1. atsako už Personalo higienos priežiūros programą ugdymo įstaigoje;
 - 8.2. pagal kompetenciją teisės aktuose nustatyta tvarka prižiūri, kad vaikų maitinimas atitiktų teisės aktų reikalavimus. Apie nustatytus trūkumus maitinimo organizavime raštu informuoja ugdymo įstaigos vadovą;
 - 8.3. konsultuoja maitinimo klausimais.
 9. Sandėlininkės:
 - 9.1. naudodamasis apskaitos programa „Finas“ poreikio planavimu, užsako iš tiekėjų, su kuriais sudarytos sutartys, reikalingus maisto produktus, valgiaraštyje – reikalavime numatytiems patiekalams gaminti;
 - 9.2. priima maisto produktus iš tiekėjų, tikrina maisto produktų kiekius, kainą, kokybę, realizacijos laiką, atitikimą maisto higienos reikalavimams;
 - 9.3. gavus nekokybiškus maisto produktus, ir tiekėjui nesutikus pakeisti, pateikdamas įrodymus informuoja sandėlininkus, direktoriaus pavaduotoją ūkio reikalams, ūkvedę, tiekėją, maitinimo organizavimo specialistą. Rašo pretenziją, kurią siunčia tiekėjui;

10.5. surūšiuoja maisto likučių atliekas;

10.6. prižiūri tvarką ir švarą vaikų maitinimo bei kitose patalpose.

11. Mokytojai:

11.1. Priešmokyklinio ir ikimokyklinio ugdymo grupės mokytojai kiekvieną rytą neatvykusius mokinius pažymi sistemoje „Mūsų darželis“ iki 8.30 val. ir informuoja virtuvės darbuotojus.

12. Ugdymo įstaigoje maitinimą organizuoja ugdymo įstaiga. Maitinimas Kretingalės pagrindinėje mokykloje ir jos Skyriuose organizuojamas vadovaujantis teisės aktais, reglamentuojančiais mokinių ir vaikų maitinimo organizavimą, maisto gaminimą, patalpų ir įrangos priežiūrą, higienos normas, sveikatos bei saugos reikalavimus.

13. Maitinimo paslauga finansuojama savivaldybės biudžeto ir asmenų, gaunančių maitinimą lėšomis, teisės aktų nustatyta tvarka.

14. Jei pritaikyto maitinimo patiekalų ugdymo įstaigos virtuvėje pagaminti nėra galimybių, mokiniai, kuriems numatytas pritaikytas maitinimas, gali būti maitinami tą dieną savo iš namų atsineštu maistu. Atsineštas maistas turi atitikti Tvarkos aprašo 20 punkto reikalavimus.

14.1. jei vaiko atstovai pagal įstatymą vaikui įdeda maisto papildomai arba sudaroma sutartis su vaiko atstovais pagal įstatymą dėl vaiko maitinimo iš namų atsineštu maistu, už maisto saugą ir kokybę atsako vaiko atstovai pagal įstatymą. Įdėtas maistas turi atitikti Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo, patvirtinto sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 (2018 m. balandžio 10 d. Nr. V-394 redakcija, nauja suv. redakcija nuo 2023-01-01 iki 2026-08-31) „Dėl vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ 19 punkto reikalavimus.

15. Maitinimas organizuojamas remiantis teisės aktų nustatyta tvarka ne anksčiau kaip 2,5 val. ir ne vėliau kaip praėjus 4 val. nuo pamokų pradžios, („Dėl vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo“ 2018 m. balandžio 10 d. Nr.V-394).

16. Maisto produktų pirkimas organizuojamas LR viešųjų pirkimų įstatymo ir kitų teisės aktų nustatyta tvarka.

17. Kretingalės pagrindinės mokyklos valgyklos pajamų apskaita vykdoma vadovaujantis Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimu „Dėl kasos darbo organizavimo ir kasos operacijų atlikimo taisyklių patvirtinimo“:

17.1. atsiskaitymas grynaisiais pinigais galimas rugsėjo, spalio mėn., kol gaminami nauji mokinio pažymėjimai. Priėmus pinigus, išduodamas kasos pajamų orderio kvitas;

17.2. pinigai iš kasos įnešami į Kretingalės pagrindinės mokyklos banko sąskaitą pagal kasos išlaidų orderį, kurį pasirašo direktoriaus pavaduotoja ūkio reikalams;

formos Nr. E027-1 „Mokinio sveikatos pažymėjimas“ patvirtinimo (toliau – Forma Nr. E027-1) rekomenduojami vartoti šiame punkte išvardyti maisto produktai, draudimas netaikomas tik vaiko (-ų), kuriam (-iems) pateikti gydytojo raštiški nurodymai (Forma Nr. E027-1), maitinimui.

21. Visi pietų metu patiekiami patiekalai turi būti nurodyti valgiaraštyje. Rekomenduojama sudaryti galimybę pasirinkti iš kelių karštųjų pietų patiekalų ir kelių garnyrų. Už atnešto maisto saugą ir kokybę atsako vaiko atstovai pagal įstatymą. Jei vaikai atsineša maisto į mokykloje ar klasėje organizuojamas šventes, rekomenduojama, kad atsineštas maistas atitiktų Tvarkos aprašo 20 punkto reikalavimus.

22. Valgymo metu ant stalų neturi būti padėta druskos, cukraus, pipirų, garstyčių.

23. Mokykloje turi būti sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens (rekomenduojama kambario temperatūros), net jei vaikai nemaitinami.

24. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, ištrupėjusius, įskilusius, apdaužytus kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus. Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas įgyvendinančiose įstaigose draudžiama naudoti vienkartinius įrankius.

25. Kasdien privaloma organizuoti pietus, kurių metu turi būti sudarytos sąlygos vaikams pavalgyti šilto maisto. 1–10 kl. mokiniams pietūs organizuojami ne anksčiau kaip po 2,5 val. ir ne vėliau kaip praėjus 4 val. nuo pamokų pradžios. 1–7 metų amžiaus ugdytiniai turi būti maitinami ne rečiau kaip kas 3,5 val. pagal valgiaraščius. Vaikų aptarnavimui pietų metu pagerinti rekomenduojama pailginti pertraukas arba pertraukas organizuoti skirtingu metu skirtingoms klasėms.

26. Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo vaikų maitinimas skyriuose vyksta pagal direktoriaus patvirtintą grafiką.

III SKYRIUS

VALGIARAŠČIO SUDARYMO TVARKA

27. Kretingalės pagrindinėje mokykloje ir jos skyriuose perspektyviniai valgiaraščiai skelbiami 20 (dvidešimties) dienų.

28. Sudaromas valgiaraštis (toliau – perspektyvinis valgiaraštis); valgiaraščiai gali būti sudaromi vadovaujantis 1–3 m., 4–7 m., 6–10 m., 11 ir vyresniems vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis. Atsakingi asmenys sudaro perspektyvinį valgiaraštį ugdymo įstaigoje, raštiškai suderina su ugdymo įstaigos vadovu.

29. Perspektyvinis valgiaraštis keičiamas tuo atveju, kai pasikeičia teisės aktai, kuriais remiantis buvo sudarytas.

V SKYRIUS

MOKINIŲ NEMOKAMO MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

40. Kretingalės pagrindinės mokyklos socialinis pedagogas atsako už nemokamo maitinimo organizavimą mokykloje:

40.1. kiekvieną dieną veda neatvykusių mokinių apskaitą SPIS sistemoje;

40.2. kiekvieną dieną iki 9.00 val. socialinis pedagogas valgančių mokinių skaičių pateikia mokyklos valgyklos vyr. virėjai;

40.3. du kartus per mėnesį socialinis pedagogas kartu su direktoriaus pavaduotoja ūkio reikalams tikrina nemokamo maitinimo apskaitos žurnalą SPIS sistemoje ir kasos knygą;

40.4. socialinis pedagogas maitinimo žurnalą ir sekančio mėnesio maitinimo lėšų poreikį iki kiekvieno mėnesio 5 d. pasirašytą saugiu elektroniniu parašu pateikia skyriui, atsakingam už socialinės paramos teikimą naudojantis dokumentų valdymo sistema;

40.5. informuoja klasės vadovus apie nemokamo maitinimo tvarką ir pasikeitimus;

40.6. organizuoja informacijos apie mokinių nemokamo maitinimo skyrimo sąlygas teikimą mokinių tėvams (rūpintojams, globėjams).

41. Nemokamas maitinimas mokykloje teikiamas arba nutraukiamas vadovaujantis Klaipėdos rajono savivaldybės administracijos sprendimu, kurio kopiją mokyklai pateikta Klaipėdos rajono savivaldybės administracijos Socialinės paramos skyriui (toliau – Socialinės paramos skyrius).

42. Atvykus mokytis naujam mokiniui, nemokamas maitinimas jam pradamas teikti sekančią darbo dieną nuo dokumentų gavimo iš ankstesnės mokyklos. Ankstesnė mokykla pateikia naujai mokyklai ir Socialinės paramos skyriui pažymą apie mokinio teisę gauti nemokamą maitinimą. Pažymoje turi būti nurodytas sprendimas, kuriuo vadovaujantis buvo teikiamas maitinimas, ir data iki kada ir koks maitinimas buvo teikiamas. Mūsų mokykla raštu informuoja Socialinės paramos skyrių apie tai, nuo kada ir iš kokios mokyklos atvyko mokinys. Pažyma pateikiama per 10 darbo dienų.

43. Vietoj nemokamo maitinimo negali būti skiriami pinigai.

44. Mokinių išvykos atveju išduodami maisto produktų rinkiniai (derina pareiškėjai ir išvykų organizatoriai).

45. Mokiniai nemokamai maitinami:

Priešmokyklinio ugdymo grupėse, 1–2 klasėse, mokiniai, kuriems nemokamas maitinimas skirtas Klaipėdos rajono savivaldybės administracijos sprendimu.

46. Nemokamas maitinimas neteikimas:

**MAISTO PRIEDŲ, KURIŲ NETURI BŪTI VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMUOSE
MAISTO PRODUKTUOSE, SĄRAŠAS**

1. Dažikliai:

- 1.1. E 102 tartrazinas;
- 1.2. E 104 chinolino geltonasis;
- 1.3. E 110 saulėlydžio geltonasis FCF, apelsinų geltonasis S;
- 1.4. E 120 košenilis, karmino rūgštis, karminas;
- 1.5. E 122 azorubinas, karmosinas;
- 1.6. E 123 amarantas;
- 1.7. E 124 ponso 4R, košenilis raudonasis A;
- 1.8. E 127 eritrozinas;
- 1.9. E 129 alura raudonasis AC;
- 1.10. E 131 patentuotas mėlynasis V;
- 1.11. E 132 indigotinas, indigokarminas;
- 1.12. E 133 briliantinis mėlynasis FCF;
- 1.13. E 142 žaliasis S;
- 1.14. E 151 briliantinis juodasis BN;
- 1.15. E 155 rudasis HT;
- 1.16. E 180 litolrubinas BK.

2. Konservantai ir antioksidantai:

- 2.1. E 200 sorbo rūgštis;
- 2.2. E 202 kalio sorbatas;
- 2.3. E 203 kalcio sorbatas;
- 2.4. E 210 benzenkarboksirūgštis;
- 2.5. E 211 natrio benzoatas;
- 2.6. E 212 kalio benzoatas;
- 2.7. E 213 kalcio benzoatas;
- 2.8. E 220–228 sieros dioksidas ir sulfitai.

3. Saldikliai:

- 3.1. E 950 acesulfamas K;

**LEIDŽIAMAS CUKRŲ, DRUSKOS IR PRIVALOMAS SKAIDULINIŲ MEDŽIAGŲ KIEKIS
 VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMUOSE MAISTO PRODUKTUOSE¹ IR PATIEKALUOSE**

Eil. Nr.	Maisto produktai ar patiekalai	Cukrų kiekis (g) ne didesnis nei/100 g (ml)	Druskos kiekis (g) ne didesnis nei/100 g (ml)	Skaidulinių medžiagų (g) ne mažesnis nei/100 g
1.	Mėsos ir žuvies (išskyrus silkę) patiekalai ir gaminiai	3	1,7	-
2.	Silkė	5	2,5	-
3.	Pieno gaminiai			
3.1.	Jogurtai, varškės gaminiai	10 ²	1	
3.1.1.	Jogurtai ir varškės gaminiai su vaisiais ar uogomis	10 iš jų 0 pridėtinių cukrų	1	-
3.2.	Sūriai	-	1,7	-
3.3.	Kiti pieno gaminiai, išskyrus desertus	5	1	-
4.	Grūdinių augalų produktai			
4.1.	Ruginė duona (ne mažiau kaip 30 proc. sausos produkto masės sudaro rugiai)	5	1,2	6
4.2.	Kita duona, duonos ir pyrago gaminiai	5	1	5
4.3.	Smulkieji pyrago gaminiai ir miltinės konditerijos gaminiai	16	1	-
4.4.	Pusryčių dribsniai ir javiniai	16	1	6

VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMŲ MAISTO PRODUKTŲ IR PATIEKALŲ DAŽNUMAS¹

Maisto produktai ir patiekalai ²	Visos paros maitinimas	Trys maitinimai per dieną	Vienas arba du maitinimai per dieną
1. Patiekalai iš raudonos mėsos	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.
2. Patiekalai iš baltos mėsos	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.
3. Termiškai apdoroti mėsos gaminiai	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.
4. Termiškai neapdoroti mėsos gaminiai	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.
5. Žuvis ir žuvies patiekalai	Ne mažiau kaip 1 kartas/sav.	Ne mažiau kaip 1 kartas/sav.	Ne mažiau kaip 1 kartas/sav.
6. Subproduktai ir jų patiekalai (kepenys, liežuvis)	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.
7. Pieno produktai ar jų patiekalai	Ne mažiau kaip 1 kartas/d.	Ne mažiau kaip 1 kartas/d.	Ne mažiau kaip 2 kartus/sav.
8. Ankštiniai, ankštinės daržovės ir jų patiekalai	Ne mažiau kaip 2 kartus/sav.	Ne mažiau kaip 2 kartus/sav.	Ne mažiau kaip 1 kartas/sav.
9. Kruopos, javų dribsniai (išskyrus šlifuosius ryžius) ir jų patiekalai	Ne mažiau kaip 7 kartus/sav.	Ne mažiau kaip 5 kartus/sav.	Ne mažiau kaip 3 kartus/sav.

22. Desertai viso grūdo ar (ir) pieno produktų pagrindu)	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.
--	-------------------------------	-------------------------------	-------------------------------

¹ Sudarant specializuoto sporto ugdymo mokyklų ir vaikų iki 1 metų amžiaus valgiaraščius maisto produktų ir patiekalų patiekimo dažnumo reikalavimai netaikomi. Sudarant pritaikyto maitinimo valgiaraščius maisto produktų ir patiekalų patiekimo dažnumo reikalavimai taikomi, jei neprieštarauja gydytojo raštiškiems nurodymams, pateiktiems Formoje Nr. E027-1. Gyvūninių maisto produktų ir patiekalų patiekimo dažnumo reikalavimai netaikomi sudarant vegetarinio maitinimo valgiaraščius.

² Patiekalai, kurių sudėtyje yra kelių grupių maisto produktų, priklauso tai grupei, kurios maisto produktų dalis pagamintame patiekale yra didžiausia (pvz.: plovas su vištiena (ryžiai 100 g, vištiena 70 g, morkos 20 g ir kiti maisto produktai, kurių kiekis mažesnis nei 20 g) priklauso „Šlifuočių ryžių ir jų patiekalų“ grupei.