

PATVIRTINTA

Klaipėdos r. Kretingalės pagrindinės mokyklos
direktorius 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.

3. Šio Tvarkos aprašo tikslas: nustatyti vaikų, ugdomų Kretingalės pagrindinėje mokykloje, maitinimo organizavimo funkcijas ir sudaryti sąlygas vaikų sveikatai palankiai mitybai.

4. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos:

4.1. **ugdymo įstaiga** – bendrojo ugdymo mokykla, kurios struktūroje yra priešmokyklinio ir (ar) ikimokyklinio ugdymo skyriai, Kretingalės pagrindinės mokyklos, Girkalių skyrius, Kretingalės pagrindinės mokyklos ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo skyrius;

4.2. **šiltas maistas** – maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip +68⁰ C temperatūroje;

4.3. **pritaikytas maitinimas** – maitinimas, kuris užtikrina tam tikro sutrikimo (alergija tam tikriems maisto produktams, virškinimo sistemos ligos ar remisinės jų būklės ir kt.) nulemtų vaiko individualių maistinių medžiagų ir energijos poreikių patenkinimą, parenkant

toleruojamus maisto produktus, jų gamybos būdą, konsistenciją ir valgymo režimą, ir yra raštiškai rekomenduojamas gydytojo;

4.4. **maitinimo organizatorius** – juridinis asmuo, teikiantis maitinimo paslaugą bendrojo ugdymo mokykloje;

4.5. **RVASVT** – Rizikos veiksnių analizė ir svarbieji valdymo taškai;

4.6. **valgiaraštis** – patiekiamų vartoti dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

II SKYRIUS

MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

5. Kretingalės pagrindinėje mokykloje direktorius atsako už vaikų maitinimo organizavimą ir Tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą.

6. Kretingalės pagrindinės mokyklos vyr. virėja:

6.1. vykdo RVASVT sistemos įdiegimą ir jos kontrolę;

6.2. ruošia perspektyvius valgiaraščius teisės aktuose nustatyta tvarka;

6.3. atsako už Europos sąjungos maisto paramos programų vykdymą ir apskaitą;

6.4. sudaro valgiaraščius mokiniams, kuriems reikalingas pritaikytas maitinimas;

6.5. pateikia (ar sudaro) perspektyviniuose valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūras ir gamybos technologinius aprašymus.

7. Kretingalės pagrindinės mokyklos, ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo skyriaus, Girkalių skyriaus virėjos:

7.1. vykdo RVASVT sistemos įdiegimą ir jos kontrolę;

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 sužinotus 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 pavaduotoja ūkio reikalams, ūkvedę, tiekėją, maitinimo organizavimo specialistą. Rašo pretenziją, kurią siunčia tiekėjui;

9.4. prižiūri, kad iš tiekėjų pristatomi maisto produktai būtų saugūs, turėtų tai patvirtinančius dokumentus, reikalauja, kad kartu su produktais tiekėjai pateiktų sąskaitas-faktūras;

9.5. gautas maisto produktų sąskaitas-faktūras pateikia mokyklos, Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo ir Girkalių ugdymo skyrių sandėlininkėms, suveda duomenis apie naujai gautus produktus į apskaitos programą „FINAS“ sąskaitas-faktūras (nurodydamas gavimo datą, tiekėją, sąskaitos numerį, kainą ir gautus produktus);

9.6. kiekvieną dieną atlieka produktų išdavimą iš sandėlio į gamybą pagal planuojamą valgančiųjų skaičių, žinant tikslų vaikų skaičių, vadovaujantis sudarytu valgiaraščių-reikalavimu, išduoda papildomą maisto produktų kiekį, arba perteklių susigražina atgal į sandėlį;

9.7. pasirašytinai tvirtina valgiaraštyje-reikalavime Kretingalės pagrindinės mokyklos – direktoriaus pavaduotojas ūkio reikalams, Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo ir Girkalių skyrių – ūkvedys (parašai virėjo ir sandėlininko), kad maisto produktus, kokie nurodomi valgiaraštyje – reikalavime išdavė virtuvei;

9.8. laikosi maisto produktų sandėliavimo taisyklių bei reikalavimų;

9.9. kasdien vykdo tikslų maisto produktų gavimo iš tiekėjų ir atidavimo gamybai apskaitos programoje „FINAS“ ir maisto sandėlyje;

9.10. kiekvieną dieną vykdo valgiaraščių-reikalavimų nurašymą, nebent to neleidžia atlikti kitos aplinkybės;

9.11. kiekvieną mėnesį vykdo sąskaitų-faktūrų, gautų už maisto produktus ir/ar žaliavas atsekamumą apskaitos programoje „FINAS“ ir suderinama su Klaipėdos r. centralizuos buhalterijos buhalterė;

9.12. vadovaujantis teisės aktais atlieka mokyklos sandėlyje esančių maisto produktų inventorizaciją. Keičiantis sandėlininkui atlieka sandėlyje esančių maisto produktų likučių perdavimą;

9.13. bendradarbiaudamas su visuomenės sveikatos specialistu, planuoja reikalingų žaliavų ir maisto produktų kiekius einamiems metams.

10. Mokytojo padėjėjas:

10.1. paruošia vaikų maitinimo vietą;

10.2. pagal sudarytą maisto išdavimo grafiką, maistą iš virtuvės parneša į valgymo patalpą maistui skirtuose ženklintuose induose su dangčiais;

10.3. organizuojant vaikų maitinimą, dėvi specialią aprangą;

10.4. sutvarko indus po kiekvieno valgymo, prižiūri jog nebūtų naudojami pažeisti ir netinkami indai;

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;

17.3. visos kasos operacijos kiekvieną darbo dieną įrašomos į kasos knygą.

18. Mokyklos valgykloje, Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo ir Girkalių skyriuose vaikų priėmimo-nusirengimo patalpoje, matomoje vietoje skelbiama:

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

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

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

18.4. juridinis asmuo, teikiantis mokinių maitinimo ir (ar) maisto produktų tiekimo paslaugas.

19. Kretingalės pagrindinėje mokykloje ir I kimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo bei Girkalių skyriuose negali būti reklamuojami draudžiami maisto produktai.

20. Vaikų maitinimui mokyklose draudžiamos naudoti 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; pieno produktai su palmių aliejumi; kramtomoji guma; gazuoti gėrimai; energiniai gėrimai; maisto produktai, papildyti B grupės vitaminais; 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; arbata, kurioje yra pluoštinių kanapių dalių (išskyrus sėklas); 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 davinius); rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto davinius); strimelės, pagautos 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. Jei gydytojo raštiškuose nurodymuose formoje Nr. E027-1 „Mokinio sveikatos pažymėjimas“, patvirtintoje Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2004 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. V-951 „Dėl Elektroninės statistinės apskaitos 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. I kimokyklinio 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.

30. Mokiniais, turintiems sveikatos sutrikimų (alergija tam tikriems maisto produktams, virškinimo sistemos ligos ar remisinės jų būklės ir kt.), esant gydytojo nurodymams, organizuojamas pritaikytas maitinimas, parenkant toleruojamus maisto produktus, jų gamybos būdą ir valgymo režimą, pagal atskirą valgiaraštį (forma Nr. 027-1/a). Sudarytas ir suderintas su teisės aktuose nustatytais institucijomis valgiaraštis ugdymo įstaigai pateikiamas ne vėliau kaip per 40 darbo dienų nuo raštiškų gydytojo rekomendacijų (forma Nr. 027-1/a) pateikimo datos. Informaciją apie vaikus, kuriems reikalingas pritaikytas maitinimas, visuomenės sveikatos priežiūros specialistui raštiškai pateikia tėvai (globėjai, rūpintojai).

31. Valgiaraštyje nurodomi patiekalai, patiekalų kiekiai (išeiga) pagal vaikų amžiaus grupes, maisto produktų pavadinimai ir kiekiai gramais.

32. Valgiaraštį sudaro vyr. virėjas. Kretingalės pagrindinės mokyklos direktorius tvirtina parengtą ir pasirašytą valgiaraštį. Vyr. virėja užtikrina, kad juo būtų vadovaujama.

33. Galimi nereikšmingi dienos valgiaraščio keitimai:

33.1. keičiant vieną tos pačios maisto produktų grupės maisto produktą ar patiekalą kitu maisto produktu ar patiekalu, kai maisto produkto ar patiekalo maistinė ir energetinė vertė išlieka tokia pati arba pakinta ne daugiau 5 proc.;

33.2. keičiant patiekalo sudėtinės dalis pagal sezonus (pvz., raugintų kopūstų sriubą – šviežių kopūstų sriuba, burokėlių sriubą – šaltibarščiais);

34. Esant būtinumui keitimus valgiaraštyje gali vykdyti vyr. virėja.

35. Kad maitinimas būtų kokybiškas, atliktų higienos normų reikalavimus kontroliuoja Visuomenės sveikatos biuro specialistas.

IV SKYRIUS VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS POILSIO STOVYKLOSE

36. Vaikai turi būti maitinami ne rečiau kaip kas 3,5–4 val. pagal poilsio stovyklos vadovo patvirtintus valgiaraščius.

37. Vaikams, pateikusiems gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E027-1), turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas.

38. Žygio metu vaikai turi būti aprūpinti maistu ir geriamuoju vandeniu. Į žygį draudžiama imti greitai gendančius maisto produktus.

39. Jei poilsio stovykloje vaikai kasdieną intensyviai sportuoja, šiems vaikams valgiaraščiai sudaromi atsižvelgiant į padidėjusį energijos poreikį.

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 pradedamas 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:

1–10 klasių mokiniams neatvykusiems į ugdymo įstaigą. Mokiniam gydomiems ligoninėje, išvykusiems į sanatoriją, kurioje vykta ugdymo procesas. Už nelankytas dienas sausas daavinys neišduodamas.

47. Tėvai (globėjai, rūpintojai) privalo informuoti klasės vadovus, mokiniui išvykus į sanatoriją arba ligoninę. Klasės vadovas privalo informuoti socialinį pedagogą, atsakingą už nemokamo maitinimo organizavimą.

48. Nemokamas maitinimas išduodamas sausu daaviniu (maisto produktais) dėl nuotolinio ugdymo, ekstremalios situacijos ir epidemijos, kai vaikui skirtas ugdymas namuose.

49. Sausas daavinys išduodamas ne rečiau, kaip 2 kartus per mėnesį.

V SKYRIUS BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

50. Kretingalės pagrindinėje mokykloje maitinimo organizavimo kontrolę pagal kompetenciją atlieka Klaipėdos rajono savivaldybės kontrolės ir audito tarnyba, Centralizuotas vidaus audito skyrius, kitos teisės aktuose nustatytos institucijos.

51. Kretingalės pagrindinės mokyklos maitinimo organizavimo tvarkos aprašas skelbiamas mokyklos tinklapyje.

52. Už Tvarkos aprašo nuostatų laikymąsi atsakingi asmenys: valgyklos darbuotojos, socialinis pedagogas, direktoriaus pavaduotojas ūkio reikalams.

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 brilliantinis mėlynasis FCF;
- 1.13. E 142 žaliasis S;
- 1.14. E 151 brilliantinis 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;
- 3.2. E 951 aspartamas;
- 3.3. E 952 ciklamatai;
- 3.4. E 954 sacharinai;
- 3.5. E 955 sukralozė;
- 3.6. E 957 taumatinas;
- 3.7. E 959 neohesperidinas DC;
- 3.8. E 960 steviolio glikozidai;
- 3.9. E 961 neotamas;
- 3.10. E 962 aspartamo-acesulfamo druska;
- 3.11. E 969 advantamas.

4. Aromato ir skonio stiprikliai:

- 4.1. E 620 glutamo rūgštis;
 - 4.2. E 621 mononatrio glutamatas;
 - 4.3. E 622 monokalio glutamatas;
 - 4.4. E 623 kalcio glutamatas;
 - 4.5. E 624 monoamonio glutamatas
 - 4.6. E 625 magnio glutamatas;
 - 4.7. E 626 guanilo rūgštis;
 - 4.8. E 627 dinatrio guanilatas;
 - 4.9. E 628 dikalio guanilatas;
 - 4.10. E 629 kalcio guanilatas;
 - 4.11. E 630 inozino rūgštis;
 - 4.12. E 631 dinatrio inozinatas;
 - 4.13. E 632 dikalio inozinatas;
 - 4.14. E 633 kalcio inozinatas;
 - 4.15. E 634 kalcio^{5'} – ribonukleotidai
 - 4.16. E 635 dinatrio^{5'} – ribonukleotidai.
-

**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 žuvis (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
4.5.	Ekstruduoti ar pūsti pyrago gaminiai (javinukai, duoniukai, trapučiai ir pan.)	16	1	-
5.	Trinti, džiovinti vaisiai ar uogos ar jų gaminiai	0 (pridėtinių cukrų)	1	-
6.	Maitinimo paslaugos teikėjo pagaminti patiekalai, išskyrus desertus	5 (pridėtinių cukrų)	1	-

7.	Desertai	16	1	-
8.	Gerti skirti produktai, išskyrus nurodytus 3.1. ir 3.3. papunkčiuose			
8.1.	Sultys (vaisių ir (ar) daržovių)	-	0	-

Maisto produktams, atitinkantiems maisto produktų ženklavimo simboliu „Rakto skylutė“ kriterijus, šio priedo reikalavimai netaikomi.

² 2020–2021 mokslo metais 8 g/100g (ml); 2021–2022 mokslo metais 7 g/100g (ml); 2022–2023 mokslo metais 6 g/100g (ml); 2023–2024 ir vėlesniais mokslo metais 5 g/100 g (ml).

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.
10. Šlifuoti ryžiai (išskyrus plikytus ryžius) ir jų patiekalai	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.
11. Pusryčių dribsniai	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.
12. Makaronai ir jų patiekalai	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.
13. Virtos ar keptos bulvės	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.

(su daug baltymų turinčiais produktais)			
14. Virtų bulvių patiekalai	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.
15. Tarkuotų bulvių patiekalai	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.
16. Daržovės	Ne mažiau kaip 3 rūšys/d.	Ne mažiau kaip 3 rūšys/d.	Ne mažiau kaip 2 rūšys/d.
17. Vaisiai	Ne mažiau kaip 1 rūšis/d.	Ne mažiau kaip 1 rūšis/d.	Ne mažiau kaip 1 rūšis/d.
18. Vaisių sultys arba daržovių-vaisių sultys	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.
19. Daržovių sultys	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.
20. Gėrimai su pridėtinu cukrumi	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.
21. Desertai (ne mažiau kaip 50 proc. vaisių)	Ne daugiau kaip 4 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau 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.