

PATVIRTINTA
Rokiškio Juozo Tūbelio
progimnazijos
direktoriaus 2017 vasario 1 d.
įsakymu Nr. V – 22c

ROKIŠKIO JUOZO TŪBELIO PROGIMNAZIJOS MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Rokiškio Juozo Tūbelio progimnazijos maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau -Tvarkos aprašas) nustato progimnazijos mokinių, darbuotojų, bendruomenės atstovų, bendradarbiavimo partnerių maitinimo, vykdomo progimnazijoje reikalavimus.

2. Šio tvarkos aprašo tikslas - sudaryti sąlygas sveikatai palankiai vaikų mitybai, užtikrinti geriausią maisto saugą ir kokybę, patenkinti vaikų maisto medžiagų fiziologinius poreikius, ugdyti sveikos mitybos įgūdžius.

3. Maitinimas organizuojamas vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2015 m. rugpjūčio 27 d. įsakymu Nr. V-998 „Dėl Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymo Nr. V-964 „Dėl maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“ pakeitimo; Rokiškio rajono savivaldybės tarybos 2016 m. gegužės 27 d. sprendimu Nr. TS-124 „Dėl kreipimosi dėl socialinės paramos mokiniams tvarkos aprašo ir mokinių nemokamo maitinimo mokyklose tvarkos aprašo“, kitais teisės aktais, reglamentuojančiais vaikų maitinimo organizavimą, maisto gaminimą, patalpų ir įrangos priežiūrą, higienos normas, sveikatos ir saugos reikalavimus.

II. SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽIMAI

4. Šiame Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai:

- 4.1. **Pietūs** – tai bendrojo lavinimo mokykloje organizuojamas pagrindinis maitinimas. Nemokami socialiai remtinų mokinių pietūs.
- 4.2. **Šiltas maistas** – tai maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki jo patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip +68 °C temperatūroje.
- 4.3. **Valgiaraštis** – tai patiekiamų vienos dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

III. MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

5. Progimnazijos direktorius organizuodamas maitinimą savo įsakymu paskiria atsakingus asmenis už šio Tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą.

6. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietos įrengimas ir maisto tvarkymas turi atitikti teisės aktų reikalavimus.

7. Vaisiai, daržovės, uogos, bulvės gali būti perkami iš fizinių asmenų, kurie turi laikytis Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus nustatytų reikalavimų ir išduoda atitikties deklaraciją, vadovaudamiesi žemės ūkio ministro įsakymu. Atitikties deklaracijos 3 punkto, jeigu minėta produkcija nerūšiuojama pagal klases, pildyti nereikia.

8. Mokinių maitinimas organizuojamas progimnazijos valgykloje, sudarant sąlygas kiekvienam mokiniui pavalgyti prie stalo, laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų (pagal galiojančius teisės aktus).

9. Valgykloje mokiniai turi gauti šilto maisto. Pamokų tvarkaraštyje yra numatytos trys ilgos pertraukos: viena 15 min. ir dvi po 20 min.: 9.40-9.55 val., 10.40 -11.00 val., 11.35-12.15 val. Valgykloje:

- 9.1. mokiniai laisvai renkasi šaltus ir (ar) šiltus užkandžius;

9.2. organizuojamas papildomas mokinių iš mažas pajamas gaunančių šeimų maitinimas, kuriam sudaromi papildomų maitinimų (pusryčių, pietų) valgiaraščiai;

9.1. yra sudaryta galimybė laisvai pasirinkti užkandžius, jie turi būti tiekiami pagal maisto produktų asortimento sąrašus, atsižvelgiant į šio Tvarkos aprašo 8 punktą. Užkandžių asortimento sąraše turi būti nurodytas maisto produkto ar patiekalo pavadinimas, gamintojas bei etiketėje ar receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose nurodytos sudedamosios dalys.

10. Pusryčiams mokinys turi gauti 20-25 proc., pietums - 30-40 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono karingumo. Patiekalai pusryčiams ir pietums turi būti patiekiami pagal valgiaraštį.

11. Mokinių maitinimui draudžiamos tiekti šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir jo gaminiai; konditerijos gaminiai su glaistu, šokoladu ar kremu; sūrūs konditerijos gaminiai (kuriuose natrio daugiau kaip 0,4 g/100 g); maisto produktai bei kramtomoji guma su maisto priedais (šio Tvarkos aprašo 1 priedas); gazuoti gėrimai; energiniai gėrimai; 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 koncentratai; rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto paketus į namus); nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; žlėgtainiai; mechaniškai atskirta mėsa ir jos gaminiai; subproduktai (inkstai, smegenys, plaučiai); maisto papildai; maistas, pagamintas iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau - GMO), arba maistas, į kurio sudėtį įeina GMO].

12. Mokiniams maitinti rekomenduojami šie maisto produktai: daržovės, bulvės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai, sultys (ypač šviežios); grūdiniai (duonos gaminiai, kruopų produktai) ir ankštiniai produktai; pienas ir pieno produktai; liesa mėsa ir jos produktai; žuvis ir jos produktai; aliejus (turi būti mažiau vartojama gyvūninės kilmės riebalų: riebi mėsa ir mėsos produktai turi būti keičiami liesa mėsa, paukštiena, žuvimi ar ankštinėmis daržovėmis; gyvūninės kilmės riebalai ir margarinai, kur įmanoma, keičiami aliejais); kiaušiniai; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo (negazuoti). Maisto produktus rekomenduojama tiekti iš ekologinės gamybos ūkių ar išskirtinės kokybės produktų gamintojų.

13. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

13.1. patiekiamas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią dieną;

13.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas, įvairus ir atitikti saugos reikalavimus;

13.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams: virimui vandenyje ar garuose, troškinimui;

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

13.5. gaminant maistą turi būti naudojama kuo mažiau druskos ir cukraus;

13.6. rūkyti mėsos gaminiai tiekiami ne dažniau kaip kartą per savaitę;

13.7. jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa ir virtuvėje yra sąlygos, ji turi būti malama patiekalo gaminimo dieną;

13.8. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ar vaisių, rekomenduotina, šviežių;

13.9. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę;

13.10. 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, vaisiai arba jų salotos;

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

13.12. jei tiekama arbata, turi būti sudaryta galimybė atsigerti nesaldintos arbatos;

13.13. pietų metu rekomenduojama patiekti pasirinkti kelis karštus pietų patiekalus ir kelis garnyrus. Vienas iš karštų pietų patiekalų turi būti tausojantis virškinimo sistemą – pagamintas verdant vandenyje ar garuose arba troškintas. Valgiaraštyje toks patiekalas pažymimas žodžiu „Tausojantis“.

14. Turi būti sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens (rekomenduotina, kambario temperatūros, pvz., pilstomo iš geriamajam vandeniui skirtų indų, talpų, automatų ir pan.). Rekomenduojama sudaryti galimybę mokiniams gauti ir karšto virinto geriamojo vandens.

15. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, įskilusius, apdaužytais kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus.

16. Valgykloje matomoje vietoje turi būti skelbiama:

16.1. einamosios dienos valgiaraščiai;

16.2. maisto pasirinkimo piramidės plakatas ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija;

16.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris 8 800 40403 (skambinti maisto saugos ir sudėties klausimais) bei teritorinės visuomenės sveikatos priežiūros įstaigos telefono numeris 8(458) 52852 (skambinti maitinimo organizavimo ir valgiaraščių klausimais).

17. Už šio Tvarkos aprašo 16 punkte išvardytos informacijos skelbimą atsakingas valgyklos vedėja.

18. Progimnazijoje negali būti reklamuojami maisto produktai, išvardyti šio Tvarkos aprašo 11 punkte.

19. Valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į progimnazijoje besimokančių mokinių amžių.

IV. MOKINIŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

20. Mokinių maitinimo valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas.

21. Valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 dienų laikotarpiui. Pusryčių, pietų, mokinių maitinimo valgiaraščiai turi būti suderinami su Panevėžio visuomenės sveikatos centro Rokiškio skyriumi ir patvirtinti progimnazijos direktoriaus.

22. Valgiaraščiuose prie kiekvieno patiekalo turi būti nurodytas jo kiekis(g). 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.).

23. Pasikeitus valgiaraščiams, jie turi būti pakartotinai derinami su teritorine visuomenės sveikatos priežiūros įstaiga. Atliekant nereikšmingus pakeitimus, t. y. pakeitus vieną maisto produktą tos pačios maisto produktų grupės kitu maisto produktu, kai mitybinė vertė nepablogėja, o energinė vertė pasikeičia ne daugiau kaip dešimt procentų, valgiaraščių pakartotinai derinti su teritorine visuomenės sveikatos priežiūros įstaiga nereikia.

24. Progimnazijos visuomenės sveikatos priežiūros specialistas prižiūri, kad vaikų maitinimas būtų organizuojamas pagal šio Tvarkos aprašo reikalavimus. Nustačius neatitikimus, specialistas privalo nedelsdamas apie tai raštu informuoti progimnazijos vadovą (direktoriaus pavaduotoją ugdymui), kad nustatyti mokinių maitinimo trūkumai būtų pašalinti tą pačią dieną.

V. DARBUOTOJŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

25. Progimnazijos valgykloje gali maitintis progimnazijos darbuotojai, progimnazijos bendruomenės atstovai, bendradarbiavimo partneriai.

26. Besimaitinantiems progimnazijos darbuotojams, progimnazijos bendruomenės atstovams, bendradarbiavimo partneriams turi būti pateikiami šio Tvarkos aprašo reikalavimus atitinkantys maisto produktai ar patiekalai.

27. Maitinimo valgykloje apskaitą vykdo vyr.virėja.

28. Kiekvienos savaitės paskutinę darbo dieną ir paskutinę mėnesio darbo dieną surinktos piniginės lėšos įvesamos į progimnazijos kasą, prekinės-piniginės apyskaitos pateikiamos buhalterijai.

VI. MAITINIMO KAINOS

29. Maitinimo paslaugos kainos:

29.1. gaminamiems maisto patiekalams kainą sudaro sunaudotų maisto produktų kaina ir dalinės maisto gamybos išlaidos, sudarančios 30 procentų maisto produktų kainos (Rokiškio rajono savivaldybės tarybos 2016 m. gruodžio 28 d. sprendimu Nr. TS-209, „Dėl Rokiškio rajono švietimo įstaigų teikiamų paslaugų kainų ir gaunamų lėšų panaudojimo tvarkos patvirtinimo“).

29.2. negaminamiems maisto patiekalams -20 procentų maisto produktų kainos (Rokiškio rajono savivaldybės tarybos 2016 m. gruodžio 28 d. sprendimu Nr. TS-209, „Dėl Rokiškio rajono švietimo įstaigų teikiamų paslaugų kainų ir gaunamų lėšų panaudojimo tvarkos patvirtinimo“).

VII. NEMOKAMO MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

30. Mokiniai, kurie mokosi pagal pradinio, pagrindinio ar specialiojo ugdymo programas, turi teisę į nemokamus pietus, jeigu vidutinės pajamos vienam šeimos nariui per mėnesį yra mažesnės kaip 1,5 VRP dydžiai.

31. Mokiniai turi teisę į nemokamus pusryčius, jeigu vaikams su tėvais yra suteikta laikino apgyvendinimo savarankiškuose gyvenimo namuose paslauga, arba šeimą ištiko nelaimė: gaisras, stichinė nelaimė, sunki avarija.

32. Nemokamas maitinimas skiriamas dieninėse vasaros poilsio stovyklose 2.48 EUR. (1-4 kl.), 2.64 EUR (5-8 kl.).

33. Pareiškėjas dėl socialinės paramos mokiniams, turintiems teisę į socialinę paramą, kreipiasi į deklaruotos gyvenamosios vietos seniūniją, o jeigu gyvenamoji vieta nedeclaruota - į seniūniją, kurioje gyvena, užpildydamas Vyriausybės ar jos įgaliotos institucijos patvirtintą prašymo-paraiškos socialinei paramai mokiniams gauti formą ir prideda reikalingus dokumentus, nustatytus Lietuvos Respublikos pinigines socialinės paramos nepasiturinčioms šeimoms ir vieniems gyvenantiems asmenims įstatymo 19 straipsnyje, išskyrus duomenis apie turtą.

34. Kad mokinyš gautų nemokamą maitinimą nuo mokslo metų pradžios, pareiškėjas gali kreiptis nuo tų metų liepos 1 d. Kad mokinyš gautų nemokamą maitinimą vasaros atostogų metu organizuojamoje dieninėje vasaros poilsio stovykloje, pareiškėjas gali kreiptis nuo kalendorinių metų gegužės 1 d., išskyrus mokinius, kuriems atskiras prašymas nereikalingas, nes jiems buvo teikiamas nemokamas maitinimas paskutinį mokslo metų mėnesį.

35. Jei socialinė parama mokiniui būtina ir mokinio tėvai, globėjai (rūpintojai) nesikreipia dėl socialinės paramos mokiniams, progimnazija apie tai raštu informuoja Socialinės paramos ir sveikatos skyrių ir pateikia turimą informaciją.

36. Mokiniams, kurie mokosi pagal pradinio, pagrindinio ar specialiojo ugdymo programas, nemokami pietūs ir pusryčiai teikiami pagal Rokiškio rajono savivaldybės Socialinės paramos ir sveikatos skyriaus sprendimus.

37. 1 – 4 kl. mokiniai valgo per pertrauką po 2 pamokų. 5 – 6 kl. mokiniai valgo per pertrauką po 3 pamokų. 7 – 8 kl. mokiniai valgo per pertrauką po 4 pamokų.

38. Mokiniams vietoj nemokamo maitinimo negali būti išmokami pinigai.

39. Nemokami pietūs ir pusryčiai poilsio, švenčių bei atostogų dienomis, ar neatvykus mokiniui į mokyklą dėl kitų priežasčių, per mokslo metus neteikiami. Mokiniams, kurie mokomi namuose, maistą pagal nemokamo maitinimo talonus (rugsėjo – spalio mėn.) ir pagal pažymėjimus (lapkričio – birželio mėn.) paima tėvai (globėjai) kiekvieną dieną.

40. Atvykus naujam mokiniui į progimnaziją, nemokamas maitinimas pradedamas teikti nuo pirmos mokymosi dienos. Ankstesnė mokykla pateikia pažymą apie mokinio teisę gauti nemokamą maitinimą. Jeigu mokinyš išvyksta iš progimnazijos, teikiama pažyma kitai mokyklai apie jo teisę gauti nemokamą maitinimą.

41. Progimnazijos direktorius savo įsakymu paskiria atsakingus asmenis nemokamam maitinimui organizuoti.

42. Rugsėjo – spalio mėn. 1 – 8 kl. mokiniai maitinami pagal vardinius nemokamo maitinimo talonus.

43. Lapkričio – birželio mėn. 1 – 8 kl. mokiniai maitinami pagal nemokamo maitinimo pažymėjimus.

44. 1 – 4 kl. mokinių mokytojai kasdien valgyklai pateikia nemokamo maitinimo talonus (rugsėjo – spalio mėn.) ar pažymėjimus (lapkričio – birželio mėn.) mokinių, kurie tą dieną yra mokykloje.

45. 5 – 8 kl. mokiniai patys pateikia valgyklos darbuotojams nemokamo maitinimo talonus (rugsėjo – spalio mėn.) ar pažymėjimus (lapkričio – birželio mėn.) prieš gaudami maitinimą.

46. Socialinė pedagogė atsakinga už talonų ir pažymėjimų gaminimą bei išdalinimą mokiniams ir pradinių klasių mokytojams.

47. Valgyklos darbuotojai kasdien žymi žiniaraštyje, kurie mokiniai tą dieną valgė. Po savaitės žiniaraščių duomenis pateikia socialinei pedagogei ir vyr. buhalterei.

48. Socialinė pedagogė suveda duomenis į programą SPIS. Pasibaigus mėnesiui, programos duomenis pateikia Rokiškio rajono savivaldybės socialinės paramos ir sveikatos skyriui ir progimnazijos vyriausiajai buhalterei.

49. Vyriausioji buhalterė atsako už valstybės biudžeto lėšų, skiriamų nemokamo maitinimo tikslingą panaudojimą ir apskaitą teisės aktų numatyta tvarka.

50. Vyriausioji buhalterė teikia Rokiškio rajono savivaldybės socialinės paramos ir sveikatos skyriui nemokamo maitinimo biudžeto išlaidų sąmatos vykdymo ataskaitą (Forma Nr.2) apie panaudotas lėšas, pasibaigus kiekvienam kalendorinių metų ketvirčiui iki kito mėnesio 5 d. ir pasibaigus kalendoriniams metams iki kitų metų pirmo mėnesio 8 d.

51. Baigiantis kalendoriniams metams iki gruodžio 28 d. perveda Rokiškio rajono savivaldybės centralizuotos buhalterijos apskaitos skyriui nepanaudotas nemokamo maitinimo lėšas.

VIII. MAITINIMO PAGAL PROGRAMAS ORGANIZAVIMAS

52. Mokyklos direktorius budamas atsakingu už mokyklos dalyvavimą programose “Vaisių vartojimo skatinimas vaikų ugdymo įstaigose” ir “Pienas vaikams”, savo įsakymu skiria asmenį, direktoriaus pavaduotoją ugdymui, už programos veiklų įgyvendinimą.

53. Atsakingas asmuo už programos “Vaisių vartojimo skatinimas vaikų ugdymo įstaigose” ir “Pienas vaikams” veiklų įgyvendinimą atlieka šiuos darbus:

53.1. klasių auklėtojus supažindina su šiomis programomis;

53.2. atsako už vaisių ir daržovių, pieno produktų dalinimo taisyklių vykdymą;

53.3. kiekvieną dieną pildo “Išdalintų vaisių ir daržovių” ir “Remiamų pieno produktų suvartojimo registrą” žurnalus;

53.4. atsako už vaisių, daržovių, pieno produktų dalinimo organizavimo tvarką ir apskaitą.

IX. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

54. Progimnazijos valgykloje už maitinimą atsiskaitoma:

54.1. grynais pinigais;

54.2. elektroniniame mokinio pažymėjime nustatyta funkcija (e pinigine);

54.3. pagal nemokamo maitinimo talonus ir pažymėjimus;

54.4. pagal mokėjimą pavedimus.

55. Pajamos už suteiktas maitinimo paslaugas pervedamos į Rokiškio rajono savivaldybės surenkamąją sąskaitą, kurios susigražinamos kaip įstaigos uždirbtos pajamos ir naudojamos:

55.1. atsiskaitymui tiekėjams už maisto prekes;

55.2. ugdymo procesui tobulinti, renginiams organizuoti.

55.3. kanceliarinėms prekėms įsigyti;

55.4. kitoms prekėms (elektros, santechnikos, valymo priemonėms, smulkioms remonto medžiagoms, ūkiniam inventoriui).

55.5. kitoms išlaidoms.

56. Už finansines operacijas atsako vyriausioji buhalterė.

57. Maisto produktų viešųjų pirkimų konkursus organizuoja direktoriaus pavaduotojas ūkio reikalams.

MAISTO PRODUKTUOSE, SĄRAŠAS

E 104	chinolino geltonasis
E 110	saulėlydžio geltonasis FCF, apelsinų geltonasis S
E 122	azorubinas, karmosinas
E 123	amarantas
E 124	ponso 4R, košenilis raudonasis A
E 127	eritrozinas
E 128	raudonasis 2G
E 129	alura raudonasis AC
E 131	patentuotas mėlynasis V
E 132	indigotinas, indigokarminas
E 133	briliantinis mėlynasis FCF
E 142	žaliasis S

E 151 briliantinis juodasis BN, juodasis PN

E 154 rudasis FK

E 155 rudasis HT

E 180 litolrubinas BK

Konservantai:

E 200 sorbo rūgštis

E 202 kalio sorbatas

E 203 kalcio sorbatas

E 210 benzoinė rūgštis

E 211 natrio benzoatas

E 212 kalio benzoatas

E 213 kalcio benzoatas

Saldikliai:

E 950 acesulfamas K

E 951 aspartamas

E 952 ciklamo rūgštis ir jos natrio bei kalcio druskos

E 954 sacharinas ir jo natrio, kalio bei kalcio druskos

E 955 sukralozė

E 957 taumatinas

E 959 neohesperidinas DC

E 962 aspartamo-acesulfamo druska

Aromato ir skonio stiprikliai:

E 620 Glutamo rūgštis

E 621 Mononatrio glutamatas

E 622 Monokalio glutamatas

E 623 Kalcio glutamatas

E 624 Monoamonio glutamatas

E 625 Magnio glutamatas

E 626 Guanilo rūgštis

E 627 Dinatrio guanilatas

E 628 Dikalio guanilatas

E 629 Kalcio guanilatas

E 630 Inozino rūgštis

E 631 Dinatrio inozinatas

E 632 Dikalio inozinatas

E 633 Kalcio inozinatas

E 634 Kalcio 5' -ribonukleotidai