

VIEŠOSIOS ĮSTAIGOS PRANCIŠKONŲ GIMNAZIJOS DIREKTORIUS

ĮSAKYMAS DĖL MAITINIMO ORGANIZAVIMO VIEŠOJOJE ĮSTAIGOJE PRANCIŠKONŲ GIMNAZIJOJE TVARKOS APRAŠAS TVIRTINIMO

2017 m. gruodžio 29 d. Nr. V-409
Kretinga

1. T v i r t i n u maitinimo organizavimo Viešojoje įstaigos Pranciškonų gimnazijoje tvarkos parašą (pridedama).
2. P a v e d u padalinio (ūkio dalies) vadovei Loretai Damoševičienei maitinimo organizavimo Gimnazijoje priežiūrą.
3. P a v e d u direktoriaus pavaduotojai ugdymui Vaivai Krikščiūnaitei-Buitvydei 1 punkte patvirtintą tvarką paskelbti interneto svetainėje www.kpg.lt

Direktorius



Alvydas Virbalis

PATVIRTINTA
Viešosios įstaigos Pranciškonų
gimnazijos direktoriaus
2017 m. gruodžio 29 d. įsakymu Nr. V-409

MAITINIMO ORGANIZAVIMO VIEŠOJOJE ĮSTAIGOJE PRANCIŠKONŲ GIMNAZIJOJE TVARKOS APRAŠAS

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Maitinimo organizavimo Viešojoje įstaigoje Pranciškonų gimnazijoje (toliau – Gimnazija) tvarkos aprašas nustato mokinių, kurie yra ugdomi Gimnazijoje pagal bendrojo ugdymo programas, maitinimo reikalavimus.
2. Maitinimas Gimnazijoje vykdomas vadovaujantis teisės aktais, reglamentuojančiais vaikų maitinimo organizavimą, maisto gaminimą, patalpų ir įrangos priežiūrą, higienos normas, sveikatos ir saugos reikalavimus.
3. Maitinimo paslaugą teikia maitinimo paslaugos teikėjas, pasirinktas Viešųjų pirkimų įstatymo nustatyta tvarka.
4. Gimnazijoje organizuojamas:
 - 4.1. nemokamas vaikų maitinimas pietūs, papildomas maitinimas – pusryčiai, pagal pateiktus Socialinės paramos ir rūpybos skyriaus sprendimus;
 - 4.2. mokamas vaikų ir kitų ugdymo įstaigos bendruomenės narių maitinimas;
5. Nemokamas mokinių maitinimas finansuojamas iš valstybės biudžeto specialiosios tikslinės dotacijos savivaldybės biudžetui, rajono Savivaldybės biudžeto lėšų ir įstatymų nustatyta tvarka gautų kitų lėšų.
6. Už suteiktą mokamo maitinimo paslaugą mokiniai, kiti mokyklos bendruomenės nariai atsiskaito patys grynaisiais pinigais.

II. MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

7. Už mokinių maitinimo organizavimą Gimnazijoje yra atsakingas Gimnazijos direktorius ar kitas jo paskirtas darbuotojas.
8. Mokinių maitinimas organizuojamas laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų.
9. Maitinimo paslaugos Gimnazijoje teikiamos kasdien, atsižvelgiant į ugdymo įstaigos specifiką, vidaus tvarką, išskyrus poilsio, švenčių dienas bei mokinių atostogų dienas. Atskirais atvejais gali būti organizuojamas maitinimas poilsio, švenčių ir mokinių atostogų dienomis Gimnazijoje organizuojamų renginių (olimpiadų, konkursų, konferencijų ir kitų renginių) dalyviams.
10. Maitinimas organizuojamas pagal maitinimo paslaugos teikėjo pateiktus patvirtintus valgiaraščius, parengtus vadovaujantis teisės aktų reikalavimais ne mažiau kaip 15 dienų laikotarpiui.
11. Valgiaraščiuose, skirtuose mokiniams ugdomiems pagal bendrojo ugdymo programas, prie kiekvieno patiekalo turi būti nurodytas jo kiekis (g). Juose 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;
12. Gimnazijoje 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 glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; sūrūs gaminiai (kuriuose druskos daugiau kaip 1 g/100 g) sūryje ir mėsos gaminiuose – daugiau kaip 1,7 g/100 g); maisto produktai bei kramtomoji guma su maisto priedais; gėrimai, kurių sudėtyje pridėtinio cukraus daugiau

kaip 5 g/100 g, 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, padažų koncentratai; rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto paketus į namus); nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; žlėgtainiai; mechaniškai atskirta mėsa ir jos gaminiai; subproduktai ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis); maisto papildai; maistas, pagamintas iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau – GMO), arba maistas, į kurio sudėtį įeina GMO, maisto produktai, į kurių sudėtį įeina iš dalies hidrinti augaliniai riebalai.

13. Mokiniais maitinti rekomenduojami šie maisto produktai: daržovės, bulvės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai, sultys (ypač šviežiai spaustos, išskyrus citrusinių vaisių ir vynuogių); grūdiniai (duonos gaminiai, kruopų produktai) ir ankštiniai produktai; pienas ir pieno produktai; nemalta liesa mėsa ir jos produktai (neužšaldyti); 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.

14. Paslaugos teikėjas užtikrina, kad maisto ruošimo procese nebus naudojami pusfabrikačiai, prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra draudžiamų maisto priedų, patiekiamas maistas bus gaminamas ir patiekiamas tą pačią dieną, patiekiamas maistas bus kokybiškas, įvairus ir atitiks saugos reikalavimus

15. 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).

16. Gimnazijoje mokiniams, ugdomiems pagal bendrojo ugdymo programas, rūkyti mėsos gaminiai tiekiami ne dažniau kaip kartą per savaitę.

17. Gimnazijoje pietų valgiaraštis sudarytas iš keleto (ne mažiau trijų) laisvai pasirenkamų patiekalų ir garnyrų. Vienas iš karštųjų pietų patiekalų yra tausojantis patiekalas.

18. Valgiaraščiai (ne mažiau kaip 15-os dienų) maitinimo paslaugos teikėjo turi būti suderinti su Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos Kretingos valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba iki maitinimo paslaugos teikimo pradžios.

19. Pietūs kasdien organizuojami valgykloje per ilgąją (30 min. trukmės) pertrauką ir kitų pertraukų metu, sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti šilto maisto prie švaraus stalo.

20. Tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus ir užkandžius (reikalavimas netaikomas pritaikyto maitinimo valgiaraščiams).

21. Gimnazijoje yra:

21.1. papildomas socialiai remtinų mokinių maitinimas (pusryčiai);

21.2. laisvai pasirenkami šalti ir (ar) šilti užkandžiai pagal mokinių maitinimui rekomenduojamų produktų sąrašą.

22. Laisvai pasirenkamame užkandžių asortimento sąrašė yra nurodyta maisto produkto ar patiekalo pavadinimas, gamintojas bei etiketėje ar receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose sudedamosios dalys.

23. Gimnazijoje valgymo metu ant stalų neturi būti padėta druskos, pipirų, garstyčių. Turi būti sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamo vandens, rekomenduotina kambario temperatūros, pilstomo iš geriamam vandeniui skirtų indų, talpų.

24. Gimnazijai priskirtas visuomenės sveikatos priežiūros specialistas (jo nesant – kitas įstaigos vadovo įgaliotas asmuo) pagal kompetenciją prižiūri, kad mokinių maitinimas būtų organizuojamas pagal tvarkos aprašo reikalavimus, kartą per savaitę pildo Valgiaraščio ir mokinių maitinimo atitikties žurnalą. Nustačius neatitiktis, apie tai raštu informuoja maitinimo paslaugos teikėją ir Gimnazijos direktorių. Trūkumai turi būti pašalinti nedelsiant. Jei per nustatytą laiką po pranešimo raštu mokinių maitinimo organizavimo trūkumai nepašalinami, Gimnazijos direktorius

apie tai informuoja Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos Kretingos valstybinę maisto ir veterinarijos tarnybą ir Kretingos rajono savivaldybės administracijos Švietimo skyrių.

25. Valgykloje matomoje vietoje skelbiama:

25.1. einamosios savaitės valgiaraštis (nurodomi visų patiekalų pavadinimai ir kainos);

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

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

26. Šis tvarkos aprašas ir valgiaraščiai skelbiami Gimnazijos interneto svetainėje.

IV. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

27. Maitinimo paslaugų teikimo kontrolę (produktų kokybės, gamybos proceso, pagamintos produkcijos ir pan.) vykdo Gimnazijai priskirtas visuomenės sveikatos priežiūros specialistas, Kretingos rajono savivaldybės administracijos įgalioti asmenys, Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos Kretingos valstybinė maisto ir veterinarinė tarnyba.

28. Kontrolę vykdančioms institucijoms pareikalavus, Paslaugos teikėjas privalo pateikti gaminamų patiekalų technologines ir kalkuliacines korteles, kitus duomenis ir dokumentus, reikalingus lėšų panaudojimo kontrolei bei analizei atlikti. Šie dokumentai privalo būti maisto gaminto patalpose.

29. Gavus nusiskundimų, paslaugos užsakovas gali inicijuoti maitinimo paslaugos teikimo kokybės (maisto produktų laboratorinius tyrimus, maisto ruošimo, maisto saugos ir maisto tvarkymo, patalpų higienos atitikties nustatytiems reikalavimams) patikrinimą. Išlaidos už maisto kokybės patikrinimą apmokamos Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nustatyta tvarka.

30. Paslaugų teikėjas privalo dalyvauti organizuojamuose susitikimuose su Gimnazijos direktoriumi ir jo įgaliotu asmeniu, paslaugos teikimo kontrolę vykdančiomis institucijomis, kartu aptarti tikrinimo aktus ar pažymas, numatyti priemones galimiems trūkumams pašalinti.

31. Paslaugų teikėjas privalo dalyvauti Gimnazijos tėvų atstovybės arba visuotiniuose tėvų susirinkimuose, kai svarstomi vaikų maitinimo klausimai.
