

PATVIRTINTA
Širvintų pradinės mokyklos
direktorius 2011-11-03
įsakymu Nr. V1-07
(Širvintų pradinės mokyklos
direktorius 2016-01-12
įsakymu Nr. V1-03 redakcija)

MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Mokinių maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Tvarkos aprašas) nustato mokinių maitinimo, vykdomo Širvintų pradinėje mokykloje (toliau – Mokykloje), reikalavimus.

2. Tvarkos aprašas taikomas organizuojant ir siekiant užtikrinti sveikatai palankaus mokinių maitinimo paslaugas Mokykloje.

3. Sveikatai palankaus mokinių maitinimo tikslas – teikti maisto produktus, kurie užtikrintų mokinių maisto medžiagų fiziologinius poreikius, padėtų ugdyti sveikos mitybos įgūdžius.

4. Tvarkos aprašas parengtas vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010-07-19 įsakymu Nr. V-645 „Dėl mokinių maitinimo organizavimo bendrojo lavinimo mokyklose tvarkos aprašo patvirtinimo“, Širvintų rajono savivaldybės tarybos 2009-01-30 sprendimu Nr. 1-15 „Dėl socialinės paramos mokiniams tvarkos aprašo patvirtinimo“, Širvintų rajono savivaldybės tarybos 2010-01-28 sprendimu Nr. 1-5 „Dėl Širvintų rajono savivaldybės tarybos 2009 m. sausio 30 d. sprendimu Nr. 1-15 patvirtinto socialinės paramos mokiniams tvarkos aprašo dalinio pakeitimo, Širvintų rajono savivaldybės administracijos direktoriaus 2010-10-19 įsakymu Nr. 9-523 „Dėl lėšų skyrimo mokinių nemokamam maitinimui mokyklose“ ir Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2015-08-27 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“.

II. SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽIMAI

Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai:

Pietūs – Mokykloje organizuojamas pagrindinis maitinimas. Gali būti laisvai pasirenkami pietūs, nemokami socialiai remtinų mokinių pietūs ir tėvų ar globėjų išpirkti mokinių pietūs.

Šiltas maistas – tai maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki jo patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip +68 ° temperatūroje.

Valgiaraštis – tai patiekiamų vienos dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

III. MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS MOKYKLOJE

5. Mokyklos steigėjas yra atsakingas už tai, kad mokykloje būtų sudarytos sąlygos mokinių maitinimui organizuoti.

6. Mokyklos direktorius yra atsakingas už mokinių maitinimo organizavimą ir šio Tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą.

7. Mokinių maitinimas organizuojamas Mokyklos valgykloje, sudarant sąlygas kiekvienam mokiniui pavalgyti prie stalo, laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų.

8. Mokykloje kasdien turi būti organizuojami pietūs, kurių metu turi būti sudarytos sąlygos visiems pavalgyti šilto maisto. Pietūs organizuojami per ilgąsias (20–30 min. trukmės) pertraukas.

9. Patiekalai pietums turi būti patiekiami pagal valgiaraštį.

10. Mokykloje taip pat gali būti:

10.1. papildomas socialiai remtinų mokinių maitinimas (pusryčiai, priešpiečiai ar pavakariai);

10.2. laisvai pasirenkami šalti ir (ar) šilti užkandžiai.

11. Jei organizuojamas papildomas socialiai remtinų mokinių maitinimas, turi būti sudaryti papildomų maitinimų (pusryčių, priešpiečių ar pavakarių) valgiaraščiai.

12. Pietų, papildomo socialiai remtinų mokinių maitinimo valgiaraščiai ir užkandžių asortimento sąrašai turi būti patvirtinti mokyklos steigėjo ar jo įgalioto asmens.

13. Valgiaraščiai turi būti derinami su teritorine visuomenės sveikatos priežiūros įstaiga. Valgiaraščius teritorinei visuomenės sveikatos priežiūros įstaigai derinti iki maitinimo paslaugos teikimo pradžios pateikia mokyklos vyr. virėjas. Suderinti valgiaraščiai turi būti pažymėti teritorinės visuomenės sveikatos priežiūros įstaigos žyma.

14. Pasikeitus valgiaraščiams, jie turi būti pakartotinai derinami su teritorine visuomenės sveikatos priežiūros įstaiga.

15. Mokyklos visuomenės sveikatos priežiūros specialistas prižiūri, kad mokinių maitinimas būtų organizuojamas pagal mokyklos steigėjo ar jo įgalioto asmens patvirtintus valgiaraščius ir užkandžių asortimento sąrašus, ir kartą per savaitę pildo „Valgiaraščio ir mokinių maitinimo atitikties“ žurnalą. Nustačius neatitikimų, mokyklos visuomenės sveikatos priežiūros specialistas privalo nedelsdamas raštu apie tai informuoti Mokyklos direktorių, vyr. virėją ir pranešimo kopiją pateikti mokyklos steigėjui ar jo įgaliotam asmeniui, patvirtinusiame valgiaraščius. Mokyklos vyr. virėjas atsakingas už tai, kad nustatyti mokinių maitinimo organizavimo trūkumai būtų pašalinti tą pačią dieną.

16. Jei per nustatytą laiką po pranešimo raštu mokinių maitinimo organizavimo trūkumai nepašalinami, mokyklos steigėjas ar jo įgaliotasis asmuo, gavęs pranešimą apie mokinių maitinimo organizavimo trūkumus, apie tai praneša Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai.

17. Valgykloje, matomoje vietoje, turi būti skelbiama:

17.1. einamosios savaitės valgiaraščiai;

17.2. sveikos mitybos piramidė ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija;

17.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris.

18. Už šio Tvarkos aprašo 17 punkte išvardytos informacijos skelbimą atsakingas mokyklos vyr. virėjas.

19. Mokykloje turi būti sudarytos higieniškos sąlygos atsigerti geriamojo vandens (rekomenduojama kambario temperatūros).

20. Mokykla gali dalyvauti rekomenduojamose Europos Sąjungos finansuojamose programose:

20.1. Pieno produktų vartojimo vaikų ugdymo ir švietimo įstaigose programoje „Pienas vaikams“.

20.2. Vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programoje.

IV. MOKINIŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

21. Valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros maisto medžiagų ir energijos normas vaikams.

22. Valgiaraščiai sudaromi 15 dienų laikotarpiui. Valgiaraščiuose prie kiekvieno patiekalo turi būti nurodyta energinė vertė (kcal) ir kiekis (g). Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose turi būti nurodyti naudojami maisto produktai, jų bruto ir neto kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepinimas ir pan.).

23. Valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į mokykloje besimokančių mokinių amžių (6–10 metų amžiaus mokiniams).

24. Valgiaraščiai turi būti sudaromi (pasirinktinai):

24.1. remiantis pietų patiekalų receptūrų pavyzdžiais, pateiktais interneto svetainėje <http://www.smlpc.lt>;

24.2. remiantis juridinių ar fizinių asmenų parengtomis ir su Sveikatos apsaugos ministerija suderintomis patiekalų receptūromis arba jų kombinacijomis ir pateiktais receptūrų pavyzdžiais;

24.3. savarankiškai maitinimo paslaugos teikėjo, vadovaujantis šio Tvarkos aprašo reikalavimais.

25. Pietų patiekalą turi sudaryti: karštas pietų patiekalas iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštiniai, pienas ir pieno produktai) ir daug angliavandenių turinčių produktų (bulvės, makaronai, kruopos ir pan.), daržovės / vaisiai arba jų salotos, duona (rekomenduojama ruginė) ir gėrimas (rekomenduojama sultys).

26. Pietų metu turi būti patiekiami pasirinkti 1–3 karšti tos pačios maisto produktų kategorijos karšti pietų patiekalai (mėsos, paukštienos, žuvies, daržovių ar miltų / bulvių / varškės). Prie karštų patiekalų gali būti siūlomi keli garnyrai (ryžiai, bulvės ir pan.), kuriuos mokiniai galėtų pasirinkti laisvai.

27. Vienas iš karštų pietų patiekalų turi būti tausojantis virškinimo sistemą – pagamintas verdant vandenyje ar garuose arba troškintas.

28. Tas pats karštas pietų patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per dvi savaites.

29. Sudarant valgiaraščius, rekomenduojama atsižvelgti į tai, kad mokyklinio amžiaus vaikų pusryčiai turėtų sudaryti 25 proc. paros energijos, pietūs 30–40 proc., priešpiečiai arba pavakariai – 15 proc. (jei jie yra numatyti valgiaraščiuose). Pietų patiekalo kaloringumas turi būti 600–850 kcal.

30. Valgymo metu ant stalų neturi būti padėta druskos.

31. Mokiniais maitinti negali būti tiekiamos šios maisto produktų grupės: bulvių traškučiai, kiti riebaluose virti gaminiai, saldainiai, šokoladas ir jo gaminiai, konditerijos ir kiti gaminiai su šokoladu ar kremu, maisto produktai su maisto priedais, gazuoti gėrimai, energiniai gėrimai, gėrimai ir maisto produktai, pagaminti (arba kurių sudėtyje yra) kavamedžio pupelių kavos ar jų ekstrakto, sultinių koncentratai, rūkyta žuvis, konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (išskyrus vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto paketus į namus); mechanškai atskirta mėsa ir jos gaminiai, maistas, pagamintas iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau – GMO) arba maistas, į kurio sudėtį įeina GMO.

32. Mokiniais 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; augalinis aliejus; kiaušiniai; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo (negazuoti).

33. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

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

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

33.3. pirmenybė teikiama šiems patiekalų gamybos būdams: virimui vandenyje ar garuose, troškinimui;

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

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

33.6. turi būti mažinamas gyvūninės kilmės riebalų vartojimas: riebi mėsa ir mėsos produktai turi būti keičiami liesa mėsa, paukštiena, žuvimi ar ankštinėmis daržovėmis; gyvūninės kilmės riebalai, kur įmanoma, keičiami augaliniiais aliejais;

33.7. rūkyti mėsos gaminiai turi būti tiekiami ne dažniau kaip kartą per savaitę;

33.8. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių, rekomenduotina šviežių;

33.9. savaitės karštų patiekalų asortimentas:

33.9.1. karšti mėsos patiekalai – 2–3 kartus per savaitę;

33.9.2. karšti žuvies patiekalai – 1 kartą per savaitę;

33.9.3. karšti varškės / daržovių / miltų / bulvių patiekalai – 1–2 kartus per savaitę.

V. MOKINIŲ NEMOKAMO MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKA

34. Mokyklos mokinių nemokamo maitinimo tvarka (toliau - Tvarka) reglamentuoja mokinių nemokamo maitinimo (pietūs, pusryčiai) organizavimą Širvintų pradinėje mokykloje (toliau – Mokykla). Nemokamam mokinių maitinimui naudojamos šiam tikslui rajono savivaldybės skirtos lėšos iš valstybės biudžeto specialiosios tikslinės dotacijos ir įstatymų numatyta tvarka gautų kitų lėšų.

35. Nemokamo maitinimo rūšys – pietūs, pusryčiai, maitinimas Mokykloje organizuojamoje dieninėje vasaros stovykloje.

36. Už mokinių nemokamo maitinimo organizavimą Mokykloje atsako direktorius.

37. Mokinių teisė į nemokamą maitinimą:

37.1. nemokamas maitinimas (pietūs, pusryčiai, maitinimas Mokykloje organizuojamoje dieninėje vasaros stovykloje) Širvintų pradinėje mokykloje yra skiriamas tiems mokiniams, kurie yra įtraukti į Širvintų rajono savivaldybės administracijos Socialinės paramos ir sveikatos skyriaus vedėjo sprendimais patvirtintą Mokyklos mokinių, kuriems skiriama socialinė parama, sąrašą.

37.2. mokiny, kuriam paskirtas nemokamas maitinimas, pradedamas maitinti kitą dieną po sprendimo skirti nemokamą maitinimą gavimo Mokykloje dienos.

37.3. naujai atvykusiems moksleiviams nemokamas maitinimas pradedamas teikti nuo pirmos mokymosi Mokykloje dienos, jei ankstesnė mokykla pateikia dokumentus apie mokinio teisę gauti nemokamą maitinimą.

37.3. mokiniams nemokamas maitinimas gali būti skiriamas atostogų metu per mokslo metus, jeigu tai yra nurodyta atskiru savivaldybės administracijos direktoriaus įsakymu.

38. Kreipimasis dėl nemokamo maitinimo skyrimo ir nemokamo maitinimo nutraukimas:

38.1. dėl nemokamo maitinimo skyrimo vienas iš mokinio tėvų (įtėvių) kreipiasi:

38.1.1. jei deklaruota gyvenamoji vieta – Širvintų rajono savivaldybė – į Širvintų rajono savivaldybės administracijos Socialinės paramos ir sveikatos skyriaus specialistus;

38.1.2. jei gyvenamoji vieta nedeklaruota, kreipiasi į savivaldybės, kurioje gyvena, administraciją;

38.1.3. jei mokinio tėvai deklaruoja gyvenamąją vietą kitoje savivaldybėje, o mokinys lanko Širvintų pradinę mokyklą, dėl nemokamo maitinimo tėvai kreipiasi į deklaruotos gyvenamosios vietos savivaldybės administraciją.

39. Jei socialinės rizikos šeimoje augančio mokinio tėvai (įtėviai) nesikreipia dėl nemokamo maitinimo gavimo, Mokykla apie tai raštu informuoja Širvintų rajono savivaldybės administraciją ir prašo skirti nemokamą maitinimą. Šiuo atveju Mokykla tampa pareiškėju nemokamam maitinimui gauti.

40. Jeigu dėl pasikeitusių aplinkybių yra priimamas sprendimas nemokamą maitinimą mokiniui nutraukti, nemokamas maitinimas nutraukiamas nuo kitos dienos po sprendimo dėl nemokamo maitinimo mokiniams nutraukimo Mokykloje gavimo.

41. Mokinys, kuriam priklauso nemokamas maitinimas nelanko Mokyklos dėl ligos ir jam skirtas mokymas namuose nemokamą maitinimą gauna šiltą maistą kiekvieną dieną pristatant į jo namus. Tuo pasirūpina tėvai, šeimos nariai ar klasės mokytojas.

42. Vietoj nemokamo maitinimo negali būti išmokami pinigai mokiniams ar jų tėvams.

43. Mokinių nemokamo maitinimo organizavimas:

43.1. mokyklos direktorius skiria asmenį, atsakingą už mokinių nemokamo maitinimo organizavimą.

43.2. už mokinių nemokamo maitinimo organizavimą, organizavimo tvarkos laikymąsi atsakingas Mokyklos socialinis pedagogas.

43.3. mokyklai gavus rajono savivaldybės administracijos Socialinės paramos ir sveikatos skyriaus vedėjo sprendimus dėl nemokamo maitinimo skyrimo ar nutraukimo socialinis pedagogas informuoja valgyklos vyr. virėją, klasių vadovus.

43.4. mokinių nemokamo maitinimo ataskaitą rengia socialinis pedagogas. Parengtą ataskaitą iki kito mėnesio 5 dienos perduoda Mokyklos buhalteriiui.

43.5. socialinis pedagogas suveda mokinių nemokamo maitinimo ataskaitos duomenis į socialinės paramos informacinę sistemą (SPIS) duomenų bazę.

43.6. išimtiniais atvejais (socialiniam pedagogui susirgus ar išvykus) nemokamo maitinimo lankomumo apskaitą vykdo valgyklos vyr. virėjas.

43.7. nemokamų pietų ir pusryčių išdavimo registracija vykdoma tik tos dienos grafoje.

43.8. nemokamo maitinimo skyrimas dienomis, kai mokinys nebuvo mokykloje, šioje tvarkoje nenumatomas.

43.9. klasių vadovai yra atsakingi už mokinių ir jų tėvų (globėjų), turinčių teisę gauti nemokamą maitinimą, supažindinimą su šia tvarka.

43.10. valgyklos vyr. virėjas yra atsakingas už valgiaraščių sudarymą, nemokamo maitinimo produktų užsakymą ir įsigijimą, patiekalų gaminimą, patiekalų išdavimą, maisto produktų apskaitos dokumentų, kuriuose atsispindėtų informacija apie maisto produktų įsigijimą ir sunaudojimą patiekalų gamybai ir likučiai laikotarpio pradžioje ir pabaigoje, kiekinė ir vertinė išraiška, tvarkymą. Maisto produktų likučių žiniaraštį kiekinė ir vertinė išraiška Mokyklos vyr. virėjas pateikia buhalteriiui kiekvieno mėnesio laikotarpio pabaigoje, pateikiant prekes pinigines ataskaitas.

VI. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

44. Nemokamam maitinimui skiriamos valstybės ir Širvintų rajono savivaldybės biudžeto lėšos, kurios naudojamos tik maisto produktams įsigyti (įskaitant prekių pridėtinės vertės mokestį).
