

PATVIRTINTA

Pakruojo rajono Balsių pagrindinės mokyklos
direktoriaus 2020 m. rugpjūčio 31 d.
įsakymu Nr. V - 68

PAKRUOJO RAJONO BALSIŲ PAGRINDINĖS MOKYKLOS KLOVAINIŲ IKIMOKYKLINIO UGDYMO SKYRIAUS VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Pakruojo rajono Balsių pagrindinės mokyklos Klovainių ikimokyklinio ugdymo skyriaus (toliau - skyrius) vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau - tvarkos aprašas) reglamentuoja ikimokyklinio ir priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimą Balsių pagrindinės mokyklos Klovainių ikimokyklinio ugdymo skyriuje.
2. Šio tvarkos aprašo tikslas – nustatyti maitinimo organizavimo dalyvių funkcijas ir sudaryti sąlygas sveikatai palankiai vaikų mitybai, užtikrinti maisto saugą ir kokybę, patenkinti vaikų maisto fiziologinius poreikius, ugdyti sveikos mitybos įgūdžius.
3. Maitinimas organizuojamas vadovaujantis teisės aktais, reglamentuojančiais maitinimo organizavimą, maisto produktų tiekimą, maisto tvarkymą, patalpų ir įrangos priežiūrą, sveikatos bei saugos reikalavimus, ir šiuo aprašu.
4. Maisto produktų inventorizacija skyriuje atliekama pagal inventorizacijos taisykles, patvirtintas Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimu.
5. Šio aprašo reikalavimai privalomi visiems skyriuje dirbantiems ir maitinimo procese dalyvaujantiems asmenims.

II VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

6. Maisto produktų pirkimas organizuojamas vadovaujantis Viešųjų pirkimų įstatymu bei kitais maisto produktų tiekimą reglamentuojančiais įstatymais.
7. Darbuotojai, kurių veikla susijusi su maisto produktų tvarkymu, išdavimu ir sandėliavimu, maisto gaminimu, prieš pradėdami dirbti ir vėliau kiekvienais metais turi pasitikrinti sveikatai Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka.
8. Darbuotojai, kurių veikla susijusi su maisto produktų tvarkymu, išdavimu ir sandėliavimu, maisto gaminimu prieš pradėdami dirbti ir vėliau kas dveji metai išklauso higienos įgūdžių mokymus ir turi teisės aktų nustatyta tvarka, galiojantį sveikatos žinių atestavimo pažymėjimą.
9. Periodiškai (mažiausiai vieną kartą per metus) savikontrolės sistemos vykdymo užtikrinimui turi būti atliekamas vidaus maisto tvarkymo auditas.

III VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

10. Skyriuje maitinimas organizuojamas visiems įstaigą lankantiems vaikams pagal poreikį. Vaikai įstaigoje maitinami šiltu maistu, sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie stalo.
11. Skyriuje organizuojamos:
 - 11.1. vaikų maitinimo paslaugos, už kurias Pakruojo rajono savivaldybės tarybos nustatyta užmokestį moka tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai);
 - 11.2. nemokamas priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimas, kuris yra skiriamas Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatymo nustatyta tvarka ir finansuojamas iš valstybės biudžeto specialiosios tikslinės dotacijos savivaldybės biudžetui bei savivaldybės biudžeto. Nemokamas maitinimas organizuojamas vadovaujantis Pakruojo rajono savivaldybės tarybos nustatyta mokinių nemokamo maitinimo tvarka.
12. Nemokamas priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimas yra organizuojamas nuo tada, kai gaunamas Pakruojo rajono savivaldybės administracijos socialinės paramos skyriaus sprendimas dėl socialinės paramos mokiniui skyrimo.
13. Nemokamas maitinimas skiriamas nuo mokslo metų pradžios iki mokslo metų pabaigos, arba nuo informacijos apie priimtą sprendimą gavimo įstaigoje kitos dienos iki mokslo metų pabaigos.

14. Nemokamas maitinimas teikiamas tik mokslo dienomis iki gegužės 31 d.
15. Priedas prie nemokamų pietų įrašomas į atitinkančios dienos valgiaraštį (forma Nr. 299).
16. Pritaikytas maitinimas organizuojamas atsižvelgiant į pateiktus tėvų prašymus ir gydytojo pažymas su nurodymais apie vaikų maitinimą. 1-7 metų amžiaus vaikams maitinimas organizuojamas ne rečiau kaip kas 3,5 valandas.
17. Vaikai valgo pusryčius, pietus ir vakarienę.
18. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas atitinka vaikų amžiaus ir sveikos mitybos rekomendacijas. Skyriuje maistas gaminamas atsižvelgiant į fiziologinius vaikų poreikius, amžiaus ypatumus, sveikos mitybos principus ir taisykles.
19. Patiekalų gaminimo ir pateikimo reikalavimai:
 - 19.1. pateikiamas maistas turi būti gaminamas ir pateikiamas tą pačią dieną;
 - 19.2. pateikiamas maistas turi būti kokybiškas, įvairus ir atitikti saugos reikalavimus;
 - 19.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams: virimui vandenyje ar garuose, troškinimui, gaminimui konvencinėje krosnelėje ir kt.;
 - 19.4. gaminant maistą neturi būti naudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų; turi būti naudojama kuo mažiau druskos ir cukraus;
 - 19.5. rūkyti mėsos gaminiai ikimokyklinio ugdymo įstaigose vaikų maitinimui neturi būti teikiami; jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa ar žuvis, ji turi būti malama patiekalo gaminimo dieną;
 - 19.6. kiekvieną dieną turi būti pateikta daržovių ir vaisių, rekomenduotina sezoninių, šviežių; tas pats patiekalas neturi būti teikiamas dažniau nei kartą per savaitę;
 - 19.7. karštas pietų patiekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštiniai augalai, pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu turi būti pateikiamos daržovės, vaisiai arba jų salotos;
 - 19.8. teikiama arbata turi būti nesaldinta.
20. Įstaiga dalyvauja Europos žemės ūkio garantijų fondo ir Lietuvos Respublikos valstybės biudžeto lėšomis remiamose programose.
21. Vaikų maitinimui draudžiamos teikti šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ir kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ar šokolado gaminiai; konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; sūrūs gaminiai (kuriose druskos daugiau nei 1 g/100 g), maisto produktai bei kramtomoji guma su maisto priedais; 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; 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.
22. Vaikams maitinti rekomenduojami šie maisto produktai: daržovės, bulvės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai, sultys išskyrus citrusinių vaisių ir vynuogių (pageidautina šviežiai spaustos); grūdiniai (duonos gaminiai, kruopų produktai) ir ankštiniai produktai; pienas ir pieno produktai (rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti); nemalta liesa mėsa, liesos mėsos produktai (neužšaldyti); žuvis ir jos produktai (neužšaldyti); aliejus (turi būti mažiau vartojama gyvūninės kilmės riebalų; riebi mėsa ir mėsos produktai turi būti keičiama 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 teikti iš ekologinės gamybos ūkių ar išskirtinės kokybės produktų gamintojų, paženklintus „Rakto skylute“.
23. Valgiaraščiai sudaromi vadovaujantis rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis.
24. Skyriuje maitinimas organizuojamas pagal dvidešimt dienų perspektyvinį valgiaraštį, kurį rengia vyr. virėja.
25. Vaikai maitinami pagal perspektyvinius valgiaraščius, patvirtintus mokyklos direktoriaus.

26. Sudarant valgiaraščius atsižvelgiama į tai, kad pusryčiams vaikas turi gauti 20-25%, pietums 30-35%, vakarienei 20-25% rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo.

27. Vyr. virėja:

27.1. rašo kasdieninius valgiaraščius (pareikalavimus), kuriuose nurodo gaminamų patiekalų pavadinimus ir produktų kiekius;

27.2. konkrečios dienos valgiaraštį pradeda skaičiuoti tada, kai kiekvieną rytą 8.30 val. surenka informaciją apie lankančių vaikų skaičių.

27.3. kontroliuoja maisto produktų kokybę, jų laikymo sąlygas, realizacijos terminus, maisto gamybos procesą virtuvėje.

28. Vyr. virėja materialiai atsakingas asmuo, kuris:

28.1. atsižvelgdamas į dienos valgiaraštį, užsako reikalingus maisto produktus numatytiems patiekalams gaminti;

28.2. priima iš tiekėjų tik kokybiškus, realizacijos laiką atitinkančius produktus ir juos sandėliuoja griežtai vykdydamas higienos normos reikalavimus;

28.3. registruoja maisto sąskaitas-faktūras, jose prie produktų pavadinimų užrašo kodus, ir sąskaitas-faktūras pateikia buhalteriu;

28.4. produktus iš sandėlio išduoda virėjai tik pagal dienos valgiaraštį. Po pusryčių, žinant dienos vaikų skaičių, papildomai suderina produktų kiekį tai dienai;

28.5. kasdien vykdo tikslią maisto produktų gavimo ir išlaidų registraciją knygoje „Maisto produktų registras“;

28.6. maisto produktus nurašo kiekvieną dieną pagal tos dienos valgiaraštį;

28.7. kas 10 dienų derina maisto produktų likučius su buhalteriu.

29. Virėjas yra materialiai atsakingas asmuo, kuris:

29.1. pagal sudarytą valgiaraštį analizuoja patiekalo receptūras ir gamybos technologijos aprašymo korteles, susipažįsta su patiekalų ruošimo technologija;

29.2. pusryčius ruošia pagal vakarykštės dienos vaikų skaičių;

29.3. priima maisto produktus iš vyr. virėjos einamai dienai pagal sudarytą valgiaraštį;

29.4. priėmus produktus ir juos patikrinus (pagal svorį) pasirašo valgiaraštyje nurodytoje vietoje;

29.5. atlieka kontrolinius svėrimus;

29.6. atsako už tikslų maisto atidavimą pagal normą;

29.7. pasveria porciją vienam vaikui ir apskaičiavus išduoda į grupes atitinkamai pagal grupėse esančių vaikų skaičių;

29.8. maistą į grupes atiduoda tik pagal nustatytą maisto atsiėmimo grafiką;

29.9. matuoja ir fiksuoja patiekalų šiluminio apdorojimo temperatūrą.

30. Vaikų maitinimo procesą grupėje organizuoja ir už jį atsako grupės ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo mokytojos:

30.1. kasdien pildo vaikų lankomumo dienyną (patvirtintą Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2002 m. sausio 15 d. įsakymu Nr. 33), veda vaikų lankomumo apskaitą, kurioje nurodo bendrą lankančių vaikų skaičių;

30.2. rūpinasi maisto paskirstymu kiekvienam vaikui pagal normą bei maisto pateikimu.

31. Ikimokyklinio ugdymo mokytojų padėjėjas po vaikų maitinimo sutvarko patalpas, išplauna indus. Po kiekvieno maitinimo atliekos išnešamos iš grupės patalpų ir talpinamos šalutinių gyvūninių produktų atliekų šaldiklyje.

32. Vaikų grupėse privalo būti geriamojo vandens (rekomenduotina, kambario temperatūros), kuris būtų bet kuriuo metu prieinamas vaikams.

33. Skyriaus grupėse turi būti skelbiama:

33.1. tos dienos valgiaraštis (skelbiami vaikų priėmimo patalpoje);

33.2. maisto pasirinkimo piramidės plakatas ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija.

34. Valstybinės maisto ir veterinarinės tarnybos nemokamos telefono linijos numeris-skambinti maitinimo organizavimo klausimais.

IV MOKESTIS UŽ MAITINIMO PASLAUGAS

35. Maitinimo kainos už ikimokyklinę ugdymo grupę yra nustatomos, vadovaujantis Pakruojo rajono savivaldybės tarybos sprendimu.

36. Mokestis yra mokamas už kiekvieną lankytoją dieną.

V MAISTO BLOKO PATALPŲ IR ĮRANGOS PRIEŽIŪRA

37. Maisto produktų tiekimas, jų laikymas, maisto gaminimas ir maisto tvarkymo įranga turi atitikti Valstybinės maisto ir veterinarinės tarnybos ir kitų teisės aktų reikalavimus.

38. Visos maisto bloko patalpos valomos ir dezinfekuojamos pagal valymo ir dezinfekavimo darbų planą. Valymo, plovimo ir dezinfekavimo darbai registruojami žurnale.

39. Indai ir įrankiai turi būti plaunami naudojant tik indų plovimui skirtas priemones. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, įskilusius, apdaužytus kraštais indus bei aliumininis įrankius ir indus.

40. Šviestuvai turi būti valomi pagal reikmes, bet ne rečiau kaip du kartus per metus.

41. Kenkėjų kontrolė ir naikinimas atliekami teisės aktų nustatyta tvarka.

42. Maistą liečiantiems paviršiams valyti ir dezinfekcijai naudojami valikliai, dezinfekantai, kiti biocidai turi būti teisės aktų nustatyta tvarka leistini naudoti Lietuvos Respublikoje. Jie naudojami laikantis gamintojo nurodymų. Ant maistą liečiančių paviršių neturi likti ploviklių, biocidų likučių.

43. Kontrolės prietaisai ir įrenginiai naudojami, prižiūrimi ir metrologiškai tikrinami vadovaujantis teisės aktuose nustatytais reikalavimais.

44. Patalpos turi atitikti higienos normų reikalavimus, turėti atskirą įėjimą.

VI BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

50. Pakruojo rajono Balsių pagrindinės mokyklos Klovainių ikimokyklinio gydymo skyriuje už vaikų maitinimo organizavimą atsako direktoriaus pavaduotoja ikimokykliniam ugdymui.

51. Vyr. virėja yra atsakinga už produktų priėmimą, išdavimą, realizacijos terminus, dokumentus, už sutarčių vykdymo kontrolę.
