

MAITINIMO ORGANIZAVIMO UKMERGĖS RAJONO SAVIVALDYBĖS UGDYMO ĮSTAIGOSE TVARKOS APRAŠAS

I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Maitinimo organizavimo Ukmergės rajono savivaldybės (toliau – Savivaldybė) ugdymo įstaigose tvarkos aprašas (toliau – Aprašas) nustato maitinimo organizavimą ir teikimą mokiniams ir ugdytiniams, kurie mokosi bendrojo ugdymo mokyklose ir ikimokyklinio ugdymo įstaigose (toliau – Ugdymo įstaiga) pagal bendrojo ugdymo, ikimokyklinio ar priešmokyklinio ugdymo programas.

2. Aprašo tikslas – reglamentuoti maitinimo organizavimą Ugdymo įstaigose jų darbo dienomis, užtikrinti sveikatai palankią vaikų mitybą, maisto saugą ir kokybę, ugdyti sveikos mitybos įgūdžius.

3. Maitinimas vykdomas vadovaujantis teisės aktais, reglamentuojančiais vaikų maitinimo organizavimą, maisto gaminimą, patalpų ir įrangos priežiūrą, higienos normas, sveikatos ir saugos reikalavimus.

4. Maitinimas gali būti:

4.1. nemokamas vaikų maitinimas;

4.2. mokamas vaikų ir kitų ugdymo įstaigos bendruomenės narių maitinimas, kai už suteiktą maitinimo paslaugą vaikai (ar jų tėvai, globėjai), kiti mokyklos bendruomenės nariai atsiskaito patys grynaisiais pinigais ar elektroninėmis mokėjimo priemonėmis;

4.3. mokamas vietos bendruomenės ir socialinių partnerių maitinimas, įgyvendinant bendruomeninio verslo modelį;

4.4. pritaikytas maitinimas (mokamas arba nemokamas) pagal iš anksto pateiktas gydytojo raštiškas rekomendacijas ir tėvų prašymus.

II SKYRIUS SĄVOKOS IR APIBRĖŽIMAI

5. Perspektyvinis valgiaraštis – patiekiamų, ne trumpesnio nei 15 dienų laikotarpio, maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

6. Šiltas maistas – maistas, patiekiamas kaip karštasis patiekalas, iki jo patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip +63°C temperatūroje.

7. Užkandis – maisto produktas ar patiekalas, neįtrauktas į pietų valgiaraštį.

8. Tausojantis patiekalas – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniame krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

9. Pritaikytas maitinimas – maitinimas, kuris užtikrina tam tikro sveikatos sutrikimo (alergija tam tikriems maisto produktams, virškinimo sistemos ligos ar remisinės jų būklės ir kt.) nulemtus asmens individualius maistinių medžiagų ir energijos poreikius, parenkant toleruojamus maisto produktus, jų gamybos būdą, konsistenciją ir valgymo režimą. Pritaikytas maitinimas organizuojamas vaikams, pateikusiems gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E027-1).

10. Valgiaraštis – numatomų patiekti vartoti dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

11. Maisto davinyš – lengvai paruošiami arba paruošti vartoti maisto produktai ar patiekalai, kurie išduodami tam tikram laikotarpiui pagal sveikatos apsaugos ministro nustatytas

vidutines rekomenduojamas paros normas ir yra tinkamai supakuoti, kad būtų galima saugiai nešti, vežti ar kitaip transportuoti.

12. Kitos Apraše vartojamos sąvokos suprantamos taip, kaip jos yra apibrėžtos kituose Lietuvos Respublikos teisės aktuose.

III SKYRIUS

MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

13. Maitinimas organizuojamas taip, kad būtų sudarytos sąlygos švietimo įstaigos, mokiniams ir vaikams pavalgyti šilto maisto.

14. Maitinimai skirstomi į pagrindinius (pusryčiai, pietūs, vakarienė) ir papildomus (priešpiečiai, pavakariai, naktipiečiai). Pusryčiams vaikas turi gauti 20–25 proc., pietums – 30–35 proc., vakarienei – 20–25 proc., priešpiečiams, pavakariams ir (ar) naktipiečiams – po 10 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo (išskyrus atvejus, kai vaikai turi galimybę patys įsidėti maisto), jei tokie maitinimai numatyti valgiaraščiuose. Maitinimų skaičius ugdymo įstaigoje numatomas atsižvelgiant į įstaigos tipą, vaikų buvimo įstaigoje trukmę. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas turi atitikti vaikų amžių ir sveikos mitybos rekomendacijas.

15. Maitinimas gali būti organizuojamas išduodant maisto davinius:

15.1. kai organizuojamos ne ilgesnės kaip 1 dienos išvykos į varžybas, mokomųjų treniruočių stovyklas ar kitus renginius;

15.2. mokiniams, kuriems skirtas nemokamas maitinimas, kai laikinai nutraukiama ugdomoji veikla Ugdymo įstaigoje dėl ekstremalios situacijos, epidemijos, saviizoliacijos, vykstant nuotoliniam mokymui;

15.3. mokiniams, kuriems skirtas nemokamas maitinimas ir mokymas namuose.

16. Perspektyvinius valgiaraščius ir užkandžių asortimento sąrašus ikimokyklinio ugdymo ir bendrojo ugdymo įstaigų vaikų maitinimui, kuriuos pateikia atsakingas darbuotojas, tvirtina ugdymo įstaigos vadovas. Mokiniam gali būti siūlomas papildomas užkandžių asortimentas, atitinkantis mokinių mitybos reikalavimus.

17. Sudarant valgiaraščius, būtina laikytis rekomenduojamų paros maisto medžiagų ir energijos normų vaikams, patvirtintų Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu.

18. Maitinimas turi atitikti fiziologinius mokinių ir vaikų amžiaus ypatumus bei sveikos mitybos principus.

19. Maitinimo paslaugos ar maisto produktų (savarankiškai maitinimą organizuojančioms įstaigoms) viešąjį pirkimą organizuoja Ukmergės rajono savivaldybės administracijos Centralizuotų viešųjų pirkimų skyrius ar pačios Ugdymo įstaigos Viešųjų pirkimų įstatymo nustatyta tvarka.

20. Mokinių nemokamam maitinimui skirtiems produktams įsigyti skiriamų lėšų dydis vienai dienai vienam mokiniui (toliau – nemokamo maitinimo kaina) nustatomas vadovaujantis Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatymo 7 straipsniu ir tvirtinamas Savivaldybės tarybos sprendimu. Nemokamo maitinimo kainos keitimą inicijuoja Ukmergės rajono savivaldybės administracijos Švietimo, kultūros ir sporto skyrius, atsižvelgdamas į produktų kainų pasikeitimus.

21. Maisto produktų inventorizacija įstaigose turi būti atliekama pagal inventorizacijos taisyklės (ne rečiau kaip kartą per ketvirtį), patvirtintas Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimu.

22. Maisto ruošimui turi vadovauti asmuo, atitinkantis tam darbui keliamus kvalifikacinius ir profesinius reikalavimus.

23. Asmenys, susiję su maitinimo organizavimu ir maisto gamyba, turi būti pasitikrinę sveikatą Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro nustatyta tvarka (prieš pradėdami dirbti ir periodiškai nustatyta dažnumu).

24. Už maitinimo organizavimą yra atsakingas Ugdymo įstaigos vadovas. Vadovai, organizuodami maitinimą, užtikrina vaikų, mokinių ir darbuotojų saugumą.

25. Vaikų maitinimas organizuojamas valgyklose ir kitose vaikams higieniškai maitinti tinkamose patalpose ar vietose laikantis maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų, nustatytų Reglamente (EB) Nr. 852/2004, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakyme Nr. V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“ patvirtinimo“ (toliau – HN 15:2005), Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2006 m. kovo 9 d. įsakyme Nr. V-168 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 26:2006 „Maisto produktų mikrobiologiniai kriterijai“ (toliau – HN 26:2006) patvirtinimo“ ir Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. gegužės 2 d. įsakyme Nr. V-417 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“ (toliau – HN 16:2011), ir sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie švaraus stalo.

26. Esant galimybėms ir tinkamoms sąlygoms nemokamas maitinimas vykdomas pilnu ar daliniu „švediško stalo“ principu, kai mokiniai maistą įsideda patys.

27. Vaikams Ugdymo įstaigose ir stovyklose leidžiama ruošti maistą kartu su pedagogu ir jį vartoti, jei tai numatyta ugdymo ar vaikų užimtumo organizavimo programoje.

28. Ugdymo įstaigoms rekomenduojama dalyvauti „Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo programoje“.

IV SKYRIUS MAITINIMO ORGANIZAVIMAS UGDYMO ĮSTAIGOSE

29. Ikimokyklinio ugdymo įstaigose:

29.1. vaikai maitinami pagal valgiaraščius ne rečiau kaip kas 3,5 val. Jeigu 4 valandų ugdymo trukmės ikimokyklinio ugdymo grupėje nėra galimybės organizuoti maitinimo, Ugdymo įstaigos vadovas užtikrina, kad vaikai gautų Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo programos produktus;

29.2. atskiri valgiaraščiai sudaromi 1–3 ir 4–7 metų vaikams. Jei ikimokyklinio ugdymo įstaigoje sudaromos mišraus amžiaus grupės, valgiaraščiai gali būti sudaromi vadovaujantis tik 4–7 metų vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis;

29.3. 80 proc. vaikams patiekiamų patiekalų turi būti tausojantys patiekalai;

29.4. pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E027-1) turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas;

29.5. rekomenduojamas pagal kokybės sistemas pagamintų maisto produktų vartojimas gaminant maistą vaikams.

30. Bendrojo ugdymo mokyklose:

30.1. kasdien privaloma organizuoti pietus, kurių metu turi būti sudarytos sąlygos vaikams pavalgyti šilto maisto. Pietūs organizuojami ne anksčiau kaip po 2,5 val. ir ne vėliau kaip praėjus 4 val. nuo pamokų pradžios. Vaikai, gyvenantys mokyklų bendrabučiuose, turi būti maitinami ne rečiau kaip kas 3,5–4 val.;

30.2. visi pietų metu patiekiami patiekalai turi būti nurodyti valgiaraštyje sudarant galimybę pasirinkti iš kelių karštųjų pietų patiekalų ir kelių garnyrų. Rekomenduojama sudaryti sąlygas vaikams patiems įsidėti maisto;

30.3. vaikams taip pat gali būti sudaryta galimybė atsinešti ir maitintis iš namų atsineštu maistu. Už atnešto maisto saugą ir kokybę atsako vaiko atstovai pagal įstatymą;

30.4. valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į mokykloje besimokančių vaikų amžių. Skiriamos dvi vaikų amžiaus grupės: 6–10 metų ir 11 metų bei vyresnio amžiaus vaikai. Nesant galimybės sudaryti valgiaraščius abiem amžiaus grupėms, sudaromas vienas valgiaraštis pagal 11 metų ir vyresnio amžiaus vaikų maistinių medžiagų fiziologinius poreikius, išskyrus pradinio ugdymo programas įgyvendinančias įstaigas;

30.5. pasirinkti pietų metu turi būti patiekiami karštieji patiekalai: tausojantis patiekalas ar patiekalas, pagamintas tik iš augalinės kilmės maisto produktų (išskyrus mokyklas, į kurias maistas pristatomas termosuose). Valgiaraščiuose šie patiekalai ar patiekalas (jei tausojantis patiekalas yra pagamintas tik iš augalinės kilmės maisto produktų) pažymimi žodžiu „Tausojantis“ ir (ar)

„Augalinis“. Jei pietų metu tiekiamas tik vienas karštasis pietų patiekalas, ne mažiau kaip pusė į pietų valgiaraščius (15 dienų) įtrauktų karštųjų pietų patiekalų turi būti tausojantys ir (ar) patiekalai, pagaminti tik iš augalinės kilmės maisto produktų;

30.6. be pietų, taip pat gali būti kiti vaikų maitinimai, nurodyti Aprašo 14 punkte. Jei organizuojami kiti vaikų maitinimai, turi būti sudarytas visų tiekiamų maitinimų valgiaraštis;

30.7. vaikams, pateikusiems gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E027-1), turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas;

30.8. ikimokyklinio ugdymo programos vaikams 80 proc. patiekiamų patiekalų turi būti tausojantys patiekalai.

31. Ugdymo įstaigos vadovas:

31.1. atsako už maitinimo organizavimą įstaigoje;

31.2. nustato maitinimo organizavimo tvarką ugdymo įstaigoje;

31.3. paskiria asmenis, atsakingus už mokinių maitinimą, nemokamo maitinimo apskaitą, kitos dokumentacijos tvarkymą;

31.4. tvirtina vaikų maitinimo valgiaraščius.

32. Visuomenės sveikatos priežiūros specialistas vertina vaikų maitinimo organizavimo atitiktį Aprašo reikalavimams, ne rečiau kaip kartą per dvi savaites pildo valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalą Savivaldybės visuomenės sveikatos biuro direktoriaus nustatyta tvarka. Nustatęs neatitikčių, jas užregistruoja valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnale ir apie tai raštu informuoja Ugdymo įstaigos vadovą.

33. Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalas Ugdymo įstaigoje saugomas dvejus metus.

34. Už maitinimo paslaugą (išskyrus nemokamą mokinių maitinimą) atsiskaitoma grynaisiais arba negrynaisiais pinigais pagal Ugdymo įstaigos nustatytą vidaus tvarką.

35. Maitinimo paslaugos Ugdymo įstaigos bendruomenės nariams (darbuotojams, pagal bendrojo ugdymo programas besimokantiems mokiniams, išskyrus nemokamą maitinimą gaunančius mokinius) kainą sudaro:

35.1. maisto produktų lėšų dydis (produktų kaina, įskaitant produktų pridėtinės vertės mokesčių);

35.2. gamybos išlaidos (virtuvės įrangos priežiūra ir atnaujinimas, elektros, vandens, šildymo ir kitos su valgyklos veikla susijusios sąnaudos).

36. Kai mokinių maitinimą Ugdymo įstaiga organizuoja savarankiškai, gamybos išlaidos sudaro 30 proc. maisto produktų lėšų dydžio (produktų kainos, įskaitant produktų pridėtinės vertės mokesčių).

37. Ugdymo įstaiga, organizuojanti ir vietos bendruomenės bei socialinių partnerių maitinimą, įgyvendinant bendruomeninio verslo modelį, taiko 80 proc. maisto produktų lėšų dydžio prekinį antkainį.

V SKYRIUS

MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

39. Vaikų maitinimo valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros normas bei į vaikų buvimo įstaigoje trukmę. Valgiaraščių energinė ir maistinė vertė nuo rekomenduojamų paros normų gali nukrypti ne daugiau nei penkis procentus.

40. Ugdymo įstaigose valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 darbo dienų laikotarpiui.

41. Vaikų maitinimo valgiaraščiuose nurodomi patiekiami patiekalai, patiekalų kiekiai (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.) ir trukmė. Maisto produktai, tiekiami pagal Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programas, į valgiaraščius neįtraukiami.

42. Valgiaraščių tituliniam lape turi būti nurodytas ugdymo įstaigos, stovyklos, kurioje organizuojamas maitinimas, pavadinimas, adresas, darbo laikas, maitinamų vaikų amžius. Visi valgiaraščio lapai turi būti sunumeruoti (išskyrus titulinį) ir patvirtinti įstaigos vadovo parašu ir spaudu. Valgiaraščiuose turi būti nurodytos savaitės ir savaitės dienos, darbo laikas, kiekvieno vaikų srauto maitinimo laikas. Valgiaraštis turi būti aiškus (nurodytos tikslios patiekalų ar maisto produktų išėigos, be braukymų ar taisymų).

VI SKYRIUS

VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS UŽIMTUMO STOVYKLOSE

43. Vaikai turi būti maitinami ne rečiau kaip kas 3,5–4 val. pagal stovyklos programą įgyvendinančios įstaigos (organizacijos) vadovo patvirtintus valgiaraščius.

44. Valgiaraščiai sudaromi ne trumpesniame kaip 5 kalendorinių dienų laikotarpiui.

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

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

47. Jei užimtumo stovykloje vaikai kasdien intensyviai sportuoja, šiems vaikams valgiaraščiai sudaromi atsižvelgiant į padidėjusį energijos poreikį.

VII SKYRIUS

MAITINIMO ORGANIZAVIMAS EKSTREMALIOSIOS SITUACIJOS, EKSTREMALIOJO ĮVYKIO IR (AR) KARANTINO METU

48. Maitinimas organizuojamas ir vykdomas vadovaujantis 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“ aktualia redakcija.

49. Ugdymo įstaigos vadovas tvirtina mokinių ir darbuotojų maitinimo tvarkaraštį, įpareigoja valgyklos atsakingus darbuotojus laikytis sustiprintų higienos reikalavimų, asmens higienos, dėvėti apsaugos priemones.

50. Maitinimas organizuojamas erdvių ir srautų atskyrimo principu, laikas paskirstomas skirtingų klasių mokinių maitinimui.

51. Nutraukus ugdomąją veiklą kasdieniu būdu, nemokamą maitinimą gaunantiems mokiniams, tėvų ar globėjų prašymu, formuojami maisto davinio paketai. Savarankiškai maitinimą organizuojančios ugdymo įstaigos vadovas įsakymu įpareigoja valgyklos atsakingą asmenį (maitinimo organizatorių) suformuoti maisto davinio paketus, pagal turimą produktų asortimentą, nustato paketų išdalinimo tvarką.

52. Maisto davinius suruošiantiems ir dalijantiems asmenims rekomenduojama laikytis šių taisyklių:

52.1. nuolat naudoti apsaugos priemones (respiratorius, vienkartinės pirštines ir dezinfekcinį skystį);

52.2. dalijimo metu nerekomenduojama maisto davinių dėti į atsineštus maišelius ar indus. Maisto daviniai turėtų būti iš anksto supakuoti ir paruošti išsinešti ar išvežti;

52.3. ne rečiau kaip kas 2 val. kruopščiai plauti rankas šiltu tekančiu vandeniu ir skystu muilu ir dezinfekuoti jas specialiomis rankų dezinfekcinėmis priemonėmis;

52.4. dalijimo vietoje dažniausiai liečiami paviršiai (durų rankenos, paviršiai, ant kurių dedami maisto produktai, ir t. t.) dažniau nei įprastai turi būti valomi ne tik drėgnu būdu, bet ir dezinfekcinėmis priemonėmis.

53. Informacija apie maisto davinio paketų formavimą, atsiėmimo tvarką, turi būti skelbiama Ugdymo įstaigos interneto puslapyje.

VIII SKYRIUS ADMINISTRAVIMAS IR PRIEŽIŪROS ORGANIZAVIMAS

54. Ugdymo įstaigos vadovas atsako už:

54.1. Savivaldybės biudžeto lėšų, skiriamų patiekalų gamybos išlaidoms, ir valstybės biudžeto lėšų, skiriamų nemokamam maitinimui, tikslingą panaudojimą;

54.2. duomenų teisingumą pildant nemokamo maitinimo apskaitos žurnalą Socialinės paramos informacinėje sistemoje (SPIS) iki kito mėnesio 7 d.;

54.3. nemokamą maitinimą gaunančių mokinių sąrašo, kurie lankys Ugdymo įstaigos organizuojamą užimtumo stovyklą, pateikimą iki prasidedant stovyklai;

54.4. informacijos pateikimą (elektroniniu paštu) Savivaldybės administracijos Socialinės paramos skyriui apie nemokamą maitinimą gaunančio mokinio atvykimą ar išbraukimą iš mokyklos mokinių sąrašo per 3 darbo dienas;

54.5. informacijos teikimą, reikalingą lėšų poreikiui nemokamam mokinių maitinimui apskaičiuoti, bei kitą reikalingą informaciją Savivaldybės administracijos Socialinės paramos skyriui.

55. Savivaldybės administracijos Švietimo, kultūros ir sporto skyrius konsultuoja Ugdymo įstaigas maitinimo organizavimo klausimais.

56. Ugdymo įstaigų maitinimo organizavimo kontrolę pagal veiklos planą arba esant būtinumui vykdo Savivaldybės administracijos Centralizuoto vidaus audito skyrius, Kontrolės ir audito tarnyba, Visuomenės sveikatos biuras, Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba.

57. Už šio aprašo vykdymo kontrolę atsakinga Savivaldybės administracija.

58. Aprašo pakeitimus ar naują redakciją tvirtina Savivaldybės taryba.
