PATVIRTINTA
mokyklos direktorės
2016 m. rugpjūčio 30 d.
įsakymu Nr. V-53

KELMĖS RAJONO ELVYRAVOS PAGRINDINĖS MOKYKLOS MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I SKYRIUS
BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Maitinimo organizavimo Kelmės rajono Elvyravos pagrindinėje mokykloje tvarkos aprašas (toliau – Tvarkos aprašas) nustato vaikų maitinimo mokykloje 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.

II SKYRIUS
NUORODOS

3. Šiame Tvarkos apraše pateikiamos nuorodos į šiuos teisės aktus:

3.1. Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1999 m. gegužės 7 d. nutarimą Nr. 544 „Dėl Darbų ir veiklos sričių, kuriose leidžiama dirbti darbuotojams, tik iš anksto pasitikrinusiems ir vėliau periodiškai besitikrinantiems, ar neserga užkrečiamosiomis ligomis, sąrašo ir šių darbuotojų sveikatos tikrinimosi tvarkos patvirtinimo“ (Žin., 1999, Nr. 41-1294; 2002, Nr. 73-3127);

3.2. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 1999 m. liepos 1 d. įsakymą Nr. 288 „Dėl Privalomųjų kakavos ir šokolado produktų kokybės reikalavimų patvirtinimo“ (Žin., 1999, Nr. 60-1964);

3.3. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakymą Nr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“ (Žin., 1999, Nr. 102-2936);

3.4. Lietuvos Respublikos produktų saugos įstatymą (Žin., 1999, Nr. 52-1673; 2001, Nr. 64-2324);

3.5. Lietuvos Respublikos maisto įstatymą (Žin., 2000, Nr. 32-893; 2005, Nr. 142-5107);

3.6. 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) 178/2002, nustatantį maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiantį Europos maisto saugos tarnybą ir nustatantį su maisto saugos klausimais susijusias procedūras (OL 2004 m. specialusis leidimas, 15 skyrius, 6 tomas, p. 463);

3.7. Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2002 m. balandžio 12 d. nutarimą Nr. 519 „Dėl valstybinio strateginio atliekų tvarkymo plano patvirtinimo“ (Žin., 2002, Nr. 40-1499; 2007, Nr. 122-5003);

3.8. Lietuvos Respublikos visuomenės sveikatos priežiūros įstatymą (Žin., 2002, Nr. 56-2225);

3.9. Lietuvos Respublikos švietimo įstatymą (Žin., 1991, Nr. 23-593; 2003, Nr. 63-2853; 2011, Nr. 38-1804);

3.10. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. liepos 23 d. įsakymą Nr. V-455 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 24:2003 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“ patvirtinimo“ (Žin., 2003, Nr. 79-3606);

3.11. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2003 m. gruodžio 15 d. įsakymą Nr. B1-955 „Dėl Lietuvos Respublikoje išaugintų šviežių vaisių, daržovių, uogų, bulvių atitikties deklaracijos išdavimo reikalavimų patvirtinimo“ (Žin., 2004, Nr. 3-21);

3.12. 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (OL 2004 m. specialusis leidimas, 13 skyrius, 34 tomas, p. 319);

3.13. 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 853/2004, nustatantį konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus (OL 2004 m. specialusis leidimas, 3 skyrius, 45 tomas, p. 14);

3.14. 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 882/2004 dėl oficialios kontrolės, kuri atliekama siekiant užtikrinti, kad būtų įvertinama, ar laikomasi pašarus ir maistą reglamentuojančių teisės aktų, gyvūnų sveikatos ir gerovės taisyklių (OL 2004 m. specialusis leidimas, 3 skyrius, 45 tomas, p. 200);

3.15. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakymą Nr. V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“ patvirtinimo“ (Žin., 2005, Nr. 110-4023);

3.16. Lietuvos Respublikos socialinių paslaugų įstatymą (Žin., 2006, Nr. 17-589);

3.17. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2006 m. kovo 9 d. įsakymą Nr. V-168 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 26:2006 „Maisto produktų mikrobiologiniai kriterijai“ patvirtinimo“ (Žin., 2006, Nr. 31-1096);

3.18. Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatymą (Žin., 2006, Nr. 73-2755; 2008, Nr. 63-2382; 2009, Nr. 153-6886);

3.19. 2007 m. spalio 22 d. Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1234/2007, nustatantį bendrą žemės ūkio rinkų organizavimą ir konkrečias tam tikriems žemės ūkio produktams taikomas nuostatas (OL 2007, L 299, p. 1);

3.20. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. lapkričio 29 d. įsakymą Nr. 3D-524 „Dėl išskirtinės kokybės žemės ūkio ir maisto produktų“ (Žin., 2007, Nr. 126-5142);

3.21. 2008 m. liepos 10 d. Komisijos reglamentą (EB) Nr. 657/2008, kuriuo nustatomos išsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 1234/2007 taikymo taisyklės, susijusios su Bendrijos pagalba aprūpinant pienu ir tam tikrais pieno produktais švietimo įstaigų moksleivius (OL 2008, L 183, p. 17);

3.22. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2008 m. rugsėjo 15 d. įsakymą Nr. V-884 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 54:2008 „Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos“ patvirtinimo“ (Žin., 2008, Nr. 109-4175);

3.23. Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2008 m. spalio 15 d. įsakymą Nr. B1-527 „Dėl Maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo ir registravimo reikalavimų patvirtinimo“ (Žin., 2008, Nr. 123-4693);

3.24. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2009 m. sausio 12 d. įsakymą Nr. 3D-13 „Dėl Nealkoholinių gėrimų ir giros apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“ (Žin., 2009, Nr. 7-252);

3.25. 2009 m. balandžio 7 d. Komisijos reglamentą (EB) Nr. 288/2009, kuriuo nustatomos išsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 1234/2007 taikymo taisyklės dėl Bendrijos pagalbos tiekiant vaisius ir daržoves, perdirbtų vaisių ir daržovių bei bananų produktus vaikams į švietimo įstaigas, įgyvendinant vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programą (OL 2009, L 94, p. 38);

3.26. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2009 m. liepos 15 d. įsakymą Nr. 3D-488 „Dėl Importuojamų, eksportuojamų ir tiekiamų į vidaus rinką šviežių vaisių ir daržovių atitikties prekybos standartams tikrinimo taisyklių patvirtinimo“ (Žin., 2009, Nr. 84-3548);

3.27. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. vasario 10 d. įsakymą Nr. V-108 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 53:2010 „Leidžiami naudoti maisto priedai“ patvirtinimo (Žin., 2010, Nr. 21-1009);

3.28. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. balandžio 22 d. įsakymą Nr. V-313 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 75:2010 „Įstaiga, vykdanti ikimokyklinio ir (ar) priešmokyklinio ugdymo programą. Bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“ (Žin., 2010, Nr. 50-2454);

3.29. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. liepos 19 d. įsakymą Nr. V-640 „Dėl „Rekomenduojamų maisto produktų atšildymo, pirminio ir šiluminio apdorojimo nuostolių sąrašo“ patvirtinimo“ (Žin., 2010, Nr. 89-4733);

3.30. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. gegužės 2 d. įsakymą Nr. V-417 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 16:2006 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“ (Žin., 2011, Nr. 54-2620).

III SKYRIUS
SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽIMAI

4. Šiame Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai:

Pritaikytas maitinimas – toks maitinimas, kuris užtikrina tam tikro sveikatos sutrikimo (alergija tam tikriems maisto produktams, virškinimo sistemos ligos ar remisinės jų būklės ir kt.) nulemtus, vaiko (asmens) individualius maistinių medžiagų ir energijos poreikius, parenkant toleruojamus maisto produktus, jų gamybos būdą, konsistenciją ir valgymo režimą, ir yra raštiškai rekomenduojamas gydytojo.

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

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

Valgiaraštis – patiekiamų dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

5. Kitos sąvokos atitinka kituose teisės aktuose vartojamas sąvokas.

IV SKYRIUS
VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

6. Mokyklos vadovas (toliau – Vadovas) yra atsakingas už vaikų maitinimo organizavimą ir šio Tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą.

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

8. Vaikų maitinimas organizuojamas valgykloje ir kitoje vaikams maitinti pritaikytoje patalpoje ar vietoje laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų ir sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie stalo.

9. Mokykloje vaikai turi gauti šilto maisto.

10. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas turi atitikti vaikų amžių ir sveikos mitybos rekomendacijas (www.smlpc.lt/metodine_medžiaga).

11. Vaikų maitinimui Mokykloje 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 3 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. Vaikams 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 margarinas, 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. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ar vaisių, rekomenduotina, šviežių;

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

13.9. 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;

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

13.11. jei tiekiama arbata, turi būti sudaryta galimybė atsigerti nesaldintos arbatos.

14. Mokykloje turi būti sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens (rekomenduotina, kambario temperatūros, pvz., pilstomo iš geriamajam vandeniui skirtų indų, talpų, automatų ir pan.), net jei vaikai nemaitinami.

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

16. Mokyklos valgykloje ar kitoje patalpoje, kurioje maitinami vaikai, 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 (skambinti maisto saugos ir sudėties, valgiaraščių klausimais) bei teritorinės visuomenės sveikatos priežiūros įstaigos telefono numeris (skambinti maitinimo organizavimo klausimais).

17. Jei Mokykloje maitinami suaugę asmenys, jiems Mokykloje neturi būti pateikiami šio Tvarkos aprašo reikalavimų neatitinkantys maisto produktai ar patiekalai vaikų maitinimo metu.

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

V SKYRIUS
VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS MOKYKLOJE

19. Mokykloje kasdien organizuojami pietūs, kurių metu sudarytos sąlygos vaikams pavalgyti šilto maisto.

20. Patiekalai pietums patiekiami pagal valgiaraščius, jie turi būti skelbiami mokyklos interneto svetainėje.

21. Valgiaraščiai sudaromi atsižvelgiant į bendrojo ugdymo mokykloje besimokančių mokinių amžių. Skiriamos dvi amžiaus grupės (6–10 metų ir 11 metų bei vyresnio amžiaus mokiniai).

22. Mokykloje gali būti:

22.1. papildomas mokinių maitinimas (pusryčiai);

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

23. Jei organizuojamas papildomas mokinių iš mažas pajamas gaunančių šeimų maitinimas, turi būti sudaryti papildomų maitinimų (pusryčių, pavakarių) valgiaraščiai.

VI SKYRIUS
VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

24. Vaikų maitinimo valgiaraščiai sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams bei į vaikų buvimo trukmę mokykloje.

25. Mokyklose valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 dienų laikotarpiui.

26. Mokyklos valgiaraščiuose prie kiekvieno patiekalo nurodomas jo kiekis (g). Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose nurodyti naudojami maisto produktai, jų sudėtis, bruto ir neto kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.).

27. Valgiaraščiai derinami su teritorine Valstybine maisto ir veterinarijos tarnyba.

28. Pasikeitus valgiaraščiams jie turi būti pakartotinai derinami. Atliekant nereikšmingus keitimus, 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 nereikia.

29. Mokyklos visuomenės sveikatos priežiūros specialistas (jo nesant – kitas Vadovo įgaliotas asmuo) pagal kompetenciją prižiūri, kad vaikų maitinimas būtų organizuojamas pagal šį Tvarkos aprašą ir kitus šio Tvarkos aprašo reikalavimus. Šis specialistas kartą per savaitę pildo Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalą, nustatęs neatitikimų, juos užregistruoja Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnale, nedelsdamas raštu apie tai informuoja maitinimo paslaugos teikėją ir pranešimo kopiją pateikia Vadovui. Maitinimo paslaugos teikėjas atsako už tai, kad nustatyti vaikų maitinimo organizavimo trūkumai būtų pašalinti tą pačią dieną.

30. Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalas saugomas dvejus metus.

31. Jei per nustatytą laiką po pranešimo raštu vaikų maitinimo organizavimo trūkumai nepašalinami, Vadovas, gavęs pranešimą apie šio Tvarkos aprašo užtikrinimo trūkumus, apie tai praneša Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai (maisto saugos ir sudėties, valgiaraščių klausimais) arba teritorinei visuomenės sveikatos priežiūros įstaigai (maitinimo organizavimo klausimais).

VII SKYRIUS
MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

32. Socialinis pedagogas kiekvienos dienos rytą pažymi esančių nemokamą maitinimą gaunančių mokinių skaičių bei neatvykusių į mokyklą nemokamą maitinimą gaunančių mokinių pavardes ir nuneša valgyklos darbuotojai.

33. Mokinys, gaunantis nemokamą maitinimą, atvykęs į mokyklą vėliau, apie savo atvykimą praneša socialiniam pedagogui, kuris apie mokinio vėlavimą informuoja valgyklos darbuotoją.

34. Valgyklos darbuotojas gavęs informaciją apie esamą tos dienos mokinių gaunančių nemokamo maitinimo skaičių, telefonu maistą užsako iš Kelmės „Kražantės“ progimnazijos valgyklos.

35. Užsakyto maisto išvyksta parvešti mokyklinis autobusas į Kelmės „Kražantės“ progimnaziją.

36. Mokiniai gauna karštą ir šviežią maistą.
37. Mokiniai valgykloje valgo tik nurodytu laiku:
37.1. priešmokyklinio ugdymo grupės vaikai, 1–5 klasių mokiniai 10^{35} – 10^{55} val;
37.2. 6–10 klasių mokiniai 11^{40} – 12^{00} val.
38. Po pamokų atsakingas darbuotojas paima iš valgyklos duomenis, sutikslina su žiniaraščiu ir užpildo elektroninį (SPIS) programoje maitinimo žurnalą.

VIII SKYRIUS
MOKINIŲ ELGESIO TAISYKLĖS MOKYKLOS VALGYKLOJE

39. Mokiniai privalo:
39.1. eidami į valgyklą plauti rankas;
39.2. laikytis mandagaus elgesio taisyklių;
39.3. kultūringai elgtis prie stalo, netinkamu elgesiu netrukdyti draugams;
39.4. gerbti valgyklos darbuotojų darbą;
39.5. tausoti maisto produktus, pagarbiai elgtis su maistu.
40. Valgykloje draudžiama stumdyti inventorių, jį laužyti, triukšmauti, gadinti valgymui skirtus įrankius.
41. Budintys mokiniai prižiūri tvarką valgykloje.
42. Budėtojai nuneša nešvarius indus, nuvalo stalus.
43. Už tvarką ir švarą valgykloje atsakingi valgyklos darbuotojai, budintys mokytojai ir mokiniai.

IX SKYRIUS
BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

44. Pajamų, gaunamų už suteiktas maitinimo paslaugas, apskaita tvarkoma kaip specialiųjų programų lėšos vadovaujantis teisės aktų nustatyta tvarka. Programų išlaidų sąmatą tvirtina įstaigos vadovas.
45. Vaikų maitinimui skirtų lėšų panaudojimo auditą atlieka Kelmės rajono savivaldybės kontrolės ir audito tarnyba, Centralizuotas savivaldybės vidaus audito skyrius ar valstybės institucijos pagal joms priskirtą kompetenciją.
46. Maisto kokybės kontrolę, valgiaraščių vertinimą atlieka teritorinė Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba.
47. Vaikų maitinimo tvarką keičia, pildo ar naikina Kelmės rajono savivaldybės taryba.