PATVIRTINTA
Klaipėdos „Verdenės“ progimnazijos
direktoriaus 2022 m. rugpjūčio 31 d.
įsakymu Nr. V1-54

MAITINIMO ORGANIZAVIMO KLAIPĖDOS „VERDENĖS“ PROGIMNAZIJOJE TVARKOS APRAŠAS

I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Maitinimo organizavimo Klaipėdos „Verdenės“ progimnazijoje tvarkos aprašas (toliau – Aprašas) reglamentuoja mokinių, kurie ugdosi Klaipėdos „Verdenės“ progimnazijoje (toliau – Progimnazija) maitinimo organizavimo tvarką ir reikalavimus. Aprašas parengtas, atsižvelgiant į Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašą, patvirtintą Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 „Dėl Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“, Klaipėdos miesto savivaldybės tarybos 2022 m. liepos 21 d. sprendimu Nr. T2-193 „Dėl Maitinimo organizavimo Klaipėdos miesto savivaldybės šveitimo įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“.

2. Aprašo tikslas – užtikrinti sveikatai palankią mokinių mitybą (toliau – mokiniai) mitybą, maisto saugą ir geriausią kokybę, patenkinti mokinių maisto medžiagų fiziologiniai poreikiai, ugdomi sveikos mitybos įgūdžiai.

3. Aprašo reikalavimai privalomi juridiniams ir fiziniams asmenims, teikiantiems mokinių maitinimo ar maisto produktų tiekimo paslaugas Progimnazijoje.

4. Maitinimo paslaugą Progimnazijoje teikia maitinimo paslaugos teikėjas, pasirinktas Viešųjų pirkimų įstatymų nustatyta tvarka.

5. Apraše vartojamos sąvokos:

5.1. **Maisto davinys** – lengvai paruošiami arba paruošti vartoti maisto produktai ar patiekalai, kurie išduodami tam tikram laikotarpiui pagal Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro nustatytas vidutines rekomenduojamas paros normas ir yra supakuoti, kad būtų galima saugiai nešti, vežti ar kitaip transportuoti.

5.2. **Pritaikytas maitinimas** – maitinimas, kuris užtikrina tam tikro sveikatos sutrikimo (alergija tam tikriems maisto produktams, virškinimo sistemos ligos ar remisinės jų būklės ir kt.) nulemtų asmens individualių maisto medžiagų ir energijos poreikių patenkinimą, parenkant toleruojamus maisto produktus, jų gamybos būdą, konsistenciją ir valgymo režimą, ir yra raštiškai rekomenduojamas gydytojo.

5.3. **Šiltas maistas –** maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip + 63 C temperatūroje.

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

5.5. **Šaltas užkandis** – maisto produktas ar šaltas patiekalas, neįtrauktas į valgiaraštį.

5.6. **Valgiaraštis** – patiekiamų vartoti dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

5.7. **Vaiko atstovai pagal įstatymą** – tėvai, globėjai.

5.7. **Produktas –** maisto produktas, naudojamas pusryčių, pietų patiekalų gamybai.

5.8. Kitos Apraše vartojamos sąvokos atitinka teisės aktuose vartojamas sąvokas.

II SKYRIUS
MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

6. Maitinimo paslaugą Progimnazijoje teikia maitinimo paslaugos teikėjas, kuriam teisės aktų nustatyta tvarka suteikta teisė užsiimti maisto tvarkymu. Maitinimo paslaugos teikėjas, prieš pradėdamas organizuoti mokinių maitinimą, turi turėti maitinimo, pritaikyto maitinimo (jeigu yra mokinių, kuriems reikalingas pritaikytas maitinimas) valgiaraščius, atitinkančius maitinamų mokinių amžių.

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

8. Mokinių maitinimas organizuojamas Progimnazijos valgykloje. Esant karantinui, ekstremaliai situacijai ar ekstremaliam įvykiui, mokinių srautų valdymas ir mokinių maitinimo organizavimas Progimnazijos valgykloje vykdomas pagal Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerijos rekomendacijas.

9. Maitinimo paslaugos Progimnazijoje teikiamos kiekvieną dieną, išskyrus poilsio, švenčių dienas bei mokinių atostogų dienas. Atskirais atvejais, iš anksto suderinus su maitinimo paslaugos teikėju, gali būti organizuojamas maitinimas poilsio, švenčių ir mokinių atostogų dienomis Progimnazijoje organizuojamų renginių (olimpiadų, konkursų, konferencijų, stovyklų ir kitų renginių) dalyviams.

10. Progimnazijoje teikiami tik pietūs. Pietums mokiniai turi gauti 30–35 procentus pagal amžiaus grupes rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo, nustatyto Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakymu Nr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“ (toliau – rekomenduojamos paros normos).

11. Patiekiamas maistas turi būti kokybiškas ir įvairus. Maistas turi būti patiekiamas estetiškai.

12. Valgymo metu ant stalų neturi būti padėta druskos, cukraus, pipirų, garstyčių.

13. Maitinimas gali būti organizuojamas išduodant maisto davinius, skirtus maitinti ne Progimnazijoje (ne ilgesnėms kaip 1 dienos išvykoms į varžybas, stovyklas ar kitus renginius), taip pat, jei organizuojamas nemokamas maitinimas mokiniams, kuriems reikalingas pritaikytas maitinimas, tačiau pritaikyto maitinimo patiekalų Progimnazijos virtuvėje pagaminti nėra galimybių. Maisto daviniai gali būti išduodami karantino, ekstremaliosios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu, taip pat, kai mokiniui yra skirtas mokymas namuose. Progimnazijoje maisto daviniai išduodami vienoje mokiniui ar jo tėvams (globėjams, rūpintojams) patogiausioje vietoje, tėvai (globėjai, rūpintojai) informuojami iš anksto. Informacija apie mokinių nemokamo maitinimo ekstremaliosios situacijos, ekstremaliojo įvykio ir (ar) karantino metu sąlygas skelbiama Progimnazijos interneto svetainėje ir elektroniniame dienyne atskirų klasių mokinių tėvams (globėjams, rūpintojams).

14. Progimnazijoje turi būti sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamo vandens. Vandeniui atsigerti turi būti naudojami asmeninio naudojimo arba vienkartiniai puodukai, stiklinaitės ar buteliukai.

15. Progimnazijoje draudžiama naudoti susidėvėjusius, ištrupėjusius, įskilusius, apdaužytais kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus.

16. Tvarkos Aprašas, valgiaraščiai ir juridinis asmuo, teikiantis mokinių maitinimo paslaugą, turi būti skelbiamas Progimnazijos interneto svetainėje.

17. Progimnazija dalyvauja Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programose, finansuojamose Europos Sąjungos ir Lietuvos Respublikos valstybės biudžeto lėšomis.

III SKYRIUS
MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

18. Maitinimą Progimnazijoje organizuoja maitinimo paslaugų teikėjas (toliau – maitinimo organizatorius), parinktas Viešųjų pirkimų įstatymo nustatyta tvarka.

19. Kasdien privaloma organizuoti pietus, kurių metu turi būti sudarytos sąlygos mokiniams pavalgyti šilto maisto. Pietūs organizuojami ne anksčiau kaip po 2,5 val. ir ne vėliau kaip praėjus 4 val. nuo pamokų pradžios.

20. Visi pietų metu patiekiami patiekalai turi būti nurodyti valgiaraštyje. Rekomenduojama sudaryti galimybę pasirinkti iš kelių karštųjų pietų patiekalų ir kelių garnyrų.

21. Valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į Progimnazijoje besimokančių mokinių amžių. Skiriamos dvi amžiaus grupės (1–4 klasių mokiniai ir 5–8 klasių mokiniai).

22. Pietų metu turi būti patiekiami karštieji patiekalai: tausojantis patiekalas ir patiekalas, pagamintas tik iš augalinės kilmės maisto produktų. Valgiaraščiuose šie patiekalai (jei tausojantis patiekalas yra pagamintas tik iš augalinės kilmės maisto produktų) pažymimi žodžiu „Tausojantis“ ir (ar) „Augalinis“.

23. Progimnazijos valgykloje, be pietų, taip pat gali būti patiekiami šalti užkandžiai (raštišku mokinių atstovų pagal įstatymą pritarimu).

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

26. Progimnazijos vadovas, vadovaudamasis teisės aktais bei šiuo Aprašu, paskiria atsakingus(-ą) asmenis(-į) už maitinimo organizavimą ir sprendžia kitus su maitinimo organizavimu susijusius klausimus.

27. Progimnazijos valgykloje pertraukų metu (ilgųjų pertraukų) turi būti budintys asmenys, kurie Progimnazijos vadovo nurodymu privalo palaikyti tvarką valgykloje.

28. Mokinių maitinimas organizuojamas atsiskaitant grynaisiais pinigais arba banko kortele. Grynieji pinigai už suteiktas paslaugas priimami ir apskaitomi Kasos darbo organizavimo ir kasos operacijų atlikimo taisyklių nustatyta tvarka.

IV SKYRIUS
VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

29. Mokinių maitinimo valgiaraščiai turi būti sudaromi, atsižvelgiant į rekomenduojamas paros normas. Valgiaraščių energinė ir maistinė vertė nuo rekomenduojamų paros normų gali nukrypti ne daugiau nei 5 procentus.

30. Progimnazijoje valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 darbo dienų laikotarpiui.

31. Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose turi būti nurodyti naudojami maisto produktai, *bruto* ir *neto* kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.) ir trukmė. Pritaikyto maitinimo valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose

papildomai nurodoma patiekalų energinė ir maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai) vertė.

32. Mokinių maitinimo valgiaraščiai sudaromi (pasirinktinai):

32.1. pagal patiekalų receptūrų pavyzdžius, pateiktus interneto svetainėje adresu www.smlpc.lt/lt/mityba_ir_fizinis_aktyvumas/rekomenduojami_perspektyviniai_valgiaraščiai arba http://sam.lrv.lt/lt/veiklos-sritys/visuomenes-sveikatos-prieziura/mityba-ir-fizinis-aktyvumas-2/valgiarasciai-ir-technologines-korteles-ugdymo-bei-gydymo-istaigoms;

32.2. savarankiškai maitinimo paslaugos teikėjo, vadovaujantis Aprašo reikalavimais;

32.3. pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E027-1).

33. Valgiaraštis turi būti aiškus, nurodyta tiksli patiekalų ar maisto produktų išeiga, pateikta visa reikalinga informacija.

V SKYRIUS
BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

34. Progimnazijoje maitinimas organizuojamas pagal Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro ir Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus patvirtintas Geros higienos praktikos taisykles.

35. Progimnazijos vadovas atsako už maitinimo organizavimą Progimnazijoje. Už Aprašo nuostatų vykdymą yra atsakingas ir maitinimo organizatorius.

36. Progimnazijos maitinimo paslaugų ir organizavimo kontrolę pagal veiklos planą arba esant būtinumui vykdo Savivaldybės administracija, pagal poreikį – Progimnazijos vadovo įsakymu sudaryta komisija. Maitinimo organizavimo ir kokybės reikalavimų atitiktį teisės aktų nuostatoms kontroliuoja Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos Klaipėdos departamentas.

37. Visuomenės sveikatos specialistas, vykdantis sveikatos priežiūrą Progimnazijoje, vertina vaikų maitinimo organizavimo atitiktį Tvarkos aprašo reikalavimams. Nustatęs neatitikimų, juos užregistruoja Valgiaraščių ir mokinių maitinimo atitikties patikrinimo žurnale ir raštu apie tai informuoja Progimnazijos vadovą, pateikdamas pranešimo kopiją. Maitinimo paslaugos teikėjas atsako už tai, kad nustatyti mokinių maitinimo organizavimo trūkumai būtų pašalinti nedelsiant. Nepašalinus neatitikimų, visuomenės sveikatos specialistas apie tai praneša Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos Klaipėdos departamentui.

38. Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalas Progimnazijoje saugomas dvejus metus.

_____