

PATVIRTINTA
Panevėžio Raimundo Sargūno sporto
gimnazijos direktoriaus
2021 m. vasario 26 d.
įsakymu Nr. V-72

PANEVĖŽIO RAIMUNDO SARGŪNO SPORTO GIMNAZIJA

NEMOKAMO MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I. SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Mokinių nemokamo maitinimo tvarkos aprašas (toliau – Tvarkos aprašas) nustato mokinių, kurie turi teisę gauti nemokamą maitinimą ir mokosi Panevėžio Raimundo Sargūno sporto gimnazijoje (toliau – gimnazijoje), nemokamo maitinimo organizavimą.

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.

3. Aprašas parengtas vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymu Nr. V-394 patvirtintu Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašu ir 2018 m. birželio 27 d. įsakymu Nr. V-740 „Dėl vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo pakeitimo“, Lietuvos Respublikos švietimo, mokslo ir sporto ministro 2020 m. sausio 24 d. įsakymu Nr. V-76 patvirtintu Mokinių nemokamo maitinimo valstybinėse mokyklose tvarkos aprašu, Lietuvos Respublikos socialinės apsaugos ir darbo ministerijos, Švietimo, mokslo ir sporto ministerijos 2020 m. rugpjūčio 19 d. sprendimu Nr. (1.1.11 E-0) SD-4332 Nr. SR-3842 „Dėl mokinių nemokamo maitinimo organizavimo ekstremaliosios situacijos, ekstremaliojo įvykio ir (ar) karantino metu metodinių rekomendacijų“ parengtomis rekomendacijomis, Lietuvos Respublikos socialinės apsaugos ir darbo ministerijos, Švietimo, mokslo ir sporto ministerijos 2021 m. sausio 28 d. sprendimu Nr. (1 5.38-24) SD-453 „Dėl mokinių nemokamo maitinimo organizavimo ekstremaliosios situacijos, ekstremaliojo įvykio ir (ar) karantino metu metodinių rekomendacijų papildymo“, Panevėžio miesto savivaldybės tarybos 2017 m. spalio 19 sprendimu Nr. 1-334 „Dėl savivaldybės tarybos 2010 m. gruodžio 30 d. sprendimo Nr. 1-64-10 ir juo patvirtinto mokinių maitinimo organizavimo Panevėžio miesto savivaldybės bendrojo lavinimo mokyklose tvarkos aprašo pakeitimo“.

II. SKYRIUS SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽIMAI

4. Šiame Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai:

Cukrūs – monosacharidai ir disacharidai, esantys maisto produkte.

Greitai gendantis maisto produktas – šviežias, atvėsintas arba sušaldytas maisto produktas, kuriam laikyti ir vežti reikalinga tam tikra temperatūra, kurioje jis išlieka saugus vartoti.

Iš dalies hidrinti (iš dalies sukietinti, iš dalies hydrogenizuoti) **augaliniai riebalai** – skysti augaliniai aliejai, hidrinimo proceso metu paversti pusiau kietais.

Nemokamas maitinimas – Panevėžio Raimundo Sargūno sporto gimnazijos mokiniams, gaunantiems socialinę paramą (Panevėžio miesto savivaldybės administracijos socialinės paramos skyriaus sprendimu), negaunantiems socialinės paramos ir gyvenantiems gimnazijos bendrabutyje, - pagal vienos dienos maitinimo normą, nustatytą Panevėžio miesto savivaldybės tarybos.

Patiekalas – paprastai vienoje lėkštėje patiekiamas vartoti šaltas ar šiltas maistas.

Pridėtiniai cukrūs – gėrimo ar patiekalo gamybos metu įdėta sacharozė, fruktozė, gliukozė, gliukozės sirupas, fruktozės sirupas, gliukozės-fruktozės sirupas ir kitų formų monosacharidai ir disacharidai, taip pat cukrūs, esantys įdėtame meduje, sirupuose, vaisių sultyse ir vaisių sulčių koncentratuose.

Pritaikytas maitinimas – maitinimas, kuris užtikrina tam tikro sveikatos sutrikimo (alergija tam tikriems maisto produktams, virškinimo sistemos ligos ar remisinės jų būklės ir kt.) nulemtą, asmens individualių maisto medžiagų ir energijos poreikių patenkinimą, 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.

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

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

Valgiaraštis – patiekiamų vartoti dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas

5. Kitos sąvokos atitinka kituose teisės aktuose vartojamas sąvokas.

III. SKYRIUS MOKINIŲ NEMOKAMO MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

6. Įstaigos 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. Mokinių maitinimas organizuojamas gimnazijos valgykloje, sudarant sąlygas kiekvienam mokiniui pavalgyti prie stalo, laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų (pagal galiojančius teisės aktus). Mokiniais yra sudarytos sąlygos patiems įsidėti maistą iš specialių marmitų, kurie palaiko reikiama temperatūrą, kad maistas būtų šiltas. Mokiniais savarankiškai dedantis maistą juos prižiūri atsakingas asmuo, kad nebūtų viršytas porcijos dydis. Pasklepto karantino ar ekstremalios situacijos metu mokiniams patiems dėtis maistą draudžiama, maistą įdeda valgyklos darbuotojai.

9. Gimnazijoje mokiniai turi gauti šilto maisto. Mokiniai, kurie gyvena bendrabutyje pusryčiauja 7.30 – 7.55 val., pietauja 13.00 – 13.45 val. (trečiadieniais – 12.00-12.45 val.), valgo pavakarius 15.30 val., vakarieniauja 19.30 – 20.00 val., valgo naktį 21.00 – 21.30 val. Panevėžio mieste gyvenantys mokiniai pietauja 13.00 – 13.45 val. (trečiadieniais – 12.00 -12.45 val.), valgo pavakarius 16.30 val.

10. Pusryčiams mokinys turi gauti 20-25 proc., pietums – 30-35 proc., vakarienei – 20-25 proc., pavakariams ir naktį 21.00 – 21.30 val. po 10 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo. Patiekalai turi būti patiekiami pagal valgiaraštį.

11. Mokinių maitinimui gimnazijoje draudžiamos tiekti šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir šokolado gaminiai; valgomieji ledai; pieno produktai ir konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; kramtomoji guma; gazuoti gėrimai; energiniai gėrimai; nealkoholinis alus, sidras ir vynas; 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; padažai su spirgučiais; šaltai, karštai, mažai rūkyti mėsos gaminiai ir mėsos gaminiai, kurių gamyboje buvo naudojamos rūkymo kvapiosios medžiagos (jie

leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto paketus į namus); rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto paketus išsinešimui, kai mokiniai išvyksta iš gimnazijos); strimelė, pagauta Baltijos jūroje, sūrūs gaminiai (kuriuose druskos daugiau kaip 1 g/100 g), nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; žlėgtainiai, mechaniškai atskirta mėsa ir jos gaminiai, subproduktai ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis); džiovėsėliuose volioti ar džiovėsėliais pabarstyti kepti mėsos, paukštienos ir žuvies gaminiai; maisto papildai; maisto produktai, pagaminti iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau – GMO), arba maisto produktai, į kurių sudėtį įeina GMO.

12. Mokiniamis maitinti rekomenduojami šie maisto produktai: daržovės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai; grūdiniai (viso grūdo gaminiai, kruopų produktai, duonos gaminiai); ankštinės daržovės; pienas ir pieno produktai (rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti); kiaušiniai; liesa mėsa, liesos mėsos produktai (neužšaldyta); žuvis ir jos produktai (neužšaldyti); aliejai; turi būti mažiau vartojama gyvūninės kilmės riebalų: riebi mėsa ir mėsos gaminiai turi būti keičiami liesa mėsa, paukštiena, žuvimi ar ankštinėmis daržovėmis; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo (negazuotas); gyvūninės kilmės riebalai ir margarinai, kur įmanoma yra keičiami aliejais.

13. Patiekalų gaminimo ir pateikimo 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. maisto pervirimas, perkepimas, prideginimas draudžiamas;
- 13.5. gaminant maistą neturi būti naudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų;
- 13.6. gaminant maistą turi būti naudojama kuo mažiau druskos ir cukraus;
- 13.7. jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa ir virtuvėje yra sąlygos, ji turi būti malama patiekalo gaminimo dieną;
- 13.8. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ar vaisių, rekomenduotina, šviežių;
- 13.9. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę;
- 13.10. 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;
- 13.11. valgymo metu ant stalų neturi būti padėta druskos, cukraus, pipirų, garstyčių;
- 13.12. jei tiekama arbata, turi būti sudaryta galimybė atsigerti nesaldintos arbatos;
- 13.13. kai pietų metu tiekiamas tik vienas karštasis pietų patiekalas, ne mažiau kaip pusė į pietų valgiaraščius (21 dienos) įtrauktų karštųjų patiekalų turi būti tausojantys patiekalai. Valgiaraštyje toks patiekalas pažymimas žodžiu „Tausojantis“;

13.14. rekomenduojama, atsižvelgiant į sezoniskumą keisti patiekalus (pvz.: raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriubą į šaltibarščius ir pan.).

14. Gimnazijoje sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens (kambario temperatūros, pvz., pilstomo iš geriamajam vandeniui skirtų indų, talpų. Sudaroma galimybė mokiniams gauti ir karšto virinto geriamojo vandens).

15. Gimnazijos valgykloje matomoje vietoje turi būti skelbiama:

- 15.1. einamosios savaitės ir dienos valgiaraščiai;
- 15.2. maisto pasirinkimo piramidės plakatas, maisto produktų ženklinimo simbolių „Rakto skylutė“ plakatai ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija;
- 15.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos telefono numeris bei teritorinės visuomenės sveikatos priežiūros įstaigos telefono numeris.

16. Gimnazijoje negali būti reklamuojami maisto produktai, išvardyti šio Tvarkos aprašo 11 punkte.

17. Valgiaraščiai sudaromi 11 m. ir vyresnių mokinių amžiaus grupei.

18. Tvarkos aprašas ir valgiaraščiai skelbiami gimnazijos interneto svetainėje.
19. Už šio Tvarkos aprašo 15 punkte išvardytos informacijos skelbimą atsakinga vyr. virėja ir maitinimo paslaugų administratorė.
20. Suaugę asmenys maitinami maisto produktais, atitinkančiais aprašo reikalavimus.

IV. SKYRIUS

MOKINIŲ NEMOKAMO MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

21. Mokinių maitinimo valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas.

22. Gimnazijoje valgiaraščiai sudaryti 21 dienos laikotarpiui. Mokinių maitinimo valgiaraščiai ir užkandžių asortimento sąrašai turi būti patvirtinti gimnazijos direktoriaus.

23. Valgiaraščiuose nurodomi pusryčiams, pietums, pavakariams, vakarienei, naktpiečiams patiekiami patiekalai, patiekalų kiekiai (g), maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai (g)) ir energinė vertė (kcal), taip pat kiekvienos dienos vidutinė energinė vertė (kcal) 11–18 metų amžiaus vaikams.

24. Pasikeitus valgiaraščiams, jie turi būti patvirtinti direktoriaus įsakymu.

25. 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.

26. Pasirinkti pietų metu turi būti patiekiami karštieji patiekalai: tausojantis patiekalas ir 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“ ar „Augalinis“. Jei pietų metu tiekiamas tik vienas karštasis pietų patiekalas, ne mažiau kaip pusė į pietų valgiaraščius (21 dienos) įtrauktų karštųjų patiekalų turi būti tausojantys patiekalai, pagaminti tik iš augalinės kilmės maisto produktų.

27. Gimnazijos maitinimo paslaugų administratorė prižiūri, kad mokinių maitinimas būtų organizuojamas pagal šį Tvarkos aprašą.

28. Gimnazijos maitinimo paslaugų administratorė pildo mėnesio nemokamo mokinių maitinimo apskaitą (gyvenančių bendrabutyje mokinių, panevėžiečių ir gaunančių nemokamą maitinimą panevėžiečių), teikia tvirtinti gimnazijos direktoriui ir pateikia mėnesio ataskaitas vyr. buhalteriiui.

V. SKYRIUS

MOKINIŲ NEMOKAMO MAITINIMO TEIKIMAS GIMNAZIJOJE

29. Nemokamas maitinimas (pusryčiai, pietūs, pavakariai, vakarienė, naktpiečiai) teikiamas gyvenančioms gimnazijos bendrabutyje mokiniams mokslo metų darbo dienomis, poilsio, švenčių bei atostogų dienomis, kai mokiniai gyvena bendrabutyje. Panevėžio miesto mokiniams (negyvenantiems bendrabutyje) nemokamas maitinimas (pietūs, pavakariai) teikiamas pamokų metu.

30. Nemokami pietūs (pusryčiai) gimnazijoje Panevėžio miesto mokiniams teikiami pagal iš Savivaldybės administracijos socialinės paramos skyriaus gautą sprendimą, patvirtinantį mokinių teisę į nemokamą maitinimą. Nemokamas maitinimas mokiniui skiriamas arba nutraukiamas kitą dieną Socialinės paramos skyriaus vedėjo sprendimo kopijos gavimo gimnazijoje dienos.

31. Nemokamas maitinimas mokiniams, gaunantiems socialinę paramą, karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio laikotarpiu, jei tuo metu sustabdomas mokinių ugdymas kontaktiniu būdu, organizuojamas išduodant maisto davinius, pagal vienos dienos maitinimo lėšų normą, nustatytą Savivaldybės tarybos.

32. Nemokamas maitinimas soc. remtiniems mokiniams teikiamas vasaros atostogų metu mokyklų organizuojamose vaikų vasaros poilsio stovyklose, išskyrus tuos atvejus, kai yra skirtos lėšos šių stovyklos dalyvių maitinimui iš kitų finansavimo šaltinių.

33. Ekstremaliosios situacijos, ekstremaliojo įvykio ir (ar) karantino metu sustabžius ugdymo organizavimo procesą gimnazijoje, gimnazijai vykdant nuotolinio ugdymo organizavimą, Panevėžio miesto mokiniams, negaunantiems socialinės paramos ir kitų regionų mokiniams, gyvenantiems gimnazijos bendrabutyje, tuo metu negyvenantiems bendrabutyje, maitinimo paslauga neteikiama, maisto daaviniai neišduodami.

VI. SKYRIUS

MOKINIŲ NEMOKAMO MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

34. Gimnazijos direktorius:

34.1. patvirtina nemokamo maitinimo organizavimo gimnazijoje Tvarkos aprašą;

34.2. skiria maitinimo paslaugų administratorių ir vyr. vyrėją atsakingus už mokinių nemokamo maitinimo organizavimą gimnazijoje;

34.3. įpareigoja gimnazijos buhalterį vykdyti nemokamo maitinimo lėšų apskaitą;

34.4. įpareigoja maitinimo paslaugų administratorių vykdyti nemokamo maitinimo suvartotų maisto produktų apskaitą;

34.5. iš Savivaldybės administracijos socialinės paramos skyriaus gautą sprendimą, patvirtinantį mokinių teisę į nemokamą maitinimą, perduoda maitinimo paslaugų administratoriui ir socialiniam pedagogui, atsakingiems už mokinių nemokamą maitinimą;

34.6. tvirtina valgiaraščius, kurie sudaromi vadovaujantis teisės aktais.

35. Maitinimo paslaugų administratorius:

35.1. atsakingas už nemokamo maitinimo organizavimą, stebėseną, mokinių nemokamo maitinimo žiniaraščių pildymą, suvartotų maisto produktų apskaitą;

35.2. atvykus naujam mokiniui į gimnaziją, įtraukia jį į maitinimo žiniaraštį (gyvenančių bedrabutyje ar Panevėžio miesto mokinių), gavus atvykusio mokinio iš kitos mokyklos soc. rėmimo pažymą dėl nemokamo maitinimo skyrimo, informuoja vyr. virėją ir nemokamas maitinimas pradedamas teikti nuo pirmos mokymosi dienos.

36. 8-IV klasių vadovai supažindina mokinius ir jų tėvus su „Nemokamo maitinimo organizavimo tvarkos aprašu“.

VII. SKYRIUS

MOKINIŲ NEMOKAMO MAITINIMO KITOJE VIETOJE ORGANIZAVIMAS

37. Gimnazijos direktorius:

37.1. patvirtina nemokamo maitinimo kitoje vietoje valgiaraštį;

37.2. skiria maitinimo paslaugų organizatorių ir vyr. virėją atsakingus už mokinių nemokamo maitinimo organizavimą kitoje vietoje;

37.3. įpareigoja gimnazijos buhalterį vykdyti nemokamo maitinimo kitoje vietoje lėšų apskaitą;

37.4. įpareigoja maitinimo paslaugų organizatorių vykdyti nemokamo maitinimo kitoje vietoje suvartotų maisto produktų apskaitą;

37.5. skiria maitinimo paslaugų organizatorių ir vyr. virėją atsakingus už maitinimo kitoje vietoje valgiaraščio sudarymą, nenukrypstant nuo dienos valgiaraščio maistinės (baltymai, riebalai, angliavandeniai (g)) ir energetinės vertės (kcal) bei patiekalo kainos. Valgiaraštyje nurodytas karštas gėrimas (arbata, kakava ar kt.) pakeičiamas kitais vienetiniiais supakuotais gėrimais (mineralinis vanduo, sultys), sriubos patiekalas pakeičiamas į gaiviuosius gėrimus, sūrelius ir/ar vaisius, mokiniams išvykstant ilgesniam laikotarpiui greitai gendantys maisto produktai

pakeičiami į mažiau gendančius produktus (sausainius, fermentinį sūrį, šaltai rūkytus mėsos gaminius ar kt.).

38. Maitinimai gali būti organizuojami išduodant maisto daivinius, skirtus maitinimui kitoje vietoje (ne ilgesnėms kaip 1 dienos išvykoms į varžybas, mokomųjų treniruočių stovyklas ar kitus renginius).

39. Mokiniam išvykus į mokomasias treniruočių stovyklas ar varžybas, mokinių maitinimą organizuoja treneris: arba pasirenka maitinimo paslaugą teikiančią įstaigą, kurioje maitinsis mokiniai, arba mokomosiose treniruočių stovyklose ar varžybose esantys mokiniai, kartu su treneriu organizuotai perkasi maisto produktus ir savo gyvenamojoje vietoje, kartu su treneriu gaminasi maistą. Maisto kokybė, maitinimo energetinė vertė ir maitinimų skaičius per dieną turi atitikti Tvarkos aprašo reikalavimus. Už Tvarkos aprašo reikalavimų laikymąsi atsakingas mokinius lydintis treneris.

VIII. SKYRIUS

GIMNAZIJS MOKINIŲ MAITINIMOSI VALGYKLOJE TVARKA

40. Pusryčių, pietų, pavakarių, vakarienės, naktipiečių metu tvarką prižiūri bendrabučio auklėtojas.

41. Pietų metu pagal grafiką valgykloje budi ir mokytojai, kurie atsakingi už tvarką ir mokinių drausmę valgykloje. Pastebėję didelius pažeidimus, imasi atitinkamų veiksmų ir/ar informuoja gimnazijos administraciją.

42. Mokiniai, eidami į valgyklą, asmeninius daiktus pasideda šalia savo valgymo vietos (stalo, kėdės) arba gimnazijos bendrabutyje (pagal poreikį).

43. Mokiniam vykstant į varžybas ar į mokomasias treniruočių stovyklas, ar kt. renginius, treneris ar kitas įgaliotas asmuo, ne mažiau kaip prieš tris darbo dienas apie tai praneša vyr. virėjui. Bendrabučio auklėtojas informuoja vyr. virėją apie išvykusius, nevalgiančius mokinius.

IX. SKYRIUS

MOKINIŲ, GAUNANČIŲ NEMOKAMĄ MAITINIMĄ, EKSTREMALIOS SITUACIJOS, EKSTREMALIOJO ĮVYKIO IR (AR) KARANTINO METU, MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

44. Už mokinių nemokamo maitinimo gimnazijoje organizavimą ekstremalios situacijos, ekstremaliojo įvykio ir (ar) karantino metu atsakingi maitinimo paslaugų organizatoriai, vyr. virėja ir socialinis pedagogas.

45. Vyr. virėja suruošia maisto daivinio turinio atitiktį pagal vienos dienos maitinimo lėšų normą, nustatytą Savivaldybės tarybos;

46. Maitinimo paslaugų organizatoriai vykdo išduodamų maisto daivinių apskaitą;

47. Gimnazijos buhalteris vykdo nemokamo maitinimo išduodamų maisto daivinių lėšų apskaitą;

48. Socialinis pedagogas peržiūri, patikslina mokinių, kuriems paskirtas nemokamas maitinimas gimnazijoje, sąrašus, papildomai surinka informaciją apie mokinių ir jų tėvų (globėjų, rūpintojų) kontaktinius telefono numerius ir (ar) elektroninius paštus.

49. Socialinis pedagogas informuoja mokinio, kuriam paskirtas nemokamas maitinimas gimnazijoje, tėvus (globėjus, rūpintojus) apie maitinimo organizavimo sąlygas (galimybę gauti maisto daivinį), maisto daivinio išdavimo laiką ir vietą ekstremaliosios situacijos, ekstremaliojo įvykio ir (ar) karantino metu.

50. Socialinis pedagogas išsiaiškina ar visos šeimos pageidauja gauti maisto daivinį, kokio maisto daivinio sudėties šeima pageidautų. Surinktą informaciją apie pageidaujančių ir (ar) atsisakusių maisto daivinių šeimų sąrašą perduoda vyr. virėjai ir maitinimo paslaugų organizatoriui.

51. Mokinio gaunančio nemokamą maitinimą tėvai (globėjai, rūpintojai), atsisakantys gimnazijos išduodamų maisto davinių, parašo prašymą dėl atsisakymo priimti maisto davinius ekstremaliosios situacijos, ekstremaliojo įvykio ir (ar) karantino metu.

52. Maisto daviniai mokinių tėvams (globėjams, rūpintojams) ar pilnamečiams mokiniams, atsižvelgus į tėvų (globėjų, rūpintojų) pageidavimą, išduodami ne dažniau kaip kas dvi savaites.

53. Tėvams (globėjams, rūpintojams) nustatytu laiku paskirtoje vietoje neatsiėmus maisto davinio, nepaimti maisto produktai, kurių galiojimo terminai nėra pasibaigę, panudojami mokinių gyvenančių bendrabutyje maitinimui kitomis dienomis.

54. Maisto davinius suruošiantys ir išduodantys asmenys:

54.1. nuolat naudoja apsaugos priemones (respiratorius, vienkartinės pirštines ir dezinfekcinį skystį;

54.2. ne rečiau kaip kas 2 val. kruopščiai plauti rankas šiltu tekančiu vandeniu bei skystu muilu ir dezinfekuoti jas specialiomis rankų dezinfekcinėmis priemonėmis, dėvėti nosį ir burną dengiančias apsaugos priemones;

54.3. maisto daviniai turi būti iš anksto supakuoti ir paruošti išsinešti;

54.4. 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.

X. SKYRIUS BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

55. Visuomenės sveikatos specialistas, vykdamas sveikatos priežiūrą gimnazijoje, vertina vaikų maitinimo organizavimo atitiktį Tvarkos aprašo reikalavimams, bet ne rečiau kaip kartą per dvi savaites pildo Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalą. Nustatęs neatitikimų, juos užregistruoja Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnale (Tvarkos aprašo 1 priedas) ir nedelsdamas raštu apie tai informuoja gimnazijos vyr. virėją, pranešimo kopiją pateikia vadovui. Gimnazijos vyr. virėjas atsako už tai, kad nustatyti vaikų maitinimo organizavimo trūkumai būtų pašalinti nedelsiant. Nepašalinus neatitikimų per tą pačią dieną, visuomenės sveikatos specialistas apie tai praneša teritorinei Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai.

56. Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalas gimnazijoje saugomas dvejus metus.

57. Nemokamo maitinimo organizavimo gimnazijoje tvarkos aprašas įsigalioja nuo jo patvirtinimo datos ir gali būti keičiamas pasikeitus teisės aktams ar atsižvelgiant į gimnazijos bendruomenės narių pasiūlymus. Bendruomenės narių pasiūlymai svarstomi darbo grupėje ir priimami sprendimai dėl Tvarkos aprašo pakeitimų. Tvarkos aprašo pakeitimai įforminami direktoriaus įsakymu.

Nemokamo maitinimo organizavimo
tvarkos aprašo
1 priedas

VALGIARAŠČIŲ IR VAIKŲ MAITINIMO ATITIKTIES PATIKRINIMO ŽURNALAS

Data	Patikrinimo rezultatas (<i>atitinka / neatitikties aprašymas</i>)	Siūlomas neatitikties taisymas	Neatitikties pašalinimo terminas (data, val.)	Įvykdyta (data, val.)	Tikrinusio asmens vardas, pavardė, parašas
