

PATVIRTINTA
Vilkaviškio r. Kybartų „Saulės“ progimnazijos
direktorius 2019 m. rugpjūčio 28 d.
įsakymu Nr. IV-67

VILKAVIŠKIO R. KYBARTŲ „SAULĖS“ PROGIMNAZIJOS MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Vilkaviškio r. Kybartų „Saulės“ progimnazijos (toliau – Progimnazija) Maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Aprašas) parengtas vadovaujantis Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatymu, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 „Dėl maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“ (Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymo Nr. V-394 redakcija), Mokinių nemokamo maitinimo Vilkaviškio rajono savivaldybės mokyklose tvarkos aprašu, patvirtintu Vilkaviškio rajono savivaldybės tarybos 2019 m. vasario 22 d. sprendimu Nr. B-TS-1339 „Dėl mokinių nemokamo maitinimo Vilkaviškio rajono savivaldybės mokyklose tvarkos aprašo patvirtinimo“, Geros higienos praktikos taisyklėmis viešojo maitinimo įmonėms ir reglamentuoja mokinių, kurie ugdomi progimnazijoje, ir Progimnazijos darbuotojų maitinimo organizavimo tvarką ir reikalavimus, naudojant šiam tikslui skiriamas valstybės biudžeto ar asmens lėšas.

2. Tvarkos aprašo tikslas – užtikrinti sveikatai palankią vaikų mitybą, maisto saugą ir kokybę, patenkinti vaikų maisto medžiagų fiziologinius poreikius, ugdyti sveikos mitybos įgūdžius.

3. Šio tvarkos aprašo reikalavimai privalomi progimnazijai, jos vasaros stovykloms, kuriose organizuojamas mokinių maitinimas, vadovams, juridiniams ir fiziniams asmenims, teikiantiems maitinimo ar maisto produktų tiekimo paslaugas bei pagal kompetenciją kontrolę vykdančioms institucijoms.

4. Maitinimo paslaugą progimnazijoje teikia maitinimo paslaugos teikėjas, pasirinktas Viešųjų pirkimų įstatymo nustatyta tvarka.

5. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos:

5.1. **produktas** – maisto produktas, naudojamas pusryčių, pietų, pavakarių ar vakarienės patiekalų gamybai;

5.2. **šiltas maistas** – maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip + 68° C temperatūroje;

5.3. **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 maisto medžiagų ir energijos poreikius, parenkant toleruojamus maisto produktus, jų gamybos būdą, konsistenciją ir valgymo režimą, ir yra raštiškai rekomenduojamas gydytojo.

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

5.5. **užkandis** – maisto produktas ar patiekalas, neįtrauktas į pietų valgiaraštį;

5.6. **valgiaraštis** – patiekiamų vienos dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

Kitos Tvarkos apraše vartojamos sąvokos atitinka kituose teisės aktuose vartojamas sąvokas.

II SKYRIUS

MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

6. Už maitinimo organizavimą yra atsakingas progimnazijos vadovas, už jo vykdymą – direktoriaus paskirtas atsakingas asmuo (toliau – direktoriaus pavaduotojas ugdymui ir socialinis pedagogas). Progimnazijos direktorius nustato maitinimo laiką ir tvarką progimnazijoje, skelbia viešai bei prižiūri, kad jos būtų laikomasi.

7. Mokinių maitinimas organizuojamas progimnazijos valgykloje, sudarant sąlygas kiekvienam mokiniui pavalgyti prie stalo, laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo bei patalpų higienos reikalavimų.

8. Maitinimo paslaugos progimnazijoje teikiamos kiekvieną dieną, atsižvelgiant į progimnazijos specifiką, vidaus tvarką, išskyrus poilsio, švenčių dienas bei mokinių atostogų dienas.

9. Atskirais atvejais gali būti organizuojamas maitinimas poilsio, švenčių ir mokinių atostogų dienomis progimnazijoje organizuojamų renginių (olimpiadų, konkursų, konferencijų, stovyklų ir kt.) dalyviams.

10. Mokinių maitinimui progimnazijoje draudžiamos šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir jo gaminiai; valgomieji ledai (jie leidžiami vaikų vasaros stovyklų metu raštišku vaikų atstovų pagal įstatymą pritarimu); pieno produktai ir konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; 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 į namus); strimelė, pagauta Baltijos jūroje; nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; mechaniškai atskirta mėsa, žuvis ir maisto produktai, į kurių sudėtį įeina mechaniškai atskirta mėsa ar žuvis; subproduktai ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis); džiūvėsėliuose volioti ar džiūvėsėliais 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; maisto produktai, į kurių sudėtį įeina iš dalies hidrinti augaliniai riebalai.

11. Mokiniams 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 (neužšaldyta); žuvis ir jos produktai (neužšaldyti); aliejai; turi būti mažiau vartojama gyvūninės kilmės riebalų: kur įmanoma riebi mėsa ir mėsos gaminiai turi būti keičiami liesa mėsa, paukštiena, žuvimi ar ankštinėmis daržovėmis; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo.

12. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

12.1. patiekiamas šiltas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną. Šaldytus pusgaminius ar atvėsintą maistą nuo jų pagaminimo patiekti per 24 valandas kaip šiltą maistą leidžiama bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų poilsio stovyklose, kurių virtuvėse yra galimybės tik pašildyti maistą;

12.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas, įvairus ir atitinkantis teisės aktais nustatytus saugos reikalavimus;

12.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams. Maisto pervirimas, perkepimas, prideginimas draudžiamas;

12.4. gaminant maistą neturi būti naudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų (1 priedas);

12.5. jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa ar žuvis ir virtuvėje yra sąlygos ją sumalti, ji turi būti malama patiekalo gaminimo dieną;

12.6. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių, rekomenduojama sezoninių, šviežių.

12.7. kiekvieną dieną turi būti patiektas patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų;

12.8. daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras turi sudaryti ne mažiau kaip 1 / 3 patiekalo svorio;

12.9. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus, garnyrus ir šaltus užkandžius (reikalavimas netaikomas pritaikyto maitinimo valgiaraščiams);

12.10. karštas pietų patiekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštinės daržovės, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu turi būti patiekiamas daržovių (išskyrus bulvių) ar vaisių garnyras;

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

12.12. pienas ir kiti gėrimai netiekiami šalti, rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip 15° C;

12.13. rekomenduojama, atsižvelgiant į sezoniškumą keisti patiekalus ar jų žaliavas šviežiais (pvz., raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriubą į šaltibarščius ir pan.).

13. Progimnazijoje turi būti sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamo vandens (rekomenduojama kambario temperatūros). Vandeniui atsigerti turi būti naudojami asmeninio naudojimo arba vienkartiniai puodukai, stiklinaitės ar buteliukai.

14. Atsakomybė už maitinimo organizavimo patalpų (gamybinės patalpos ir valgymo salė) higienos reikalavimų užtikrinimą ir maisto produktų tiekimą numatoma valgyklos vyriausiojo virėjo pareigybės aprašyme.

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

16. Progimnazijos valgykloje, matomoje vietoje skelbiama:

16.1. einamosios savaitės valgiaraščiai (nurodant patiekalus ir gėrimus) – atsakingas valgyklos vyriausiasis virėjas;

16.2. maisto pasirinkimo piramidės, maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė“ plakatai ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija;

16.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos Vilkaviškio valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos (toliau – Vilkaviškio valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba) nemokamos telefono linijos numeris (skambinti maitinimo organizavimo klausimais), asmens, teikiančio mokinių maitinimo ir (ar) maisto produktų tiekimo paslaugas, telefono numeris;

16.4. maisto priedų, kurių neturi būti vaikams tiekiamuose maisto produktuose, sąrašas;

16.5. alergijas arba netoleravimą sukeliančių medžiagų arba produktų sąrašas.

17. Tvarkos aprašas, valgiaraščiai ir fizinis ar juridinis asmuo, teikiantis mokinių maitinimo ir (ar) maisto produktų tiekimo paslaugas skelbiami progimnazijos interneto svetainėje. Už šio Tvarkos aprašo punkto ir valgiaraščių paskelbimą atsakingas progimnazijos vadovo įgaliotas asmuo.

18. Vadovaujantis higienos normų reikalavimais nemokamo maitinimo valgiaraščius sudaro visuomenės sveikatos biuras, kuriuos tvirtina Vilkaviškio valstybinės maisto ir veterinarijos tarnyba.

19. Progimnazija gali dalyvauti Europos Sąjungos ir Lietuvos Respublikos valstybės finansuojamose programose:

19.1. pieno ir pieno produktų vartojimo;

19.2. vaisių ir daržovių vartojimo.

20. Valgykloje už maistą atsiskaitoma grynais pinigais.

21. Nemokami pietūs mokyklos valgykloje išduodami pateikiant vardinius talonus.
22. Progimnazija gamina maistą Vilkaviškio r. Kybartų Kristijono Donelaičio gimnazijai (toliau – Gimnazija). Gimnazijai maistas atiduodamas termosuose kiekvieną dieną, pagal suderintą tą dieną valgančių mokinių skaičių. Gimnazija progimnazijos valgyklos vyriausiajai virėjai atsiskaito tą pačią dieną, pagal priėmimo perdavimo aktą (2 priedas).

III SKYRIUS

NEMOKAMO MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

23. Nemokamas mokinių maitinimas finansuojamas iš valstybės biudžeto specialiosios tikslinės dotacijos Savivaldybės biudžetui, Savivaldybės biudžeto lėšomis ir įstatymų nustatyta tvarka gautomis kitomis lėšomis. Nemokamai maitinamų mokinių vienos dienos pietų kainą tvirtina įsakymu Vilkaviškio rajono savivaldybės administracijos direktorius.

24. Nemokamas maitinimas mokiniams teikiamas gavus Vilkaviškio rajono savivaldybės administracijos Socialinės paramos skyriaus sprendimą „Dėl socialinės paramos mokiniams skyrimo“. Mokiniams progimnazijoje nemokamas maitinimas (pietūs, pusryčiai) teikiamas mokslo metais bet ne ilgiau nei vyksta ugdymo procesas.

25. Progimnazijos direktoriaus nustatyta tvarka progimnazijoje vedama nemokamą maitinimą gaunančių vaikų apskaita, šalinami pasitaikantys piktnaudžiavimo atvejai (parduodamas, niokojamas paskirtas maistas ir pan.).

26. Progimnazija, gavusi informaciją iš Socialinės paramos skyriaus apie sprendimą dėl nemokamo maitinimo skyrimo mokiniui, maitinimą progimnazijoje skiria kitą dieną po sprendimo gavimo.

27. Progimnazijos administracija, gavusi informaciją iš progimnazijos pedagogų, socialinių pedagogų ir (ar) bendruomenės atstovų apie tai, kad socialinė parama mokiniui galimai reikalinga, bet pareiškėjas nesikreipė dėl socialinės paramos mokiniams, informuoja mokinio gyvenamosios vietos savivaldybės administraciją dėl poreikio įvertinti bendrai gyvenančių asmenų ar vieno gyvenančio asmens gyvenimo sąlygas ir teikti socialinę paramą mokiniams.

28. Mokiniui išvykus ir progimnazijos, progimnazija ne vėliau kaip kitą darbo dieną po mokyklos pakeitimo dienos, pateikia pažymą (asmeniškai, paštu arba elektroninėmis ryšio priemonėmis, pasirašytomis saugiu elektroniniu parašu):

28.1. naujos ugdymo įstaigos administracijai apie mokinio teisę gauti nemokamą maitinimą;

28.2. pareiškėjo gyvenamosios vietos savivaldybei apie tai, kad mokinsys pakeitė ugdymo įstaigą nurodant mokinio vardą, pavardę, asmens kodą, gyvenamosios vietos adresą.

29. Nemokamas maitinimas vasaros atostogų metu teikiamas progimnazijoje organizuojamose vaikų vasaros poilsio stovyklose.

30. Mokiniui sergant ar dėl kitų priežasčių nelankant progimnazijos, nemokamas maitinimas neskiriamas ir nekompensuojama už praėjusį laikotarpį.

31. Progimnazijos direktoriaus įsakymu namų mokymą turinčiam mokiniui paskirtus pietus (pusryčius) savo atsineštuose induose pasiima tėvai (globėjai, rūpintojai arba mokinsys pavalgo atvykęs į progimnaziją (jei dalį pamokų mokosi progimnazijoje).

32. Vilkaviškio r. Kybartų Kristijono Donelaičio gimnazijai (toliau – Gimnazija) maistas atiduodamas termosuose kiekvieną dieną, pagal suderintą tą dieną valgančių mokinių skaičių. Gimnazija valgyklos vyriausiajam virėjui atsiskaito tą pačią dieną, pagal priėmimo perdavimo aktą (2 priedas).

33. Nemokamo maitinimo laikas ir tvarka progimnazijoje:

1 pamoka 8.00–8.45 val. (pertrauka 10 min);

2 pamoka 8.55–9.40 val. (pertrauka 15 min. priešpiečiams);

3 pamoka 9.55–10.40 val. (pertrauka 10 min.);

4 pamoka 10.50–11.35 val. (pertrauka 10 min.);

5 pamoka 11.45–12.30 val. (pertrauka 30 min. pietums);

6 pamoka 13.00–13.45 val. (pertrauka 10 min);

7 pamoka 13.55–14.40 val.

34. Mokinių nemokamam pietų ir pusryčių maitinimui naudojami laminuoti talonai. Talonus, kuriuose nurodyti mokinio vardas, pavardė ir klasė, paruošia ir išdalina nemokamą maitinimą gaunantiems mokiniams progimnazijos socialinis pedagogas.

35. Nemokami pietūs išduodami tik tam mokiniui, kuriam skirtas nemokamas maitinimas, mokiniui pateikus taloną virėjui:

35.1. talonas mokiniui išduodamas kiekvieną dieną;

35.2. talonus surenka maistą išduodantis virėjas, o kiekvienos dienos pabaigoje vyriausiasis virėjas juos grąžina socialiniam pedagogui.

36. Mokiniams draudžiama nemokamam maitinimui skirtą taloną perduoti ar kitaip perduoti kitiems asmenims.

37. Klasių auklėtojai yra atsakingi už mokinių, turinčių teisę gauti nemokamą maitinimą, supažindinimą su šia tvarka.

38. Valgyklos vyriausiasis virėjas darbo dienos pabaigoje praneša apie nemokamą maitinimą gavusių mokinių skaičių atsakingam už mokinių nemokamo maitinimo organizavimą direktoriaus paskirtam asmeniui (direktoriaus pavaduotojas ugdymui), kuris kiekvieną dieną duomenis suveda į SPSI sistemą. Mėnesiui pasibaigus, progimnazijos buhalterijai pateikiama Socialiai remtinų mokinių maitinimo ataskaita už tą mėnesį (3 priedas).

39. Nemokamo maitinimo talonas į grynus pinigus nekeičiamas.

IV SKYRIUS

MOKINIŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

40. Mokinių mokamo maitinimo valgiaraščius, vadovaujantis receptūrų rinkiniais, sudaro mokyklos vyriausiasis virėjas, atsakingas už valgyklos dokumentacijos tvarkymą ir vadovavimą valgyklai.

41. Mokinių maitinimo valgiaraščiai sudaromi atsižvelgiant į Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerijos rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas bei mokinių buvimo trukmę progimnazijoje, vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio mėn. 11d. įsakymu Nr. V-964 „Dėl maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“ ir jo nauja redakcija 2018 m. balandžio mėn. 10 d. įsakymu Nr. V-394 patvirtintais mokinio maitinimo valgiaraščių sudarymo reikalavimais bei kitais norminiais dokumentais, kurie bus priimti vėliau nei pasirašytas šis tvarkos aprašas. Valgiaraščių energetinė ir maistinė vertė nuo normų gali nukrypti ne daugiau nei penkis procentus. Atskiri valgiaraščiai sudaromi:

41.1. progimnazijoje 6–10 m. ir 11 m. bei vyresnio amžiaus vaikams (nesant galimybės sudaryti valgiaraščius abiem amžiaus grupėms, sudaromas vienas valgiaraštis pagal 11 metų ir vyresnio amžiaus mokinių maistinių medžiagų fiziologinius poreikius).

41.2. pagal gydytojų raštiškus nurodymus mokiniams teikiamas pritaikytas maitinimas.

42. Progimnazijoje pietų metu patiekiami karštieji patiekalai: tausojantis patiekalas ir patiekalas, pagamintas tik iš augalinės kilmės maisto produktų. 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.

43. Jei organizuojamas papildomas mokinių iš mažas pajamas gaunančių šeimų maitinimas, turi būti sudarytas tiekiamo papildomo maitinimo valgiaraštis.

44. Mokinių maitinimo valgiaraščiai sudaromi (pasirinktinai):

44.1. pagal patiekalų receptūrų pavyzdžius, pateiktus interneto svetainėje (www.smlpc.lt/lt/mityba_ir_fizinis_aktyvumas/rekomenduojami_perspektyviniai_valgiarašciai);

44.2. pagal gydytojo raštiškas rekomendacijas.

45. Progimnazijoje dirbantis visuomenės sveikatos specialistas ne rečiau kaip kartą per dvi savaites pildo ir, nustatęs neatitikčių, jas užregistruoja Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnale (4 priedas) ir nedelsdamas raštu apie tai informuoja maitinimo paslaugos teikėją, pranešimo kopiją pateikia progimnazijos direktoriui.

V SKYRIUS MOKYKLOS DARBUOTOJŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

46. Progimnazijoje sudarytos sąlygos maitintis mokyklos darbuotojams:

46.1. Nepedagoginio personalo darbuotojai valgo jiems patogiu metu, netrukdant mokinių maitinimu;

46.2. Pedagoginiai darbuotojai valgo po penktos pamokos pertraukos metu arba laisvu nuo pamokų metu.

VI SKYRIUS VALGYKLOS DARBO PLANAVIMAS

47. Į Progimnazijos valgyklą prekės pristatomos pagal sutartyse su tiekėjais nustatytus grafikus.

48. Atvežtos prekės sutikrinamos su sąskaitomis (važtaraščiais), sudedamos į joms skirtas vietas. Gautos prekės suvedamos kompiuteriniu būdu į Maisto produktų gavimo žiniaraštį.

49. Prasidėjus darbo dienai, remiantis valgiaraščiais ir „Technologinėmis kortelėmis“ vyriausiasis virėjas išduoda prekes maisto gamybai pagal valgiaraštį reikalavimą (5 priedas).

50. Darbo dienos pabaigoje, remiantis valgiaraščiais ir „Kalkuliacinėmis kortelėmis“ (6 priedas) sunaudoti produktai nurašomi ir kompiuteriniu būdu užpildomas „Maisto produktų suvartojimo žiniaraštis“.

51. Darbo dienos pabaigoje gautos sąskaitos faktūros, maisto produktų valgiaraštis reikalavimas pristatomi į buhalteriją.

52. Mėnesio pabaigoje buhalterijai perduodamas „Mėnesio maisto produktų apyvartos žiniaraštis“.

53. Bufeto prekės užpajamuojamos kompiuteriniu būdu į Pardaviminių prekių gavimo žiniaraštį.

54. Nurašomos pagal faktišką sunaudojimą ir kompiuteriniu būdu įtraukiamas pardavimas į Pardaviminių prekių pardavimo žiniaraštį.

55. Mėnesio pabaigoje buhalterijai perduodamas Mėnesio pardaviminių prekių apyvartos žiniaraštis.

VII SKYRIUS GRYNUJŲ PINIGŲ PRIĖMIMAS IR APSKAITA

56. Už parduodamus patiekalus gauta grynųjų pinigų suma turi sutapti su maisto produktų kiekio sunaudojimo ir patiekalų apskaitos formoje įrašytų pardavimui mokiniams ir darbuotojams gamintų patiekalų verte.

57. Už maitinimą mokiniai ir darbuotojai moka grynaisiais pinigais.

58. Grynuosius pinigus už suteiktas maitinimo paslaugas priima ir apskaito direktoriaus įsakymu paskirtas atsakingas asmuo – vyriausiasis virėjas.

59. Kiekvienos darbo dienos pabaigoje jis užpildo Pinigų apyskaitą (7 priedas), kurioje fiksuojama pinigų likutis, pardavimo sumos, įnešimo į banką suma, likuti dienos pabaigai, parduotų

patiekalų, kitų prekių kiekis ir kaina.

60. Surinkti pinigai laikomi seife, esančiame valgykloje. Surinkus 300 EUR, pagal buhalterijoje išrašytą KVITĄ, jie įnešami į mokyklos spec. lėšų sąskaitą. Už paslaugas paskaičiuotas mokestis nurašomas į sąnaudas.

61. Maisto produktų pirkimo sąskaitos faktūros į buhalteriją pristatomos po kiekvieno prekių gavimo.

62. Grynųjų pinigų įnešimo į banko sąskaitą kvitas, prisegant pinigų apyskaitas, pristatomas iš karto arba sekančią dieną, bet ne vėliau kaip paskutinę mėnesio dieną progimnazijos buhalterijai.

63. Už parduotus maisto produktus su dalinėmis maisto gamybos išlaidomis, sudarančiomis 25 proc. maisto produktų kainos (antkainiu), gaunamos pajamos apskaitomos pagal atskirą sąmatą, kaip biudžetinių įstaigų pajamos.

VIII SKYRIUS

ATSAKOMYBĖ IR ATSKAITOMYBĖ, ORGANIZUOJANT MOKINIŲ NEMOKAMĄ MAITINIMĄ

64. Progimnazijos vadovas:

64.1. nustato maitinimo organizavimo tvarką progimnazijoje;

64.2. paskiria asmenis, atsakingus už mokinių maitinimą, nemokamo maitinimo apskaitą, kitos dokumentacijos tvarkymą, maisto tiekimo viešojo pirkimo-pardavimo sutarties vykdymo kontrolę;

64.3. atsako už valstybės ir Savivaldybės biudžeto lėšų panaudojimą pagal paskirtį, mokinių maitinimo organizavimą teisės aktų nustatyta tvarka.

65. Direktoriaus pavaduotojas ugdymui, jam neesant – socialinis pedagogas:

65.1. už maitinimo organizavimą progimnazijoje;

65.2. sudaro, koreguoja mokinių, gaunančių nemokamą maitinimą, sąrašą;

65.3. paruošia ataskaitas ir teikia jas pasirašyti progimnazijos direktoriui;

65.4. veda maitinimo apskaitos žurnalą;

65.5. iki kito ketvirčio pirmojo mėnesio 8 dienos teikia Socialinės administracijos Socialinės paramos skyriui ketvirtinę nemokamo maitinimo ataskaitą (direktoriaus pavaduotojas ugdymui), užpildydamas Duomenų apie suteiktą socialinę paramą mokiniams teikimo tvarkos aprašo, patvirtinto Lietuvos Respublikos socialinės apsaugos ir darbo ministro 2019 m. sausio 9 d. įsakymu Nr. A₁-18 „Dėl Lietuvos Respublikos socialinės apsaugos ir darbo ministro 2006 m. spalio 12 d. įsakymo Nr. A₁-283 „Dėl teisės aktų, numatytų Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatyme, patvirtinimo“ pakeitimo“, 8 priede pateiktą formą (elektroninį ir popierinį variantą);

65.6. pasibaigus mėnesiui, iki kito mėnesio 5 dienos imtinai pateikia Savivaldybės administracijos Socialinės paramos skyriui užpildytą, atspausdintą ir progimnazijos direktoriaus pasirašytą praėjusio mėnesio nemokamo maitinimo žurnalą.

66. Socialinis pedagogas:

66.1. atsako už nemokamo maitinimo vykdymą progimnazijoje;

66.2. pagamina nemokamo maitinimo talonus progimnazijos lėšomis;

66.3. kiekvieną rytą nemokamo maitinimo talonus išdalina 1–8 klasių mokiniams;

66.4. po pamokų iš valgyklos paima nemokamo maitinimo talonus.

67. Klasės auklėtojai:

67.1. 1–4 klasių – prižiūri mokinių maitinimąsi valgykloje;

67.2. kiekvieną dieną po pirmos pamokos socialiniam pedagogui pateikia duomenis apie nemokamą maitinimą gaunančių mokinių skaičių;

67.3. kasdien el. dienyne Tamo „n“ pažymi neatvykusius mokinius;

67.4. kiekvieno mėnesio paskutinę mokinių mokymosi dieną socialiniam pedagogui

pateikia ataskaitą iš el. dienyno Tamo apie klasės mokinių lankomumą.

68. Mokiniai:

68.1. kasdien valgo už nemokamo maitinimo taloną;

68.2. saugo nemokamo maitinimo taloną;

68.3. pametę ar sugadinę nemokamo maitinimo taloną kompensuoja talono pagaminimo išlaidas nupirkdami spalvoto popieriaus (1 lapas) ir laminato (1 lapas).

68.4. kreipiasi į socialinį pedagogą ar Progimnazijos administraciją dėl nemokamo maitinimo problemų.

69. Progimnazijos vyriausiasis virėjas atsako už valgiaraščių sudarymą, prekių išdavimą gamybai, valgyklos prekinės apyskaitos sudarymą, grynų pinigų gavimą ir įnešimą į Progimnazijos sąskaitą, už „Geros higienos praktikos taisyklių viešojo maitinimo įmonėms“ laikymąsi, praktinį įgyvendinimą bei vykdymo kontrolę virtuvėje, už savikontrolės žurnalų pildymą bei teisingą duomenų pateikimą pildant žurnalus.

70. Progimnazijos buhalteris atsakingas už pirminių dokumentų suvedimą į apskaitą.

71. Progimnazijos vyriausiasis buhalteris atsako už finansines operacijas.

IX SKYRIUS BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

72. Su šiuo Aprašu Progimnazijos bendruomenė supažindinama viešai, paskelbus šį Aprašą Progimnazijos tinklalapyje. Šis Aprašas gali būti papildomas, keičiamas, pasikeitus įstatymas, teisės aktams ir pan.

MAISTO PRIEDŲ, KURIŲ NETURI BŪTI VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMUOSE MAISTO PRODUKTUOSE, SĄRAŠAS

1. Dažikliai:

- 1.1. E 102 tartrazinas;
- 1.2. E 104 chinolino geltonasis;
- 1.3. E 110 saulėlydžio geltonasis FCF, apelsinų geltonasis S;
- 1.4. E 120 košenilis, karmino rūgštis, karminas;
- 1.5. E 122 azorubinas, karmosinas;
- 1.6. E 123 amarantas;
- 1.7. E 124 ponso 4R, košenilis raudonasis A;
- 1.8. E 127 eritrozinas;
- 1.9. E 129 alura raudonasis AC;
- 1.10. E 131 patentuotas mėlynasis V;
- 1.11. E 132 indigotinas, indigokarminas;
- 1.12. E 133 briliantinis mėlynasis FCF;
- 1.13. E 142 žaliasis S;
- 1.14. E 151 briliantinis juodasis BN;
- 1.15. E 155 rudasis HT;
- 1.16. E 180 litolrubinas BK.

2. Konservantai ir antioksidantai:

- 2.1. E 200 sorbo rūgštis;
- 2.2. E 202 kalio sorbatas;
- 2.3. E 203 kalcio sorbatas;
- 2.4. E 210 benzenkarboksirūgštis;
- 2.5. E 211 natrio benzoatas;
- 2.6. E 212 kalio benzoatas;
- 2.7. E 213 kalcio benzoatas;
- 2.8. E 220–228 sieros dioksidas ir sulfitai.

3. Saldikliai:

- 3.1. E 950 acesulfamas K;
- 3.2. E 951 aspartamas;
- 3.3. E 952 ciklamatai;
- 3.4. E 954 sacharinai;
- 3.5. E 955 sukralozė;
- 3.6. E 957 taumatinas;
- 3.7. E 959 neohesperidinas DC;
- 3.8. E 960 steviolio glikozidai;
- 3.9. E 961 neotamas

- 3.10. E 962 aspartamo-acesulfamo druska;
3.11. E 969 advantamas.

4. Aromato ir skonio stiprikliai:

- 4.1. E 620 glutamo rūgštis;
4.2. E 621 mononatrio glutamatas;
4.3. E 622 monokalio glutamatas;
4.4. E 623 kalcio glutamatas;
4.5. E 624 monoamonio glutamatas;
4.6. E 625 magnio glutamatas;
4.7. E 626 guanilo rūgštis;
4.8. E 627 dinatrio guanilatas;
4.9. E 628 dikalio guanilatas;
4.10. E 629 kalcio guanilatas;
4.11. E 630 inozino rūgštis;
4.12. E 631 dinatrio inozinatas;
4.13. E 632 dikalio inozinatas;
4.14. E 633 kalcio inozinatas;
4.15. E 634 kalcio5'-ribonukleotidai;
4.16. E 635 dinatrio5'-ribonukleotidai.
-

**VISUOMENĖS SVEIKATOS PRIEŽIŪROS SPECIALISTO FUNKCIJOS, PRIŽIŪRINT
MAITINIMO ORGANIZAVIMO ATITIKTĮ PROGIMNAZIJOJE**

1. Raštu informuoti progimnazijos administraciją ir valgyklos darbuotojus, atsakingus už vaikų maitinimą, apie Formoje Nr. 027-1/a pateiktus raštiškus nurodymus dėl vaiko maitinimo organizavimo per 5 darbo dienas nuo Formos Nr. 027-1/a pateikimo.
 2. Prižiūrėti maitinimo organizavimo atitiktį Tvarkos apraše nustatytiems reikalavimams:
 - 2.1. ar vaikų maitinimui netiekiamos draudžiamos tiekti maisto produktų grupės (vertinamas tik vaikams patiekiamas maistas);
 - 2.2. ar nepažeidžiami patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai;
 - 2.3. ar sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens;
 - 2.4. ar vykdomas Mokinių nemokamo maitinimo Vilkaviškio rajono savivaldybės mokyklose tvarkos aprašas.
 - 2.5. ar pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. 027-1/a) organizuojamas pritaikytas maitinimas;
 - 2.6. ar progimnazijoje kasdien organizuojami pietūs, kurių metu tiekiamas šiltas maistas ir ar pietūs organizuojami ne anksčiau nei 2,5 ir ne vėliau kaip praėjus 4 val. nuo pamokų pradžios;
 - 2.7. ar visi pietų metu patiekiami patiekalai yra nurodyti valgiaraštyje;
 - 2.8. ar progimnazijoje pietų metu tiekiami tausojantis ir augalinės kilmės maisto produktų patiekalai;
 - 2.9. ar valgiaraščiai sudaryti ne mažiau kaip 15 darbo dienų laikotarpiui .
-

**VILKAVIŠKIO R. KYBARTŲ „SAULĖS“ PROGIOMNAZIJOS
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 |
|------|--|--------------------------------|--|--------------------------|---|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
