|  |
| --- |
|  |
| **KRETINGOS R. VYDMANTŲ GIMNAZIJOS**  **DIREKTORIUS** |

**ĮSAKYMAS**

**DĖL MAITINIMO ORGANIZAVIMO KRETINGOS R. VYDMANTŲ GIMNAZIJOS IKIMOKYKLINIO UGDYMO SKYRIUJE TVARKOS APRAŠO PATVIRTINIMO**

2020 m. kovo 1 d. Nr. V-32

Vydmantai

Vadovaudamasi Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. balandžio 22 d. įsakymo Nr. V-313 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 75:2016 „Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programų vykdymo bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“ nauja redakcija nuo 2016 m. gegužės 1 d. (suvestinė redakcija 2020-05-01) Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 „Dėl vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ (nauja redakcija nuo 2018 m. rugsėjo 01 d., suvestinė redakcija 2021 m. vasario 06 d.); Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2016 m. birželio 23 d. įsakymu Nr. V-836 „Dėl rekomenduojamos paros maistinių medžiagų ir energijos normų patvirtinimo“, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. liepos 19 d. įsakymu Nr. V-640 „Dėl rekomenduojamų maisto produktų atšildymo, pirminio ir šiluminio apdorojimo nuostolių sąrašo patvirtinimo“, 2021 m. vasario 11 d. Kretingos rajono savivaldybės visuomenės sveikatos biuro direktorės įsakymu Nr. V-05 patvirtintu ,,Maitinimo organizavimo ugdymo įstaigose tvarkos aprašu“ bei Kretingos rajono savivaldybės tarybos sprendimais:

1. T v i r t i n u maitinimo organizavimo tvarkos Kretingos r. Vydmantų gimnazijos ikimokyklinio ugdymo skyriuje aprašą (pridedama).
2. P a v e d u Danguolei Šidlauskienei, raštinės vedėjai, su tvarkos aprašu supažindinti atsakingus darbuotojus ir Kretingos rajono savivaldybės visuomenės sveikatos biuro visuomenės sveikatos priežiūros specialistą pasirašytinai.
3. P r i p a ž į s t u netekusiu galios Kretingos rajono Vydmantų lopšelio-darželio „Pasagėlė“ direktoriaus 2019 m. rugsėjo 2 d. įsakymą Nr. (1.3)-V1-26 „Dėl maitinimo organizavimo tvarkos aprašo tvirtinimo“.

Direktorė Rasa Stonkuvienė

PATVIRTINTA

Kretingos r. Vydmantų gimnazijos

direktoriaus 2021 m. kovo 1 d.

įsakymu Nr. V-32

**MAITINIMO ORGANIZAVIMO KRETINGOS R. VYDMANTŲ GIMNAZIJOS IKIMOKYKLINIO UGDYMO SKYRIUJE TVARKOS APRAŠAS**

1. **SKYRIUS**

**BENDROSIOS NUOSTATOS**

1. Maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Aprašas) reglamentuoja vaikų, lankančių Kretingos r. Vydmantų gimnazijos (toliau – Gimnazija) ikimokyklinio ugdymo skyrių (toliau – Skyrius) maitinimą.

2. Aprašo tikslas – sudaryti sąlygas vaikų sveikatai palankiai ir saugiai mitybai, užtikrinti geriausią maisto saugą ir kokybę, patenkinti vaikų maisto fiziologinius poreikius, ugdyti sveikos mitybos įgūdžius bei nustatyti maitinimo organizavimo dalyvių funkcijas.

3. Maitinimas organizuojamas vadovaujantis teisės aktais, reglamentuojančiais maitinimo organizavimą, maisto produktų tiekimą, maisto tvarkymą, patalpų ir įrangos priežiūrą, sveikatos bei saugos reikalavimus ir šiuo Aprašu.

4. Apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžtys:

4.1. Cukrūs ‒ monosacharidai ir disacharidai, esantys maisto produkte.

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

4.3. Iš dalies hidrinti (iš dalies sukietinti, iš dalies hidrogenizuoti) augaliniai riebalai ‒ skysti augaliniai aliejai, hidrinimo proceso metu paversti pusiau kietais.

4.4. Nemokamas priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimas – maitinimas, kuris yra skiriamas Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatymo nustatyta tvarka ir finansuojamas iš valstybės biudžeto specialiosios tikslinės dotacijos savivaldybių biudžetams bei savivaldybės biudžeto. Nemokamas maitinimas organizuojamas Savivaldybės tarybos nustatyta mokinių nemokamo maitinimo organizavimo tvarka.

4.5. Patiekalas ‒ paprastai vienoje lėkštėje patiekiamas vartoti šaltas ar šiltas maistas.

4.6. 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.

4.7. 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.

4.8. Produktas – maisto produktas, naudojamas patiekalų gamybai.

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

4.10. 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.

4.11. Vaikų maitinimo paslaugos – paslaugos, už kurias Savivaldybės tarybos nustatyta tvarka sumoka tėvai (globėjai, rūpintojai);

4.12. Valgiaraštis – patiekiamų vartoti dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

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

4.14. Kitos sąvokos atitinka 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 853/2004, nustatančiame konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienosreikalavimus (OL 2004 m. specialusis leidimas, 3 skyrius, 45 tomas, p. 14) (toliau ‒ Reglamentas (EB) Nr. 853/2004), Lietuvos Respublikos produktų saugos įstatyme, Lietuvos Respublikos maisto įstatyme, Lietuvos Respublikos visuomenės sveikatos priežiūros įstatyme, Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. balandžio 22 d. įsakyme Nr. V-313 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 75:2016 „Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programų vykdymo bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“ nauja redakcija nuo 2016 m. gegužės 1 d. (suvestinė redakcija 2020-05-01) ir Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo, patvirtinto Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 nauja redakcija nuo 2018 m. rugsėjo 1 d., suvestinė redakcija 2021-02-06, 4 skyriuje išvardytuose teisės aktuose vartojamas sąvokas, Maitinimo organizavimo ugdymo įstaigose tvarkos aprašu, patvirtintu 2021 m. vasario 11 d., Kretingos rajono savivaldybės visuomenės sveikatos biuro direktorės įsakymu Nr. V-05.

1. **SKYRIUS**

**MAITINIMO ORGANIZAVIMAS**

5. Gimnazijos direktorius organizuoja vaikų maitinimą taip, kad būtų sudarytos sąlygos vaikams pavalgyti šilto maisto. Maistas gaminamas atsižvelgiant į fiziologinius vaikų poreikius, amžiaus ypatumus, tinkamos mitybos principus. Vaikai maitinami grupėse pagal sudarytus valgiaraščius.

6. Maitinimo organizavimo veiklos sritys ir atsakingi asmenys:

6.1. Direktorius:

6.1.1. atsakingas už vaikų maitinimo organizavimą Kretingos r. Vydmantų gimnazijos ikimokyklinio ugdymo skyriuje ir šio Aprašo nuostatų įgyvendinimą;

6.1.2. teikia informaciją Kretingos rajono savivaldybės tarybai, atsakingiems darbuotojams apie lėšų poreikį maitinimo patalpoms (virtuvei, sandėliui ir grupių virtuvėlėms) tvarkyti, įrangai įsigyti ar atnaujinti, kitoms išlaidoms, tiesiogiai susijusioms su vaikų maitinimu organizavimu;

6.1.3. koordinuoja mokesčio už vaikų maitinimą lengvatų, numatytų Kretingos rajono savivaldybės tarybos sprendimais, taikymą Skyriuje;

6.1.4. pagal Kretingos rajono savivaldybės tarybos sprendimais nustatytų pareigybių ir etatų sąrašą paskirsto darbuotojams vaikų maitinimo organizavimo ir priežiūros funkcijas, rengia pareigybių aprašymus;

6.1.5. skiria atsakingus asmenis už Geros higienos praktikos taisyklių įdiegimą ir maisto saugos valdymą, vidaus audito atlikimą.

6.2. Visuomenės sveikatos priežiūros specialistas:

6.2.1. sudaro dienos valgiaraščius-reikalavimus pagal perspektyvinį valgiaraštį;

6.2.2. dalyvauja rengiant ir atnaujinant rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemą, vykdo savikontrolę.

6.2.3. Skyriuje kontroliuojančioms institucijoms vykdant maitinimo organizavimo patikrinimus dalyvauja tikrinime ir teikia joms informaciją savo kompetencijos ribose;

6.2.4. konsultuoja maitinimo klausimais Skyriaus darbuotojus, vaikų tėvus (globėjus/rūpintojus);

6.2.5. pagal kompetenciją prižiūri, kad vaikų maitinimas atitiktų teisės aktų ir šio Aprašo reikalavimus.

6.3. Virėjai:

6.3.1. gamina patiekalus vadovaujantis dienos valgiaraščiu-reikalavimu ir technologinėmis kortelėmis;

6.3.2. laikosi patiekalų apdorojimo laiko ir temperatūros reikalavimų, atlieka pagamintų patiekalų temperatūros matavimą ir registruoja žurnaluose;

6.3.3. pasveria porcijas vienam vaikui ir išduoda į grupes atitinkamai pagal jose esančių vaikų skaičių;

6.3.4. atlieka kontrolinius svėrimus;

6.3.5. kasdien valo virtuvės patalpas ir įrenginius, vieną kartą per savaitę organizuoja virtuvėje sanitarinę dieną ir pildo „Valymo darbų registravimo žurnalą“.

6.4. Ūkio dalies vedėjas:

6.4.1. užsako maisto produktus iš tiekėjų, kontroliuoja teikiamų maisto produktų kokybę, sandėliavimo sąlygas bei maisto ruošimo ir išdavimo procesą. Apie nustatytus trūkumus raštu informuoja Gimnazijos direktorių. Atlieka pažeidimų šalinimo kontrolę;

6.4.2. priima iš tiekėjų tik kokybiškus, realizacijos laiką atitinkančius produktus, juos sandėliuoja, laikydamasis naudojimo terminų ir kitų produktų laikymo sąlygų reikalavimų;

6.4.3. išduoda iš sandėlio produktus pagal sudarytą valgiaraštį-reikalavimą;

6.4.4. kasdien vykdo tikslią maisto produktų įplaukų ir išlaidų registraciją Medžiagų sandėlio apskaitos knygoje;

6.4.5. valo sandėlį ir fiksuoja „Valymo darbų registravimo žurnale“;

6.4.6. matuoja šaldymo įrengimų temperatūrą ir fiksuoja žurnale.

6.4.7. atlieka pakoregavimus Dienos valgiaraštyje ir yra atsakinga už jį, jeigu tą dieną nedirba VSPS ir koregavimai yra būtini.

6.5. Direktoriaus pavaduotojas ugdymui:

6.5.1. organizuoja personalo periodinius sveikatos profilaktinius patikrinimus, vykdo virtuvės ir Skyriaus higieninės būklės priežiūrą;

6.5.2. tvirtina parengtą ir pasirašytą valgiaraštį-reikalavimą;

6.5.3. derina ir tvirtina nereikšmingus perspektyvinio valgiaraščio pakeitimus, susijusius su vaikų lankomumu bei maisto produktų tiekimu.

6.6. Kretingos rajono savivaldybės visuomenės sveikatos biuras:

6.6.1. sudaro perspektyvinius ir pritaikytus valgiaraščius, suderina su Gimnazijos direktoriumi ir Kretingos rajono valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos įgaliotu asmeniu;

6.6.2. sudaro perspektyvinius valgiaraščius – reikalavimus 15 dienų ir perspektyvinius valgiaraščius vaikams 15 dienų, kuriems reikalingas pritaikytas maitinimas;

6.6.3. sudaro perspektyviniuose valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūras ir gamybos technologinius aprašymus.

1. **SKYRIUS**

**MAITINIMO PASLAUGOS FINANSAVIMAS**

7. Maitinimo paslauga finansuojama tėvų (globėjų, rūpintojų) lėšomis pagal Kretingos rajono savivaldybės tarybos nustatytą tvarką.

8. Priešmokyklinio ugdymo grupės vaikams, kuriems teikiamas nemokamas maitinimas, už maitinimą apmokama savivaldybės biudžeto lėšomis teisės aktų nustatyta tvarka.

1. **SKYRIUS**

**VAIKŲ MAITINIMO APSKAITA**

9. Vaikų maitinimų skaičius priklauso nuo jų buvimo įstaigoje trukmės: 2-6 metų amžiaus vaikai maitinami 3 kartus per dieną pagal valgiaraščius: pusryčiai – 9.00 val.; pietūs – 12.30 val.; vakarienė – 16.00 val.

10. Vykdant ES programas „Pienas vaikams“ ir „Vaisių vartojimo skatinimas mokyklose“ vaikams papildomai patiekiami pieno produktai ir vaisiai.

11. Atsižvelgdami į vaiko buvimo Skyriuje trukmę, vaiko tėvai (globėjai, rūpintojai) gali pasirinkti maitinimų skaičių rugsėjo 1 ir sausio 1 dieną (atskirais atvejais ir metų bėgyje), pateikdami raštišką prašymą Gimnazijos direktoriui, kuriame nurodo, kurio maitinimo (pusryčių, pietų ar vakarienės) jie atsisako.

12. Vaikų lankomumo ir maitinimų skaičiaus apskaita vykdoma pagal Lankomumo tvarkos aprašą, patvirtintą Gimnazijos direktoriaus.

13. Maitinimai gali būti organizuojami išduodant maisto davinius, skirtus maitinti ne Skyriuje, taip pat, jei organizuojamas nemokamas maitinimas vaikams, kuriems reikalingas pritaikytas maitinimas, tačiau pritaikyto maitinimo patiekalų Skyriaus virtuvėje pagaminti nėra galimybių. 14. Maisto daviniai gali būti išduodami karantino, ekstremaliosios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu, taip pat, kai vaikui skirtas mokymas namuose. Sudarant maisto davinius ilgesniam laikui (pvz., karantino metu) galima keisti maisto davinių sudėtį, atsižvelgiant į maisto davinius gaunančių vaikų poreikius.

1. **SKYRIUS**

**VAIKŲ MAITINIMO RACIONO ENERGETINĖ VERTĖ, DRAUDŽIAMI IR REKOMENDUOJAMI MAISTO PRODUKTAI**

14. Vienos dienos vaiko maisto raciono energinės vertės pasiskirstymas:

14.1. pusryčiai – 20 – 25 %;

14.2. pietūs – 30 – 35 %;

14.3. vakarienė – 20 – 25 % rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo.

15. Draudžiama vaikams atsinešti iš namų užkandžių ir (ar) gėrimų, išskyrus, maisto produktus reikalingus įstaigoje vykdomai ugdomajai veiklai įgyvendinti.

16. Vaikų maitinimui Skyriuje draudžiamos 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; 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; maisto produktai ir patiekalai, neatitinkantys Tvarkos aprašo 3‒5 prieduose nustatytų reikalavimų (pagal Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo, patvirtinto Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 nauja redakcija nuo 2018 m. rugsėjo 1 d., suvestinė redakcija 2021-02-06).

17. Vaikams 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.

18. Maisto davinius sudaryti rekomenduojami maisto produktai: daržovės; vaisiai; grūdiniai (viso grūdo gaminiai, kruopos, kruopų produktai, duonos gaminiai ir kt.); ankštinės daržovės; pienas ir pieno produktai (rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti); kiaušiniai; riešutai; liesa mėsa; žuvis ir jos produktai; aliejai; sultys; sriubos.

1. **SKYRIUS**

**PATIEKALŲ GAMINIMO IR PATIEKIMO REIKALAVIMAI**

19. Patiekiamas maistas gaminamas ir patiekiamas tą pačią dieną.

20. Patiekiamas maistas turi būti kokybiškas, įvairus ir atitikti saugos reikalavimus.

21. Pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams.

22. Gaminant maistą nenaudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų.

23. Gaminant maistą naudojama kuo mažiau druskos ir cukraus (druskos ne daugiau kaip 1 g/100 g, pridėtinio cukraus ne daugiau kaip 5 g/100 g).

24. Jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa ar žuvis, ji sumalama patiekalo gaminimo dieną.

25. Kiekvieną dieną patiekiama daržovių ir vaisių. Jie tiekiami atskiro maitinimo metu.

26. Tas pats patiekalas netiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus, garnyrus ir užkandžius (reikalavimas netaikomas pritaikyto maitinimo valgiaraščiams).

27. Karštas pietų patiekalas ruošiamas iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštiniai, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu patiekiamos daržovės ar vaisiai arba jų salotos.

28. Valgymo metu ant stalų nededama druskos, pipirų, garstyčių.

29. Jei tiekiama arbata, sudaryta galimybė atsigerti nesaldintos arbatos.

30. Pienas ir kiti gėrimai vaikams neteikiami šalti (rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip 15oC).

31. Patiekalai keičiami atsižvelgiant į sezoniškumą (pvz. raugintų kopūstų sriuba į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriuba į šaltibarščius ir pan.).

32. Vaikams sudarytos higieniškos sąlygos atsigerti geriamojo vandens. Vandeniui atsigerti naudojami vienkartiniai puodukai, stiklinaitės.

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

34. Pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E027-1/a) organizuojamas pritaikytas maitinimas.

1. **SKYRIUS**

**VALGIARAŠČIO SUDARYMO TVARKA**

35. Skyriuje maitinimas organizuojamas pagal perspektyvinius 15 dienų valgiaraščius, patvirtintus Kretingos visuomenės sveikatos biuro (toliau – Biuro) direktoriaus, Gimnazijos direktoriaus. Perspektyviniai valgiaraščiai skelbiami Gimnazijos internetinėje svetainėje.

36. 15 dienų perspektyviniai valgiaraščiai sudaromi 1-3 metų ir 4-6 metų amžiaus grupėms.

37. Dienos valgiaraščius pagal perspektyvinius valgiaraščius sudaro visuomenės sveikatos priežiūros specialistas.

38. Valgiaraštyje nurodomi pusryčiams, pietums ir vakarienei patiekiami patiekalai, patiekalų kiekiai (išeiga) 1-3, 4-6 metų amžiaus vaikams, maisto produktų pavadinimai ir kiekiai gramais, vaikų skaičius pusryčiams, pietums ir vakarienei;

39. Valgiaraščio projektas sekančiai dienai sudaromas iš vakaro pagal tą dieną esamų vaikų skaičių, atsižvelgiant į vaikų sergamumą bei informaciją, kurią pateikia tėvai laikydamiesi Lankomumo apskaitos tvarkos aprašo reikalavimų;

40. Programų „Pienas vaikams“ ir „Vaisių vartojimo skatinimas mokyklose“ maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami;

41. Valgiaraštį pasirašo visuomenės sveikatos priežiūros specialistas, virėjas ir ūkio dalies vedėjas. Gimnazijos direktoriaus pavaduotojas ugdymui tvirtina parengtą ir pasirašytą valgiaraštį;

42. Galimi nereikšmingi perspektyvinio valgiaraščio keitimai, t. y. galima koreguoti maisto produktų kiekius (ne daugiau 5 porcijų) dėl esančio Skyriuje tą dieną vaikų skaičiaus skirtumo lyginant su vakarykščiu vaikų skaičiumi.

43. Galimi perspektyvinio valgiaraščio keitimai, jei ženkliai pasikeičia vaikų skaičius, (lyginant su vakarykščiu vaikų skaičiumi) arba yra būtinybė pakeisti vieną maisto produktą tos pačios maisto produktų grupės kitu maisto produktu, kai mitybinė vertė nepablogėja, o energinė vertė pasikeičia ne daugiau kaip 5 procentus.

44. Pakeitimus atlieka visuomenės sveikatos priežiūros specialistas (darbo metu), ūkio dalies vedėjas (nesant visuomenės sveikatos priežiūros specialisto), suderinęs su Gimnazijos direktoriaus pavaduotoju ugdymui;

45. Tos savaitės valgiaraščiai skelbiami vaikų priėmimo-nusirengimo patalpoje. Šiose patalpose skelbiama ir Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamas telefono linijos numeris (skambinti maitinimo organizavimo klausimais).

46. Visuomenės sveikatos biuras (VSB) atsakingas už pritaikyto maitinimo perspektyvinių valgiaraščių rengimą.

47. VSB rengia pritaikyto maitinimo perspektyvinius valgiaraščius, pagal raštiškas gydytojų rekomendacijas (Forma Nr. E027-1) ir tėvams pateikus prašymą (1 priedas).

48. Reikiamus dokumentus per 5 darbo dienas VSB pristato Gimnazijoje dirbantis visuomenės sveikatos priežiūros specialistas.

49. Pritaikyto maitinimo perspektyviniai valgiaraščiai rengiami pagal Gimnazijoje naudojamą 15 dienų perspektyvinį valgiaraštį, nenaudojant maisto produktų, kurių vaikas negali vartoti arba patiekalai keičiami kitais, atitinkančiais raštiškas gydytojų rekomendacijas.

50. Pritaikyto maitinimo valgiaraščio rengimo ir derinimo laikotarpiu už vaiko maitinimo organizavimą atsakinga Skyriuje dirbantis visuomenės sveikatos priežiūros specialistas .

51. Jei pritaikyto maitinimo patiekalų Skyriaus virtuvėje nėra galimybių pagaminti arba laukiama kol VSB sudarys pritaikytą maitinimą, vaikai, kuriems skirtas pritaikytas maitinimas, gali būtų maitinami tą dieną iš namų atneštu maistu. Skyrius iš namų atneštą maistą turi laikyti ir patiekti tinkamos temperatūros.

52. Jei vaiko tėvai (globėjai, rūpintojai) vaikui įdeda maisto papildomai, įdėtas maitas turi atitikti Tvarkos aprašo 16 punktą. Už namų atneštą maistą yra atsakingi vaikų tėvai.

53. Tėvai (globėjai, rūpintojai), savo vaikui, gali atsisakyti pritaikyto maitinimo, užpildę sutikimo formą dėl maitinimo pagal bendrą įstaigos valgiaraštį (3 priedas).

1. **SKYRIUS**

**MAISTO PRODUKTŲ ĮSIGIJIMAS IR APSKAITA**

54. Maisto produktų pirkimas Gimnazijoje organizuojamas Lietuvos Respublikos viešųjų pirkimų įstatymo ir kitų teisės aktų nustatyta tvarka. Už maisto produktų pirkimą atsakingas ūkio dalies vedėjas.

55. Maisto produktų apskaita atliekama kompiuterine programa ,,Stekas“. Apskaitą veda vyriausiasis buhalteris.

1. **SKYRIUS**

**KONTROLĖ**

56. Vaikų maitinimo organizavimo kontrolę pagal kompetenciją atlieka Kretingos rajono savivaldybės kontrolės ir audito tarnyba, teritorinis visuomenės sveikatos centras, teritorinė valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba.

57. Gimnazija, gavusi patikrinimo aktą iš kontroliuojančios institucijos, nedelsiant jį išanalizuoja ir rengia trūkumų šalinimo planą.

1. **SKYRIUS**

**BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS**

58. Gimnazijos direktoriaus pavaduotojas ugdymui supažindina vaikų tėvus (globėjus, rūpintojus) su šiuo Aprašu.

59. Aprašas skelbiamas Gimnazijos internetinėje svetainėje.

60. Aprašas keičiamas ar naikinamas direktoriaus įsakymu, pasikeitus vaikų maitinimą reglamentuojantiems dokumentams arba siekiant jį papildyti ar pakeisti.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Maitinimo organizavimo Kretingos r. Vydmantų gimnazijos

ikimokyklinio ugdymo skyriuje tvarkos aprašo

1 priedas

Vaiko tėvų (globėjų, rūpintojų) vardas, pavardė

Adresas

Telefonas, el. paštas

Kretingos r. Vydmantų gimnazijos

Direktoriui

**PRAŠYMAS**

**DĖL PRITAIKYTO MAITINIMO PERSPEKTYVINIO VALGIARAŠČIO**

20 m. d.

Vydmantai

Prašau, kad mano sūnus / dukra

(vaiko vardas, pavardė)

būtų maitinimas, pagal individualų pritaikyto maitinimo valgiaraštį.

(vaiko amžius)

Parašas Vardas, pavardė

Maitinimo organizavimo Kretingos r. Vydmantų gimnazijos

ikimokyklinio ugdymo skyriuje tvarkos aprašo

2 priedas

Vaiko tėvų (globėjų, rūpintojų) vardas, pavardė

Adresas

Telefonas, el. paštas

Kretingos r. Vydmantų gimnazijos

Direktoriui

**PRAŠYMAS**

**DĖL MAISTO ATNEŠIMO IŠ NAMŲ**

20 m. d.

Vydmantai

Prašau leisti mano sūnus / dukra

(vaiko vardas, pavardė)

lankančiam grupę, maitintis namuose pagamintu ir iš namų atsineštu maistu.

**Tėvų įsipareigojimai:**

1. Prisiimu visišką atsakomybę už namuose paruoštų patiekalų saugą ir kokybę;
2. Sutinku, kad iš namų atneštas maistas bus laikomas Skyriaus virtuvės šaldytuve iki reikiamo maitinimo laiko;
3. Indai, kuriuose bus atnešamas maistas bus skirti ir pritaikyti maistui laikyti bei šildyti konvekcinėje krosnelėje;
4. Sutinku, kad iš namų atsineštas maistas bus šildomas konvekcinėje krosnelėje.

Parašas Vardas, pavardė

Maitinimo organizavimo Kretingos r. Vydmantų gimnazijos

ikimokyklinio ugdymo skyriuje tvarkos aprašo

3 priedas

Vaiko tėvų (globėjų, rūpintojų) vardas, pavardė

Adresas

Telefonas, el. paštas

Kretingos r. Vydmantų gimnazijos

Direktoriui

**SUTIKIMAS**

**DĖL MAITINIMO PAGAL ĮSTAIGOS PERSPEKTYVINĮ VALGIARAŠTĮ**

20 m. d.

Vydmantai

Sutinku, kad mano sūnus / dukra

(vaiko vardas, pavardė)

būtų maitinimas pagal įstaigos perspektyvinį valgiaraštį.

(vaiko amžius)

Parašas Vardas, pavardė

Maitinimo organizavimo Kretingos r. Vydmantų gimnazijos

ikimokyklinio ugdymo skyriuje tvarkos aprašo

4 priedas

**KRETINGOS R. VYDMANTŲ GIMNAZIJOS**

**IKIMOKYKLINIO UGDYMO SKYRIUS**

**DĖL DIENOS VALGIARAŠČIO – REIKALAVIMO PRODUKTAMS IŠDUOTI PAKEITIMO**

20 m. d.

Vydmantai

20 m. d. patiekalas keičiamas

patiekalu,

dėl

Įstaigos atstovai: Sandėlininkas

VSPS

Virėjas