PANEVĖŽIO R. PALIŪNIŠKIO PAGRINDINĖS MOKYKLOS DIREKTORIUS

ĮSAKYMAS
DĖL MAITINIMO ORGANIZAVIMO PALIŪNIŠKIO PAGRINDINĖJE MOKYKLOJE TVARKOS APRAŠO PATVIRTINIMO

2018 m. lapkričio 9 d. Nr. V-123
Paliūniškio k.

Vadovaudamasi Panevėžio r. savivaldybės tarybos 2018 m. spalio 31 d. sprendimu Nr. T-208 „Dėl maitinimo organizavimo Panevėžio rajono ugdymo įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“,

t v i r t i n u Maitinimo organizavimo Panevėžio r. Paliūniškio pagrindinės mokyklos tvarkos aprašą (pridedama).

Direktorė Nijolė Sereikienė

PATVIRTINTA
Panevėžio r.
Paliūniškio pagrindinės mokyklos
direktoriaus 2018 m. lapkričio 9 d.
įsakymu Nr. V-123

MAITINIMO ORGANIZAVIMO PALIŪNIŠKIO PAGRINDINĖJE MOKYKLOJE TVARKOS APRAŠAS

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Maitinimo organizavimo mokykloje tvarkos aprašas (toliau – Tvarkos aprašas) reikalingas sudaryti sąlygas vaikams pateikti sveikatai palankesnius patiekalus, ugdyti sveikos mitybos įpročius, valgymo kultūrą, reglamentuoti žaliavų pirkimą, pateikimą, apskaitą, mažinti maisto švaistymą, sunaudojamų maisto produktų kiekio bei piniginių lėšų tvarkymą mokykloje teikiant maitinimo paslaugas. Tvarkos aprašas parengtas vadovaujantis Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašu, patvirtintu Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymu Nr. V-394 „Dėl Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymo Nr. V-964 „Dėl Maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“ pakeitimo“, Geros higienos praktikos taisyklėmis viešojo maitinimo įmonėms, Mokinių nemokamo maitinimo rajono mokyklose tvarkos aprašu, patvirtintu Panevėžio rajono savivaldybės tarybos 2010 m. sausio 21 d. sprendimu Nr. T-4 „Dėl Mokinių nemokamo maitinimo rajono mokyklose tvarkos aprašo patvirtinimo“, Panevėžio rajono savivaldybės administracijos direktoriaus 2017 m. rugsėjo 25 d. įsakymu Nr. A-228 „Dėl Panevėžio rajono savivaldybės administracijos direktoriaus 2014 m. lapkričio 27 d. įsakymo Nr. A1-271 „Dėl nemokamam mokinių maitinimui skirtiems produktams įsigyti skiriamų lėšų dydžio nustatymo“ pakeitimo“, kitais galiojančiais teisės aktais, reglamentuojančiais vaikų maitinimą.

2. Maisto produktų ir grynųjų pinigų apskaita turi būti organizuojama vadovaujantis Viešojo sektoriaus apskaitos ir finansinės atskaitomybės standartais.

3. Maitinimas (pusryčiai, pietūs ar kiti papildomi maitinimai) teikiamas vaikams ir darbuotojams bei nemokamai maitinamiems mokiniams kasdien darbo dienomis, atskirais atvejais gali būti organizuojamas nemokamas mokinių maitinimas poilsio, švenčių dienomis ar dieninėse vasaros poilsio stovyklose, mokinių atostogų dienomis bei įstaigoje organizuojamų renginių (olimpiadų, konkursų, konferencijų ir kitų renginių) dalyviams.

4. Maitinimas finansuojamas taip:

4.1. mokinių nemokamas maitinimas – už valstybės ir savivaldybės biudžeto skiriamas lėšas;

4.2. ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo grupių vaikų – už savivaldybės biudžeto skiriamas lėšas, pritaikius mokesčio lengvatas;

4.3. ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo grupių vaikų, visų pageidaujančiųjų vaikų, mokinių, darbuotojų, kitų asmenų maitinimas – už asmenines vaikų, mokinių ir darbuotojų lėšas.

5. Mokyklos direktorius:

5.1. nustato vaikų maitinimo teikimo pradžią, laiką, maitinimo grafiką, maitinimo teikimą poilsio, švenčių ir mokinių atostogų dienomis, maitinimo dienų skaičių;

5.2. nustato įstaigos tvarką, paskiria atsakingus asmenis už dokumentacijos tvarkymą, apskaitos tvarkymą, kontrolės sistemas, grynųjų pinigų apskaitą;

5.3. organizuoja maisto produktų viešąjį pirkimą Lietuvos Respublikos viešųjų pirkimų įstatymo, savivaldybės bei Vaikų maitinimo organizavimo aprašo nustatyta tvarka pagal patvirtintas rekomendacijas.

II. SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽIMAI

6. 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 hidrogenizuoti) **augaliniai riebalai** – skysti augaliniai aliejai, hidrinimo proceso metu paversti pusiau kietais.

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.) 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.

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 konvekcinėje krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

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

Valgiaraštis – patiekiamų dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

Kitos sąvokos atitinka kituose teisės aktuose vartojamas sąvokas.

III. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

7. Mokykla yra atsakinga už tai, kad būtų sudarytos sąlygos vaikų maitinimui organizuoti.

8. Mokyklos direktorius (toliau – Direktorius) yra atsakingas už vaikų maitinimo organizavimą ir šio Tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą.

9. Maisto produktų inventorizacija mokykloje atliekama pagal inventorizacijos taisykles, patvirtintas Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimu.

10. Gaunamos tėvų (globėjų) įmokos už maitinimo paslaugą apskaitomos kaip mokyklos gaunamos pajamos už vaikų išlaikymą švietimo įstaigoje.

11. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietos įrengimas ir maisto tvarkymas turi atitikti teisės aktų reikalavimus. Sudaroma galimybė norintiems maitintis iš namų tą dieną atsineštu maistu.

12. Vaikų maitinimas organizuojamas valgykloje.

13. Mokykloje vaikai turi gauti šilto maisto.

14. Maitinimai skirstomi į pagrindinius – pusryčiai, pietūs.

15. 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.

16. Vaikų maitinimui mokykloje 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 (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; maisto produktai ir patiekalai, neatitinkantys nustatytų reikalavimų.

17. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

17.1 patiekiamas šiltas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną;

17.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas, įvairus;

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

17.4. gaminant maistą neturi būti naudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų;

17.5. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių (rekomenduojama sezoninių, šviežių). Rekomenduojama, kad vaisiai būtų tiekiami papildomo maitinimo metu;

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

17.7. rekomenduojama sriubą tiekti papildomo maitinimo metu;

17.8. daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras turi sudaryti ne mažiau kaip 1/3 patiekalo svorio. Jei vaikai maitinimų metu turi galimybę patys įsidėti maisto, šio papunkčio nuostatos netaikomos;

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

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

17.11. 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 bulves) ar vaisių garnyras. Reikalavimas netaikomas patiekalams iš augalinės kilmės maisto produktų;

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

17.13. pienas ir kiti gėrimai vaikams neteikiami šalti, rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip 15°C;

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

17.15. rekomenduojama maistą patiekti estetiškai, ugdyti mokinių skonį bei valgymo kultūrą, vykdyti mokinių apklausą apie maitinimo organizavimą, teikiamų patiekalų skonines, išvaizdos ar kitas ypatybes, duomenis naudoti valgiaraščiams sudaryti, keisti patiekalus siekiant mažinti atliekų kiekį, vykdant nesuvalgomo maisto kontrolę / stebėseną.

18. Mokykloje turi būti sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens, net jei vaikai nemaitinami.

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

20. Mokyklos valgykloje matomoje vietoje turi būti skelbiama:

20.1. einamosios savaitės valgiaraščiai (nurodant visus patiekalus ir gėrimus);

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

20.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris (skambinti maitinimo organizavimo klausimais);

20.4. šaltų užkandžių, jei jie tiekiami, sąrašas ir svoris.

21. Dalyti produktus, kurie finansuojami iš ES ir Lietuvos Respublikos biudžeto pagal paramos programą „Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimas vaikų ugdymo įstaigose“, Švietimo, kultūros ir sporto skyriui teikti ataskaitas ir informaciją apie pateiktus kiekius – suvartojimo žurnalo kopiją už kiekvieną mėnesį iki kito mėnesio 15 d.

22. Mokykloje maitinamiems suaugusiems asmenims neturi būti pateikiami šio Tvarkos aprašo reikalavimų neatitinkantys maisto produktai ar patiekalai vaikų maitinimo metu.

23. Mokyklose negali būti reklamuojami maisto produktai, išvardyti šio Tvarkos aprašo 16 punkte.

IV. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS MOKYKLOJE

24. Mokykloje mokiniai maitinami valgykloje, kur sudarytos sąlygos vaikams pavalgyti šilto maisto, atsižvelgiant į mokinius, turinčius specialiųjų maitinimosi poreikių, pritraukiant mokinius, kurie valgykloje pietauja retai. Vaikų aptarnavimui pietų metu pagerinti rekomenduojama pailginti pertraukas arba pertraukas organizuoti skirtingu metu skirtingoms klasėms, sudaromos sąlygos mokyklos valgykloje ne tik pavalgyti, bet ir pailsėti, pabendrauti.

25. Maitinimas organizuojamas pagal valgiaraščius, patvirtintus mokyklos direktoriaus ir suderintus su teritorinėmis valstybinėmis maisto ir veterinarijos tarnybomis (toliau – VMVT), skelbiamus viešai ir mokyklos tinklalapyje. Rekomenduojama sudaryti sąlygas maitinimų metu patiems įsidėti maisto arba taikyti dalinę mokinių savitarną pietų pertraukų metu. Vaikams sudaroma galimybė atsinešti, laikyti ir maitintis iš namų tą dieną atneštu maistu. Už atnešto maisto saugą ir kokybę atsako vaiko atstovai pagal įstatymą.

26. Valgiaraščiai turi būti sudaromi laikantis sveikatos apsaugos ministro įsakymais patvirtintų rekomenduojamų paros maisto medžiagų ir energijos normas, atsižvelgiant į mokykloje besimokančių vaikų amžių. Skiriamos amžiaus grupės (4–6 metų, 7–10 metų ir virš 11 metų amžiaus vaikai).

27. 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.

28. Mokykloje, be pietų, taip pat sudaroma galimybė nusipirkti šaltų užkandžių iš vaikų ir mokinių maitinimui nedraudžiamų maisto produktų grupių, raštišku tėvų (globėjų, rūpintojų) pritarimu pagal įstatymą.

29. Vaikams, pateikusiems gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. 027-1/a), turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas.

30. ikimokyklinio ugdymo amžiaus vaikų maitinimo organizavimas:

30.1. vaikai maitinami 1–2 kartus per dieną, atsižvelgiant į tėvų (globėjų, rūpintojų) pasirinktą maitinimo skaičių ir maitinami pagal valgiaraščius;

30.2. atskiri valgiaraščiai sudaromi 4–6 metų, 7–10 metų ir virš 11 metų amžiaus vaikams, jei mokykloje yra mišraus amžiaus grupė, valgiaraščiai gali būti sudaromi vadovaujantis 4–6 metų vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis;

30.3. 80 proc. vaikams patiekiamų patiekalų turi būti tausojantys patiekalai;

30.4. pagal gydytojo raštiškus nurodymus turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas;

30.5. jei vaiko atstovai pagal įstatymą vaikui įdeda maisto papildomai, įdėtas maistas turi atitikti Tvarkos aprašo 16 punkto reikalavimus.

31. Tėvai (globėjai):

31.1. pateikdami prašymą direktoriui turi teisę pasirinkti maitinimų rūšis. Tėvai (globėjai) gali atsisakyti pusryčių arba pietų;

31.2. privalo pateikti grupės mokytojui dėl pietų prašymą dėl planuojamo kito mėnesio maitinimo pakeitimo iki einamo mėnesio priešpaskutinės darbo dienos;

32. Maitinimo grafikas:

32.1. pusryčiai – 8.00 – 8.15 val.;

32.2. pietūs – 10.55 –11.25 val.

33. Mokykloje organizuojamos:

33.1. vaikų maitinimo paslaugos, už kurias Panevėžio rajono savivaldybės tarybos nustatytą užmokestį moka tėvai (globėjai);

33.2. nemokamas maitinimas, kuris yra skiriamas Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatymo nustatyta tvarka ir finansuojamas iš valstybės biudžeto specialiosios tikslinės dotacijos savivaldybės biudžetui bei savivaldybės biudžeto.

34. Nemokamas maitinimas yra organizuojamas nuo tada, kai gaunamas Panevėžio rajono savivaldybės administracijos socialinės paramos skyriaus sprendimas dėl socialinės paramos vaikui skyrimo:

34.1. nemokamas maitinimas skiriamas nuo mokslo metų pradžios iki mokslo metų pabaigos arba nuo informacijos apie priimtą sprendimą gavimo mokykloje kitos dienos iki mokslo metų pabaigos ir įforminamas mokyklos direktoriaus įsakymu;

34.2. lėšų, skiriamų vienai dienai vienam vaikui, mokamo ir nemokamo maitinimo kainos dydis nustatomas vadovaujantis Panevėžio rajono savivaldybės tarybos sprendimu.

V. VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

35. Vaikų maitinimo valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams bei į vaikų buvimo mokykloje trukmę. Valgiaraščių energinė ir maistinė vertė nuo normų gali nukrypti ne daugiau nei penkis procentus.

36. Mokykloje valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 dienų laikotarpiui.

37. Mokyklų valgiaraščiuose prie kiekvieno patiekalo turi būti nurodytas jo kiekis (g). Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programos produktai į valgiaraščius neįtraukiami. 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.

38. Nemokamo maitinimo einamosios dienos valgiaraščiuose nurodomi patiekalų kiekiai, patiekalo kaina, receptūros numeris, šie valgiaraščiai turi atitikti suderintą valgiaraštį ir savivaldybės administracijos direktoriaus įsakymu patvirtintą vienos dienos vienam mokiniui maitinimo normą produktams įsigyti (su pirkimo PVM).

VI. ŽALIAVŲ IR PRODUKŲ ĮSIGIJIMAS

39. Maisto produktų pirkimas organizuojamas vadovaujantis Viešųjų pirkimų įstatymo nustatyta tvarka.

40. Pirmenybę teikti tokioms įsigyjamoms žaliavoms ir maisto produktams:

40.1. atitinkantiems 2007 m. birželio 28 d. Tarybos reglamente (EB) Nr. 834/2007 dėl ekologinės gamybos ir ekologiškų produktų ženklinimo ir panaikinančio Reglamentą (EEB) Nr. 2092/91 (OL 2007 L 189, p. 1) kriterijus;

40.2. pirkimo sąlygose nustatyti kriterijų, kad ne mažiau kaip 30 proc. pirkimo vertės sudarytų ekologiški produktai ir pagal galimybes šį kriterijų nuolat didinti;

40.3. atitinkantiems maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė“ kriterijus;

40.4. tiekiamiems trumposiomis maisto tiekimo grandinėmis iš ūkių (ne daugiau kaip vienas tarpininkas tarp ūkio ir maitinimo organizatoriaus).

41. Kviesti vietos ūkininkus ir produkcijos gamintojus kaip galimus produktų tiekėjus, pristatyti jiems maisto pirkimo kriterijus ir sąlygas;

42. Siekiant sudaryti didesnes konkurencines sąlygas, skaidyti pirkimus pagal atskiras maisto produktų grupes bei produkcijos auginimo sezoniškumą.

43. Pirkimo sąlygose atsisakyti perteklinių reikalavimų, nesusijusių su maisto produktų kokybe, informaciją apie produkcijos tiekėjus vertinti naudojantis valstybės registrais bei kitomis elektroninėmis duomenų bazėmis.

44. Kviesti tėvus (globėjus, rūpintojus) ir jiems pristatyti bei su jais aptarti kokybinius maisto bei kitus kriterijus, susijusius su vaikų maitinimu, prieš tvirtinant viešojo pirkimo sąlygas.

45. Mokyklos direktorius, Švietimo, kultūros ir sporto skyriui paprašius, teikia informaciją apie planuojamą įsigyti ar suvartojamą maisto produktų poreikį / kiekį.

46. Sudarant sutartis dėl maisto produktų tiekimo mokyklai, (toliau – Maisto produktų tiekimo sutartis), Maisto produktų tiekimo sutartyje turi būti numatyta atsakomybė už maisto produktų, neatitinkančių Tvarkos aprašo reikalavimų, tiekimą. Maisto produktų tiekimo sutartys nesudaromos su į „Nepatikimų maisto tvarkymo subjektų sąrašą“, skelbiamą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos internetinėje svetainėje, įtrauktais maisto produktų tiekėjais. Sudarant maisto produktų sutartis rekomenduojama pirmenybę teikti tiekiamoms žaliavoms ir maisto produktams:

46.1. atitinkantiems 2007 m. birželio 28 d. Tarybos reglamente (EB) Nr. 834/2007, dėl ekologinės gamybos ir ekologiškų produktų ženklinimo ir panaikinančio Reglamentą (EEB) Nr. 2092/91 (OL 2007 L 189, p. 1) kriterijus;

46..2. atitinkantiems maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė“ kriterijus;

46.3. tiekiamiems trumposiomis maisto tiekimo grandinėmis iš ūkių (ne daugiau kaip vienas tarpininkas tarp ūkio ir maitinimo organizatoriaus);

46.4. atitinkantiems Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. lapkričio 29 d. įsakyme Nr. 3D-524 „Dėl Nacionalinės žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemos“ nustatytus reikalavimus;

46.5. jei vaisiai, daržovės, uogos, bulvės įsigyjami iš fizinių asmenų, jie turi laikytis Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2003 m. gruodžio 15 d. įsakyme Nr. B1-955 „Dėl Lietuvos Respublikoje išaugintų šviežių vaisių, daržovių, uogų, bulvių atitikties deklaracijos išdavimo reikalavimų patvirtinimo“ nustatytų reikalavimų ir išduoti Lietuvos Respublikoje išaugintų šviežių vaisių, daržovių, uogų, bulvių atitikties deklaraciją (toliau – atitikties deklaracija), vadovaudamiesi Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2009 m. liepos 10 d. įsakymu Nr. 3D-488 „Dėl Importuojamų, eksportuojamų ir vidaus rinkai tiekiamų šviežių vaisių ir daržovių atitikties prekybos standartams patikros taisyklių patvirtinimo“. Atitikties deklaracijos 3 punkto, jeigu šiame punkte nurodyti maisto produktai nerūšiuojami pagal kokybės klases, pildyti nereikia. Visi vaisiai, uogos, daržovės, bulvės, skirti maistui, turi atitikti kokybės ir saugos reikalavimus, nustatytus Reglamente (EB) Nr. 852/2004 ir Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2008 m. rugsėjo 15 d. įsakyme Nr. V-884 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 54:2017 „Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos“ patvirtinimo“ (toliau – HN 54:2017).

VII. ŽALIAVŲ IR MAISTO PRODUKTŲ APSKAITA

47. Nemokamo mokinių maitinimo faktinė pietų vertė turi atitikti vienai dienai vienam mokiniui patvirtintą produktams įsigyti nustatytą lėšų dydį, pasitaikantys neatitikimai išlyginami per 15 darbo dienų.

48. Nukrypimai nuo patiekalų receptūrose nurodytų žaliavų / produktų kiekių galimi ir kai draudžiama produktą laikyti iki kito gaminimo dėl technologinių reikalavimų (atidarius pakuotę, pvz., žirneliai, agurkai, sultys, uogienė; dėl besibaigiančio galiojimo termino, pvz., varškė, grietinė, pienas) ar netikslingo sandėliuoti kiekio. Kiekių skirtumas nurodomas išlyginimo grafoje gramais arba atiduodamas kitą dieną kartu su tos pačios grupės maisto produktais.

49. Produktų kiekio sunaudojimo ir patiekalų apskaitos forma (1 priedas) pildoma kiekvieną maitinimo dieną. Joje nurodomas tikslus vaikų skaičius, patiekalų pavadinimai, atsižvelgiant į suderintą ir patvirtintą valgiaraštį, vadovaujantis patiekalų receptūromis suskaičiuojami gamybai reikalingų žaliavų ir produktų kiekiai pagal maitinamų asmenų grupes – vaikai, socialiai remtini mokiniai, mokiniai, darbuotojai ir kt., išvedama pagaminto patiekalo išeiga, parduodamiems patiekalams nustatoma kaina, gali būti nurodoma planinė ir faktinė maitinimui skirtų lėšų suma.

50. Faktinė lėšų suma – maitinimo išlaidos per dieną vienam vaikui gali svyruoti nuo patvirtintos dienos normos 0.50 Eur, tačiau vieno mėnesio faktinių mitybos išlaidų, tenkančių vienam asmeniui per dieną, vidurkis turi atitikti patvirtintą išlaidų normatyvą.

51. Pusryčiams produktų kiekiai skaičiuojami pagal praėjusios dienos vaikų skaičių. Pietums produktai skaičiuojami pagal tos dienos vaikų skaičių.

52. Esant būtinumui gaminti kitą patiekalą nei suderintame valgiaraštyje (pvz., dėl ekstremalios padėties ar oro temperatūros, neatvykus asmenims, kurių maitinimui yra užsakytos greitai gendančios žaliavos, tiekėjui neatvežus tam tikrų produktų, atšildžius kitos dienos pietų žaliavas, kurių nebegalima užšaldyti pakartotinai, ir padidėjus ar sumažėjus lankančių vaikų skaičiui), kai gamybai atiduodamų / būtinų sunaudoti žaliavų ir produktų kiekiai neatitinka turimų patvirtintų receptūrų ir dėl to keičiasi patiekalo sudėtis, išeiga, surašoma ir mokyklos direktoriaus patvirtinama Kontrolinio gaminimo technologinė kortelė, kuri prisegama prie valgiaraščio-reikalavimo.

53. Maisto produktai apskaitomi pagal Atsargų apskaitos biudžetinėse įstaigose tvarkos aprašo reikalavimus. Žaliavų ir maisto produktų apskaitai tvarkyti ugdymo įstaigos direktorius patvirtina pasirinktą maisto produktų kiekio sunaudojimo ir patiekalų apskaitos formą (valgiaraštis-reikalavimas), rekomenduojama pildyti Excel programos lentelėje.

54. Maisto produktai užsakomi pagal valgiaraščius, patvirtintus mokyklos direktoriaus ir suderintus su teritorinėmis valstybinėmis maisto ir veterinarijos tarnybomis (toliau – VMVT)

55. Pagal Maisto produktų kiekio sunaudojimo ir patiekalų apskaitos formoje apskaičiuotus žaliavos kiekius buhalterinės apskaitos programa rengiamas produktų nurašymo dokumentas. Produktai gali būti nurašomi ir pagal vienkartinį reikalavimą arba sugedusių produktų ir trūkumų bei tiekėjams grąžintų produktų nurašymo aktą ir kt.

56. Maisto produktų nurašymo aktas sudaromas mėnesio pabaigoje arba pagal poreikį, patikrinus faktinį maisto produktų kiekį. Maisto produktų inventorizacija atliekama teisės aktų nustatyta tvarka, bet ne rečiau kaip kartą per ketvirtį.

57. Maisto produktų gavimas ir išdavimas fiksuojamas buhalterinėje apskaitos programoje.

VIII. GRYNŲJŲ PINIGŲ PRIĖMIMAS IR APSKAITA

58. 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.

59. Už maitinimą mokiniai moka grynaisiais pinigais.

60. Grynieji pinigai už suteiktas maitinimo paslaugas priimami ir apskaitomi Kasos darbo organizavimo ir kasos operacijų atlikimo taisyklių nustatyta tvarka.

61. Surinktieji grynieji pinigai už maisto produktus ir patiekalus ne rečiau kaip du kartus per mėnesį arba dažniau, jei surenkama mokyklos numatyta didžiausia leistina pinigų suma, ne vėliau kaip iki kito mėnesio 5 d., įnešami į mokyklos spec. lėšų sąskaitą.

62. Surinktieji grynieji pinigai už parduotus patiekalus fiksuojami pinigų priėmimo kvite, nurodant parduotų patiekalų kiekį ir kainą.

63. Už kiekvieną mėnesį iki kito mėnesio 5 d. vyr. buhalteriui pristatomos produktų pirkimo sąskaitos faktūros (originalai), grynųjų pinigų įnešimo į banką kvitai.

64. Už parduotus maisto produktus su dalinėmis maisto gamybos išlaidomis, sudarančiomis 25 proc. maisto produktų kainos (antkainiu), gaunamos pajamos apskaitomos vadovaujantis Savivaldybės biudžeto specialiosios programos lėšų naudojimo tvarka, patvirtinta Panevėžio rajono savivaldybės tarybos sprendimu.

IX. ATSAKOMYBĖ IR ATSKAITOMYBĖ ORGANIZUOJANT MOKINIŲ MAITINIMĄ

65. Mokyklos direktorius:

65.1. atsako už valstybės ir savivaldybės biudžeto lėšų panaudojimą pagal paskirtį, mokinių maitinimo organizavimą teisės aktų nustatyta tvarka;

65.2. teikia kitą informaciją apie mokinių maitinimo organizavimą.

66. Vyriausiasis buhalteris:

66.1. teikia „Mokinių nemokamo maitinimo registravimo žurnalo“ lankomumą Socialinės paramos skyriui iki kito mėnesio 5 dienos;

66.2. apie panaudotas mokinių nemokamam maitinimui skirtas lėšas atsiskaito Socialinės paramos skyriui už ketvirtį ir už metus iki kito mėnesio 5 dienos;

66.3. teikia duomenis apie lėšų poreikį išlaidoms socialinei paramai mokiniams finansuoti ateinantiems metams Švietimo, kultūros ir sporto skyriui;

66.4. teikia informaciją apie einamaisiais metais numatomas nepanaudoti mokinių nemokamam maitinimui skirtas lėšas arba papildomą jų poreikį Švietimo, kultūros ir sporto skyriui.

65. Sekretorius atsako už „Mokinių nemokamo maitinimo registravimo žurnalo suvedimą į socialinės paramos informacinę sistemą SPIS internetiniame puslapyje ir iš ten atspausdinto popierinio varianto pateikimą mokyklos vyr. buhalteriui.

66. Vyr. virėjas:

66.1. pildo pinigų priėmimo kvitus, kuriuose nurodo parduotų patiekalų kiekį ir kainą;

66.2. atsako už mokinių maitinimą surinktų grynųjų pinigų įnešimą į mokyklos spec. lėšų sąskaitą;

67. Visuomenės sveikatos priežiūros specialistė pildo valgiaraščių ir mokinių maitinimo atitikties žurnalą.

X. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

68. Tvarkos aprašas keičiamas arba naikinamas atsižvelgiant į pasikeitusias vaikų ar mokinių maitinimo sąlygas ar kitas aplinkybes.

69. Maitinimo organizavimo priežiūrą atlieka valstybės kontrolė, Panevėžio rajono savivaldybės kontrolės ir audito tarnyba, Centralizuotas vidaus audito skyrius, Švietimo, kultūros ir sporto skyrius, Finansų skyrius.

_____

maitinimo organizavimo mokykloje
tvarkos aprašo
1 priedas

PANEVĖŽIO R. PALIŪNIŠKIO PAGRINDINĖ MOKYKLA

MOKYKLOS MAISTO PRODUKTŲ KIEKIO SUNAUDOJIMO IR PATIEKALŲ APSKAITA

20..... m. ..... d. Nr. .....

Eil. Nr.	Produktų pavadinimas	Klasė	Išeiga	Mokinių skaičius	Produktų ir žaliavų kiekis 1 porcijai	Visas kiekis	Pro-duktų pavadi nimas	Mokinių skaičius	Pro-duktų ir žaliavų kiekis 1 porcijai	Visas kie-kis
NEMOKAMAS							**MOKAMAS**			

_____