

PATVIRTINTA

Panevėžio specialiosios mokyklos-
daugiafunkcio centro direktoriaus 2024
m. balandžio 26 d. įsakymu Nr. V-41

PANEVĖŽIO SPECIALIOSIOJI MOKYKLA-DAUGIAFUNKCIS CENTRAS

MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Maitinimo organizavimo Panevėžio specialiosios mokyklos-daugiafunkcio centro (toliau-Centro) tvarkos aprašas (toliau-aprašas) reglamentuoja Centro ikimokyklinio, mokyklinio amžiaus vaikų, dienos socialinės globos socialinių paslaugų gavėjų, trumpalaikes socialinės globos ,vaikų maitinimą

2. Aprašas parengtas vadovaujantis 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 2014 m. liepos 4 d. įsakymu Nr. V-769 ir 2015 m. rugpjūčio 27 d. Nr. V- 998 „Dėl maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“ pakeitimo, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2016 m. sausio 26 d. Nr. V-93 patvirtinta HN 75:2016 (įsigalioja nuo 2016.05 01) „Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programų vykdymo bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“, Valstybinės maisto veterinarijos tarnybos įsakymu dėl „Vaikų ugdymo įstaigų ir vaikų socialinės globos įstaigų ir vaikų poilsio stovyklų valgiaraščių derinimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ 2015 m. birželio 22 dienos Nr. B1-610, Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatymu (Žin., 2006, Nr. 73-2755; 2008, Nr. 63-2382, 2009, Nr. 153-6886), Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymu Nr. V-394 „Dėl vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ nauja redakcija, Panevėžio miesto savivaldybės tarybos 2023 m. balandžio 20 d. sprendimu Nr.1-108 „Dėl maitinimo dienos normų Panevėžio specialiojoje mokykloje-daugiafunkciame centre patvirtinimo“.

3.Tvarkos aprašo tikslas - užtikrinti sveikatai palankų ir kokybišką mokinių, socialinių paslaugų gavėjų mityba, maisto saugą ir kokybę, kad būtų patenkinti reikalingi maisto medžiagų fiziologiniai poreikiai, ugdomi sveikos mitybos įgūdžiai.

II. SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽIMAI

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

5. Tausojantis patiekalas - maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekcijos režimu, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.
6. Šiltas maistas - maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip +63°C temperatūroje.
7. Valgiaraštis - numatomų patiekti vartoti dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

III. MAITINIMO ORGANIZAVIMO YPATUMAI

8. Centro direktorius atsakingas už maitinimo organizavimą ir šio aprašo nuostatų įgyvendinimą
9. Centre maistą gamina centre pagal darbo sutartis dirbantys virėjai,
10. Už vaikų, socialinių paslaugų gavėjų maitinimo organizavimą atsako maitinimo ir higienos administratorius, kuris sudaro valgiaraščius, apskaičiuoja kaloringumą, maistines vertes, vykdo valgančiųjų pirminę apskaitą
11. Sandėlininkas atsakingas už produktų priėmimą, išdavimą, realizacijos terminus, dokumentus.
12. Maisto produktai perkami pagal įvykusių Viešųjų pirkimų įstatymų nustatyta tvarka.
13. Vaikų maitinimas šiltu maistu organizuojamas keturis kartus per dieną pagal sudarytą tvarkaraštį:
Pusryčiai nuo 8.05 val. iki 9.00 val.
Pietūs nuo 12.20 val. iki 13.00 val.
Vakarienė nuo 16.00 val. iki 16.30.val.
Priešnakčiai nuo 19.00 val.
14. Mokiniai, socialinių paslaugų gavėjai yra maitinami klasėse/grupėse. Individualios priežiūros darbuotojai virtuvėje pagamintą maistą į klases/grupes pristato maisto vežimui pritaikytais vežimėliais. Grupių indai laikomi Centro buities kabineto patalpoje, paskirtose spintelėse.
15. Kiekvieno mokinio, socialinių paslaugų gavėjo sėdėjimo prie stalo vieta yra parengta individualiai: gali sėdėti prie bendro stalo iprastoje kėdėje, pritaikytoje kėdėje, vežimėliuose ar darbo kėdutėse su individualiu stalu.
16. Maistas gaminamas ir patiekiamas tą pačią dieną.
17. Sudaromi 15 dienų (3 savaitių) laikotarpio maitinimo valgiaraščiai, atitinkantys amžių bei mitybos rekomendacijas: 1-6 metų vaikams, 7-10 metų vaikams bei 11 m. ir vyresniems asmenims.
18. Patvirtinti valgiaraščiai skelbiami Centro internetinėje svetainėje bei skelbimų lentoje.
19. Vaikų maitinimui nenaudojami nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai, rūkytos bei konservuotos mėsos gaminiai, sūrūs konditerijos gaminiai, sultinių koncentratai ir padažų koncentratai. Kontroliuojama, kad atvežamuose produktuose nebūtų draudžiamų maisto priedų.
20. Padažų gamybai naudojami tik natūralūs produktai; grietinė, sviestas, pomidorų padažas, pagal receptūras.
21. Kiekvieną dieną yra tiekiami šviežių daržovių ar vaisių.
22. Centre sudarytos sąlygos atsigerti geriamo vandens, kuris tiekiamas kambario

temperarūros.

23. Pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. 027-1/a) organizuojamas pritaikytas maitinimas.

24. Indai ir įrankiai plaunami indaplovėje ar plautuvėje naudojant tik indų plovimui skirtas priemones.

25. Centro socialinių paslaugų gavėjų maitinimosi išlaidos įskaičiuotos į patvirtintą globos kainą.

26. Centrą lankantys mokiniai, negaunantys socialinių paslaugų už maitinimąsi sumoka pagal Panevėžio m. savivaldybės tarybos sprendimu nustatytas maitinimo normas bei Panevėžio apskaitos centro pateiktas sąskaitas.

IV. TRUMPALAIKĖS SOCIALINĖS GLOBOS VAIKŲ MAITINIMAS SAVAITGALIAIS IR ŠVENČIŲ DIENOMIS

27. Vaikai maitinami pagal paruoštus valgiaraščius. Maitinimo ir higienos paslaugų administratorius penktadienį iki 11 val. parengia valgiaraštį ir atiduoda sandėlininkui. Sandėlininkas pagal maisto produktų žiniaraštį, išduoda maisto produktus savaitgali budinčiam individualios priežiūros darbuotojui, kuris maisto produktus padeda į šaldytuvą virtuvėlėje gyvenamosiose patalpose.

28. Už vaikų maisto gamybą ir priežiūros kontrolę savaitgaliais ir švenčių dienomis atsako centro individualios priežiūros darbuotojai.

V. TRUMPALAIKĖS SOCIALINĖS GLOBOS VAIKŲ ASMENINIO MAISTO LAIKYMAS

29. Vaikai už savo asmenines lėšas gali nusipirkti mėgstamų maisto produktų;

29.1. pirkti tiek maisto produktų, kiek jų galima laikyti tinkamomis sąlygomis ir jiems skirtą tinkamumo vartoti laiką.

29.2. gendantys maisto produktai yra laikomi šaldytuvuose esančiuose įrengtose virtuvėlėse, stebint nurodytus galiojimo terminus.

29.3. virtas, troškintas ar keptas maistas kambario temperatūroje laikomas neilgiau nei 2 valandas.

29.4. šaltus, neapdorotus šiluma maisto produktus ir patiekalus šaldytuve galima laikyti ne aukštesnėje kaip 6 °C temperatūroje 24 valandas. Daržovių salotos be padažo yra laikomos ne aukštesnėje kaip 6 *C temperatūroje iki 12 valandų, o su padažu - iki 3 valandų.

29.5. sausi ir negreitai gendantis maisto produktai laikomi švariose, sausose, gerai vėdinamose patalpose, prisilaikant nurodytų galiojimo terminų.

29.6. negalima dėti neįpakuoto maisto tiesiai ant lentynų.

29.7. šaldytuve būtinai atskirti žalius ir šiluma apdorotus maisto produktus, nes mikroorganizmai, esantys žaliuose maisto produktuose, gali patekti ant kitų produktų ir juos užteršti. Geriausia juos laikyti atskirose sandariai uždarytose dėžutėse, pakuotėse, maistinėje

plėvelėje ar stikliniuose induose. Taip bus išvengta kryžminės taršos ir apsinuodijimo.

29.8. individualios priežiūros darbuotojai turi teisę pašalinti iš šaldytuvų ir gyvenamų kambarių tokius produktus, kurie gali sutrikdyti vaikų sveikatą.

29.9. reikalui esant asmeniniai maisto produktai žymimi data ir t.t.

30. Lankytojai gali perduoti vaikams maisto produktų, tačiau perduodami produktai, turi būti tvarkingai supakuoti ir tinkami vartoti.

31. Už vaikų, asmeninio maisto laikymo kontrolę ir priežiūrą, atsako įstaigos socialiniai ir individualios priežiūros darbuotojai.

VI. MAITINIMO ORGANIZAVIMAS CENTRO DARBUOTOJAMS

32. Centre sudaryta galimybė centro darbuotojams maitintis centro virtuvėje pagamintu maistu.

33. Apie kiekvienos dienos pageidaujamą maitinimąsi iki tos dienos 9 val. darbuotojas turi informuoti maitinimo ir higienos paslaugų administratorę.

34. Darbuotojai gali valgyti buities kabinete.

35. Už darbuotojų maitinimo organizavimą ir apskaitą atsakinga maitinimo ir higienos paslaugų administratorė

36. Mokestis už darbuotojų maitinimąsi atitinka 11 m. ir vyresnių vaikų porcijoms nustatytą mokestį su 30 procentų antkainiu, pagal Panevėžio miesto savivaldybės tarybos patvirtintas maitinimo normas.

37. Maitinimo ir higienos paslaugų administratorė paskutinę mėnesio darbo dieną darbuotojų mitybos apskaitą teikia centro direktoriui patvirtinti.

38. Darbuotojų maitinimosi apskaitos žiniaraštis pateikiamas Panevėžio apskaitos centrui, kuris kiekvienam darbuotojui išrašo sąskaitą apmokėjimui.

VII. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

39. Aprašo nuostatos privalomos visiems centro mokiniams, socialinių paslaugų gavėjams ir darbuotojams.

40. Aprašas skelbiamas centro tinklapyje

41. Aprašo kontrolę vykdo centro direktorius.
