

PATVIRTINTA
Vilniaus r. Lavoriškių Stepono Batoro
gimnazijos direktoriaus
2017 m. rugsėjo 6 d. įsakymu Nr. V1-73

VILNIAUS R. LAVORIŠKIŲ STEPONO BATORO GIMNAZIJOS MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Maitinimo organizavimo Vilniaus r. Lavoriškių Stepono Batoro gimnazijoje tvarkos aprašas (toliau Tvarkos aprašas) reglamentuoja gimnazijos mokinių ir gimnazijos darbuotojų maitinimo organizavimą, naudojant šiam tikslui skiriamas Valstybės biudžeto, tėvų, globėjų ar asmens lėšas.

2. Šio Tvarkos aprašo tikslas – sudaryti palankias sąlygas sveikai vaikų mitybai, užtikrinti maisto saugą ir kokybę, patenkinti vaikų maisto medžiagų fiziologinius poreikius, bei ugdyti sveikos mitybos įgūdžius.

3. Tvarkos aprašo reikalavimai privalomi mokyklų, gimnazijų ir vaikų socialinės globos įstaigų savininko teises ir pareigas įgyvendinančioms institucijoms ar savininkams, vadovams, juridiniams ir fiziniams asmenims, teikiantiems vaikų maitinimo ar maisto produktų tiekimo paslaugas mokyklose, gimnazijose ir vaikų socialinės globos įstaigose, bei pagal kompetenciją kontrolę vykdančioms institucijoms.

4. Maitinimo organizavimo tvarkos aprašas parengtas, vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos ir 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 patvirtinimu“, 2015 m. rugpjūčio 27 d. įsakymu Nr. V – 998 „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“ pakeitimu.

II. MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS GIMNAZIJOJE

5. Mokinių maitinimą gimnazijoje organizuoti gali:

5.1. gimnazija;

5.2. maitinimo organizatorius, parenkamas Viešųjų pirkimų įstatymo nustatyta tvarka.

6. Gimnazijoje mokiniams ruošiami pietūs. Gimnazijoje gali būti organizuojamas maitinimas sudarant sąlygas mokiniams laisvai pasirinkti užkandžius, kurie tiekiami pagal mokinių maitinimui rekomenduojamų produktų sąrašą.

7. Gimnazijoje sudaromas dienos valgiaraštis, kuriame nurodomi patiekiami patiekalai, jų kiekiai ir kaina. Į patiekalų kainą yra įskaičiuojamas 15 % antkainis.

8. Gimnazijos valgykloje veikia bufetas, kuriame mokiniai turi galimybę nusipirkti įvairių užkandžių, gėrimų, vaisių ir kitos produkcijos pagal mokinių maitinimui rekomenduojamų produktų sąrašą.

9. Valgykla dirba pagal patvirtintą darbo grafiką, kuriame yra nurodytos maitinimosi pertraukos. Pamokų metu leidžiama valgyti mokiniams, kuriems nėra pamokų. Valgykloje sudaromos sąlygos, kad mokiniai kiekvieną dieną gautų šilto maisto.

10. Valgykloje kasdiena gaminama:

10.1. virškinimo sistemą tausojantis patiekalas;

10.2. patiekalai iš mėsos, žuvies ir pieno produktų (pasirenkama ir gaminama pagal galimybę).

10.3. Mokinių maitinimui gimnazijoje draudžiamos tiekti šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir šokolado gaminiai; konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; sūrūs gaminiai (kuriuose druskos daugiau kaip 1 g/100 g; sūryje ir mėsos gaminiuose – daugiau kaip 1,7 g/100 g); gėrimai, kurių sudėtyje pridėtinio cukraus daugiau kaip 5 g/100 g; gazuoti gėrimai; energiniai gėrimai; 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; rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu); nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; žlėgtainiai; mechaniškai atskirta mėsa ir jos gaminiai; subproduktai ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis); maisto papildai; maisto produktai, pagaminti iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau – GMO), arba maisto produktai, į kurių sudėtį įeina GMO.

10.4. Mokiniams maitinti rekomenduojami šie maisto produktai: daržovės, bulvės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai, sultys, išskyrus citrusinių vaisių ir vynuogių (pageidautina šviežiai spaustos); grūdiniai (duonos gaminiai, kruopų produktai) ir ankštiniai produktai; pienas ir pieno produktai (rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti); nemalta liesa mėsa, liesos mėsos produktai (neužšaldyti); žuvis ir jos produktai (neužšaldyti); aliejus (gyvūninės kilmės riebalai ir margarinas, kur įmanoma, keičiami aliejais); kiaušiniai; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo (negazuoti).

11. Mokinių maitinimosi laikas:

11.1. Gimnazijoje yra dvi ilgosios pertraukos, kurių trukmė po 20 minučių.

11.2. Pirmos pertraukos metu (9 val. 40 min.) pietauja 1 - 6 klasių mokiniai, antros pertraukos metu (10 val. 45 min.) 7 – 8, IG – IV G klasės.

12. Nemokamą maitinimą gaunantys mokiniai yra žymimi „Nemokamo maitinimo lapelyje“. Šiuose lapeliuose žymimi atskirų klasių mokiniai, gaunantys nemokamą maitinimą, pagal jų žymėjimą valgykloje padengiamas stalas atitinkamam skaičiui mokinių. Gale mėnesio šių lapelių duomenys yra suvedami į „SPIS“ programoje esantį žurnalą. Užpildžius jis yra atspausdinamas ir pateikiamas savivaldybei.

13. Nemokamam maitinimui organizuoti gimnazijos valgyklos darbuotojų etatai finansuojami iš savivaldybės biudžeto vadovaujantis Savivaldybės įsakymu iš Aplinkos sąmatos.

III. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

14. Švietimo įstaigoje už maitinimo organizavimą atsako įstaigos direktorius arba jo įgaliotas asmuo, šiuo atveju direktoriaus pavaduotojas ūkio reikalams. Švietimo įstaiga, Aprašo nuostatomis, nustato vaikų, mokinių ir bendruomenės narių maitinimo organizavimo švietimo įstaigoje tvarką.

15. Už maitinimą gaunamos pajamos įtraukiamos į apskaitą, kaip gautos lėšos už mokamą maitinimą. Šios lėšos gali būti panaudojamos įvairiems laboratoriniams tyrimams atlikti, išlaidoms susijusioms su valgykla, padengti. Šių pinigų panaudojimas turi būti suderintas su mokyklos taryba.

14. Už maitinimo paslaugą gaunamos pajamos įtraukiamos į apskaitą kaip įstaigos pajamų lėšos. Įstaigos vadovas privalo užtikrinti, kad įstaigos pajamų programos sąmatoje būtų numatytos lėšos valgyklos darbuotojų darbo užmokesčiui, socialinio draudimo įmokoms, elektros energijai, karšto ir šalto vandens sąnaudoms, laboratoriniams vandens kokybės tyrimams, svarstyklių ir termometrų patikrai, įrenginių remontui ir kitoms išlaidoms, tiesiogiai susijusioms su valgyklos veikla, padengti. Suderinus su mokyklos taryba.
