

ELEKTRŪNŲ „AŽUOLYNO“ PAGRINDINĖ MOKYKLA

PATVIRTINTA
Elektrėnų „Ažuolyno“
pagrindinės mokyklos
direktoriaus 2012-06-15
įsakymu Nr. 1.3-161

MOKINIŲ MAITINIMO, APTARNAVIMO VALGYKLOJE TVARKA

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Mokinių ir darbuotojų maitinimas mokykloje organizuojamas vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. liepos 19 d. įsakymu Nr. V-645 patvirtintu „Mokinių maitinimo organizavimo bendrojo lavinimo mokyklose tvarkos aprašu“.
2. Aptarnavimo ir maitinimo organizavimo tvarka taikoma organizuojant ir siekiant užtikrinti sveikatai palankaus mokinių maitinimo paslaugas Elektrėnų „Ažuolyno“ pagrindinėje mokykloje.
3. Sveikatai palankaus mokinių maitinimo tikslas – teikti maisto produktus, kurie užtikrintų mokinių maisto medžiagų fiziologinius poreikius, padėtų ugdyti sveikos mitybos įgūdžius.
4. Tvarkos aprašo reikalavimai privalomi visiems mokyklos mokiniams, darbuotojams ir vadovams.

II. SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽIMAI

5. Šioje Tvarkoje vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai:

Pietūs – tai pagrindinėje mokykloje organizuojamas pagrindinis maitinimas. Gali būti laisvai pasirenkami pietūs, nemokami socialiai remtinų mokinių pietūs.

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

Valgiaraštis – tai patiekiamų vienos dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

III. MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS MOKYKLOJE

6. Mokykloje sudarytos sąlygos mokinių maitinimui organizuoti.
7. Mokyklos vadovas ir valgyklos vedėja yra atsakingi už šio Tvarkos aprašo laikymąsi.
8. Mokykloje kasdien turi būti organizuojami pietūs, kurių metu turi būti sudarytos sąlygos visiems pavalgyti šilto maisto. Pietūs organizuojami per ilgąsias (15-20 min. trukmės) pertraukas.
9. Patiekalai pietums turi būti patiekiami pagal valgiaraštį.
10. Mokykloje taip pat yra laisvai pasirenkami šalti ir (ar) šilti užkandžiai.
11. Laisvai pasirenkami užkandžiai tiekiami pagal maisto produktų asortimento sąrašus.. Užkandžių asortimento sąrašė turi būti nurodytas maisto produkto ar patiekalo pavadinimas, gamintojas bei etiketėje ar receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose nurodytos sudedamosios dalys.

12. Pietų, papildomo socialiai remtinų mokinių maitinimo valgiaraščiai ir užkandžių asortimento sąrašai tvirtinami mokyklos vadovo.

13. Valgiaraščiai turi atitikti šiame Tvarkos apraše išdėstytus valgiaraščių sudarymo reikalavimus ir privalo būti derinami su Vilniaus visuomenės sveikatos centru.

14. Vilniaus visuomenės sveikatos priežiūros specialistas prižiūri, kad mokinių maitinimas būtų organizuojamas pagal mokyklos steigėjo ar jo įgalioto asmens patvirtintus valgiaraščius ir užkandžių asortimento sąrašus. Mokinių maitinimo organizavimo tvarką prižiūrintis specialistas kartą per savaitę pildo „Valgiaraščio ir mokinių maitinimo atitikties“ žurnalą. Nustatęs neatitikimų, mokinių maitinimo organizavimo tvarką prižiūrintis specialistas privalo nedelsdamas raštu apie tai informuoti maitinimo paslaugos teikėją ir pranešimo kopiją pateikti mokyklos vadovui. Maitinimo paslaugos teikėjas atsakingas, kad nustatyti mokinių maitinimo organizavimo trūkumai būtų pašalinti tą pačią dieną.

15. Teritorinės visuomenės sveikatos priežiūros įstaigos atlieka valgiaraščių įvertinimą per dešimt darbo dienų. Vertinimo rezultatai surašomi „Valgiaraščių vertinimo pažymoje“ 2 egzemplioriais (Tvarkos aprašo 1 priedas). Suderinti valgiaraščiai turi būti pažymėti teritorinės visuomenės sveikatos priežiūros įstaigos žyma.

16. Jei per nustatytą laiką po pranešimo raštu mokinių maitinimo organizavimo trūkumai nepašalinami, apie tai praneša Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai .

17. Valgykloje, matomoje vietoje, skelbiama:

17.1. Dienos valgiaraščiai;

17.2. Sveikos mitybos piramidė ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija;

Už šios informacijos skelbimą atsakingas mokyklos vadovas.

IV. MOKINIŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

18. Valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros maisto medžiagų ir energijos normas vaikams .

19. Valgiaraščiai sudaromi 20 dienų laikotarpiui. Valgiaraščiuose prie kiekvieno patiekalo turi būti nurodyta energinė vertė (kcal) ir kiekis (g). Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose turi būti nurodyti naudojami maisto produktai, jų bruto ir neto kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.).

20. Valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į mokykloje besimokančių mokinių amžių. Skiriamos dvi amžiaus grupę (11 bei vyresnio amžiaus mokiniai).

21. Pietų patiekalą turi sudaryti: karštas pietų patiekalas iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštiniai, pienas ir pieno produktai) ir daug angliavandenių turinčių produktų (bulvės, makaronai, kruopos ir pan.), daržovės / vaisiai arba jų salotos, duona (rekomenduojama ruginė) ir gėrimas (rekomenduojama sultys).

22. Pietų metu turi būti patiekiami pasirinkti 1–3 karšti tos pačios maisto produktų kategorijos karšti pietų patiekalai (mėsos, paukštienos, žuvies, daržovių ar miltų / bulvių / varškės). Prie karštų patiekalų gali būti siūlomi keli garnyrai (ryžiai, bulvės ir pan.), kuriuos mokiniai galėtų pasirinkti laisvai.

23. Vienas iš karštų pietų patiekalų turi būti tausojantis virškinimo sistemą – pagamintas verdant vandenyje ar garuose arba troškintas.

24. Tas pats karštas pietų patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per dvi savaites.
25. Valgymo metu ant stalų neturi būti padėta druskos.
26. Mokiniam maitinti negali būti tiekiamos šios maisto produktų grupės: bulvių traškučiai, kiti riebaluose virti gaminiai, saldainiai, šokoladas ir jo gaminiai, konditerijos ir kiti gaminiai su šokoladu ar kremu, maisto produktai su maisto priedais, gazuoti gėrimai, energiniai gėrimai, gėrimai ir maisto produktai, pagaminti (arba kurių sudėtyje yra) kavamedžio pupelių kavos ar jų ekstrakto, sultinių koncentratai, rūkyta žuvis, konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (išskyrus vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto paketus į namus); mechaniškai atskirta mėsa ir jos gaminiai, maistas, pagamintas iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau – GMO) arba maistas, į kurio sudėtį įeina GMO .
27. Mokiniam maitinti rekomenduojami šie maisto produktai: daržovės, bulvės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai, sultys (ypač šviežios); grūdiniai (duonos gaminiai, kruopų produktai) ir ankštiniai produktai; pienas ir pieno produktai; liesa mėsa ir jos produktai; žuvis ir jos produktai; augalinis aliejus; kiaušiniai; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo (negazuoti). Maisto produktus rekomenduojama tiekti iš ekologinės gamybos ūkių ar išskirtinės kokybės produktų gamintojų .

V. MOKINIŲ NEMOKAMO MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

28. Mokyklos, organizuojančios nemokamą maitinimą, vadovas:
 - 28.1. Tvirtina su Visuomenės sveikatos centru suderintą maitinimo valgiaraštį ir užtikrina, kad juo būtų vadovujamasi;
 - 28.2. Skiria asmenį, atsakingą už nemokamo maitinimo organizavimą mokykloje;
 - 28.3. Organizuoja informacijos apie nemokamo maitinimo skyrimo sąlygas teikimą mokinių tėvams, globėjams (rūpintojams);
 - 28.4. Patvirtina mokinių nemokamo maitinimo registravimo žurnalą
29. Nemokamas maitinimas mokiniams teikiamas:
 - 29.1. Toje mokykloje, kurioje mokinys mokosi, neatsižvelgiant į jo gyvenamąją vietą;
 - 29.2. Vasaros atostogų metu mokyklose organizuojamose dieninėse vasaros poilsio stovyklose, jei šioms stovykloms organizuoti neteikiamas finansavimas pagal Vaikų socializacijos programų rėmimo konkurso tvarkos aprašą, patvirtintą Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2007 m. gegužės 2 d. įsakymu Nr. ISAK-805 (Žin., 2007, Nr. 49-1910).
30. Mokinui pakeitus mokyklą, nemokamas maitinimas naujoje mokykloje pradedamas teikti nuo pirmosios mokymosi joje dienos.
31. Vietoj nemokamo maitinimo negali būti skiriami pinigai arba teikiamas sausas maisto davinyš.
32. Nemokami pietūs organizuojami mokykloje mokslo metų dienomis. Poilsio, švenčių, atostogų dienomis per mokslo metus nemokami pietūs neorganizuojami, mokinio ligos atveju neteikiami.
33. Mokinui, kuris mokosi namuose ir turi teisę gauti nemokamą maitinimą, nemokami pietūs ir, esant tėvų, globėjų (rūpintojų) prašymui ir vadovaujantis įstaigos vadovo įsakymu, gali būti atiduodami į namus.

VI. DARBUOTOJŲ MAITINIMASIS:

- 34. Mokytojai pietauja laisvu nuo pamoku metu;
- 35. Techninis personalas pietauja pagal patvirtintą darbo grafiką;
- 36. Pedagoginis ir techninis personalas maitinasi už savo lėšas.

VII. MOKINIŲ MAITINIMOSI MOKYKLOJE TVARKA

- 37. Mokiniai maitinami valgykloje tokia tvarka:
 - 37.1. po 2 pamokos –pusryčiai 5-10 klasių mokiniams;
 - 37.2. po 3 pamokos – pietūs 5 klasių mokiniams;
 - 37.3. po 4 pamokų – pietūs 6-10 klasių mokiniams.
- 38. Nemokamą maitinimą gaunantys mokiniai maitinami visų pertraukų metu atskira eile.
- 39. Indus valgykloje mokiniai nusineša patys;
- 40. Vykstant į ekskursiją, klasių auklėtojai privalo pasirūpinti, kad mokiniai, kurie gauna nemokamą maitinimą, gautų sausą davinį valgykloje.

VII. APTARNAVIMO TVARKA RŪBINĖJE

- 41. Rūbinės duris atrakina ir užrakina rūbininkas, jis prižiūri tvarką rūbinėje;
- 42. Rūbininkas atsako už mokinių drabužių saugojimą;
- 43. Mokiniai rūbinėje drabužius turi kabinti nurodytoje vietoje, nepalikti kišenėse pinigų, kitokių vertingų daiktų. Dingus drabužiams, nedelsiant kreiptis į budinčią rūbininkę ar į klasės auklėtoją;
- 44. Kilus problemoms rūbinėje ar valgykloje kreipiamasi į mokyklos direktorių dėl vaizdo kamerų įrašų patikrinimo.