

VILNIAUS R. PAGIRIŲ GIMNAZIJOS MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

Vilniaus rajono Pagirių gimnazijos (toliau Gimnazija) mokinių maitinimo tvarkos aprašas (toliau – Aprašas) parengtas vadovaujantis Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašu, patvirtintu Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 (Suvestinė 2023-01-01 - 2026-08-31), Vilniaus rajono savivaldybės tarybos 2021 m. kovo 26 d. sprendimu Nr. T3-69 „Dėl Vilniaus rajono savivaldybės tarybos 2020 m. gruodžio 18 d. sprendimo Nr. T3-391 „Dėl maitinimo organizavimo Vilniaus rajono savivaldybės bendrojo ugdymo mokyklose tvarkos aprašo patvirtinimo“ pakeitimo, Vilniaus rajono savivaldybės direktoriaus 2025 m. sausio 15 d. įsakymu Nr. A27-34(3.1 E) „Dėl mokinių nemokamam maitinimui skirtiems produktams įsigyti skiriamų vienai dienai vienam mokiniui lėšų dydžio nustatymo“, Vilniaus rajono savivaldybės tarybos 2025 m. birželio 27 d. sprendimu Nr. T3-205(1.6 E) „Dėl socialinės paramos mokiniams teikimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ ir kitais teisės aktais. Aprašas reglamentuoja mokinių maitinimo tvarką. Juo siekiama užtikrinti sveikatai palankią vaikų mitybą, maisto saugą ir geriausią kokybę, kad būtų patenkinti vaikų maisto medžiagų fiziologiniai poreikiai, ugdomi sveikos mitybos įgūdžiai.

1. Gimnazijos valgykloje maitinimas teikiamas mokiniams, mokytojams, gimnazijos darbuotojams, užsiregistravusiems svečiams.

2. Mokiniams teikiamo maitinimo rūšys:

2.1. nemokamas maitinimas (teisės aktų nustatyta tvarka mokiniams skiriama socialinė parama – pietūs ir / ar pusryčiai);

2.2. mokamas maitinimas (mokiniai Gimnazijos valgykloje gali įsigyti norimų patiekalų ir / ar užkandžių, gėrimų apmokėdami grynaisiais pinigais arba elektroniniu atsiskaitymu.

3. Valgykloje matomoje vietoje skelbiami:

3.1. einamosios dienos valgiaraščiai (nurodant visus faktiškai patiekiamus maisto produktus, patiekalus, gėrimus ir užkandžius);

3.2. maisto pasirinkimo piramidės plakatas ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija;

3.3. valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris (skambinti maisto saugos ir sudėties klausimais);

3.4. Vilniaus rajono savivaldybės visuomenės sveikatos biuro visuomenės sveikatos koordinatorės (mityba ir maitinimas) kontaktai;

3.5. Mokinių maitinimo grafikas.

II SKYRIUS VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

4. Gimnazija atsako už tai, kad būtų sudarytos sąlygos vaikų maitinimui organizuoti.

5. Gimnazija atsako už vaikų maitinimo organizavimą ir Aprašo nuostatų įgyvendinimą.

6. Už Aprašo nuostatų laikymąsi atsakingi Gimnazijos valgyklos darbuotojai, budintis mokytojai, lankytojai.

7. Maitinimas organizuojamas valgykloje laikantis maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų.

8. Kad būtų užtikrintas pilnavertis mokinių maitinimas, yra sudaromi valgiaraščiai, vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro patvirtintu pusryčių ir pietų patiekalų gamybai reikalingų produktų rinkinių sąrašu.

9. Valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 darbo dienų laikotarpiui, vasaros stovyklose valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 5 kalendorinių dienų laikotarpiui.

10. Valgiaraščiuose nurodomi patiekiami patiekalai, patiekalų kiekiai (g), energetinė vertė, receptūros numeris.

11. Maitinimo valgiaraščius pateikia valgyklos vedėja. Juos aptaria su gimnazijos direktoriumi, kuris valgiaraščius tvirtina parašu.

12. Mokiniais, pateikusiems gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E027-1), organizuojamas pritaikytas maitinimas. Apie atsiradusi pritaikymo maitinimo poreikį gimnazijos direktorių ir valgyklos darbuotojus informuoja raštu mokinių tėvai.

13. Mokiniais sudaryta galimybė valgykloje atsigerti geriamo vandens.

14. Gimnazijos valgyklos vedėja atsako už tai, kad nustatyti mokinių maitinimo organizavimo trūkumai būtų pašalinti nedelsiant.

15. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

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

15.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas ir įvairus;

15.3. pirmenybė teikiama maistinės savybės tausojantiems patiekalų gamybos būdams. Maisto pervirimas, perkepimas, prideginimas draudžiamas;

15.4. daržovės (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras turi sudaryti ne mažiau kaip 1/3 patiekalo svorio;

15.5. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus, garnyrus ir šaltus užkandžius;

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

15.7. maistas turi būti patiekiamas estetiškai;

15.8. Pietų metu vienas iš karštų patiekalų turi būti tausojantis patiekalas ir patiekalas, pagamintas tik iš augalinės kilmės maisto produktų, išskyrus teisės aktuose nustatytas išimtis. Valgiaraščiuose šie patiekalai ar patiekalas (jei tausojantis patiekalas yra pagamintas tik iš augalinės kilmės maisto produktų) pažymimas žodžiu „Tausojantis“ ir (ar) „Augalinis“.

16. Gimnazijos valgykloje mokiniai gali valgyti savo atsineštą maistą.

17. Maisto davinius sudaryti (pvz., karantino metu arba ekstremalios situacijos metu, kai valgyklos veikla negalima) 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, geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo (tik išvykoms).

18. Sudarant maisto davinius ilgesniam laikui (pvz., karantino metu) rekomenduojama keisti maisto davinių sudėtį, atsižvelgiant į maisto davinius gaunančių vaikų poreikius.

III SKYRIUS

MOKAMO MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

19. Mokinių maitinimas organizuojamas valgykloje, laikantis nustatytų maisto saugos, kokybės ir maisto tvarkymo reikalavimų bei sudarant sąlygas kiekvienam mokiniui gauti šilto maisto ir pasirinkti iš kelių karštųjų pietų patiekalų ir kelių garnyrų.

20. Kasdien privaloma organizuoti pietus, kurių metu turi būti sudarytos sąlygos vaikams pavalgyti šilto maisto.

21. Visi pietų metu patiekiami patiekalai turi būti nurodyti valgiaraštyje.

22. Valgykloje maitinimo paslaugos teikiamos 9.00 – 14.30 val.

23. Mokinių maitinimas gimnazijoje organizuojamas pagal direktoriaus patvirtintą grafiką.

24. Mokiniais pavalgyti skiriamos dvi pertraukos po 25 min.

25. Už maistą galima sumokėti grynaisiais pinigais arba elektroniniu atsiskaitymu.

26. Prie valgykloje esančioje patalpoje turi būti užtikrintos tinkamos sąlygos darbuotojų ir mokinių rankų higienai (muilas, rankų džiovintuvas).

IV SKYRIUS

ELGESIO TAISYKLĖS GIMNAZIJOS VALGYKLOJE

27. Mokiniai elgiasi kultūringai ir mandagiai su valgyklos darbuotojais.

28. Su striukėmis, paltais į valgyklą mokiniai neįleidžiami ir neaparnaujami.

29. Mokiniai privalo atvykti pietauti tik jiems nurodytu laiku ir/ ar laisvų pamokų metu.

30. Mokiniai eidami į valgyklą plauna rankas, laikosi higienos reikalavimų.

31. Maistą įsigyja eilės tvarka.

32. Pavalgius privaloma indus nunešti į tam skirtą vietą.

33. Siekiant užtikrinti greitą mokinių aptarnavimą, mokiniai privalo susipažinti su valgiaraščiu, skelbiamu valgykloje.

34. Netyčia sudaužius lėkštę arba stiklinę, išpylus maistą ant grindų, būtina pranešti valgyklos darbuotojui.

35. Už piktybišką elgesio taisyklių valgykloje nesilaikymą, tyčia sugadintą valgyklos inventorių materialiai atsakingi mokinių tėvai (globėjai, rūpintojai) pagal įstatymą.

V SKYRIUS

BAIGIAMUOSIOS NUOSTATOS

36. Mokamas ir nemokamas mokinių maitinimas organizuojamas valgykloje, laikantis nustatytų maisto saugos, kokybės ir maisto tvarkymo reikalavimų bei sudarant sąlygas kiekvienam mokiniui gauti šilto maisto ir pasirinkti iš kelių patiekalų ir kelių garnyrų.

37. Visi pietų/pusryčių metu pateikiami patiekalai turi būti nurodyti valgiaraštyje.

38. Asmenims iš išorės valgantiems gimnazijos valgykloje taikomas PVM 20 bei 20 proc. antkainis.

39. Maisto kokybės kontrolę atlieka Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba.

40. Vilniaus rajono savivaldybės visuomenės sveikatos biuro mitybos koordinatorius kuruoja maitinimo organizavimą ir vykdo maitinimo organizavimo procesų priežiūrą:

40.1. periodinių konsultacinių vizitų metu vertina gimnazijos maitinimo aplinką, saugumą, higieną bei teikiamų patiekalų kokybę;

40.2. peržiūri gimnazijos valgiaraščius, o nustačius neatitikimų, teikia rekomendacijas ir patarimus dėl jų tobulinimo;

40.3. teikia gimnazijos vadovui ir maitinimo tiekėjams (raštu ar žodžiu) naujausias maitinimo organizavimo rekomendacijas, įsakymus, nutarimus ir kitus teisės aktų atnaujinimus.

41. Vilniaus rajono Pagirių gimnazijos mokinių maitinimo tvarkos aprašas yra skelbiamas gimnazijos internetinėje svetainėje.
