

## KAUNO „NEMUNO“ MOKYKLOS MOKINIŲ MAITINIMO TVARKOS APRAŠAS

### I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Šis tvarkos aprašas reglamentuoja vaikų, lankančių Kauno „Nemuno“ mokyklą (toliau – Mokyklą), maitinimą.
2. Šio tvarkos aprašo tikslas – sudaryti sąlygas vaikų palankiai ir saugiai mitybai bei nustatyti maitinimo organizavimo dalyvių funkcijas.
3. Maitinimas organizuojamas vadovaujantis teisės aktais, reglamentuojančiais maitinimo organizavimą, maisto produktų tiekimą, maisto tvarkymą, patalpų ir įrangos priežiūrą, sveikatos bei saugos reikalavimus, ir šiuo tvarkos aprašu.
4. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos:
  - 4.1. **Šiltas maistas** – maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip +68 C temperatūroje;
  - 4.2. **Pritaikytas maitinimas** – toks maitinimas, kuris užtikrina tam tikro sutrikimo nulemtus, vaiko individualius maistinių medžiagų ir energijos poreikius, parenkant toleruojamus maisto produktus, jų gamybos būdą, konsistenciją ir valgymo režimą, ir yra raštiškai rekomenduojamas gydytojo;
  - 4.3. Kitos, šiame tvarkos apraše neišaiškintos sąvokos, atitinka Maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašą, patvirtintą Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymo Nr. 964;
  - 4.4. Ruošiant maisto organizavimo proceso aprašymą vadovautasi:
    - Lietuvos Respublikos Maisto 2000 m. balandžio 4 d. įstatymu Nr. VIII-1608;
    - Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. balandžio 22 d. įsakymu Nr. V-313 patvirtintos Lietuvos higienos normos HN 75:2010 „Įstaiga, vykdanči ikimokyklinio ir (ar) priešmokyklinio ugdymo programą. Bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“;
    - Lietuvos Respublikos Maisto ir Veterinarinės tarnybos 2009 m. liepos 8 d. patvirtintomis taisyklėmis „Geros higienos praktikos taisyklių viešojo maitinimo įmonėms“.

## **II. MAITINIMO ORGANIZAVIMAS**

5. Kauno „Nemuno“ mokyklos vadovas organizuoja vaikų maitinimą taip, kad būtų sudarytos sąlygos vaikams pavalgyti šilto maisto. Maistas gaminamas atsižvelgiant į fiziologinius vaikų poreikius, amžiaus ypatumus, tinkamos mitybos principus. Mokyklos viena priešmokyklinio ugdymo grupė ir 1-8 klasių mokiniai maitinami mokyklos valgykloje, A. ir J. Gravrogų g. 9. Ikimokyklinio ugdymo skyrių ugdytiniai maitinami įrengtoje valgyklos patalpoje, kurioje maistas yra negaminamas o tik išdalinamas, A. ir J. Gravrogų g. 13. Ikimokyklinio ugdymo pastate, A. ir J. Gravrogų g. 11, įrengta valgyklos patalpa, kurioje maistas yra negaminamas, o tik išdalinamas, ugdytiniai valgo savo grupėse. Visiems Kauno „Nemuno“ mokyklos mokiniams maistas gaminamas A. ir J. Gravrogų g. 9, pagal sudarytus ir patvirtintus valgiaraščius. Ikimokyklinio ugdymo grupių ugdytiniais maistas yra transportuojamas higienos reikalavimus atitinkančiuose termosuose, bei induose, užtikrinant maisto kokybę.
6. Už maitinimo organizavimą Mokykloje atsakingas direktorius. Direktoriaus įsakymus vykdo pareigybių aprašymais paskirti asmenys: šiuo atveju – virėjas.

## **III. MAITINIMO PASLAUGOS FINANSAVIMAS**

7. Maitinimo paslauga finansuojama savivaldybės biudžeto ir asmenų, gaunančių maitinimą, lėšomis, teisės aktų nustatyta tvarka.

## **IV. VAIKŲ MAITINIMO SKAIČIAUS APSKAITA**

8. Vaikų maitinimo grafikas: visi metų vaikai maitinami 3 kartus per dieną pagal valgiaraščius: pusryčiai - 8.30 val.; pietūs - nuo 12.00 val.; vakarienė - 16.00 val.
9. Vaikų lankomumo ir maitinimų skaičiaus apskaita vykdoma:
- 9.1. Auklėtojos ir mokytoja vaikų lankomumo apskaitą vykdo pagal Vaikų lankomumo apskaitos žiniaraščio pildymo taisykles, mokytoja pildo laisvos formos lankomumo lentelę.
- 9.2. Faktinį grupėje ir klasėje esančių Vaikų skaičių auklėtojos ir mokytoja kasdien užrašo iki 9.30 val., tai patvirtindamos savo parašu.

## **V. VAIKŲ MAITINIMO RACIONO ENERGETINĖ VERTĖ, DRAUDŽIAMAI MAISTO PRODUKTAI**

10. Vaikų maitinimui draudžiamos tiekti šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir jo gaminiai; konditerijos gaminiai su glaistu, šokoladu ar kremu; sūrūs konditerijos gaminiai (kuriuose natrio daugiau kaip 0,4 g/100 g); maisto produktai bei kramtomoji guma su maisto priedais; 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 koncentratai; rūkyta mėsa ir žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai; nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; žlėgtainiai; mechaniškai atskirta mėsa ir jos gaminiai; subproduktai (inkstai, smegenys, plaučiai); maisto papildai; maistas, pagamintas iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau – GMO), arba maistas, į kurio sudėtį įeina GMO.

11. Mokykloje naudojamas tik geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimus atitinkantis vanduo. Vandens kokybės reikalavimus reglamentuoja teisės aktai. Vandens tiekimo pakankamumas ir slėgis turi atitikti reikalavimus, keliamus aprūpinant geriamuoju vandeniu.

## **VI. VALGIARAŠČIO SUDARYMO TVARKA**

12. Mokykloje yra perspektyvinis ir dienos valgiaraštis patvirtintas Mokyklos direktoriaus ir suderintas su vietos visuomenės sveikatos centro vedėju.

13. Perspektyvinis valgiaraštis keičiamas tuo atveju, kai pasikeičia teisės aktai, kuriais remiantis buvo sudarytas.

14. Kiekvieną dieną iki 9.30 val. virėjas surenka duomenis apie vaikų ir darbuotojų valgymų skaičių.

15. Valgiaraštyje nurodomi pusryčiams, pietums ir pavakariams patiekiami patiekalai, patiekalų kiekiai (išeiga), maisto produktų pavadinimai ir kiekiai gramais.

16. Valgiaraštį – reikalavimą pasirašo jį sudaręs asmuo. Mokyklos vadovas tvirtina parengtą ir pasirašytą valgiaraštį – reikalavimą.

17. Galimi nereikšmingi perspektyvinio valgiaraščio keitimai, t. y. pakeisti vieną maisto produktą tos pačios maisto produktų grupės kitu maisto produktu, kai mitybinė vertė nepablogėja, o energinė vertė pasikeičia ne daugiau kaip 10 %, kuriuos atlieka virėjas, suderinęs su Mokyklos vadovu.

## **VII. MAISTO PRODUKTŲ ĮSIGIJIMAS IR APSKAITA**

18. Mokykloje maisto produktų pirkimas organizuojamas Lietuvos Respublikos viešųjų pirkimų įstatymo ir kitų teisės aktų nustatyta tvarka, pasitvirtintomis įstaigos Viešųjų pirkimų taisyklėmis.

## **VIII. MAISTO TVARKYMO TECHNOLOGIJOS**

19. Įrenginiai ir įrankiai turi būti švarūs, sukonstruoti ir pagaminti laikantis technologijos reikalavimų, standartų, lengvai valomi ir prižiūrimi bei saugūs eksploatuoti.

20. Maisto tvarkymo aplinka turi būti apsaugota nuo bet kokio užteršimo.

21. Paviršiai kurie tiesiogiai liečiasi su neįpakuotu maistu, turi būti lengvai ir reguliariai valomi bei dezinfekuojami darbo metu ir baigus darbą.

22. Termometrai turi būti švarūs, veikiantys, tinkamai prižiūrimi ir paruošti darbui. Jei to reikalauja teisės aktai, įmonė naudoja metrologiškai patikrintus termometrus.

23. Turi būti išvengta tvarkomo maisto produktų susilietimo bei kryžminio užteršimo.

## **IX. TEMPERATŪRA**

24. Maisto produktai laikomi teisės aktuose reglamentuojamoje ar gamintojo nurodytoje temperatūroje.

25. Kur būtina, maisto produktų laikymo įrenginiuose bei maisto laikymo patalpose turi būti temperatūros matavimo ir/ar valdymo prietaisai.

26. Šaldymo įrenginiai turi turėti temperatūros palaikymo įrenginį ir temperatūra juose stebima kiekvieną dieną ir registruojama ne rečiau kaip vieną kartą per dieną 2 priede nurodytoje lentelėje. Taip pat šioje lentelėje fiksuojami temperatūros neatitikimai bei korekcijos veiksmai, skirti neatitikimams pašalinti.

## **X. ATLIEKŲ IR TECHNINIŲ MEDŽIAGŲ LAIKYMAS**

27. Maisto produktų tvarkymo ir apdorojimo procese susidariusios maisto ir ne maisto atliekos surenkamos į specialią tarą (plastikines talpas su užsidarančiais dangčiais, į kurias įkloti polietileniniai maišai), kad neužterštų kitų maisto produktų.

28. Atliekų dėžės turi būti pagamintos iš drėgmei nelaidžios medžiagos. Jos turi būti lengvai valomos bei dezinfekuojamos.

29. Maisto ir ne maisto atliekos surenkamos iš įmonės patalpose esančių atliekų talpų ir išnešamos į uždarus konteinerius, esančius įmonės teritorijoje.

30. Atliekų surinkimas ir laikymas atliekamas tokia tvarka:

- maisto atliekos, kas kartą prisipildžius ne daugiau kaip 2/3 surenkamos talpos, pašalinamos iš darbo vietos;
- atliekų maišai prieš išnešant užrišami ir dedami į konteinerį;
- atliekų dėžės mažiausiai kartą per dieną turi būti išvalomos ir, jeigu būtina, plaunamos ar dezinfekuojamos.

## **XI. VALYMAS, PLOVIMAS, DEZINFEKAVIMAS**

31. Visos Mokyklos valgykloje naudojamos valymo, plovimo ir dezinfekavimo medžiagos naudojamos pagal paskirtį gamintojo nurodytomis sąlygomis.

32. Plovikliams, dezinfekavimo medžiagoms laikyti numatyta atskira vieta, kad būtų išvengta produktų užteršimo.

33. Pagrindinio patalpų valymo metu valomos, plaunamos ir dezinfekuojamos visos patalpos ir įrenginiai. Patalpos valomos drėgnuoju būdu ne rečiau kaip vieną kartą per dieną ir kai jos užsiteršia.

34. Valant ir dezinfekuojant Mokyklos valgyklos patalpas, įrangą, stalus, darbo įrankius reikia laikytis visų priemonių, kad būtų išvengta produktų užteršimo valymo, plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis ar jų likučiais.

35. Valymo inventoriūs (šepečiai, kibirai ir kt.) laikomi švarūs ir sausi. Jie turi būti paženklinėti ir laikomi taip, kad neužterštų maisto produktų, įrangos.

36. Maisto tvarkymo patalpoje ar kitoje patogioje vietoje turi būti iškabintas parengtas patalpos tvarkymo planas (grafikas), kad šį darbą atliekantis asmuo galėtų juo naudotis. Valymo bei dezinfekcijos planas primena darbuotojams, kad patalpos, įranga, darbo paviršiai būtų gerai išvalyti ir, jei būtina, dezinfekuoti. Tvarkymo plane numatyta:

- objektai, kurie bus valomi bei dezinfekuojami;
- ar dažnai tie objektai bus tvarkomi;
- kokiomis priemonėmis ir būdais jie bus tvarkomi.

37. Visi įrankiai, medžiagos ir maisto apdorojimui naudojami įrengimai po kiekvieno naudojimo turi būti išvalomi, išplaunami ir, jei reikia, dezinfekuojami.

38. Švarūs ir nešvarūs maisto apdorojimo įrankiai, įrenginiai bei švarūs ir nešvarūs paviršiai niekad neturi susiliesti nei tiesiogiai, nei per darbuotojų rankas, siekiant išvengti kryžminio užteršimo.

39. Prieš plaunant nuo nešvarių įrenginių bei įrankių turi būti pašalinami maisto likučiai.

40. Prieš sudedant išplautus įrankius ar įrenginius laikymui, šie turi būti nusausinti ar išdžiovinti, jei jų eksploatacijos instrukcija nenurodo ko kita.

## **XII. GRAUŽIKŲ IR VABZDŽIŲ NAIKINIMAS**

41. Mokykloje vykdomos šios kenkėjų kontrolės ir profilaktikos priemonės:

- imamasi visų prevencijos priemonių, kad graužikai nepatektų į maisto tvarkymo, saugojimo vietas, tuo tikslu sandariai uždaromos durys, vėdinimo angos uždengiamos vieliniu tinkleliu, užtaisomos skylės, plyšiai sienose, grindyse ir t.t.;
- Mokykla vykdo rekomendacijas dėl higieninių techninių priemonių, būtinų apsaugoti objektą nuo graužikų.

## **XIII. KONTROLĖ**

42. Vaikų maitinimo ugdymo įstaigose organizavimo kontrolę pagal kompetenciją atlieka Kauno miesto savivaldybės kontrolės ir audito tarnyba, teritorinis visuomenės sveikatos centras, teritorinė valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba.

43. Įstaiga, gavusi patikrinimo aktą iš kontroliuojančios institucijos, nedelsdama jo kopiją pateikia Kauno miesto savivaldybės visuomenės sveikatos skyriui bei šalina jų pažymėtus trūkumus.

**XIV. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS**

44. Mokyklos vadovas supažindina darbuotojus ir vaikų tėvus su šiuo tvarkos aprašu.

45. Tvarkos aprašas keičiamas ar naikinamas direktoriaus įsakymu, pasikeitus vaikų maitinimą reglamentuojantiems dokumentams, arba siekiant jį papildyti, patobulinti

---