

PATVIRTINTA
Kretingos rajono Salantų gimnazijos
direktorius 2020 m. rugsėjo 10 d.
įsakymu Nr. V1-135

KRETINGOS RAJONO SALANTŲ GIMNAZIJOS IKIMOKYKLINIO IR PRIEŠMOKYKLINIO UGDYMO VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Kretingos rajono Salantų gimnazijos ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Aprašas) reglamentuoja ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo vaikų, lankančių Kretingos rajono Salantų gimnaziją (toliau – Gimnazija) vaikų maitinimą.

2. Aprašo tikslas – užtikrinti sveikatai palankią vaikų mitybą, maisto saugą ir geriausią kokybę, kad būtų patenkinti vaikų maisto medžiagų fiziologiniai poreikiai, ugdomi sveikos mitybos įgūdžiai 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 aprašu.

4. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžtys:

4.1. **cukrūs** – monosacharidai ir disacharidai, esantys maisto produkte;

4.2. **greitai gendantis maisto produktas** – šviežias, atvėsintas arba sušaldytas maisto produktas, kuriam laikyti ir vežti reikalinga tam tikra temperatūra, kurioje jis išlieka saugus vartoti;

4.3. **iš dalies hidrinti** (iš dalies sukietinti, iš dalies hidrogenizuoti) augaliniai riebalai - skysti augaliniai aliejai, hidrinimo proceso metu paversti pusiau kietais;

4.4. **patiekalas** – paprastai vienoje lėkštėje patiekiamas vartoti šaltas ar šiltas maistas;

4.5. **pridėtiniai cukrūs** – gėrimo ar patiekalo gamybos metu įdėta sacharozė, fruktozė, gliukozė, gliukozės sirupas, fruktozės sirupas, gliukozės-fruktozės sirupas ir kitų formų monosacharidai ir disacharidai, taip pat cukrūs, esantys įdėtame meduje, sirupuose, vaisių sultyse ir vaisių sulčių koncentratuose;

4.6. **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;

4.7. **šiltas maistas** – maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip +68 °C temperatūroje;

4.8. **tausojantis patiekalas** – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniėje krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai;

4.9. **valgiaraštis** – patiekiamų vartoti dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

II. MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

5. Gimnazijos direktorius organizuoja vaikų maitinimą taip, kad būtų sudarytos sąlygos vaikams pavalgyti šilto maisto. Maistas gaminamas atsižvelgiant į fiziologinius vaikų poreikius, amžiaus ypatumus, tinkamos mitybos principus. Vaikai maitinami pagal sudarytus valgiaraščius grupėje.

6. Maitinimo organizavimo veiklos sritys ir atsakingi asmenys:

6.1. direktorius:

6.1.1. atsakingas už vaikų maitinimo organizavimą ir šio Aprašo nuostatų įgyvendinimą;

6.1.2. teikia informaciją Kretingos rajono savivaldybės tarybai, atsakingiems darbuotojams apie lėšų poreikį maitinimo patalpoms (virtuvėms, sandėliams, grupių virtuvėlėms prižiūrėti, įrangai įsigyti ar atnaujinti, kitoms išlaidoms, tiesiogiai susijusioms su vaikų maitinimo organizavimu);

6.1.3. koordinuoja mokesčio už vaikų maitinimą lengvatų, numatytų Kretingos rajono savivaldybės tarybos sprendimais, taikymo Gimnazijoje tvarką;

6.1.4. pagal Kretingos rajono savivaldybės tarybos sprendimais nustatytų pareigybių ir etatų sąrašą paskirsto darbuotojams vaikų maitinimo organizavimo ir priežiūros funkcijas, rengia pareigybių aprašymus;

6.1.5. tvirtina maitinimo organizavimo Salantų gimnazijoje tvarką;

6.1.6. tvirtina dienos valgiaraštį – reikalavimą;

6.1.7. skiria atsakingus asmenis už Gerosios higienos praktikos taisyklių įdiegimą ir maisto saugos valdymą;

6.1.8. sutrikus maisto produktų tiekimui dėl tiekėjų kaltės ar esant dideliame vaikų sergamumui, galima keisti dienos valgiaraštį ir apie pakeitimus informuoti tėvus elektroniniame dienyne www.musudarzelis.lt;

6.2. Kretingos rajono savivaldybės visuomenės sveikatos biuras:

6.2.1. sudaro perspektyvinius valgiaraščius, suderina su ugdymo įstaigos direktoriumi ir Kretingos rajono valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos įgaliotu asmeniu;

6.2.2. sudaro perspektyvinius valgiaraščius – reikalavimus 15 dienų ir perspektyvinius valgiaraščius vaikams 15 dienų, kuriems reikalingas pritaikytas maitinimas;

6.2.3. sudaro perspektyviniuose valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūras ir gamybos technologinius aprašymus;

6.3. Visuomenės sveikatos specialistė, vykdanči sveikatos priežiūrą mokykloje:

6.3.1. rengia dienos valgiaraštį-reikalavimą pagal perspektyvinį valgiaraštį;

6.3.2. kontroliuoja teikiamų maisto produktų kokybę, sandėliavimo sąlygas bei maisto ruošimo ir išdavimo procesą;

6.3.3. prižiūri ar nepažeidžiami patiekalų gaminimo ir pateikimo reikalavimai;

6.3.4. informuoja direktorių apie nustatytas maisto gaminimo neatitiktis, teikia pasiūlymus vaikų maitinimo klausimais;

6.3.5. teikia rekomendacijas ir dalyvauja darbo grupėje dėl virtuvės vidinio audito;

6.3.6. vykdo sveikatos profilaktinių patikrinimų, pažymėjimų, maisto tvarkymo skyriaus higieninės būklės priežiūrą;

6.3.7. Gimnazijoje kontroliuojančioms institucijoms vykdanč maitinimo organizavimo patikrinimus, kartu su kitais atsakingais darbuotojais dalyvauja tikrinime ir teikia joms informaciją savo kompetencijos ribose;

6.3.8. konsultuoja maitinimo klausimais Gimnazijos darbuotojus, vaikų tėvus (kitus teisėtus vaiko atstovus).

6.4. Virėjai:

6.4.1. gamina patiekalus vadovaujantis dienos valgiaraščiu-reikalavimu ir technologinėmis kortelėmis;

6.4.2. laikosi patiekalų apdorojimo laiko ir temperatūros reikalavimų, atlieka pagamintų patiekalų temperatūros matavimą, šaldymo įrengimų temperatūros matavimą ir registruoja žurnaluose;

6.4.3. pasveria porcijas vienam vaikui ir išduoda į grupę atitinkamai pagal jose esančių vaikų skaičių;

6.4.4. atlieka kontrolinius svėrimus;

6.4.5. kasdien valo virtuvės patalpas ir įrenginius, vieną kartą per savaitę organizuoja virtuvėje sanitarinę dieną ir pildo „Valymo darbų registravimo žurnalą“.

6.5. Ūkio dalies vedėjas:

6.5.1. pagal kompetenciją prižiūri, kad vaikų maitinimas atitiktų teisės aktų reikalavimus, užsako maisto produktus iš tiekėjų, kontroliuoja teikiamų maisto produktų kokybę, sandėliavimo sąlygas bei maisto produktų išdavimo procesą į virtuvę. Apie nustatytus trūkumus informuoja Gimnazijos direktorių. Atlieka pažeidimų šalinimo kontrolę;

6.5.2. dalyvauja rengiant ir atnaujinant RVASVT sistemą, vykdo savikontrolę, atlieka vidaus auditą;

6.5.3. priima iš tiekėjų tik kokybiškus realizacijos laiką atitinkančius produktus, juos sandėliuoja laikydamasis naudojimo terminų ir kitų produktų laikymo sąlygų reikalavimų;

6.5.4. darbo pabaigoje išduoda iš sandėlio produktus kitai dienai pagal iš vakaro sudarytą valgiaraštį-reikalavimą;

6.5.5. kasdien vykdo tikslią maisto produktų įplaukų ir išlaidų registraciją;

6.5.6. valo sandėlį ir fiksuoja „Valymo darbų registravimo žurnale“;

6.5.7. matuoja sandėlyje esančių šaldymo įrengimų temperatūrą ir fiksuoja žurnale.

III. MAITINIMO PASLAUGOS FINANSAVIMAS

7. Maitinimo paslauga finansuojama tėvų (kitų teisėtų vaiko atstovų), kurių vaikai gauna maitinimo paslaugą ir savivaldybės biudžeto lėšomis teisės aktų nustatyta tvarka.

8. Priešmokyklinio ugdymo vaikai, kurie mokosi gimnazijoje pagal priešmokyklinio ugdymo programą, turi teisę į nemokamus pietus, nevertinant pajamų. Nemokamas maitinimas finansuojamas iš valstybės biudžeto specialios tikslinės dotacijos savivaldybės biudžetui, savivaldybės biudžeto lėšų, nevalstybinių mokyklų steigėjų skirtų lėšų ir įstatymų nustatyta tvarka gautų kitų lėšų.

9. Siūlymus savivaldybės administracijos direktoriui dėl vienos dienos produktams įsigyti skiriamos sumos nustatymo, nemokamam mokinių maitinimui skirtų lėšų paskirstymo mokykloms teikia Savivaldybės administracijos Socialinių reikalų ir sveikatos skyrius.

IV. VAIKŲ MAITINIMO APSKAITA

10. Vaikų maitinimų skaičius priklauso nuo jų buvimo įstaigoje trukmės: 1–7 metų amžiaus vaikai maitinami 3 kartus per dieną ne rečiau, kaip kas 3,5 valandos pagal valgiaraščius: pusryčiai – 8.30 – 8.50 val.; pietūs – 12.00 – 12.20 val.; vakarienė – 15.30 iki 15.50 val.

11. Vykdam ES lėšomis finansuojamą programą „Vaisių ir daržovių bei pieno produktų vartojimo skatinimas ugdymo įstaigose“ vaikams papildomai patiekiami pieno produktai, vaisiai, daržovės.

12. Atsižvelgiant į vaiko buvimo ugdymo įstaigoje trukmę, vaiko tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai), gali pasirinkti kitokį maitinimų skaičių. Raštišką prašymą dėl maitinimų skaičiaus Gimnazijos direktoriui galima pateikti 2 kartus per metus: rugsėjo 1 d. ir vasario 1 d. Naujai į grupę priimtiems vaikams, maitinimų skaičius pasirenkamas nuo atvykimo dienos.

13. Vaikų lankomumo ir maitinimų skaičiaus apskaita vykdoma:

13.1. elektroniniame dienyne. Pildo mokytojai pagal dienyne pildymo taisykles;

13.2. Gimnazijos elektroniniame dienyne mokytojai einamos dienos vaikų skaičių pažymi iki 9.15 val.;

13.3. kasdienio vaikų lankomumo apskaitos žiniaraštis suformuojamas paskutinę mėnesio dieną. Mokytojai, pažymėję vaikų nelankytas dienas, sutikrina vaikų nelankymo dienas pateisinančius dokumentus ir jų atitiktį pagal tuo metu galiojantį Kretingos rajono savivaldybės

tarybos Atlyginimo už vaikų, ugdomų pagal ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, išlaikymą Kretingos rajono savivaldybės mokyklose nustatymo tvarkos aprašą. Patikrinę kasdienio vaikų lankomumo apskaitos žiniaraščius teikia tvirtinti direktoriui. Vaikų nelankymą pateisinančius dokumentus atiduoda buhalteriu;

13.4. kasdienio vaikų lankomumo apskaitos žiniaraštį įstaigos spaudu ir parašu tvirtina direktorius paskutinę mėnesio darbo dieną;

13.5. patvirtinus kasdienio vaikų lankomumo apskaitos žiniaraščius direktorius perduoda buhalteriu;

13.6. buhalteris per 5 darbo dienas apskaičiuoja atlyginimą už vaiko išlaikymą vadovaujantis tuo metu galiojančiu Kretingos rajono savivaldybės tarybos Atlyginimo už vaikų, ugdomų pagal ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, išlaikymą Kretingos rajono savivaldybės mokyklose nustatymo tvarkos aprašu;

13.7. priešmokyklinio ugdymo vaikų, kuriems nemokamas maitinimas skiriamas vadovaujantis Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatymu, apskaitą vykdo grupių mokytojai, visuomenės sveikatos specialistas ir socialinis pedagogas pagal Gimnazijos parengtą Kretingos rajono Salantų gimnazijos ikimokyklinio ugdymo skyriaus „Rasa“ priešmokyklinio ugdymo vaikų nemokamo maitinimo organizavimo tvarkos aprašą;

13.8. programą „Vaisių ir daržovių bei pieno produktų vartojimo skatinimas ugdymo įstaigose“ apskaitą vykdo buhalteris ir Gimnazijos direktoriaus paskirti asmenys.

14. Tėvai (kiti tesėti vaiko atstovai) turi informuoti grupės mokytoją:

14.1. apie vaiko neatvykimą į Gimnaziją – prieš vieną darbo dieną, o vaiko ligos atveju – per vieną darbo dieną nuo vaiko susirgimo pradžios;

14.2. apie vaiko atvykimą į Gimnaziją po ligos arba kitos nelankymo priežasties – lankymo dieną iki 9.15 val.

V. VAIKŲ MAITINIMO RACIONO ENERGETINĖ VERTĖ, DRAUDŽIAMY MAISTO PRODUKTAI

15. Vienos dienos vaiko maisto raciono energinės vertės pasiskirstymas:

15.1. pusryčiai – 20 – 25%;

15.2. pietūs – 30 – 35%;

15.3. vakarienė – 20 – 25%.

16. Draudžiama vaikams atsinešti iš namų užkandžių ir/ar gėrimų, išskyrus, maisto produktus reikalingus įstaigoje vykdomai ugdomajai veiklai įgyvendinti.

17. Vaikų maitinimui mokyklose draudžiamos šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir šokolado gaminiai; valgomieji ledai; pieno produktai ir konditerijos gaminiai su glajumi,

glaistu, šokoladu ar kremu; kramtomoji guma; gazuoti gėrimai; energiniai gėrimai; nealkoholinis alus, sidras ir vynas; 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; padažai su spirgučiais; šaltai, karštai, mažai rūkyti mėsos gaminiai ir mėsos gaminiai, kurių gamyboje buvo naudojamos rūkymo kvapiosios medžiagos (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto paketus į namus); rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto paketus į namus); strimelė, pagauta Baltijos jūroje; nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; mechaniškai atskirta mėsa, žuvis ir maisto produktai, į kurių sudėtį įeina mechaniškai atskirta mėsa ar žuvis; subproduktai ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis); džiūvėsėliuose voliuti ar džiūvėsėliais pabarstyti kepti mėsos, paukštienos ir žuvies gaminiai; maisto papildai; maisto produktai, pagaminti iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau – GMO), arba maisto produktai, į kurių sudėtį įeina GMO; maisto produktai, į kurių sudėtį įeina iš dalies hidrinti augaliniai riebalai; maisto produktai ir patiekalai, neatitinkantys Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo, patvirtinto Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 (Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymo Nr. V-394 redakcija) 3–5 prieduose nustatytų reikalavimų.

18. Vaikams maitinti rekomenduojami šie maisto produktai: daržovės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai; grūdiniai (viso grūdo gaminiai, kruopų produktai, duonos gaminiai); ankštinės daržovės; pienas ir pieno produktai (rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti); kiaušiniai; liesa mėsa (neužšaldyta); žuvis ir jos produktai (neužšaldyti); aliejai; turi būti mažiau vartojama gyvūninės kilmės riebalų: kur įmanoma riebi mėsa ir mėsos gaminiai turi būti keičiami liesa mėsa, paukštiena, žuvimi ar ankštinėmis daržovėmis; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo.

VI. PATIEKALŲ GAMINIMO IR PATIEKIMO REIKALAVIMAI

19. Patiekiamas maistas gaminamas ir patiekiamas tą pačią dieną.
20. Patiekiamas maistas turi būti kokybiškas, įvairus ir atitikti saugos reikalavimus.
21. Pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams.
22. Gaminant maistą nenaudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų.
23. Gaminant maistą naudojama kuo mažiau druskos ir cukraus (druskos ne daugiau kaip 1 g/100 g, pridėtinio cukraus ne daugiau kaip 5 g/100 g).
24. Jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa ar žuvis, ji sumalama patiekalo gaminimo dieną.
25. Kiekvieną dieną patiekiami daržovių ir vaisių. Jie tiekiami atskiro maitinimo metu.

26. Tas pats patiekalas netiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus ir užkandžius (reikalavimas netaikomas pritaikyto maitinimo valgiaraščiams).

27. Karštas pietų patiekalas ruošiamas iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštiniai, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu patiekiamos daržovės ar vaisiai arba jų salotos.

28. Kiekvieną dieną turi būti patiektas patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų.

29. Jei tiekiamas arbata, sudaryta galimybė atsigerti nesaldintos arbatos.

30. Pienas ir kiti gėrimai vaikams netiekiami šalti (rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip 15°C).

31. Patiekalai keičiami atsižvelgiant į sezoniškumą (pvz. raugintų kopūstų sriuba į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriuba į šaltibarščius ir pan.).

32. Vaikams sudarytos higieniškos sąlygos atsigerti geriamojo vandens. Vandeniui atsigerti naudojami vienkartiniai puodukai, stiklinaitės.

33. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, įskilusius, apdaužytus kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus.

34. 80 proc. vaikams patiekiamų patiekalų turi būti tausojantys patiekalai;

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

36. Jei pritaikyto maitinimo patiekalų Gimnazijos virtuvėje pagaminti nėra galimybių, vaikai, kuriems skirtas pritaikytas maitinimas, gali būti maitinami tą dieną savo iš namų atneštu maistu. Gimnazija iš namų atneštą maistą turi laikyti ir patiekti tinkamos temperatūros.

VII. VALGIARAŠČIO SUDARYMO TVARKA

37. Sudaroma:

37.1. perspektyviniai 15 dienų valgiaraščiai 1–3 metų ir 4–6 metų amžiaus vaikams. Perspektyvinius valgiaraščius sudaro Kretingos rajono savivaldybės visuomenės sveikatos biuro dietologas, tvirtina Gimnazijos direktorius, suderina su Kretingos rajono Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos įgaliotu asmeniu;

37.2. perspektyviniai valgiaraščiai keičiami pasikeitus teisės aktams, kuriais remiantis buvo sudaryti;

37.3. perspektyviniai pritaikyto maitinimo 15 dienų valgiaraščiai pagal pateiktas raštiškas gydytojo rekomendacijas sudaro Kretingos rajono savivaldybės visuomenės sveikatos biuro dietologas, tvirtina Gimnazijos direktorius, suderina su Kretingos rajono Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos įgaliotu asmeniu;

37.4. dienos valgiaraščius-reikalavimus pagal perspektyvinius valgiaraščius sudaro visuomenės sveikatos priežiūros specialistas;

37.4.1. valgiaraštyje-reikalavime nurodomi pusryčiams, pietums ir vakarienei patiekiami patiekalai, patiekalų kiekiai (išeiga) 1–3, 4–6 metų amžiaus vaikams, kuriems nustatytas pritaikytas maitinimas, maisto produktų pavadinimai ir kiekiai gramais, vaikų skaičius pusryčiams, pietums ir vakarienei;

37.4.2. valgiaraštį-reikalavimą pasirašo visuomenės sveikatos priežiūros specialistas. Gimnazijos direktorius tvirtina parengtą ir pasirašytą valgiaraštį-reikalavimą;

37.4.3. valgiaraščio-reikalavimo projektas sekančiai dienai sudaromas iš vakaro pagal tą dieną esamų vaikų skaičių, atsižvelgiant į vaikų sergamumą Gimnazijoje bei tėvų pateiktą informaciją;

37.4.4. galimi nereikšmingi perspektyvinio valgiaraščio keitimai, t. y. koreguoti maisto produktų kiekius, jei ženkliai pasikeičia vaikų skaičius (lyginant su vakarykščiu vaikų skaičiumi) arba pakeisti vieną maisto produktą tos pačios maisto produktų grupės kitu maisto produktu, kai mitybinė vertė nepablogėja, o energinė vertė pasikeičia ne daugiau nei 5%. Pakeitimus atlieka visuomenės sveikatos priežiūros specialistas, suderinęs su Gimnazijos direktoriumi;

37.4.5. visuomenės sveikatos priežiūros specialistas prižiūri, kad vaikų maitinimas būtų organizuojamas pagal šį aprašą.

VIII. MAISTO PRODUKTŲ ĮSIGYJIMAS IR APSKAITA

38. Gimnazijoje maisto produktų pirkimas organizuojamas Lietuvos Respublikos viešųjų pirkimų įstatymo ir kitų teisės aktų nustatyta tvarka.

39. Maisto produktų apskaita atliekama kompiuterine programa Finas. Apskaitą vykdo buhalteris.

IX. KONTROLĖ

40. Vaikų maitinimo organizavimo kontrolę pagal kompetenciją atlieka Kretingos rajono savivaldybės kontrolės ir audito tarnyba, teritorinis visuomenės sveikatos centras, teritorinė valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba.

41. Gimnazija, gavusi patikrinimo aktą iš kontroliuojančios institucijos, nedelsiant išanalizuoja ir rengia trūkumų šalinimo planą.

X. MAISTO ATLIEKŲ TVARKYMAS

42. Maisto atliekos skirstomos į šalutinius gyvūninius produktus (ŠGP) ir žaliąsias atliekas

(BIO).

43. Gimnazijoje maisto atliekos laikomos specialiai tam skirtose sandariose pažymėtose (ŠGP kategorija ir BIO kategorija) talpose iki dienos pabaigos, vėliau talpinama į šaldiklį.

44. Atliekos išvežamos vieną kartą mėnesyje.

XI. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

45. Gimnazijos direktorius supažindina darbuotojus su šiuo aprašu.

46. Aprašas keičiamas ar naikinamas direktoriaus įsakymu pasikeitus vaikų maitinimą reglamentuojantiems dokumentams arba siekiant jį papildyti, patobulinti.

47. Visuomenės sveikatos specialistas, vykdamas sveikatos priežiūrą mokykloje, pagal Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo, patvirtinto Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 (Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymo Nr. V-394 redakcija) 1 priedo 2 punktą vertina vaikų maitinimo organizavimo atitiktį Tvarkos aprašo reikalavimams ir atitinkamos savivaldybės visuomenės sveikatos biuro direktoriaus nustatyta tvarka, bet ne rečiau kaip kartą per dvi savaites pildo Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalą. Nustatęs neatitikimų, juos užregistruoja Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnale ir nedelsdamas raštu apie tai informuoja maitinimo paslaugos teikėją, pranešimo kopiją pateikia direktoriui. Maitinimo paslaugos teikėjas atsako už tai, kad nustatyti vaikų maitinimo organizavimo trūkumai būtų pašalinti nedelsiant. Nepašalinus neatitikimų per tą pačią dieną, visuomenės sveikatos specialistas apie tai praneša teritorinei Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai.

48. Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalas Gimnazijoje saugomas dvejus metus.
