

ŠILALĖS DARIAUS IR GIRĖNO PROGIMNAZIJOS DIREKTORIUS

**ĮSAKYMAS
DĖL MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠO
TVIRTINIMO**

2023 m. liepos 26 d. Nr. Į1 – 94(1.2)
Šilalė

Vadovaudamasis Šilalės Dariaus ir Girėno progimnazijos nuostatų patvirtintų 2021 m. birželio 28d. Šilalės rajono savivaldybės tarybos sprendimu Nr.T1-163,,Dėl Šilalės Dariaus ir Girėno progimnazijos nuostatų patvirtinimo“

tvirtinu maitinimo organizavimo tvarkos aprašą (pridedama).

Direktoriaus pavaduotoja administracijos
ir ūkio reikalams pavaduojanti direktorių



Aistė Monkienė

PATVIRTINTA

Šilalės Dariaus ir Girėno progimnazijos
direktoriaus 2023 m. liepos 26 d.
įsakymu Nr. Į1- 97 (1.2)

ŠILALĖS DARIAUS IR GIRĖNO PROGIMNAZIJOS MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Šilalės Dariaus ir Girėno progimnazijos (toliau – Progimnazija) Maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Aprašas) parengtas vadovaujantis Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatymu, Lietuvos Respublikos sveikatos 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 patvirtinimo“ (Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymo Nr. V-394 redakcija) (Suvestinė redakcija nuo 2023-01-01 iki 2026-08-31), Šilalės rajono savivaldybės tarybos patvirtintu 2010 m. sausio 28 d. sprendimu Nr. T1-26 „Dėl socialinės paramos Šilalės rajono savivaldybės mokiniams“, Geros higienos praktikos taisyklėmis viešojo maitinimo įmonėms ir reglamentuoja mokinių, kurie ugdomi progimnazijoje, ir Progimnazijos darbuotojų maitinimo organizavimo tvarką ir reikalavimus, naudojant šiam tikslui skiriamas valstybės biudžeto ar asmens lėšas.

2. Tvarkos aprašo tikslas – užtikrinti sveikatai palankią vaikų mitybą, maisto saugą ir kokybę, patenkinti vaikų maisto medžiagų fiziologinius poreikius, ugdyti sveikos mitybos įgūdžius.

3. Šio tvarkos aprašo reikalavimai privalomi progimnazijai, jos vasaros stovykloms, kuriose organizuojamas mokinių maitinimas, vadovams, juridiniams ir fiziniams asmenims, teikiantiems maitinimo ar maisto produktų tiekimo paslaugas bei pagal kompetenciją kontrolę vykdančioms institucijoms.

4. Maitinimo paslaugą progimnazijoje teikia Progimnazijos valgykla arba maitinimo paslaugos teikėjas, pasirinktas Viešųjų pirkimų įstatymo nustatyta tvarka.

5. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos:

5.1. **produktas** – maisto produktas, naudojamas pusryčių, pietų, pavakarių ar vakarienių patiekalų gamybai;

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

5.3. **pritaikytas maitinimas** – toks maitinimas, kuris užtikrina tam tikro sveikatos sutrikimo (alergija tam tikriems maisto produktams, virškinimo sistemos ligos ar remisinės jų būklės ir kt.) nulemtus, vaiko (asmens) individualius maisto medžiagų ir energijos poreikius, parenkant toleruojamus maisto produktus, jų gamybos būdą, konsistenciją ir valgymo režimą, ir yra raštiškai rekomenduojamas gydytojo.

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

5.5. **užkandis** – maisto produktas ar patiekalas, neįtrauktas į pietų valgiaraštį;

5.6. **valgiaraštis** – patiekiamų vienos dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

Kitos Tvarkos apraše vartojamos sąvokos atitinka kituose teisės aktuose vartojamas sąvokas.

II SKYRIUS

MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

6. Už maitinimo organizavimą yra atsakingas progimnazijos vadovas, už jo vykdymą – direktoriaus paskirtas atsakingas asmuo (toliau – direktoriaus pavaduotojas administracijos ir ūkio reikalams, direktoriaus pavaduotojas ugdymui ir socialinis pedagogas). Progimnazijos direktorius nustato maitinimo laiką ir tvarką progimnazijoje, skelbia viešai bei prižiūri, kad jos būtų laikomasi.

7. Mokinių maitinimas organizuojamas progimnazijos valgykloje, sudarant sąlygas kiekvienam mokiniui pavalgyti prie stalo, laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo bei patalpų higienos reikalavimų.

8. Maitinimo paslaugos progimnazijoje teikiamos kiekvieną dieną, atsižvelgiant į progimnazijos specifiką, vidaus tvarką, išskyrus poilsio, švenčių dienas bei mokinių atostogų dienas.

9. Atskirais atvejais gali būti organizuojamas maitinimas poilsio, švenčių ir mokinių atostogų dienomis progimnazijoje organizuojamų renginių (olimpiadų, konkursų, konferencijų, stovyklų ir kt.) dalyviams.

10. Mokinių maitinimui progimnazijoje draudžiamos šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir jo gaminiai; valgomieji ledai (jie leidžiami vaikų vasaros stovyklų metu raštišku vaikų atstovų pagal įstatymą pritarimu); pieno produktai ir konditerijos gaminiai su glajumi, gliaistu, šokoladu ar kremu; 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 volioti 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.

11. Mokiniams 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.

12. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

12.1. patiekiamas šiltas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną. Šaldytus pusgaminius ar atvėsintą maistą nuo jų pagaminimo patiekti per 24 valandas kaip šiltą maistą leidžiama bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų poilsio stovyklose, kurių virtuvėse yra galimybės tik pašildyti maistą;

12.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas, įvairus ir atitinkantis teisės aktais nustatytus saugos reikalavimus;

12.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams. Maisto pervirimas, perkepimas, prideginimas draudžiamas;

12.4. gaminant maistą neturi būti naudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų (1 priedas);

12.5. jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa ar žuvis ir virtuvėje yra sąlygos ją sumalti, ji turi būti malama patiekalo gaminimo dieną;

12.6. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių, rekomenduojama sezoninių, šviežių.

12.7. kiekvieną dieną turi būti patiektas patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų;

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

12.9. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus, garnyrus ir šaltus užkandžius (reikalavimas netaikomas pritaikyto maitinimo valgiaraščiams);

12.10. karštas pietų patiekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštinės daržovės, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu turi būti patiekiamas daržovių (išskyrus bulvių) ar vaisių garnyras;

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

12.12. pienas ir kiti gėrimai neteikiami šalti, rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip 15° C;

12.13. rekomenduojama, atsižvelgiant į sezoniškumą keisti patiekalus ar jų žaliavas šviežiais (pvz., raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriubą į šaltibarščius ir pan.).

13. Progimnazijoje turi būti sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamo vandens (rekomenduojama kambario temperatūros). Vandeniui atsigerti turi būti naudojami asmeninio naudojimo arba vienkartiniai puodukai, stiklinaitės ar buteliukai.

14. Atsakomybė už maitinimo organizavimo patalpų (gamybinės patalpos ir valgymo salė) higienos reikalavimų užtikrinimą ir maisto produktų tiekimą numatoma valgyklos vyriausiojo virėjo pareigybės aprašyme.

15. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, įskilusius, apdaužytais kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus.

16. Progimnazijos valgykloje, matomoje vietoje skelbiama:

16.1. einamosios savaitės valgiaraščiai (nurodant patiekalus ir gėrimus) – atsakingas valgyklos vyriausiasis virėjas;

16.2. maisto pasirinkimo piramidės, maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė“ plakatai ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija;

16.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos Šilalės valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos (toliau – Šilalės valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba) nemokamos telefono linijos numeris (skambinti maitinimo organizavimo klausimais), telefono numeris;

16.4. maisto priedų, kurių neturi būti vaikams tiekiamuose maisto produktuose, sąrašas;

16.5. alergijas arba netoleravimą sukeliančių medžiagų arba produktų sąrašas.

17. Tvarkos aprašas, valgiaraščiai skelbiami progimnazijos interneto svetainėje. Už šio Tvarkos aprašo punkto ir valgiaraščių paskelbimą atsakingas progimnazijos vadovo įgaliotas asmuo.

18. Vadovaujantis higienos normų reikalavimais nemokamo maitinimo valgiaraščius sudaro vyriausias virėjas, kuriuos tvirtina Progimnazijos vadovas.

19. Progimnazija gali dalyvauti Europos Sąjungos ir Lietuvos Respublikos valstybės finansuojamose programose:

19.1. pieno ir pieno produktų vartojimo;

19.2. vaisių ir daržovių vartojimo.

20. Valgykloje už maistą atsiskaitoma grynais pinigais.

21. Nemokami pietūs mokyklos valgykloje išduodami pateikiant vardinius talonus.

III SKYRIUS

NEMOKAMO MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

22. Nemokamas mokinių maitinimas finansuojamas iš valstybės biudžeto specialiosios tikslinės dotacijos Savivaldybės biudžetui, Savivaldybės biudžeto lėšomis ir įstatymų nustatyta tvarka gautomis kitomis lėšomis. Nemokamai maitinamų mokinių vienos dienos pietų kainą tvirtina įsakymu Šilalės rajono savivaldybė.

23. Nemokamas maitinimas mokiniams teikiamas gavus Šilalės rajono savivaldybės administracijos Turto ir socialinės paramos skyriaus sprendimą „Dėl socialinės paramos mokiniams skyrimo“. Mokiniams progimnazijoje nemokamas maitinimas (pietūs, pusryčiai) teikiamas mokslo metais bet ne ilgiau nei vyksta ugdymo procesas.

24. Progimnazijoje vedama nemokamo maitinimo (SPIS) gaunančių vaikų apskaita, šalinami pasitaikantys piktnaudžiavimo atvejai (parduodamas, niokojamas paskirtas maistas ir pan.).

25. Progimnazija, gavusi informaciją iš Turto ir socialinės paramos skyriaus apie sprendimą dėl nemokamo maitinimo skyrimo mokiniui, maitinimą progimnazijoje skiria kitą dieną po sprendimo gavimo progimnazijos raštinės kontoroje.

26. Progimnazijos administracija, gavusi informaciją iš progimnazijos pedagogų, socialinių pedagogų ir (ar) bendruomenės atstovų apie tai, kad socialinė parama mokiniui galimai reikalinga, bet pareiškėjas nesikreipė dėl socialinės paramos mokiniams, informuoja savivaldybės administraciją dėl poreikio įvertinti bendrai gyvenančių asmenų ar vieno gyvenančio asmens gyvenimo sąlygas ir teikti socialinę paramą mokiniams.

27. Mokiniui, išvykus iš progimnazijos, progimnazija ne vėliau kaip kitą darbo dieną po mokyklos pakeitimo dienos, pateikia pažymą (asmeniškai, paštu arba elektroninėmis ryšio priemonėmis, pasirašytomis saugiu elektroniniu parašu) naujos ugdymo įstaigos administracijai apie mokinio teisę gauti nemokamą maitinimą;

28. Nemokamas maitinimas teikiamas progimnazijoje organizuojamose vaikų vasaros poilsio stovyklose.

29. Mokiniui, nelankant progimnazijos dėl ligos ar dėl kitų priežasčių, nemokamas maitinimas nekompensuojamas (nei maisto daviniu, nei pinigine išraiška) už praėjusį (nebuvo progimnazijoje) laikotarpį.

30. Nemokamas maitinimas organizuojamas progimnazijoje tik mokslo metų (ugdymo) dienomis. Mokinių atostogų metu nemokamas maitinimas neskiriamas.

31. Nemokamo maitinimo laikas progimnazijoje tvirtinamas atskiru įsakymu.

32. PUG, 1-4 klasių mokiai nemokamą maitinimą gauna pagal parengtus sąrašus. Juos rengia progimnazijos socialinis pedagogas.

33. 5-8 klasių mokinių nemokamam pietų (pusryčių) maitinimui naudojami laminuoti talonai. Nemokamą maitinimą gaunantiems mokiniams talonus, kuriuose nurodyti mokinio vardas, pavardė ir klasė, paruošia progimnazijos socialinis pedagogas.

34. Nemokami pietūs išduodami tik tam mokiniui, kuriam skirtas nemokamas maitinimas, mokiniui pateikus taloną virėjui:

34.1. mokinys yra atsakingas už nemokamo maitinimo talono pasiėmimą, saugojimą ir panaudojimą.

34.2. talonus surenka maistą išduodantis virėjas, o kiekvienos dienos pabaigoje vyriausiasis virėjas juos grąžina mokyklos budinčiajam.

35. Mokiniam draudžiama nemokamam maitinimui skirtą taloną parduoti ar kitaip perduoti kitiems asmenims.

36. Klasių vadovai yra atsakingi už mokinių, turinčių teisę gauti nemokamą maitinimą, supažindinimą su šia tvarka.

37. Valgyklos vyriausias virėjas darbo dienos pabaigoje praneša apie nemokamą maitinimą gavusių mokinių skaičių atsakingam už mokinių nemokamo maitinimo organizavimą direktoriaus paskirtam asmeniui.

38. Nemokamo maitinimo talonas į grynus pinigus nekeičiamas.

39. Nemokamas maitinimas teikiamas progimnazijoje. Karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio laikotarpiu, taip pat kai vaikui skirtas mokymas namuose, nemokamą maitinimą mokyklose gaunantiems mokiniams, kurie nelanko ugdymo įstaigos dėl saviizoliacijos, sustabdžius ugdymo procesą, gali būti teikiami maisto produktai (maisto davynys).

40. Nemokamo maitinimo davinius gali atsiimti tik mokinio atstovai pagal įstatymą.

IV SKYRIUS

MOKINIŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

41. Mokinių mokamo maitinimo valgiaraščius, vadovaujantis receptūrų rinkiniais, sudaro mokyklos vyriausiasis virėjas, atsakingas už valgyklos dokumentacijos tvarkymą ir vadovavimą valgyklai.

42. Mokinių maitinimo valgiaraščiai sudaromi atsižvelgiant į Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerijos rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas bei mokinių buvimo trukmę progimnazijoje, vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio mėn. 11d. įsakymu Nr. V-964 „Dėl maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“ ir jo nauja redakcija 2018 m. balandžio mėn. 10 d. įsakymu Nr. V-394 patvirtintais mokinio maitinimo valgiaraščių sudarymo reikalavimais bei kitais norminiais dokumentais, kurie bus priimti vėliau nei pasirašytas šis tvarkos aprašas. Valgiaraščių energetinė ir maistinė vertė nuo normų gali nukrypti ne daugiau nei penkis procentus. Atskiri valgiaraščiai sudaromi:

41.1. Progimnazijoje 3-6 m., 6–10 m. ir 11 m. bei vyresnio amžiaus vaikams.

41.2. pagal gydytojų raštiškus nurodymus mokiniams teikiamas pritaikytas maitinimas.

42. Progimnazijoje pietų metu patiekiami karštieji patiekalai: tausojantis patiekalas ir patiekalas, pagamintas tik iš augalinės kilmės maisto produktų. Valgiaraščiuose šie patiekalai ar patiekalas (jei tausojantis patiekalas yra pagamintas tik iš augalinės kilmės maisto produktų) pažymimi žodžiu „Tausojantis“ ir (ar) „Augalinis“. Jei pietų metu tiekiamas tik vienas karštasis pietų patiekalas, ne mažiau kaip pusė į pietų valgiaraščius (15 dienų) įtrauktų karštųjų pietų patiekalų turi būti tausojantys ir (ar) patiekalai, pagaminti tik iš augalinės kilmės maisto produktų.

43. Mokinių maitinimo valgiaraščiai sudaromi (pasirinktinai):

43.1. pagal patiekalų receptūrų pavyzdžius, pateiktus interneto svetainėje

43.2. pagal gydytojo raštiškas rekomendacijas.

V SKYRIUS MOKYKLOS DARBUOTOJŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

44. Progimnazijoje sudarytos sąlygos maitintis mokyklos darbuotojams:

44.1. Nepedagoginio personalo darbuotojai valgo jiems patogiu metu, netrukdam mokinių maitinimui;

44.2. Pedagoginiai darbuotojai valgo po ketvirtos pamokos pertraukos metu arba laisvu nuo pamokų metu.

VI SKYRIUS VALGYKLOS DARBO PLANAVIMAS

45. Į Progimnazijos valgyklą prekės pristatomos pagal sutartyse su tiekėjais nustatytus grafikus.

46. Atvežtos prekės sutikrinamos su sąskaitomis (važtaraščiais), sudedamos į joms skirtas vietas.

47. Prasidėjus darbo dienai, vadovaudamasis valgiaraščiais ir „Technologinėmis kortelėmis“ vyriausiasis virėjas išduoda prekes maisto gamybai pagal valgiaraštį.

48. Darbo dienos pabaigoje, remiantis valgiaraščiais ir „Kalkuliacinėmis kortelėmis“ sunaudoti produktai nurašomi ir kompiuteriniu būdu užpildomas „Maisto produktų suvartojimo žiniaraštis“.

49. Darbo dienos pabaigoje gautos sąskaitos faktūros, maisto produktų valgiaraštis pristatomi į buhalteriją.

VII SKYRIUS GRYNUJŲ PINIGŲ PRIĖMIMAS IR APSKAITA

50. Už parduodamus patiekalus gauta grynujų pinigų suma turi sutapti su maisto produktų kiekio sunaudojimo ir patiekalų apskaitos formoje įrašytų pardavimui mokiniams ir darbuotojams gamintų patiekalų verte.

51. Už maitinimą mokiniai ir darbuotojai moka grynaisiais pinigais.

52. Grynuosius pinigus už suteiktas maitinimo paslaugas priima ir apskaito direktoriaus įsakymu paskirtas atsakingas asmuo – vyriausiasis virėjas.

53. Kiekvienos darbo dienos pabaigoje vyriausiasis virėjas įneša į progimnazijos buhalterijos kasą.

54. Surinkti pinigai laikomi seife, esančiame buhalterijoje.

55. Maisto produktų pirkimo sąskaitos faktūros į buhalteriją pristatomos po kiekvieno prekių gavimo.

56. Už parduotus maisto produktus su dalinėmis maisto gamybos išlaidomis, sudarančiomis 30 proc. maisto produktų kainos (antkainiu), gaunamos pajamos apskaitomos pagal atskirą sąmatą, kaip biudžetinių įstaigų pajamos.

VIII SKYRIUS

ATSAKOMYBĖ IR ATSKAITOMYBĖ, ORGANIZUOJANT MOKINIŲ NEMOKAMĄ MAITINIMĄ

57. Progimnazijos vadovas:

57.1. nustato maitinimo organizavimo tvarką progimnazijoje;

57.2. paskiria asmenis, atsakingus už mokinių maitinimą, nemokamo maitinimo apskaitą, kitos dokumentacijos tvarkymą, maisto tiekimo viešojo pirkimo-pardavimo sutarties vykdymo kontrolę;

57.3. atsako už valstybės ir Savivaldybės biudžeto lėšų panaudojimą pagal paskirtį, mokinių maitinimo organizavimą teisės aktu nustatyta tvarka.

58. socialinis pedagogas, jam nesant - Direktoriaus pavaduotojas ugdymui:

58.1. už maitinimo organizavimą progimnazijoje;

58.2. sudaro, koreguoja mokinių, gaunančių nemokamą maitinimą, sąrašą;

58.3. paruošia ataskaitas ir teikia jas pasirašyti progimnazijos direktoriui;

58.4. iki kito ketvirčio pirmojo mėnesio 8 dienos teikia Socialinės administracijos Socialinės paramos skyriui ketvirtinę nemokamo maitinimo ataskaitą, užpildydamas Duomenų apie suteiktą socialinę paramą mokiniams teikimo tvarkos aprašo, patvirtinto Lietuvos Respublikos socialinės apsaugos ir darbo ministro 2019 m. sausio 9 d. įsakymu Nr. A1-18 „Dėl Lietuvos Respublikos socialinės apsaugos ir darbo ministro 2006 m. spalio 12 d. įsakymo Nr. A1-283 „Dėl teisės aktų, numatytų Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatyme, patvirtinimo“ pakeitimo“, 8 priede pateiktą formą (elektroninį ir popierinį variantą);

59. Socialinis pedagogas:

59.1. atsako už nemokamo maitinimo vykdymą progimnazijoje;

59.2. pagamina nemokamo maitinimo talonus progimnazijos lėšomis;

60. Progimnazijos budintis:

60.1. kiekvieną rytą nemokamo maitinimo talonus išdalina 5-8 klasių mokiniams;

60.2. po pamokų iš valgyklos paima nemokamo maitinimo talonus.

61. Klasės vadovai:

61.1. 1-4 klasių – prižiūri mokinių maitinimąsi valgykloje;

61.2. 1-4 klasių kiekvieną dieną po pirmos pamokos progimnazijos valgyklai pateikia duomenis apie nemokamą maitinimą gaunančių mokinių skaičių;

61.3. kasdien el. dienyne Tamo „n“ pažymi neatvykusius mokinius;

62. Mokiniai:

62.1. kasdien valgo už nemokamo maitinimo taloną;

62.2. saugo nemokamo maitinimo taloną;

62.3. pametę ar sugadinę nemokamo maitinimo taloną kreipiasi į socialinį pedagogą dėl nemokamo maitinimo.

62.4. kreipiasi į socialinį pedagogą ar Progimnazijos administraciją dėl nemokamo maitinimo problemų.

63. Progimnazijos vyriausiasis virėjas atsako už valgiaraščių sudarymą, prekių išdavimą gamybai, valgyklos prekinės apskaitos sudarymą, gryną pinigų gavimą ir įnešimą į Progimnazijos sąskaitą, už „Geros higienos praktikos taisyklių viešojo maitinimo įmonėms“ laikymąsi, praktinį įgyvendinimą bei vykdymo kontrolę virtuvėje, už savikontrolės žurnalų pildymą bei teisingą duomenų pateikimą pildant žurnalus.

64. Progimnazijos buhalteris atsakingas už pirminių dokumentų suvedimą į apskaitą.

65. Progimnazijos vyriausiasis buhalteris atsako už finansines operacijas.

IX SKYRIUS BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

66. Pastebėti piktnaudžiavimo nemokamo maitinimo talonais ar maisto niokojimo atvejai svarstomi progimnazijos vaiko gerovės komisijoje.

67. Klasių auklėtojai mokinius supažindina su šiuo aprašu prasidėjus naujiems mokslo metams.

68. Su šiuo Aprašu Progimnazijos bendruomenė supažindinama žinute per Tamo dienyną su nuoroda į mokyklos internetinę svetainę. Šis Aprašas gali būti papildomas, keičiamas, pasikeitus įstatymams, teisės aktams.

MAISTO PRIEDŲ, KURIŲ NETURI BŪTI VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMUOSE MAISTO PRODUKTUOSE, SĄRAŠAS

1. Dažikliai:

- | | |
|-------------|--|
| 1.1. E 102 | tartrazinas; |
| 1.2. E 104 | chinolino geltonasis; |
| 1.3. E 110 | saulėlydžio geltonasis FCF, apelsinų geltonasis S; |
| 1.4. E 120 | košenilis, karmino rūgštis, karminas; |
| 1.5. E 122 | azorubinas, karmosinas; |
| 1.6. E 123 | amarantas; |
| 1.7. E 124 | ponso 4R, košenilis raudonasis A; |
| 1.8. E 127 | eritrozinas; |
| 1.9. E 129 | alura raudonasis AC; |
| 1.10. E 131 | patentuotas mėlynasis V; |
| 1.11. E 132 | indigotinas, indigokarminas; |
| 1.12. E 133 | briliantinis mėlynasis FCF; |
| 1.13. E 142 | žaliasis S; |
| 1.14. E 151 | briliantinis juodasis BN; |
| 1.15. E 155 | rudasis HT; |
| 1.16. E 180 | litolrubinas BK. |

2. Konservantai ir antioksidantai:

- | | |
|----------------|-------------------------------|
| 2.1. E 200 | sorbo rūgštis; |
| 2.2. E 202 | kalio sorbatas; |
| 2.3. E 203 | kalcio sorbatas; |
| 2.4. E 210 | benzenkarboksirūgštis; |
| 2.5. E 211 | natrio benzoatas; |
| 2.6. E 212 | kalio benzoatas; |
| 2.7. E 213 | kalcio benzoatas; |
| 2.8. E 220–228 | sieros dioksidas ir sulfitai. |

3. Saldikliai:

- | | |
|------------|-----------------------|
| 3.1. E 950 | acesulfamas K; |
| 3.2. E 951 | aspartamas; |
| 3.3. E 952 | ciklamatai; |
| 3.4. E 954 | sacharinai; |
| 3.5. E 955 | sukralozė; |
| 3.6. E 957 | taumatinas; |
| 3.7. E 959 | neohesperidinas DC; |
| 3.8. E 960 | steviolio glikozidai; |

- 3.9. E 961 neotamas
3.10. E 962 aspartamo-acesulfamo druska;
3.11. E 969 advantamas.

4. Aromato ir skonio stiprikliai:

- 4.1. E 620 glutamo rūgštis;
4.2. E 621 mononatrio glutamatas;
4.3. E 622 monokalio glutamatas;
4.4. E 623 kalcio glutamatas;
4.5. E 624 monoamonio glutamatas;
4.6. E 625 magnio glutamatas;
4.7. E 626 guanilo rūgštis;
4.8. E 627 dinatrio guanilatas;
4.9. E 628 dikalio guanilatas;
4.10. E 629 kalcio guanilatas;
4.11. E 630 inozino rūgštis;
4.12. E 631 dinatrio inozinatas;
4.13. E 632 dikalio inozinatas;
4.14. E 633 kalcio inozinatas;
4.15. E 634 kalcio 5'-ribonukleotidai;
4.16. E 635 dinatrio 5'-ribonukleotidai.
-