

PATVIRTINTA
Virbalio pagrindinės mokyklos
direktoriaus 2019 m. rugsėjo 5 d.
įsakymu Nr. ĮV- 100a

MAITINIMO ORGANIZAVIMO VILKAVIŠKIO R. VIRBALIO PAGRINDINĖJE MOKYKLOJE IR VIRBALIO PAGRINDINĖS MOKYKLOS ŠIAUDINIŠKIŲ SKYRIUJE TVARKOS APRAŠAS

I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Maitinimo organizavimo Vilkaviškio r. Virbalio pagrindinėje mokykloje tvarkos aprašas (toliau – Tvarkos aprašas) nustato vaikų maitinimo, ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo grupėse, mokinių maitinimo mokyklos valgykloje ir Šiaudiniškių skyriuje reikalavimus. Tvarkos aprašas reikalingas sudaryti sąlygas vaikams ir mokiniams pateikti sveikatai palankesnius patiekalus, ugdyti sveikos mitybos įpročius, valgymo kultūrą, reglamentuoti žaliavų pirkimą, pateikimą, apskaitą, mažinti maisto švaistymą, sunaudojamų maisto produktų kiekio bei piniginių lėšų tvarkymą rajono savivaldybės ugdymo įstaigose teikiant maitinimo paslaugas. Tvarkos aprašas parengtas vadovaujantis Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašu, patvirtintu Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymu Nr. V-394 „Dėl Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymo Nr. V-964 „Dėl Maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“ pakeitimo“, „Geros higienos praktikos taisyklėmis viešojo maitinimo įmonėms“, Švediško stalo principo diegimo ir maisto švaistymo mažinimo priemonių įgyvendinimo rekomendacijomis, Mokinių nemokamo maitinimo Vilkaviškio rajono savivaldybės mokyklose tvarkos aprašu“, Vilkaviškio rajono savivaldybės administracijos direktoriaus įsakymu nustatytais mokinių nemokamam maitinimui skirtiems produktams įsigyti skiriamų lėšų dydžiais, kitais galiojančiais teisės aktais, reglamentuojančiais vaikų maitinimą, Vilkaviškio rajono tarybos 2019 m. rugpjūčio 23 d. sprendimu Nr. B-TS-135 Maitinimo organizavimo Vilkaviškio rajono savivaldybės ugdymo įstaigose tvarkos aprašu.

2. Maisto produktų ir grynųjų pinigų apskaita organizuojama vadovaujantis Viešojo sektoriaus apskaitos ir finansinės atskaitomybės standartais bei Kasos darbo organizavimo ir kasos operacijų atlikimo taisyklių nustatyta tvarka.

3. Maitinimas (pusryčiai, pietūs, pavakariai ar kiti papildomi maitinimai) teikiamas vaikams/mokiniams ir darbuotojams bei nemokamai maitinamiems mokiniams kasdien darbo dienomis, atskirais atvejais gali būti organizuojamas mokinių maitinimas poilsio, švenčių dienomis ar dieninėse vasaros poilsio stovyklose, mokinių atostogų dienomis bei įstaigoje organizuojamų renginių (olimpiadų, konkursų, konferencijų ir kitų renginių) dalyviams.

4. Maitinimas finansuojamas taip:

4.1. mokinių nemokamas maitinimas – už valstybės ir savivaldybės biudžeto skiriamas lėšas;

4.2. ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo grupių vaikų – už savivaldybės biudžeto skiriamas lėšas, pritaikius mokesčio lengvatą;

4.3. ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo grupių vaikų, visų pageidaujančiųjų vaikų, mokinių, darbuotojų, kitų asmenų maitinimas – už asmenines vaikų, mokinių ir darbuotojų lėšas.

5. Mokyklos direktorius, vadovaudamasis šiuo Tvarkos aprašu:

5.1. patvirtina įstaigos mokinių maitinimo tvarką, kurioje nustato vaikų maitinimo teikimo pradžią, laiką, maitinimo grafiką, maitinimo teikimą poilsio, švenčių ir mokinių atostogų dienomis, maitinimo dienų skaičių, kitus su maitinimo organizavimu susijusius dalykus; mokyklos maitinimo tvarka aptariama ir tvirtinama Mokyklos taryboje.

5.2. paskiria atsakingus asmenis už dokumentacijos tvarkymą, apskaitos tvarkymą, kontrolės sistemas, kasos operacijų, grynujų pinigų apskaitą;

5.3. organizuoja maisto produktų viešąjį pirkimą Lietuvos Respublikos viešųjų pirkimų įstatymo, šio Tvarkos aprašo bei Vaikų maitinimo organizavimo aprašo nustatyta tvarka, siekdamas užtikrinti tiekėjų konkurenciją, sudarydamas galimybes įsigyti norimus maisto produktus už konkurencingą kainą.

II SKYRIUS MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

6. Ikimokyklinio ugdymo grupėse vaikai maitinami grupės patalpose. Vaikai maitinami 3 kartus per dieną, atsižvelgiant į tėvų (globėjų, rūpintojų) pasirinkimą.

7. Šiaudiniškių skyriuje mokiniai maitinami tam tikslui įrengtoje patalpoje:

7.1. maistas gaminamas mokyklos valgyklos virtuvėje;

7.2. maistas vežamas vieną kartą per dieną specialiai tam pritaikytuose termosuose.

8. Mokykloje mokiniai maitinami valgykloje:

8.1. sudaromos sąlygos kiekvienam pavalgyti šilto maisto, užtikrinant sveikatai palankią mokinių mitybą, maisto saugą ir geriausią kokybę, atsižvelgiant į mokinius, turinčius specialiųjų maitinimosi poreikių, pritraukiant mokinius, kurie valgykloje pietauja retai;

8.2. sudaroma galimybė maitinimų metu patiems pasirinkti norimą patiekalą iš kelių pateiktų;

8.3. sudaromos sąlygos mokyklos valgykloje ne tik pavalgyti, bet ir pailsėti, pabendrauti pertraukos laiku;

8.4. sudaroma galimybė norintiems maitintis iš namų tą dieną atsineštu maistu;

8.5. organizuojama prekyba (bufetas) ne tik vietoje pagamintais patiekalais, bet ir kitų tiekėjų produktais, sudarant galimybę nusipirkti įvairių užkandžių, gėrimų, vaisių ir kitos produkcijos iš vaikų ir mokinių maitinimui nedraudžiamų maisto produktų grupių, raštišku tėvų (globėjų, rūpintojų) pritarimu, atsižvelgiant į Mokyklos tarybos pageidavimus.

9. Mokykloje įgyvendinta ES ir Lietuvos Respublikos biudžeto paramos programa „Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimas vaikų ugdymo įstaigose“.

10. Privalu:

10.1. maistas patiekiamas estetiškai;

10.2. ugdomas mokinių skonis bei valgymo kultūra;

10.3. vykdoma mokinių apklausa apie maitinimo organizavimą, teikiamų patiekalų skoninės, išvaizdos ar kitų ypatybių, duomenys naudojami valgiaraščiams sudaryti;

10.4. keičiant patiekalus siekiama mažinti atliekų kiekį, vykdant nesuvalgomo maisto kontrolę/stebėseną, organizuoti nesuvalgomo maisto panaudojimą (pvz.: jei vaikai, gaunantys nemokamą maitinimą, nesuvalgo viso maisto, lieka sriubos, daržovių ar karštų patiekalų, tai šiuos patiekalus gali būti sudaryta galimybė pasirinkti kitiems vaikams, kad visi norintys galėtų pavalgyti ir taip būtų suvartojamas visas paruoštas maistas).

11. Mokykloje laikomasi šių patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimų:

11.1. šiltas maistas gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną. Šaldytus pusgaminius ar atvėsintą maistą nuo jų pagaminimo patiekiamas per 24 valandas kaip šiltas maistas

11.2. patiekiamas maistas kokybiškas ir įvairus;

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

11.4. gaminant maistą nenaudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų;

11.5. kiekvieną dieną patiekiami daržovių ir vaisių (rekomenduojama sezoninių, šviežių). (laikantis Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2003 m. gruodžio 15 d. įsakyme Nr. B1-955 „Dėl Lietuvos Respublikoje išaugintų šviežių vaisių, daržovių, uogų, bulvių atitikties deklaracijos išdavimo reikalavimų patvirtinimo“ reikalavimų);

- 11.6. daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras turi sudaryti ne mažiau kaip 1/3 patiekalo svorio;
- 11.7. jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa ar žuvis, ji malama patiekalo gaminimo dieną;
- 11.8. tas pats patiekalas tiekiamas nedažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus, garnyrus ir šaltus užkandžius (reikalavimas netaikomas pritaikyto maitinimo valgiaraščiams).
- 11.9. karšti pietų patiekalai patiekiami iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštinės daržovės, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu patiekiamas daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras. Reikalavimas netaikomas patiekalams iš augalinės kilmės maisto produktų;
- 11.10. valgymo metu ant stalų neturi būti padėta druskos, cukraus, pipirų, garstyčių;
- 11.11. pienas ir kiti gėrimai vaikams neteikiami šalti, rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip 15°C;
- 11.12. atsižvelgiant į sezoniskumą, keisti patiekalus ar jų žaliavą keičiant šviežiais (pvz., raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriubą į šaltibarščius ir pan.).
12. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, ištrupėjusius, įskilusius, apdaužytus kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus. Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas įgyvendinančiose įstaigose draudžiama naudoti vienkartinius įrankius.
13. Mokyklos valgykloje ir darželio grupės patalpoje, kurioje maitinami vaikai, matomoje vietoje skelbiama:
- 13.1. einamosios savaitės valgiaraščiai (nurodant visus patiekalus ir gėrimus), išskyrus ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas vykdančiose įstaigose, kuriose valgiaraščiai skelbiami vaikų priėmimo–nusirengimo patalpoje;
- 13.2. maisto pasirinkimo piramidės, maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė“ plakatai ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija;
- 13.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris (skambinti maitinimo organizavimo klausimais);
- 13.4. juridinis ar fizinis asmuo, teikiantis vaikų maitinimo ir (ar) maisto produktų tiekimo paslaugas;
- 13.5. šaltų užkandžių, jei jie tiekiami, sąrašas ir svoris bendrojo ugdymo programas vykdančiose įstaigose.

III SKYRIUS

ŽALIAVŲ IR MAISTO PRODUKTŲ APSKAITYMAS

14. Maisto produktai užsakomi pagal valgiaraščius, kuriuos sudaro ir suderina su Valstybine maisto veterinarijos tarnyba (VMVT) dietistas, dirbantis Visuomenės sveikatos biure arba Sveikatos ir maitinimo organizavimo specialistas ikimokyklinio ugdymo įstaigoje. Suderintus valgiaraščius tvirtina mokyklos vadovas.
15. Maisto produktų gavimas ir išdavimas fiksuojamas buhalterinėje apskaitos programoje ir Medžiagų sandėlio apskaitos knygoje.
16. Maisto produktai apskaitomi pagal Atsargų apskaitos biudžetinėse įstaigose reikalavimus.
17. Žaliavų ir maisto produktų apskaitai tvarkyti mokyklos direktorius patvirtina pasirinktą maisto produktų kiekio sunaudojimo ir patiekalų apskaitos formą (valgiaraštis-reikalavimas), rekomenduojama pildyti Excel programos lentelėje.
18. Produktų kiekio sunaudojimo ir patiekalų apskaitos forma pildoma kiekvieną maitinimo dieną. Joje nurodomas tikslus vaikų skaičius, patiekalų pavadinimai, atsižvelgiant į suderintą ir patvirtintą valgiaraštį, vadovaujantis patiekalų receptūromis suskaičiuojami gamybai reikalingų žaliavų ir produktų kiekiai pagal maitinamų asmenų grupes – vaikai, socialiai remtini mokiniai, mokiniai, darbuotojai ir kt., nurodoma pagaminto patiekalo išeiga, parduodamiems patiekalams nustatoma kaina, nurodoma planinė maitinimui skirtų lėšų suma.

19. Faktinė lėšų suma – maitinimo išlaidos per dieną vienam ikimokyklinio ugdymo įstaigos vaikui gali svyruoti nuo patvirtintos dienos normos 0,50 Eur, tačiau vieno mėnesio faktinių mitybos išlaidų, tenkančių vienam vaikui vienai dienai, vidurkis turi atitikti patvirtintą išlaidų normatyvą. Pusryčiams produktų kiekiai skaičiuojami pagal praėjusios dienos vaikų skaičių. Pietums, pavakariams ar vakarienei produktai skaičiuojami pagal tos dienos vaikų skaičių.

20. Nemokamo mokinių maitinimo faktinė pietų vertė turi atitikti vienai dienai vienam mokiniui Savivaldybės patvirtintą produktams įsigyti nustatytą lėšų dydį, pasitaikantys neatitikimai išlyginami per 15 darbo dienų.

21. Esant būtinumui gaminti kitą patiekalą nei suderintame valgiaraštyje (pvz., dėl ekstremalios padėties ar oro temperatūros, neatvykus asmenims, kurių maitinimui yra užsakytos greitai gendančios žaliavos, tiekėjui neatvežus tam tikrų produktų, atšildžius kitos dienos pietų žaliavas, kurių nebegalima užšaldyti pakartotinai, ir padidėjus ar sumažėjus lankančių vaikų skaičiui), kai gamybai atiduodamų/būtinų sunaudoti žaliavų ir produktų kiekiai neatitinka turimų patvirtintų receptūrų ir dėl to keičiasi patiekalo sudėtis, išeiga, surašoma ir Mokyklos direktoriaus patvirtinama Kontrolinio gaminimo technologinė kortelė, kuri prisegama prie valgiaraščio-reikalavimo.

22. Nukrypimai nuo patiekalų receptūrose nurodytų žaliavų/produktų kiekių galimi ir kai draudžiama produktą laikyti iki kito gaminimo dėl technologinių reikalavimų (atidarius pakuotę, pvz., žirneliai, agurkai, sultys, uogienė; dėl besibaigiančio galiojimo termino, pvz., varškė, grietinė, pienas) ar netikslingo sandėliuoti kiekio. Kiekių skirtumas nurodomas išlyginimo grafoje gramais arba atiduodamas kitą dieną kartu su tos pačios grupės maisto produktais.

23. Pagal Maisto produktų kiekio sunaudojimo aktą ir patiekalų apskaitos formoje apskaičiuotus žaliavos kiekius buhalterinės apskaitos programa rengiamas maisto produktų nurašymo dokumentas. Maisto produktai gali būti nurašomi ir pagal vienkartinį reikalavimą arba sugedusių produktų ir trūkumų bei tiekėjams gražintų produktų gražinimo aktą ir kt.

24. Maisto produktų nurašymo/sunaudojimo aktas sudaromas mėnesio pabaigoje arba pagal poreikį, patikrinus faktinį maisto produktų kiekį. Maisto produktų nurašymo/sunaudojimo aktai į įstaigos buhalteriją pristatomi paskutinę kiekvieno mėnesio darbo dieną arba kito mėnesio pirmą darbo dieną.

25. Maisto produktų inventorizacija atliekama teisės aktų nustatyta tvarka, bet ne rečiau kaip kartą per ketvirtį.

IV SKYRIUS ŽALIAVŲ IR PRODUKŲ ĮSIGIJIMAS

26. Pirmenybė teikiama tokioms įsigyjamoms žaliavoms ir maisto produktams:

26.1. atitinkantiems 2007 m. birželio 28 d. Tarybos reglamento (EB) Nr. 834/2007 dėl ekologinės gamybos ir ekologiškų produktų ženklavimo ir panaikinamojo Reglamentą (EEB) Nr. 2092/91 (OL 2007 L 189, p. 1) kriterijus;

26.2. atitinkantiems maisto produktų ženklavimo simboliu „Rakto skylutė“ kriterijus;

26.3. tiekiamiems trumposiomis maisto tiekimo grandinėmis iš ūkių (ne daugiau kaip vienas tarpininkas tarp ūkio ir maitinimo organizatoriaus);

26.4. atitinkantiems Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. lapkričio 29 d. įsakyme Nr. 3D-524 „Dėl Nacionalinės žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemos“ nustatytus reikalavimus.

27. Mokykla aiškinasi, ar tiekėjas yra kompetentingas, patikimas ir pajėgus įvykdyti pirkimo sąlygas.

28. Rekomenduojama Mokyklos rengiamose pirkimo sąlygose atsisakyti perteklinių reikalavimų, nesusijusių su maisto produktų kokybe, informaciją apie produkcijos tiekėjus vertinti naudojantis valstybės registrais bei kitomis elektroninėmis duomenų bazėmis.

29. Mokyklai nusprendus kelti kvalifikacijos reikalavimus tiekėjams, šie reikalavimai negali dirbtinai riboti konkurencijos, turi būti proporcingi ir susiję su pirkimo objektu, tikslūs ir aiškūs.

30. Pirkimo sąlygose nustatomas kriterijus, kad ne mažiau kaip 25–30 proc. pirkimo vertės sudarytų ekologiški produktai (turintys ekologiško maisto sertifikatą) ir pagal galimybes šį kriterijų nuolat didinti.

31. Kviečiami vietos ūkininkai ir produkcijos gamintojai kaip galimi produktų tiekėjai, pristatyti jiems maisto pirkimo kriterijus ir sąlygas, užtikrinti informacijos apie produktų pirkimą sklaidą, kad žinotų ir galėtų dalyvauti viešuosiuose pirkimuose kuo daugiau vietos ūkininkų ir vietinės produkcijos gamintojų.

32. Siekiant sudaryti didesnes konkurencines sąlygas, skaidyti pirkimus pagal atskiras maisto produktų grupes bei produkcijos auginimo sezoniškumą. Rekomenduojama jungtis kelioms Mokykloms perkant atskiras produktų grupes.

V SKYRIUS GRYŪŲ PINIGŲ PRIĖMIMAS IR APSKAITA

33. 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.

34. Už maitinimą mokiniai ir darbuotojai moka grynaisiais pinigais arba išankstiniu mokėjimu pirkdami talonus. Ikimokyklinio ugdymo įstaigose atsiskaitoma pavedimu arba grynais pinigais, pasibaigus ataskaitiniam mėnesiui įstaigos nustatyta tvarka.

35. Grynieji pinigai už suteiktas maitinimo paslaugas priimami ir apskaitomi Kasos darbo organizavimo ir kasos operacijų atlikimo taisyklių nustatyta tvarka.

36. Surinkti grynieji pinigai už maisto produktus ir patiekalus ne rečiau kaip du kartus per mėnesį arba dažniau, jei surenkama ugdymo įstaigos numatyta didžiausia leistina pinigų suma, ne vėliau kaip iki kito mėnesio 5 d. įnešami į mokyklos spec. lėšų sąskaitą.

37. Surinkti grynieji pinigai už parduotus patiekalus fiksuojami kasos pajamų orderyje, nurodant įneštų pinigų sumą.

38. Maisto produktų pirkimo sąskaitos faktūros (originalai) į buhalteriją pristatomos kiekvienos savaitės pabaigoje siekiant jas tinkamai suregistruoti buhalterinės apskaitos dokumentuose.

39. Grynujų pinigų įnešimo į banką (ar pašta) kvitai pristatomi iš karto arba sekančią dieną, bet ne vėliau kaip paskutinę mėnesio dieną Mokyklos buhalterijai.

40. Už parduotus maisto produktus su dalinėmis maisto gamybos išlaidomis, sudarančiomis 25 proc. maisto produktų kainos (antkainiu), gaunamos pajamos apskaitomos vadovaujantis Savivaldybės biudžeto specialiosios programos lėšų naudojimo tvarka, patvirtinta Vilkaviškio rajono savivaldybės tarybos sprendimu.

41. Už Vilkaviškio r. Kybartų Kristijono Donelaičio gimnazijos mokinius, maitinamus Virbalio pagrindinėje mokykloje, vadovaujantis „Socialiai remtinų mokinių maitinimo suderinimo aktu“ (Priedas Nr. 1) išrašoma sąskaita, kurią apmoka Vilkaviškio r. Kybartų Kristijono Donelaičio gimnazija.

VI SKYRIUS BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

41. Tvarkos aprašas keičiamas arba naikinamas atsižvelgiant į pasikeitusias vaikų ar mokinių maitinimo sąlygas ar kitas aplinkybes.

42. Sveikatos priežiūrą mokykloje pagal Tvarkos aprašą vykdo Visuomenės sveikatos specialistas arba Visuomenės sveikatos biuro dietologas bei Vilkaviškio rajono savivaldybės gydytojas.

43. Maitinimo organizavimo priežiūrą atlieka Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba, valstybės kontrolė, Vilkaviškio rajono savivaldybės Kontrolės ir audito tarnyba, Centralizuotas vidaus audito skyrius, Švietimo, kultūros ir sporto skyrius, Finansų ir biudžeto skyrius.

