

PATVIRTINTA

Vilniaus paslaugų verslo profesinio
mokymo centro direktoriaus 2023 m.
gruodžio 22 d. įsakymu Nr. 1V-171

VILNIAUS PASLAUGŲ VERSLO PROFESINIO MOKYMO CENTRO MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO IR VALGYKLOS DARBO TVARKOS APRAŠAS

I SKYRIUS

BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Vilniaus paslaugų verslo profesinio mokymo centro (toliau – Centras) mokinių maitinimo organizavimo ir valgyklos darbo tvarkos aprašas (toliau – Aprašas) reglamentuoja mokinių maitinimo organizavimą, maitinimo valgiaraščių sudarymą ir centro valgyklos (toliau – Valgykla) tikslus, uždavinius, funkcijas, valgyklos darbuotojų pareigas, teises ir atsakomybę.

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

3. Aprašas parengtas vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 „Dėl Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ patvirtintu Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašu“, Vilniaus miesto savivaldybės 2021 m. spalio 27 d. sprendimu Nr. 1-1199 „Dėl maitinimo organizavimo Vilniaus miesto savivaldybės bendrojo ugdymo mokyklose tvarkos aprašo tvirtinimo“, Vilniaus miesto savivaldybės tarybos 2019 m. birželio 19 d. sprendimu Nr. 1-94 „Dėl socialinės paramos mokiniams teikimo Vilniaus miesto savivaldybėje“ patvirtintu Mokinių nemokamo maitinimo Savivaldybės ir nevalstybinėse mokyklose tvarkos aprašu, Geros higienos praktikos taisyklėmis viešojo maitinimo įmonėms.

4. Už maitinimo organizavimą ir Tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą atsakingas Centro direktorius.

5. Už Tvarkos aprašo nuostatų laikymąsi atsakingas valgyklos vedėjas.

II SKYRIUS

SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽTYS

6. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžtys:

6.1. **Pusryčiai** – valgis, maistas valgomas neankstų rytą, prieš pietūs;

6.2. **Pietūs** – valgykloje organizuojamas pagrindinis maitinimas; gali būti laisvai pasirenkami pietūs, nemokami socialiai remtinų mokinių pietūs;

6.3. **Maisto davinys** – lengvai paruošiami arba paruošti vartoti maisto produktai ar patiekalai, kurie išduodami tam tikram laikotarpiui pagal sveikatos apsaugos ministro nustatytas vidutines rekomenduojamas paros normas ir yra supakuoti, kad būtų galima saugiai nešti, vežti ar kitaip transportuoti;

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

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

6.6. **Augalinis patiekalas** – augalinės kilmės patiekalas iš daržovių, ankštinių kultūrų;

6.7. **Šaltas užkandis** – maisto produktas ar šaltas patiekalas, neįtrauktas į valgiaraštį;

6.8. **Valgiaraštis** – numatomų patiekti vartoti dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

III SKYRIUS

MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS CENTRO VALGYKLOJE

7. Mokinių maitinimas Valgykloje organizuojamas vadovaujantis Lietuvos Respublikos maisto įstatymu, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 „Dėl Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ patvirtintu Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašu, laikantis maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų, nustatytų Reglamente (EB) Nr. 852/2004, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakyme Nr. V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2021 „Maisto higiena“ patvirtinimo“ (toliau – HN 15:2021) ir Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. gegužės 2 d. įsakyme Nr. V-417 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“ (toliau – HN 16:2011), ir sudarant sąlygas kiekvienam lankytojui pavalgyti prie švaraus stalo ir gauti šilto maisto.

8. Valgykloje sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens.

9. Valgykla dirba visu gamybos ciklu: maisto patiekalai ruošiami nuo pradžios iki pabaigos, t. y. ruošiami pusgaminiai, kurie vėliau termiškai apdorojami.

10. Valgykloje taikoma aptarnavimo forma – savitarna, kai lankytojai atsiskaito prieš pasiimant patiekalus, o patiekalus lankytojams pateikia virėjai.

11. Valgykloje sudaryta galimybė už maitinimą atsiskaityti tiek grynaisiais pinigais, tiek elektroninėmis priemonėmis.

12. Valgykla turi pastovų ir kintantį lankytojų kontingentą. Pastovaus lankytojų kontingento didžiąją daugumą sudaro mokyklos mokiniai ir darbuotojai.

13. Valgyklos patiekalų asortimentas formuojamas, atsižvelgiant į sveikatai palankų maitinimo reikalavimus ir pastovių lankytojų pageidavimus.

14. Valgykloje sudarytos sąlygos mokinių nemokamam maitinimui organizuoti.

15. Socialinis pedagogas informuoja mokinį, kuriam vadovaujantis Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatymu ir Vilniaus miesto savivaldybės tarybos 2019 m. birželio 19 d. sprendimu Nr. 1-94 „Dėl socialinės paramos mokiniams teikimo Vilniaus miesto savivaldybėje“ gali būti skirtas nemokamas maitinimas.

16. Centre pagal socialinės paramos mokiniams skyrimo sprendimą organizuojamos šios nemokamo maitinimo rūšys: pusryčiai, pietūs, maisto daavinys.

17. Mokiniam nemokamas maitinimas organizuojamas darbo dienomis:

17.1. pusryčiai tiekiami nuo 9.00 val. iki 10.00 val.;

17.2. dienos pietūs tiekiami nuo 10.30 val. iki 14.00 val.

18. Mokinys ateidamas nemokamai pavalgyti valgyklos darbuotojui, pasako savo vardą bei pavardę. Valgyklos darbuotojui suabejojus mokinio tapatybę, jis turi teisę pareikalauti iš mokinio pažymėjimo. Mokinui, turinčiam teisę gauti nemokamą maitinimą, nemokami pietūs (pusryčiai), esant tėvų (globėjų) prašymui bei vadovaujantis Centro direktoriaus įsakymu gali būti atiduodami į namus tik tuo laikotarpiu, kai mokinio nėra pamokose dėl pateisinamų priežasčių. Šeimos nariai paimdami maistą įpareigoja užtikrinti, kad šis bus pristatytas į namus mokiniui higienos normas atitinkančiame inde.

19. Valgyklos darbuotojas kiekvieną dieną pažymi žiniaraštyje, kad mokinys gavo maitinimą.

20. Valgyklos vedėjas nemokamo maitinimo ataskaitą pateikia iki kito mėnesio 5 dienos už praėjusį mėnesį vyriausiajai buhalterei.

21. Vyriausiasis buhalteris pateikia ataskaitą apie nemokamą maitinimą Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministerijos Švietimo pagalbos skyriui.

22. Mokiniam vietoj nemokamo maitinimo negali būti išmokami pinigai.

23. Centro Valgykloje mokiniai, darbuotojai ir kiti lankytojai aptarnaujami pirmadieniais – penktadieniais nuo 10.30 val. iki 14.00 val.

24. Valgyklos veiklos priežiūrą atlieka Vilniaus miesto valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba, Centro direktoriaus įsakymu sudaryta kokybės vadybos sistemos auditorių grupė.

IV SKYRIUS

MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

25. Centro valgyklos valgiaraščiai sudaromi vadovaujantis LR sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymu Nr. V-394 redakcija išdėstytais valgiaraščių sudarymo reikalavimais.

26. Centro valgyklos valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15-kos dienų laikotarpiu. Valgiaraščiai ir užkandžių asortimento sąrašai yra tvirtinti direktoriaus.

27. Valgiaraščiuose prie kiekvieno patiekalo turi būti nurodytas jo kiekis (g). Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose turi būti nurodyti naudojami maisto produktai, jų sudėtis, bruto ir neto kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepinimas ir pan.).

28. Sudarant valgiaraštį pietų metu turi būti užtikrinta, kad bent vienas pietų komplektas (sriuba ir karštas patiekalas) neviršytų 1,5 proc. valstybės remiamų pajamų dydžio.

29. Pietų patiekalą turi sudaryti: karštas pietų patiekalas iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštiniai, pienas ir pieno produktai) ir daug angliavandenių turinčių produktų (bulvės, makaronai, kruopos ir pan.), daržovės / vaisiai arba jų salotos, duona (rekomenduojama viso grūdo) ir gėrimas.

30. Pietų metu turi būti patiekiami pasirinkti 2-3 karšti tos pačios maisto produktų kategorijos karšti pietų patiekalai (mėsos, paukštienos, žuvies, daržovių ar miltų / bulvių / varškės). Prie karštų patiekalų gali būti siūlomi keli garnyrai (ryžiai, bulvės ir pan.), kuriuos mokiniai galėtų pasirinkti laisvai.

31. Tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus, garnyrus ir šaltus užkandžius.

32. Vienas iš karštų pietų patiekalų turi būti tausojantis patiekalas ir vienas augalinis patiekalas.

33. Valgykloje, matomoje vietoje, turi būti skelbiama:

33.1. einamosios savaitės valgiaraštis;

33.2. sveikos mitybos piramidė ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija;

33.3. valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris.

34. Valgymo metu ant stalų neturi būti padėta druskos, cukraus, pipirų, garstyčių.

35. Mokiniais maitinti negali būti tiekiamos šios maisto produktų grupės: bulvių traškučiai, kiti riebaluose virti gaminiai, saldainiai, šokoladas ir jo gaminiai, konditerijos ir kiti gaminiai su šokoladu ar kremu, maisto produktai su maisto priedais, gazuoti gėrimai, energiniai gėrimai, gėrimai ir maisto produktai, pagaminti (arba kurių sudėtyje yra) kavamedžio pupelių kavos ar jų ekstrakto, sultinių koncentratai, rūkyta žuvis, konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (išskyrus vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto paketus į namus); mechaniškai atskirta mėsa ir jos gaminiai, maistas,

pagamintas iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau – GMO) arba maistas, į kurio sudėtį įeina GMO.

36. Mokiniamis maitinti rekomenduojami šie maisto produktai: daržovės, bulvės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai, sultys (ypač šviežios); grūdiniai (duonos gaminiai, kruopų produktai) ir ankštiniai produktai; pienas ir pieno produktai; liesa mėsa ir jos produktai; žuvis ir jos produktai; augalinis aliejus; kiaušiniai; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo (negazuoti).

V SKYRIUS

PATIEKALŲ GAMINIMO IR PATEIKIMO REIKALAVIMAI

37. Patiekiamas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią dieną.

38. Patiekiamas maistas turi būti kokybiškas, įvairus ir atitikti saugos reikalavimus.

39. Pirmenybė teikiama šiems patiekalų gamybos būdams: virimui vandenyje ar garuose, troškinimui. Maisto pervirimas, perkepimas, prideginimas yra draudžiamas.

40. Gaminant maistą neturi būti naudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų.

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

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

43. Gaminant maistą turi būti naudojama kuo mažiau druskos ir cukraus (geriausiai, be pridėtinio cukraus arba iki 5 g/100 g, druskos ne daugiau 1 g/100 g, skaidulinių medžiagų daugiau nei 6 g/100 g.).

44. Turi būti mažinamas gyvūninės kilmės riebalų vartojimas: riebi mėsa ir mėsos produktai turi būti keičiami liesa mėsa, paukštiena, žuvimi ar ankštinėmis daržovėmis; gyvūninės kilmės riebalai, kur įmanoma, keičiami augaliniais aliejais.

45. Patiekalų gamyboje naudojamoje valgomojoje druskoje turi būti 20-40 mg/kg jodo;

46. Pagamintas maistas turi būti patiekiamas estetiškai.

47. Rūkyti mėsos gaminiai turi būti tiekiami ne dažniau kaip kartą per savaitę.

48. Kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių, rekomenduotina šviežių.

49. Savaitės karštų patiekalų asortimentas:

49.1. karšti mėsos patiekalai – 2-3 kartus per savaitę;

49.2. karšti žuvies patiekalai – 1 kartą per savaitę;

49.3. karšti varškės / daržovių / miltų / bulvių patiekalai – 1-2 kartus per savaitę;

49.4. pasirinktinai vieną dieną savaitėje – vegetarinės mitybos diena (diena be mėsos).

VI SKYRIUS

VALGYKLOS TIKSLAI, UŽDAVINIAI IR FUNKCIJOS

50. Valgyklos tikslas – teikti kokybiškas maitinimo paslaugas; ugdyti mokinių sveikos mitybos įpročius.

51. Valgyklos uždaviniai:

51.1. Centro mokiniams, darbuotojams ir kitiems lankytojams teikti kokybiškai paruoštą, šiltą maistą (t. y. maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki jo patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip + 68°C temperatūroje);

51.2. Centro mokiniai, darbuotojai ir kiti lankytojai renkasi maistą iš valgiaraščių (patiekiamų vienos dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas) bei jį gali pirkti valgyklos bufete.

51.3. esant poreikiui skirti Mokiniams nemokamą maitinimą;

51.4. sukurti valgykloje jaukią, patogią aplinką, užtikrinti saugumo jausmą.

52. Valgyklos funkcijos:

52.1. aptarnauti Centro mokinius, darbuotojus, kitus lankytojus, kurie perka pagal Mokyklos direktoriaus patvirtintas maisto produktų ir patiekalų kainas;

52.2. maisto produktų ir patiekalų antkainių ribos nustatomos mokyklos direktoriaus įsakymu;

52.3. teikti maitinimo paslaugas vadovaujantis Geros higienos praktikos taisyklėmis¹.

VII SKYRIUS

VALGYKLOS DARBUOTOJŲ PAREIGOS, TEISĖS IR ATSAKOMYBĖ

53. Valgyklos darbuotojų pareigos:

53.1. laiku paruošti maistą, laikantis maisto produktų paruošimo technologijos, higienos reikalavimų; maisto produktų paruošimui naudoti tik patikrintus, turinčius kokybę patvirtinančius dokumentus, pusfabrikačius, kurių nepraėjęs naudojimo laikas ir kurie neturi gedimo požymių;

53.2. mokiniams, mokytojams ir kitiems lankytojams pateikti maisto produktus švariose induose, reikalauti, kad pavalgę mokiniai ir kiti vartotojai surinktų indus ir nuneštų į jiems skirtą vietą;

53.3. dirbti dorai, sąžiningai, vykdyti pareigas nustatytas mokyklos nuostatuose, darbo tvarkos taisyklėse, kituose lokaliuose norminiuose aktuose, reglamentuojančiuose jų darbo sąlygas;

53.4. laiku ir tiksliai vykdyti tiesioginio vadovo įsakymus ar nurodymus, susijusius su darbo funkcijų vykdymu;

¹<https://adinfinitem.lt/product/geros-higienos-praktikhttps://adinfinitem.lt/product/geros-higienos-praktikos-taisykles-viesojo-maitinimo-imonems-2018-m-redakcija/os-taisykles-viesojo-maitinimo-imonems-2018-m-redakcija>

53.5. visomis priemonėmis siekti gerinti atliekamo darbo kokybę, nebūti aplaidžiam darbe, griežtai laikytis darbo drausmės, siekti kūrybiškumo;

53.6. periodiškai, nustatytais terminais tikrinti sveikatą, apie visus traumų atvejus nedelsiant pranešti mokyklos administracijai;

53.7. kitos pareigos, nurodyto darbuotojų pareigybių aprašymuose, įstaigos nuostatuose, darbo tvarkos taisyklėse ir kituose mokyklos vidaus tvarkos dokumentuose.

54. Valgyklos darbuotojų teisės:

54.1. reikalauti, kad mokyklos direktorius užtikrintų saugų darbą, nustatyta tvarka aprūpintų asmeninėmis apsaugos priemonėmis;

54.2. nustatyta tvarka reikalauti, kad būtų atlyginta žala, padaryta sveikatai dėl nesaugių darbo sąlygų;

54.3. reikalauti iš tiekėjų, kad maitinimo įstaigai būtų tiekiamos tik kokybiškos maisto prekės ir žaliavos;

54.4. pateikti mokyklos administracijai pastabas ir pasiūlymus darbo sąlygoms gerinti;

54.5. dalyvauti pasitarimuose darbo klausimais, teikti pasiūlymus darbo kokybei gerinti;

54.6. kelti kvalifikaciją kursuose, seminaruose.

55. Valgyklos darbuotojai atsako:

55.1. už tinkamą šiuose nuostatuose, valgyklos darbuotojų pareigybių aprašymuose ir kituose mokyklos vidaus tvarkos dokumentuose nustatytų pareigų vykdymą;

55.2. valgyklai vadovauja valgyklos vedėjas, tiesiogiai pavaldus mokyklos direktoriaus pavaduotojui infrastruktūrai;

55.3. valgyklos darbuotojai pavaldūs valgyklos vedėjui, vykdo savo pareigas vadovaujantis pareigybių aprašymais.

55.4. valgyklos vedėjas atskaitingas direktoriaus pavaduotojui infrastruktūrai.

VIII SKYRIUS

BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

56. Šie nuostatai tvirtinami Centro direktoriaus įsakymu.

57. Nuostatai gali būti keičiami ir papildomi Centro direktoriaus bei mokyklos tarybos iniciatyva. Naujų nuostatų redakciją ar pataisas įsakymu tvirtina Centro direktorius.
