

ŠIAULIŲ SALDUVĖS PROGIMNAZIJOS MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Šiaulių Salduvės progimnazijos mokinių maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Tvarkos aprašas) parengtas, vadovaujantis Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“, patvirtinta Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2015 m. vasario 12 d. įsakymu Nr. V-204.

2. Mokinių maitinimo organizavimo tvarkos aprašas taikomas organizuojant ir siekiant užtikrinti sveikatai palankaus mokinių maitinimo paslaugas mokykloje.

3. Sveikatai palankaus mokinių maitinimo tikslas – teikti maisto produktus, kurie užtikrintų mokinių maisto medžiagų fiziologinius poreikius, padėtų ugdyti sveikos mitybos įgūdžius.

4. Mokykloje organizuojamas:

4.1. mokinių maitinimas, už kurį sumoka mokinio tėvai, globėjai (rūpintojai);

4.2. nemokamas mokinių maitinimas, kuris yra skiriamas Lietuvos Respublikos socialinės paramos įstatymo nustatyta tvarka ir finansuojamas iš valstybės biudžeto specialiosios tikslinės dotacijos savivaldybių biudžetams. Nemokamas maitinimas organizuojamas Šiaulių miesto savivaldybės tarybos nustatyta mokinių nemokamo maitinimo organizavimo tvarka.

II. MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

5. Mokinių maitinimas organizuojamas mokyklos valgykloje, sudarant sąlygas kiekvienam mokiniui pavalgyti prie stalo, laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų.

6. Mokykloje kasdien mokiniai gali pavalgyti šilto maisto. Pietūs organizuojami per ilgąsias pertraukas.

7. Valgyklos vedėja sudarydama valgiaraščius:

7.1. atsižvelgia į mokykloje besimokančių mokinių amžių (skiriamos dvi amžiaus grupės – 6-10 metų ir 11 bei vyresnio amžiaus mokiniai), sveikos mitybos principus ir taisykles;

7.2. organizuoja tausojantį maitinimą atskiriems mokiniams, atsižvelgdama į pateiktas gydytojų rekomendacijas, suderinusi su mokyklos visuomenės sveikatos priežiūros specialiste;

7.3. remiasi pietų patiekalų receptūrų pavyzdžiais, naudojami A.Bičiušienės knyga „Perspektyviniai valgiaraščiai ir technologinės kortelės“;

7.4. vadovaujasi šiais sveikos mitybos principais:

7.4.1. maistas pateikiamas šviežias ir įvairus;

7.4.2. kiekvieną dieną pateikiama daržovių ir vaisių;

7.4.3. mažinamas gyvulinės kilmės riebalų vartojimas: riebi mėsa ir mėsos produktai keičiami liesa mėsa, paukštiena, žuvimi ar ankštinėmis daržovėmis; gyvulinės kilmės riebalai, kur įmanoma, keičiami augaliniais aliejais;

7.4.4. pateikiami pieno produktai tik liesi;

- 7.4.5. apribotas cukraus ir saldumynų bei druskos vartojimas;
- 7.4.6. gaminant maistą nenaudojami prieskonių mišiniai;
- 7.4.7. patiekalų gamybos būdai – virimas vandenyje, kepimas, troškinimas;
- 7.4.8. verdant ar kepant riebaluose, pakartotinai tie patys riebalai nenaudojami;
- 7.4.9. pagrindinio maitinimo patiekalo kaloringumas – 600-1058 kcal.;
- 7.4.10. savaitės karštų patiekalų asortimentas:
 - 7.4.10.1. karšti mėsos patiekalai – 2–3 kartus per savaitę,
 - 7.4.10.2. karšti žuvies patiekalai – 1 kartą per mėnesį,
 - 7.4.10.3. karšti varškės / daržovių / miltų / bulvių patiekalai – 1–2 kartus per savaitę.

8.. Pietų patiekalą sudaro:

8.1. karštas patiekalas iš baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštiniai, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų (bulvės, makaronai, kruopos);

8.2. šviežios daržovės/švieži vaisiai arba jų salotos;

8.3. juoda duona.

9. Pietų metu patiekiami 1-3 karšti tos pačios maisto produktų rūšies patiekalai (mėsos, paukštienos, žuvies, daržovių ar miltų /bulvių/ varškės).

10. Vienas iš karštų pietų patiekalų yra tausojantis virškinimo sistemą – pagamintas vandenyje arba troškintas.

11. Tas pats karštas patiekalas tiekiamas tik kartą per savaitę.

12. Pietų valgiaraščiai sudaromi 15 dienų laikotarpiui.

13. Valgiaraščiuose prie kiekvieno patiekalo nurodoma energetinė vertė (kcal).

14. Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų technologinėse kortelėse nurodomi naudojami maisto produktai, jų bruto ir neto kiekis (g), gamybos būdas (virimas vandenyje, kepimas ir pan.).

15. Sudaromos sąlygos papildomai pasirinkti šaltų ir šiltų užkandžių.

16. Parengti valgiaraščiai ir užkandžių asortimento sąrašas kiekvieną rytą teikiamas tvirtinti mokyklos direktoriui.

17. Valgykloje skelbiama:

17.1. valgiaraščiai;

17.2. sveikos mitybos piramidė;

17.3. Valstybinės maisto ir veterinarinės tarnybos nemokamos telefono linijos numeris.

18. Mokykloje vykdomas populiarių ir nepopuliarių patiekalų rinkimas (anketos). Nepopuliarūs patiekalai keičiami.

19. Kabinetuose ir valgykloje sudarytos higieniškos sąlygos atsigerti kambario temperatūros geriamojo vandens.

20. Vykdoma Pieno ir vaisių programa vaikams.

21. Draudžiama:

21.1. mokinius maitinti šiais maisto produktais: bulvių traškučiais, kitais riebaluose virtais gaminiais, saldainiais, šokoladais ir jo gaminiais, konditerijos ir kitais gaminiais su šokoladu ar kremu, maisto produktais su maisto priedais, gazuotais gėrimais, energiniais gėrimais, gėrimais ir maisto produktais, kurių sudėtyje yra kavamedžio pupelių kavos ar jų ekstrakto, sultinių koncentratais, rūkyta žuvimi, konservuotais mėsos ir žuvies gaminiais (išskyrus vasaros stovyklų

metu ar sudarant maisto paketus į namus); mechaniškai atskirta mėsa ir jos gaminiais, maistu, pagamintu iš genetiškai modifikuotų organizmų arba maistu, į kurio sudėtį įeina GMO;

21.2. valgymo metu valgykloje dėti druską ant stalų.

22. Mokinių maitinimui 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).

23. Renkantis maisto produktų tiekėjus, pagrindinis kriterijus – produkcijos kokybė.

24. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

24.1. patiekiamas maistas gaminamas ir patiekiamas tą pačią dieną;

24.2. patiekiamas maistas kokybiškas, įvairus ir atitinkantis saugos reikalavimus;

26. Mokyklos valgyklos vedėjas mokinių maitinimo trūkumus privalo pašalinti tą pačią dieną.

27. Jei per nustatytą laiką po tarnybinio pranešimo mokinių maitinimo organizavimo trūkumai nepašalinami, mokyklos direktorius apie tai praneša Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai.

III. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

28. Mokyklos administracija inicijuoja mokinių, jų tėvų (globėjų, rūpintojų), darbuotojų supažindinimą su šiuo Tvarkos aprašu.

29. Aprašas keičiamas ar naikinamas Šiaulių Salduvės progimnazijos direktoriaus įsakymu.
