

PATVIRTINTA
Smalininkų technologijų ir verslo mokyklos
direktorius 2015 m. rugsėjo 1 d.
įsakymu Nr. V - 194

SMALININKŲ TECHNOLOGIJŲ IR VERSLO MOKYKLOS SPECIALIOJO UGDYMO SKYRIUS

SPECIALIŲJŲ POREIKIŲ MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I. SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Specialiųjų poreikių mokinių maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Aprašas) reglamentuoja specialiųjų ugdymosi poreikių mokinių, besimokančių specialiojo ugdymo skyriuje ir mokinių, besimokančių pagal virėjo mokymo programą, kodas 217081104 (toliau – SUP mokiniai), nemokamo maitinimo organizavimo tvarką.
2. Aprašas parengtas atsižvelgiant į Maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo, patvirtinto Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964, Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakymu Nr. V-675, nuostatomis.
3. Maisto produktus SUP mokinių maitinimui gali tiekti įmonės, turinčios leidimą – higienos pasą šiai veiklai vykdyti, o produktai pagaminti teisės aktų nustatyta tvarka.
4. Tvarkant maistą taikoma RVASVT principais pagrįstą maisto tvarkymo savikontrolės sistema.
5. Maisto saugos užtikrinimo savikontrolė vykdoma vadovaujantis Geros higienos praktikos taisyklėmis skirtomis viešojo maitinimo įmonėms.

II. SKYRIUS DARBO ORGANIZAVIMAS

6. Mokiniai mokykloje maitinami 5 kartus dienoje (pusryčiai, priešpiečiai, pietūs, vakarienė, naktipiečiai).
7. Vadovaujantis Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro patvirtintomis mokinių maitinimo normomis, mokinių maitinimui dienai yra skiriama:
 - 7.1. bendrabutyje gyvenantiems mokiniams - 2,81 Eur (9,70 Lt):
 - 7.1.1. pusryčiai (25%) – 0,70 Eur (2,42 Lt);
 - 7.1.2. priešpiečiai (8%) – 0,23 Eur (0,78 Lt);
 - 7.1.3. pietūs (40%) – 1,12 Eur (3,88 Lt);
 - 7.1.4. vakarienė (20%) – 0,56 Eur (1,94 Lt);
 - 7.1.5. naktipiečiai (7%) – 0,20 Eur (0,68 Lt);
 - 7.2. negyvenantiems bendrabutyje mokiniams – 1,77 Eur (6,10 Lt):
 - 7.2.1. pusryčiai (25%) – 0,42 Eur (1,44 Lt);
 - 7.2.2. priešpiečiai (8%) – 0,23 Eur (0,78 Lt);
 - 7.2.3. pietūs (40%) – 1,12 Eur (3,88 Lt);
 - 7.3. švenčių dienomis (prieš Šv. Kalėdas ir Šv. Velykas) mokinių maitinimo norma didinama 0,2 Eur (0,70 Lt);
 - 7.4. papildomai mokiniams, dalyvaujantiems šalies konkursuose, parodose, mugėse, varžybose, meniniuose ir kituose renginiuose už mokyklos ribų, priklausomai nuo renginyje praleisto laiko – iki 5,21 Eur (18,00 Lt).
8. Valgiaraštyje – reikalavime atskirai žymimi pusryčiai, priešpiečiai, pietūs, vakarienė ir naktipiečiai.
9. Kiekvieną dieną iki 10 valandos budintis auklėtojas praneša slaugytojai kitos dienos mokinių skaičių kiekvienam maitinimui.

10. Slaugytoja, suderinus dėl esamų produktų su virėja, iki 13 valandos užpildo valgiaraštį – reikalavimą, suskaičiuoja maisto produktų kiekį, pasirašo ir, suderinus su specialiojo ugdymo skyriaus vedėju, perduoda virėjai.
11. Slaugytoja rengia patiekalų receptūrų ir gamybos technologijos aprašymo korteles. Mokslo metų pradžioje perspektyvinį 15-os dienų valgiaraštį suderina su Tauragės visuomenės sveikatos centru.
12. Virėja kitos dienos mokinių maitinimui pasiima reikalingus maisto produktus. Pildo maisto produktų gavimo, maisto žaliavų ir produktų laikymo, valymo darbų registracijos, maisto žaliavų ir produktų laikymo, šiluminio apdorojimo, temperatūros ir laiko registravimo, sveikatos būklės kontrolės žurnalus.
13. Kas diena valgiaraščiai - reikalavimai, sąskaitos – faktūros perduodamos į buhalteriją. Čia skaičiuojami produktų likučiai, nustatomos vidutinės kainos, daromos pajamų ir išlaidų suvestinės.
14. Buhalterijoje maisto produktų apskaita vedama kas 10 dienų.
15. Virtuvės darbininkė atsakinga už patalpų švarą. Ji pildo valymo darbų registravimo žurnalą. Pagrindinį patalpų valymą, plovimą ir jei reikia dezinfekciją, atlieka vieną kartą per savaitę.

III. SKYRIUS MOKINIŲ MAITINIMASIS

16. Budinti grupė kartu su budinčiu auklėtoju į valgyklą ateina 10 minučių anksčiau ir padengia stalus. Budintieji dėvi tvarkingas prijuostes ir skareles.
17. Padengus stalus į valgyklą, kartu su savo auklėtojais, pakviečiami ir kiti mokiniai.
18. Valgyti sėdama prie grupėms skirtų stalų.
19. Budintis auklėtojas patikrina porcijų ir stalo įrankių skaičių.
20. Valgykloje netriukšmaujama ir netrukdoma draugams valgyti.
21. Dirbantys auklėtojai prižiūri, kad mokiniai prieš valgį plautųsi rankas.
22. Mokiniam valgant, kartu valgykloje būna ir tų grupių auklėtojai.
23. Pavalgius surenkami visi indai, įrankiai ir nunešami į indų plovyklą.
24. Auklėtojai užtikrina mokinių drausmę ir atsako, kad visi indai ir įrankiai būtų atiduoti, jų negalima išsinešti iš valgyklos.
25. Budintys mokiniai švariai nuvalo stalus, sutvarko kėdes.
26. Maistas iš valgyklos neišsinešamas. Jį galima nunešti tik sergantiems mokiniams.
27. Jei mokinys išvykęs ir nespėja reikiamu laiku sugrįžti, jis pamaitinamas vėliau. Jam skirtas maistas padedamas valgykloje, kad neatauštų.
28. Naktipiečius mokiniai valgo bendrabučio virtuvėlėje, draudžiama valgyti gulint lovose.
29. Mokykloje, bendrabutyje, valgykloje sudaromos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo kambario temperatūros ir karšto virinto vandens. Už geriamo vandens pateikimą atsakingi budintys pedagogai ir virėja.

IV. SKYRIUS REIKALAVIMAI IR ATSAKOMYBĖ

30. Virėja kontroliuoja ir atsako:
 - 30.1. kad gaunamų maisto prekių kainos neviršytų pirkimo-pardavimo sutartyje nurodytų kainų;
 - 30.2. kad maisto produktai būtų saugūs, tinkami žmogaus mitybai (realizacijos terminai, transportavimas, laikymo sąlygos, atitikimas teisės aktų reikalavimams, gamintojo nurodymams);
 - 30.3. kad nebūtų naudojami genetiškai modifikuoti produktai;
 - 30.4. kad gaminant maistą būtų naudojama kuo mažiau druskos ir cukraus (druskos ne daugiau kaip 1 g/100 g, pridėtinio cukraus ne daugiau kaip 5 g/100 g);
 - 30.5. kad kiekvieną dieną būtų pateikta daržovių ir vaisių, pagal galimybes sezoninių ir šviežių;
 - 30.6. kad maistas būtų ruošiamas skanus, atitinkantis visus kokybės reikalavimus;
 - 30.7. kad maisto gaminimas ir saugos užtikrinimas būtų vykdomas vadovaujantis RVASVT principais ir geros higienos praktikos taisyklėmis;
 - 30.8. kontroliuoja šiluminio apdorojimo temperatūrą produkto viduje;

- 30.9. dalyvauja kursuose ir seminaruose, susijusiuose su savikontrolės sistemos diegimu, užtikrina savo ir virtuvės darbininkų asmens higienos reikalavimų vykdymą.
31. Atsakingas buhalteris laiku atlieka reikalingą apskaitą, apskaičiuoja faktiškas vienos dienos išlaidas.
 32. Direktorius pavaduotojas administracijai ir ūkio reikalams rūpinasi patalpų remontu maisto ruošimo skyriuje, užtikrina tinkamą ventiliacijos, kanalizacijos ir visų kitų įrenginių veikimą.
 33. Vyr. buhalteris kontroliuoja mitybos normų laikymąsi.
 34. Sveikatos priežiūros specialistas (jam nesant - specialiojo ugdymo skyriaus vedėjas) pagal kompetenciją prižiūri, kad mokinių maitinimas būtų organizuojamas pagal mokyklos vadovo ar jo įgalioto asmens patvirtintus valgiaraščius. Nustačius neatitikimų, mokinių maitinimo organizavimo tvarką prižiūrintis specialistas privalo nedelsdamas raštu apie tai informuoti mokyklos vadovą. Mokyklos vadovas atsakingas, kad nustatyti mokinių maitinimo organizavimo trūkumai būtų pašalinti tą pačią dieną.
 35. Aprašas ir valgiaraščiai turi būti skelbiami mokyklos internetinėje svetainėje.

APTARTA

Specialiojo ugdymo metodinės grupės
2015 m. rugpjūčio 28 d. posėdyje
protokolo Nr. MG-06