Suvestinė redakcija nuo 2016-06-01 iki 2018-02-26

Sprendimas paskelbtas: TAR 2016-02-05, i. k. 2016-02401

TELŠIŲ RAJONO SAVIVALDYBĖS TARYBA

SPRENDIMAS DĖL MAITINIMO ORGANIZAVIMO TELŠIŲ RAJONO SAVIVALDYBĖS UGDYMO ĮSTAIGOSE TVARKOS APRAŠO PATVIRTINIMO

2016 m. sausio 28 d. Nr. T1-53
Telšiai

Vadovaudamasi Lietuvos Respublikos vietos savivaldos įstatymo 6 straipsnio 10 punktu, Lietuvos Respublikos švietimo įstatymo 36 straipsnio 7, 9 dalimis, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-946 „Dėl maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“, Telšių rajono savivaldybės tarybos 2015 m. spalio 29 d. sprendimo Nr. T1-273 „Dėl Telšių rajono savivaldybės ir valstybės turto valdymo, naudojimo ir disponavimo juo tvarkos aprašo patvirtinimo“ 8 punktu, Telšių rajono savivaldybės tarybos 2015 m. gruodžio 28 d. sprendimo Nr. T1-360 „Dėl mokesčio už vaikų išlaikymą Telšių rajono savivaldybės ugdymo įstaigose, įgyvendinančiose ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, nustatymo tvarkos aprašo patvirtinimo“ 5 punktu, Telšių rajono savivaldybės administracijos direktoriaus 2015 m. spalio 23 d. įsakymu Nr. A1-1707 „Dėl mokinių nemokamo maitinimo kainų nustatymo“, Telšių rajono savivaldybės taryba n u s p r e n d ž i a:

Patvirtinti Maitinimo organizavimo Telšių rajono savivaldybės ugdymo įstaigose tvarkos aprašą (pridedama).

Savivaldybės meras Petras Kuizinas

PATVIRTINTA
Telšių rajono savivaldybės tarybos
2016 m. sausio 28 d. sprendimu Nr. T1-53

MAITINIMO ORGANIZAVIMO TELŠIŲ RAJONO SAVIVALDYBĖS UGDYMO ĮSTAIGOSE TVARKOS APRAŠAS

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Maitinimo organizavimo Telšių rajono savivaldybės ugdymo įstaigose tvarkos aprašas nustato Telšių rajono savivaldybės vaikų, kurie yra ugdomi Telšių rajono ugdymo įstaigose (toliau – ugdymo įstaiga) pagal ikimokyklinio, priešmokyklinio ir bendrojo ugdymo programas, maitinimo reikalavimus.

2. Šio tvarkos aprašo tikslas – sudaryti sąlygas sveikatai palankiai vaikų mitybai, užtikrinti geriausią maisto saugą ir kokybę, patenkinti vaikų maisto medžiagų fiziologinius poreikius, ugdyti sveikos mitybos įgūdžius.

3. Maitinimas ugdymo įstaigose vykdomas vadovaujantis teisės aktais, reglamentuojančiais vaikų maitinimo organizavimą, maisto gaminimą, patalpų ir įrangos priežiūrą, higienos normas, sveikatos ir saugos reikalavimus.

4. Maitinimo paslaugą teikia maitinimo paslaugos teikėjas, pasirinktas Viešųjų pirkimų įstatymo nustatyta tvarka.

5. Ugdymo įstaigoje organizuojamas:

5.1. nemokamas vaikų maitinimas (pietūs, papildomas maitinimas – pusryčiai, taip pat gali būti maitinimas mokykloje organizuojamų vasaros stovyklų metu) pagal pateiktus Socialinės paramos ir rūpybos skyriaus sprendimus;

5.2. mokamas vaikų ir kitų ugdymo įstaigos bendruomenės narių maitinimas;

5.3. tam tikrais atvejais gali būti organizuojamas pritaikytas maitinimas (mokamas arba nemokamas) pagal iš anksto pateiktas gydytojo raštiškas rekomendacijas ir tėvų prašymus.

6. Socialiai remtiniems vaikams vietoj nemokamo maitinimo negali būti išmokami pinigai.

7. Nemokamas vaikų maitinimas finansuojamas iš valstybės biudžeto specialiosios tikslinės dotacijos savivaldybės biudžetui, rajono Savivaldybės biudžeto lėšų ir įstatymų nustatyta tvarka gautų kitų lėšų.

8. Už suteiktą mokamo maitinimo paslaugą vaikai, kiti mokyklos bendruomenės nariai atsiskaito patys grynaisiais pinigais.

II. SĄVOKOS IR APIBRĖŽIMAI

9. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir apibrėžimai:

Vaikas – asmuo nuo gimimo iki 18 metų.

Šiltas maistas – maistas, patiekiamas kaip karštasis patiekalas, iki jo patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip +68 C temperatūroje.

Tausojantis patiekalas – šiltas maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekcinėje krosnelėje. Valgiaraštyje toks patiekalas pažymimas žodžiu „Tausojantis“.

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 individualius maistinių medžiagų ir energijos poreikius, parenkant toleruojamus maisto produktus, jų gamybos būdą, konsistenciją ir valgymo režimą, ir yra raštiškai rekomenduojamas gydytojo.

Užkandis – maisto produktas ar patiekalas, neįtrauktas į pietų valgiaraštį.

Valgiaraštis – tiekiamų vienos dienos patiekalų ir / ar užkandžių sąrašas.

Kitos sąvokos atitinka kituose teisės aktuose vartojamas sąvokas.

III. MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

10. Už vaikų maitinimo organizavimą ugdymo įstaigoje yra atsakingas tos įstaigos vadovas.

11. Maitinimo paslaugų teikimo ugdymo įstaigoje sutartys sudaromos vadovaujantis šiuo aprašu, sutartyse turi būti numatyta atsakomybė už patalpų ir įrenginių higieninę būklę, remontą, gaisrinės saugos reikalavimus, maitinimo proceso organizavimo metu susidariusių buitinių atliekų tvarkymą, patalpose esančių vandentiekio, kanalizacijos, elektros, vėdinimo sistemų priežiūrą. Sutartys nesudaromos su maitinimo paslaugos teikėjais, kurie įtraukti į nesąžiningų maisto tvarkymo įmonių sąrašą, skelbiamą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos interneto svetainėje.

12. Paslaugų teikėjas turi turėti Maisto tvarkymo subjekto registracijos pažymėjimą, išduotą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos. Maisto ruošimui turi vadovauti asmuo, atitinkantis tam darbui keliamus kvalifikacinius ir profesinius reikalavimus bei išmanantis paslaugos teikimo specifiką.

13. Maisto išdavėjai, virėjai privalo pasitikrinti sveikatą pagal Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerijos nustatytą tvarką.

14. Maitinimo paslaugos ugdymo įstaigose teikiamos kasdien, atsižvelgiant į ugdymo įstaigos specifiką, vidaus tvarką, išskyrus poilsio, švenčių dienas bei bendrojo ugdymo mokyklose mokinių atostogų dienas. Atskirais atvejais gali būti organizuojamas maitinimas poilsio, švenčių ir mokinių atostogų dienomis mokykloje organizuojamų renginių (olimpiadų, konkursų, konferencijų ir kitų renginių) dalyviams. Maitinimo paslauga (pusryčiai, pietūs ir pavakariai) mokyklos organizuojamose dieninėse vasaros poilsio stovyklose teikiama šių stovyklų metu.

15. Ugdymo įstaigos direktorius:

15.1. nustato maitinimo organizavimo tvarką ugdymo įstaigoje;

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

15.3. informuoja raštu Telšių valstybinę maisto ir veterinarijos tarnybą ir Telšių rajono savivaldybės administracijos Švietimo, kultūros, sporto ir jaunimo reikalų skyrių apie maitinimo organizavimo trūkumus, kurių per nustatytą laikotarpį nepavyko pašalinti bendru susitarimu su maitinimo paslaugos teikėju.

16. Maitinimas organizuojamas pagal maitinimo paslaugos teikėjo pateiktus valgiaraščius, parengtus vadovaujantis teisės aktų reikalavimais ne mažiau kaip 15 dienų laikotarpiui. Valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į vaikų amžių, į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams bei į vaikų buvimo ugdymo įstaigoje trukmę:

16.1. bendrojo ugdymo mokyklų 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, kepimas ir pan.) ir trukmė;

16.2. ikimokyklinio ugdymo įstaigų, bendrojo ugdymo mokyklų, kurių mokiniai gyvena bendrabučiuose, bei vaikų socialinės globos įstaigų valgiaraščiuose nurodomi pusryčiams, pietums, pavakariams (priešpiečiams), vakarienei patiekiamų patiekalų kiekiai (g), maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai (g) ir energinė vertė (kcal), taip pat kiekvienos dienos vidutinė maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai (g) ir energinė vertė (kcal). 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, kepimas ir pan.) ir trukmė.

17. Jei mokykla dalyvauja programoje „Pienas vaikams“ ir vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programoje, šių programų maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami.

18. Ugdymo įstaigose draudžiamos tiekti šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir jo gaminiai; konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; sūrūs konditerijos gaminiai (kuriuose druskos daugiau kaip 0,1 g/100 g) sūryje ir mėsos gaminiuose – daugiau kaip 1,7 g/100 g); maisto produktai bei kramtomoji guma su maisto priedais; gėrimai, kurių sudėtyje pridėtinio

cukraus daugiau kaip 5 g/100 g, gazuoti gėrimai; energiniai gėrimai; 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; rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto paketus į namus); nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; žlėgtainiai; mechaniškai atskirta mėsa ir jos gaminiai; subproduktai ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis); maisto papildai; maistas, pagamintas iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau – GMO), arba maistas, į kurio sudėtį įeina GMO, maisto produktai, į kurių sudėtį įeina iš dalies hidrinti augaliniai riebalai.

19. Vaikams maitinti rekomenduojami šie maisto produktai: daržovės, bulvės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai, sultys (ypač šviežiai spaustos, išskyrus citrusinių ir vynuogių); grūdiniai (duonos gaminiai, kruopų produktai) ir ankštiniai produktai; pienas ir pieno produktai; nemalta liesa mėsa ir jos produktai (neužšaldyti); žuvis ir jos produktai; aliejus (turi būti mažiau vartojama gyvūninės kilmės riebalų: riebi mėsa ir mėsos produktai turi būti keičiami liesa mėsa, paukštiena, žuvimi ar ankštinėmis daržovėmis; gyvūninės kilmės riebalai ir margarinas, kur įmanoma, keičiami aliejais); kiaušiniai; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo (negazuoti). Maisto produktus rekomenduojama tiekti iš ekologinės gamybos ūkių ar išskirtinės kokybės produktų gamintojų.

20. Paslaugos teikėjas užtikrina, kad maisto ruošimo procese nebus naudojami pusfabrikačiai, prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra draudžiamų maisto priedų, patiekiamas maistas bus gaminamas ir patiekiamas tą pačią dieną, patiekiamas maistas bus kokybiškas, įvairus ir atitiks saugos reikalavimus (Tvarkos aprašo 4 priedas).

21. Gaminant maistą turi būti naudojama kuo mažiau druskos ir cukraus (druskos ne daugiau kaip 1 g/100 g, pridėtinio cukraus ne daugiau kaip 5 g/100 g).

22. Rūkyti mėsos gaminiai tiekiami ne dažniau kaip kartą per savaitę, ikimokyklinio ugdymo įstaigose rūkyti mėsos gaminiai vaikų maitinimui neturi būti tiekiami.

23. Pietų metu bendrojo ugdymo mokyklose rekomenduojama patiekti kelis karštuosius pietų patiekalus ir kelis garnyrus. Vienas iš karštųjų pietų patiekalų turi būti tausojantis patiekalas. 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 patiekalai.

24. Pusryčiams vaikai turi gauti 20–25 procentų, pietums – 30–40 procentų, pavakariams arba priešpiečiams – 10–15 procentų, vakarienei – 20–25 procentų rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo pagal amžiaus grupes, jei tokie maitinimai numatyti valgiaraščiuose.

25. Valgiaraščius (ne mažiau kaip 15-os dienų) maitinimo paslaugos teikėjas turi suderinti su Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos Telšių valstybine maisto ir veterinarijos tarnyba iki maitinimo paslaugos teikimo pradžios Valstybinės maisto ir veterinarinės tarnybos nustatyta tvarka ir patvirtinti mokyklos direktoriaus (Tvarkos aprašo 1 priedas). Kiekvienas valgiaraščio lapas turi būti sunumeruotas ir patvirtintas maitinimo paslaugas teikiančios įmonės ir ugdymo įstaigos vadovų parašais.

26. Telšių valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba atlieka valgiaraščių įvertinimą, Vertinimo rezultatai surašomi „Valgiaraščių vertinimo pažymoje“ 2 egzemplioriais. Suderinti valgiaraščiai turi būti pažymėti Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos Telšių valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos žyma (Tvarkos aprašo 2 priedas).

27. Vaikų maitinimas organizuojamas laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų.

28. Ikimokyklinio ugdymo įstaigose maitinimas organizuojamas 4 kartus per dieną, atsižvelgiant į vaikų amžių, ugdymo įstaigos vidaus tvarką, dienotvarkę.

29. Bendrojo lavinimo mokykloje pietūs organizuojami kasdien per ilgąsias (20-30 min. trukmės) pertraukas mokyklų valgyklose ar kitose vaikams maitinti pritaikytose patalpose, sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie švaraus stalo. Pietų metu turi būti sudarytos sąlygos visiems pavalgyti šilto maisto.

30. Bendrojo lavinimo mokykloje taip pat gali būti:

30.1. papildomas socialiai remtinų mokinių maitinimas (pusryčiai);

30.2. laisvai pasirenkami šalti ir (ar) šilti užkandžiai pagal mokinių maitinimui rekomenduojamų produktų sąrašą.

31. Patiekalai pietums turi būti patiekiami pagal valgiaraštį.

32. Tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus ir užkandžius (reikalavimas netaikomas pritaikyto maitinimo valgiaraščiams).

33. Jei organizuojamas papildomas mokinių iš mažas pajamas gaunančių šeimų ar mokinių, gyvenančių mokyklų bendrabučiuose, maitinimas, turi būti sudarytas papildomo maitinimo valgiaraštis.

34. Jei yra numatyta galimybė laisvai pasirinkti užkandžius, užkandžių asortimento sąraše turi būti nurodytas maisto produkto ar patiekalo pavadinimas, gamintojas bei etiketėje ar receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose nurodytos sudedamosios dalys.

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

36. Ugdymo įstaigai paskirtas visuomenės sveikatos priežiūros specialistas prižiūri, kad mokinių maitinimas būtų organizuojamas pagal patvirtintus valgiaraščius ir užkandžių asortimento sąrašus, pildo Valgiaraščio ir mokinių maitinimo atitikties žurnalą (Tvarkos aprašo 3 priedas). Nustačius neatitiktis, apie tai raštu informuoja maitinimo paslaugos teikėją ir mokyklos direktorių. Trūkumai turi būti pašalinti nedelsiant. Jei per nustatytą laiką po pranešimo raštu mokinių maitinimo organizavimo trūkumai nepašalinami, mokyklos direktorius apie tai informuoja Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos Telšių valstybinę maisto ir veterinarijos tarnybą ir Telšių rajono savivaldybės administracijos Švietimo, kultūros, sporto ir jaunimo reikalų skyrių.

37. Valgykloje matomoje vietoje turi būti skelbiama (išskyrus ikimokyklinio ugdymo įstaigas):

37.1. einamosios savaitės valgiaraštis (nurodomi visų patiekalų pavadinimai ir kainos);

37.2. maisto pasirinkimo piramidės plakatas ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija;

37.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris (skambinti maitinimo organizavimo klausimais).

38. Ikimokyklinio ugdymo įstaigose informacija, nurodyta 37 punktu, skelbiama vaikų priėmimo-nusirengimo patalpose.

39. Šis tvarkos aprašas ir valgiaraščiai turi būti skelbiami mokyklos interneto svetainėje.

40. Mokykloje turi būti sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamo vandens, rekomenduotina kambario temperatūros, pilstomo iš geriamam vandeniui skirtų indų, talpų.

41. Ugdymo įstaigoms rekomenduojama dalyvauti šiose Europos Sąjungos finansuojamose programose:

41.1. pieno produktų vartojimo vaikų ugdymo ir švietimo įstaigose programoje „Pienas vaikams“;

41.2. vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programoje.

42. Maitinimo kainą sudaro išlaidos už maisto produktus ir maisto gaminimo išlaidos:

42.1. maisto gaminimo išlaidas sudaro darbuotojų, tiesiogiai susijusių su maitinimo organizavimu, darbo užmokestis, valstybinio socialinio draudimo įmokos, virtuvės ir pagalbinių patalpų priežiūros, šiose patalpose esančių vandentiekio, elektros, vėdinimo sistemų remonto, elektros, vandens ir nuotekų, patalpų šildymo bei kitos, su maisto gaminimu, patiekimu, pardavimu susijusios, sąnaudos:

42.1.1. patiekalų gamybos išlaidoms padengti, kai mokiniai maitinami nemokamai, skiriama iki 30 procentų sumos, skirtos maisto produktams įsigyti;

42.1.2. patiekalų gamybos išlaidoms padengti ikimokyklinio ugdymo įstaigų vaikams skiriama iki 10 procentų sumos, skirtos maisto produktams įsigyti;

42.1.3. mokamo ir nemokamo maitinimo patiekalų gamybos išlaidoms padengti Telšių Naujamiesčio mokykloje ir Telšių „Vilties“ mokykloje skiriama iki 10 procentų sumos, skirtos maisto produktams įsigyti.

42.2. Išlaidos už maisto produktus:

42.2.1. nemokamo maitinimo maisto produktams įsigyti gali būti skiriama: priešmokyklinio ugdymo bei 1–4 klasių mokinių pusryčiams 0,64 euro, pietums – 1,30 euro, vasaros stovykloms – 2,71 euro. 5–12 klasių mokinių pusryčiams – 0,83 euro, pietums – 1,52 euro, vasaros stovykloms – 2,90 euro;

42.2.2. ikimokyklinio ugdymo įstaigų vaikų vienos dienos maitinimo kaina 1–3 m. amžiaus vaikui nustatyta 2,10 euro, iš jų 0,41 euro pusryčiams, 0,94 euro pietums, 0,20 euro pavakariams, 0,55 euro vakarienei. Maitinimo kaina vienam 4–6 metų amžiaus vaikui nustatyta 2,27 euro, iš jų 0,46 euro pusryčiams, 1,00 euro pietums, 0,23 euro pavakariams, 0,58 euro vakarienei;

42.2.3. Telšių Naujamiesčio mokykloje ir Telšių „Vilties“ mokykloje vienos dienos pusryčiams, pietums, pavakariams ir vakarienei skiriama: 5 klasių ir vyresniems mokiniams bei Socialinės globos skyriaus klientams – 3,80 euro, 1–4 klasių ir priešmokyklinio amžiaus vaikams – 3,10, ikimokyklinio amžiaus vaikams – 2,80 euro;

42.2.4. mokyklos bendrabutyje gyvenančių visų amžiaus grupių vaikų ir socialinės globos skyriaus klientų naktipiečiams gali būti skiriama iki 0,80 euro.

Punkto pakeitimai:
Nr. T1-230, 2016-05-26, paskelbta TAR 2016-05-31, i. k. 2016-14337

43. Maitinimo kainą (lėšų dydžius už maisto produktus ir maisto gaminimo išlaidas) siūlo maitinimo paslaugos teikėjas. Maitinimo kaina negali viršyti 42 punktu nurodytų dydžių. Maitinimo kaina nurodoma paslaugų viešojo pirkimo-pardavimo sutartyje (vieno mokinio vienos dienos maisto gaminimo kaina Eur su PVM).

44. Savivaldybės nuosavybės teise priklausantis turtas (maisto gamybai ir mokinių maitinimui reikalingos patalpos), kurį patikėjimo teise valdo savivaldybės švietimo įstaigos, maitinimo paslaugos teikėjui maitinimo paslaugos teikimo laikotarpiui išnuomojamos ne konkurso būdu savivaldybės tarybos nustatyta tvarka:

44.1. patalpų nuomos sutartis sudaroma vadovaujantis Telšių rajono savivaldybės 2015 m. spalio 29 d. sprendimu Nr. T1-273 „Dėl Telšių rajono savivaldybės ir valstybės turto valdymo, naudojimo ir disponavimo juo tvarkos aprašo patvirtinimo“ patvirtinta pavyzdine sutarties forma;

44.2. paslaugos teikėjas už nuomojamas patalpas paslaugos teikimo laikotarpiu moka 1 euro per mėnesį nuomos mokestį;

44.3. paslaugos teikėjui nuomojamos patalpos perduodamos pagal priėmimo-perdavimo aktą. Paslaugos teikėjas materialiai atsako už perduotas patalpas, užtikrina ir atsako už patalpų ir įrenginių higieninę būklę, apsaugą, einamąjį remontą. Be steigėjo sutikimo daryti nuomojamų patalpų kapitalinio remonto, rekonstrukcijų, kitokių pertvarkymų negalima;

44.4. už nuomojamų patalpų šildymą, šiose patalpose sunaudotą elektros energiją, šaltą, karštą bei kanalizuojamą vandenį pagal skaitiklių rodmenis ir galiojančias kainas, maisto ir kitų atliekų išvežimą maitinimo paslaugos teikėjas apmoka savo lėšomis;

44.5. pasibaigus sutarties galiojimo laikotarpiui maitinimo paslaugoms perduotas turtas turi būti grąžintas tokios pat būklės, kokios buvo perduotas, atsižvelgiant į fizinį turto nusidėvėjimą.

45. Baldais, indais, stalo įrankiais, virtuvės įranga technologiniam procesui užtikrinti paslaugos teikėjas apsirūpina savo lėšomis (Draudžiama naudoti įskilusius, apdaužytais kraštais indus bei aliumininius indus).

IV. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

46. Maitinimo paslaugų teikimo kontrolę (produktų kokybės, gamybos proceso, pagamintos produkcijos ir pan.) vykdo ugdymo įstaigos, kurioje teikiamos maitinimo paslaugos, administracija, Telšių rajono savivaldybės administracijos įgalioti asmenys, Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos Telšių valstybinė maisto ir veterinarinė tarnyba.

47. Kontrolę vykdančioms institucijoms pareikalavus, Paslaugos teikėjas privalo pateikti gaminamų patiekalų technologines ir kalkuliacines korteles, kitus duomenis ir dokumentus, reikalingus lėšų panaudojimo kontrolei bei analizei atlikti. Šie dokumentai privalo būti maisto gaminimo patalpose.

48. Gavus nusiskundimų, paslaugos užsakovas gali inicijuoti maitinimo paslaugos teikimo kokybės (maisto produktų laboratorinius tyrimus, maisto ruošimo, maisto saugos ir maisto tvarkymo, patalpų higienos atitikties nustatytiems reikalavimams) patikrinimą. Išlaidos už maisto kokybės patikrinimą apmokamos Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nustatyta tvarka.

49. Paslaugų teikėjas privalo dalyvauti organizuojamuose susitikimuose su mokyklų vadovais, paslaugos teikimo kontrolę vykdančiomis institucijomis, kartu aptarti tikrinimo aktus ar pažymas, numatyti priemones galimiems trūkumams pašalinti.

50. Paslaugų teikėjas privalo dalyvauti visuotiniuose tėvų susirinkimuose, kai svarstomi vaikų maitinimo klausimai.

Maitinimo organizavimo
Telšių rajono savivaldybės
Ugdymo įstaigose tvarkos
aprašo 1 priedas

(Valgiaraščio formos pavyzdys)

_____

(ikimokyklinio ar bendrojo ugdymo įstaigos, vaikų socialinės globos įstaigos ar vaikų poilsio stovyklos (teikiančios apgyvendinimo paslaugas) pavadinimas)

_____ DIENŲ VALGIARAŠTIS

(nurodyti dienų skaičių)

_____

(nurodyti vaikų amžiaus grupę)

Įstaigos darbo laikas
Nuo __ iki__ val.

1 savaitė
Pirmadienis

Pusryčiai val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė kcal
			baltymai g	Riebalai g	Angliavandeniai g	
Iš viso:			0	0	0	0

Pietūs val.*

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiga	Patiekalo maistinė vertė, g*			Energinė* vertė kcal
			Baltymai g	Riebalai g	Angliavandeniai g	
						**

Iš viso:			0	0	0	0

Priešpiečiai (pavakariai) val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė kcal
			Baltymai g	Riebalai g	Angliavandeniai g	
Iš viso:			0	0	0	0

Vakarienė val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė kcal
			Baltymai g	Riebalai g	Angliavandeniai g	
Iš viso:			0	0	0	0
Iš viso (dienos davinio):			0	0	0	0

* neprivaloma nurodyti bendrojo ugdymo įstaigų valgiaraštyje.

**Bendrojo ugdymo įstaigų valgiaraštyje nurodoma patiekalo kaina

Maitinimo organizavimo
Telšių rajono
savivaldybės ugdymo
įstaigose tvarkos aprašo
2 priedas

(Valgiaraščio vertinimo pažymos formos pavyzdys)

VALSTYBINĖS MAISTO IR VETERINARIJOS TARNYBOS

_____

(teritorinio padalinio pavadinimas)

VALGIARAŠČIO VERTINIMO PAŽYMA

20__ m. _____ ___ d. Nr._____

_____

(vaikų ugdymo įstaigos, vaikų socialinės globos įstaigos arba vaikų poilsio stovyklos pavadinimas, adresas)

_____

(valgiaraštį teikiančios derinti įmonės arba įstaigos pavadinimas, adresas)

Įvertintas _____ vaikų amžiaus grupės (1–3 m.; 4–7 m.; 6–10 m.; 11 m. ir vyresni ir kt.) (įrašyti tinkamą)
pusryčių / priešpiečių / pietų / pavakarių / vakarienės valgiaraštis.
(nereikalingą išbraukti)

Nustatytos neatitiktys (teisės akto pavadinimas, straipsnis, dalis, punktas, papunktis ar kt.):

_____

_____

_____

Vertinimo išvada: suderinta / nesuderinta
(nereikalingą išbraukti)

Ši pažyma gali būti apskųsta teismui Lietuvos Respublikos administracinių bylų teisenos įstatymo nustatyta tvarka. (nurodoma tuo atveju, jei valgiaraštis nesuderinamas)

Vertinimą atliko:

Viršininkas _____ _____(parašas)
(vardas ir pavardė)

Maitinimo organizavimo
Telšių rajono savivaldybės
ugdymo įstaigose tvarkos
aprašo 3 priedas

VALGIARAŠČIŲ IR VAIKŲ MAITINIMO ATITIKTIES PATIKRINIMO ŽURNALAS

Data	**Patikrinimo rezultatas (atitinka / neatitinka aprašymo)**	**Siūlomi neatitikčių taisymai**	**Ištaisymo terminas**	**Įvykdyta (data. Val.)**	**V., pavardė, parašas**

Maitinimo organizavimo
Telšių rajono savivaldybės
ugdymo įstaigose tvarkos
aprašo 4 priedas

MAISTO PRIEDŲ, KURIŲ NETURI BŪTI VAIKAMS MAITINTI SKIRTUOSE 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 128 raudonasis 2G;

1.10. E 129 alura raudonasis AC;

1.11. E 131 patentuotas mėlynasis V;

1.12. E 132 indigotinas, indigokarminas;

1.13. E 133 briliantinis mėlynasis FCF;

1.14. E 142 žaliasis S;

1.15. E 151 briliantinis juodasis BN, juodasis PN;

1.16. E 155 rudasis HT;

1.17. E 180 litolrubinas BK.

2. Konservantai:

2.1. E 200 sorbo rūgštis;

2.2. E 202 kalio sorbatas;

2.3. E 203 kalcio sorbatas;

2.4. E 210 benzoinė rūgštis;

2.5. E 211 natrio benzoatas;

2.6. E 212 kalio benzoatas;

2.7. E 213 kalcio benzoatas.

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 962 aspartamo-acesulfamo druska.

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 kalcio5´-ribonukleotidai;
4.16. E 635 dinatrio5´-ribonukleotidai.

MAISTO PRODUKTŲ, TIEKIAMŲ VAIKAMS MAITINTI, KOKYBĖS REIKALAVIMAI

1. Švieži vaisiai ir daržovės turi atitikti tiekiamų rinkai šviežių vaisių ir daržovių prekybos standartus, nustatytus 2011 m. birželio 7 d. Komisijos įgyvendinimo reglamente (ES) Nr. 543/2011, kuriuo nustatomos išsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 1234/2007 taikymo vaisių bei daržovių ir perdirbtų vaisių bei daržovių sektoriuose taisyklės (OL 2011 L 157, p. 1).
2. Bulvės turi atitikti maistinių bulvių I klasės kokybės reikalavimus, nustatytus Maistinių bulvių kokybės reikalavimuose, patvirtintuose Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2002 m. gegužės 23 d. įsakymu Nr. 193 „Dėl Maistinių bulvių kokybės reikalavimų patvirtinimo“.

3. Mėsos gaminiai turi atitikti privalomo Lietuvos standarto LST 1919:2003 „Mėsos gaminiai“ nustatytus aukščiausios rūšies mėsos gaminių kokybės reikalavimus.
4. Alyvuogių aliejus turi atitikti 2012 m. sausio 13 d. Komisijos įgyvendinimo reglamente (ES) Nr. 29/2012 dėl prekybos alyvuogių aliejumi standartų (OL 2012 L 12, p.14) nustatytus standartus.
5. Žuvininkystės produktai turi atitikti sveikumo standartus, išdėstytus 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 853/2004, nustatančiame konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus (OL *2004 m. specialusis leidimas*, 3 skyrius, 45 tomas, p. 14), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2012 m. sausio 11 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 16/2012 (OL 2012 L 8, p. 29).
6. Rauginti pieno gaminiai turi atitikti Raugintų pieno gaminių kokybės reikalavimus, patvirtintus Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2005 m. liepos 8 d. įsakymu Nr. 3D-335 „Dėl Raugintų pieno gaminių kokybės reikalavimų patvirtinimo bei kai kurių žemės ūkio ministro įsakymų pripažinimo netekusiais galios“.
7. Varškė ir varškės gaminiai turi atitikti Varškės ir varškės gaminių kokybės reikalavimus, patvirtintus Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2002 m. gruodžio 11 d. įsakymu Nr. 488 „Dėl Varškės ir varškės gaminių kokybės reikalavimų patvirtinimo“.
8. Sūriai turi atitikti Sūrių kokybės reikalavimų apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2008 m. birželio 13 d. įsakymu Nr. 3D-335 „Dėl Sūrių kokybės reikalavimų aprašo patvirtinimo ir kai kurių žemės ūkio ministro įsakymų, susijusių su privalomaisiais kokybės reikalavimais, pakeitimo“, nustatytus reikalavimus.
9. Lydyti sūriai turi atitikti lydytų sūrių kokybės reikalavimus, išdėstytus Lydytų sūrių techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 1999 m. gegužės 20 d. įsakymu Nr. 210 „Dėl privalomųjų kokybės reikalavimų patvirtinimo“.

Pakeitimai:

1.
Telšių rajono savivaldybės taryba, Sprendimas
Nr. T1-230, 2016-05-26, paskelbta TAR 2016-05-31, i. k. 2016-14337
Dėl Telšių rajono savivaldybės tarybos 2016 m. sausio 28 d. sprendimo Nr. T1-53 „Dėl Maitinimo organizavimo Telšių rajono savivaldybės ugdymo įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“ pakeitimo