

PANEVĖŽIO 5-OS GIMNAZIJOS MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Mokinių maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Tvarkos aprašas) nustato mokinių maitinimo, vykdomo Panevėžio 5-ojoje gimnazijoje (toliau – Gimnazijoje) reikalavimus.

2. Tvarkos aprašas parengtas vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymu Nr. V-394 „Dėl Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“, Panevėžio miesto savivaldybės tarybos 2023 m. gegužės 25 d. sprendimu Nr.1-156 „Dėl savivaldybės tarybos 2010 m. gruodžio 30 d. sprendimo Nr. 1-64-10 „Dėl mokinių maitinimo organizavimo Panevėžio miesto savivaldybės bendrojo lavinimo mokyklose tvarkos aprašo patvirtinimo, patalpų, reikalingų maistui ruošti, suteikimo maitinimo paslaugų teikėjams nemokamai ir mokinių nemokamo maitinimo Panevėžio mieste tvarkos aprašo, patvirtinto savivaldybės tarybos 2008 m. liepos 3 d. sprendimu Nr. 1-20-13, 7 punkto pakeitimo“ pakeitimo.

3. Mokinių maitinimas Gimnazijoje organizuojamas įstaigoje nustatyta tvarka, vadovaujantis teisės aktais, reglamentuojančiais maitinimo organizavimą, maisto gamimą, patalpų ir įrangos priežiūrą, higienos normas, sveikatos bei saugos reikalavimus.

4. 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.

5. Tvarkos aprašo reikalavimai privalomi gimnazijos vadovui, juridiniams ir fiziniams asmenims, teikiantiems mokinių maitinimo paslaugas gimnazijoje bei pagal kompetenciją kontrolę vykdančioms institucijoms.

6. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžtys:

6.1. **Cukrūs** – monosacharidai ir disacharidai, esantys maisto produkte.

6.2. **Greitai gendantis maisto produktas** – šviežias, atvėsintas arba sušaldytas maisto produktas, kuriam laikyti ir vežti reikalinga tam tikra temperatūra, kurioje jis išlieka saugus vartoti.

6.3. **Iš dalies hidrinti** (iš dalies sukietinti, iš dalies hidrogenizuoti) **augaliniai riebalai** – skysti augaliniai aliejai, hidrinimo proceso metu paversti pusiau kietais.

6.4. **Maisto daavinys** – 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.

6.5. **Patiekalas** – paprastai vienoje lėkštėje patiekiamas vartoti šaltas ar šiltas maistas.

6.6. **Pridėtiniai cukrūs** - gėrimo ar patiekalo gamybos metu įdėta sacharozė, fruktozė, gliukozė, gliukozės sirupas, fruktozės sirupas, gliukozės-fruktozės sirupas ir kitų formų monosacharidai ir disacharidai, taip pat cukrūs, esantys įdėtame meduje, sirupuose, vaisių sultyse ir vaisių sulčių koncentratuose.

6.7. **Pritaikytas maitinimas** – maitinimas, kuris užtikrina tam tikro sveikatos sutrikimo (alergija tam tikriems maisto produktams, virškinimo sistemos ligos ar remisinės jų būklės ir kt.) nulemtų, asmens individualių maisto medžiagų ir energijos poreikių patenkinimą, parenkant toleruojamus maisto produktus, jų gamybos būdą, konsistenciją ir valgymo režimą, ir yra raštiškai rekomenduojamas gydytojo.

6.8. **Šiltas maistas** – maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip +63 °C temperatūroje.

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

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

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

7. Kitos Tvarkos apraše vartojamos sąvokos atitinka kituose teisės aktuose vartojamas sąvokas.

II SKYRIUS

MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI RAIKALAVIMAI

8. Gimnazijos direktorius (toliau - Direktorius) atsako už vaikų maitinimo organizavimą ir Tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą. Už jo vykdymą – direktoriaus paskirti asmenys. Gimnazijos direktorius vadovaudamasis Lietuvos Respublikos socialinės paramos įstatymu, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymu Nr. V-394 patvirtintu Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašu, Panevėžio miesto savivaldybės tarybos 2023 m. gegužės 25 d. sprendimu Nr. 1-156 dėl mokinių maitinimo organizavimo mokinių maitinimo organizavimo Panevėžio miesto savivaldybės bendrojo lavinimo mokyklose tvarkos bei šiuo Tvarkos aprašu ir tarpusavio su maitinimą teikiančia įmone sudaryta sutartimi (toliau -Sutartis), nustato maitinimo laiką ir tvarką Gimnazijoje, skelbia viešai bei prižiūri, kad jos būtų laikomasi.

9. Sudarant Sutartį dėl mokinių maitinimo paslaugų teikimo gimnazijoje, Sutartyje turi būti numatyta atsakomybė už maitinimo organizavimo patalpų ir įrenginių higienos ir šio Tvarkos aprašo reikalavimų užtikrinimą, gaisrinės saugos reikalavimus, maitinimo proceso organizavimo metu susidariusių buitinių atliekų tvarkymą, patalpose esančių vandentiekio, kanalizacijos, elektros, vėdinimo sistemų priežiūrą. Sutartis nesudaroma su maitinimo paslaugos teikėju, kuris įtrauktas į nepatikimų maisto tvarkymo subjektų sąrašą, skelbiamą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos interneto svetainėje. Dėl mokinio maitinimo iš namų atsineštu maistu, už maisto saugą ir kokybę atsako mokinio atstovai pagal įstatymą.

10. Mokinių maitinimas organizuojamas gimnazijos valgykloje, sudarant sąlygas kiekvienam mokiniui pavalgyti prie stalo, laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo bei patalpų higienos reikalavimų. Esant karantinui, ekstremaliai situacijai ar ekstremaliai įvykiui, mokinių srautų valdymas ir mokinių maitinimo organizavimas gimnazijos valgykloje vykdomas pagal Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerijos rekomendacijas.

11. Maitinimo paslaugos gimnazijoje teikiamos kiekvieną dieną, atsižvelgiant į gimnazijos specifiką, vidaus tvarką, išskyrus poilsio, švenčių dienas bei mokinių atostogų dienas. Atskirais atvejais, iš anksto suderinus su maitinimo paslaugos teikėju, gali būti organizuojamas maitinimas poilsio, švenčių ir mokinių atostogų dienomis gimnazijoje organizuojamų renginių (olimpiadų, konkursų, konferencijų, stovyklų ir kitų renginių) dalyviams.

12. Maitinimai gimnazijoje gali būti:

12.1. pagrindiniai - pusryčiai, pietūs. Pietų metu turi būti sudarytos sąlygos pavalgyti šilto maisto. Pietūs organizuojami ne anksčiau kaip 2,5 val. ir ne vėliau kaip praėjus 4 val. nuo pamokų pradžios.

12.2. šalti užkandžiai.

13. Maitinimai gali būti organizuojami išduodant maisto davinius, skirtus maitinti ne gimnazijoje, kai mokiniui skirtas mokymas namuose, taip pat mokiniui esant saviizoliacijoje arba sergant COVID 19 liga. Maisto daaviniai gali būti išduodami karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu, jei tuo metu sustabdomas vaikų maitinimo paslaugų teikimas mokyklose, taip pat infekcijų plitimą ribojančio režimo metu;

14. Mokinių maitinimui gimnazijoje draudžiamos naudoti šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir jo gaminiai; valgomieji ledai; pieno produktai ir konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; kramtomoji guma; gazuoti gėrimai; energiniai gėrimai; nealkoholinis alus, sidras ir vynas; 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; padažai su spirgučiais; šaltai, karštai, mažai rūkyti mėsos gaminiai ir mėsos gaminiai, kurių gamyboje buvo naudojamos rūkymo kvapiosios medžiagos (jie leidžiami organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto davinius į namus); rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto davinius į namus); strimelės, pagautos Baltijos jūroje; nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; mechaniškai atskirta mėsa, žuvis ir maisto produktai, į kurių sudėtį įeina mechaniškai atskirta mėsa ar žuvis; subproduktai ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis); džiūvėsėliuose volioti ar džiūvėsėliais pabarstyti kepti mėsos, paukštienos ir žuvies gaminiai; maisto papildai; maisto produktai, pagaminti iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau – GMO), arba maisto produktai, į kurių sudėtį įeina GMO; maisto produktai, į kurių sudėtį įeina iš dalies hidrinti augaliniai riebalai.

15. Mokiniais maitinti rekomenduojami šie maisto produktai: daržovės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai; grūdiniai (viso grūdo gaminiai, kruopų produktai, duonos gaminiai); ankštinės daržovės; pienas ir pieno produktai (rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti); kiaušiniai; liesa mėsa (neužšaldyta); žuvis ir jos produktai (neužšaldyti); aliejai; turi būti mažiau vartojama gyvūninės kilmės riebalų: kur įmanoma riebi mėsa ir mėsos gaminiai turi būti keičiami liesa mėsa, paukštiena, žuvimi ar ankštinėmis daržovėmis; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo. Maisto davinius sudaryti rekomenduojami maisto produktai: daržovės; vaisiai; grūdiniai (viso grūdo gaminiai, kruopos, kruopų produktai, duonos gaminiai ir kt.); ankštinės daržovės; pienas ir pieno produktai (rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti); kiaušiniai; riešutai; liesa mėsa; žuvis ir jos produktai; aliejai; sultys; sriubos; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo (tik išvykoms). Draudžiama maisto davinius išvykoms sudaryti iš greitai gendančių maisto produktų. Sudarant maisto davinius ilgesniam laikui (pvz., karantino metu) rekomenduojama keisti maisto davinių sudėtį, atsižvelgiant į maisto davinius gaunančių vaikų poreikius.

16. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

16.1. patiekiamas šiltas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną;

16.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas, įvairus ir atitinkantis teisės aktais nustatytus saugos reikalavimus;

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

16.4. gaminant maistą neturi būti naudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų;

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

16.6. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių, rekomenduojama sezoninių, šviežių. Rekomenduojama, kad vaisiai būtų tiekiami papildomo maitinimo metu;

16.7. kiekvieną dieną turi būti patiektas patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų;

16.8. daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras turi sudaryti ne mažiau kaip 1/3 patiekalo svorio;

16.9. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus, garnyrus ir šaltus užkandžius (reikalavimas netaikomas pritaikyto maitinimo valgiaraščiams);

16.10. karštas pietų patiekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštinės daržovės, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu turi būti patiekiamas daržovių (išskyrus bulvių) ar vaisių garnyras;

16.11. valgymo metu ant stalų neturi būti padėta druskos, cukraus, pipirų, garstyčių;

16.12. pienas ir kiti gėrimai mokiniams neteikiami šalti, rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip 15° C;

16.13. rekomenduojama, atsižvelgiant į sezoniskumą keisti patiekalus ar jų žaliavas šviežiais (pvz., raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriubą į šaltibarščius ir pan.).

17. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, ištrupėjusius, įskilusius, apdaužytus kraštais indus bei aliumininis įrankius ir indus.

18. Visi pusryčių ir pietų metu patiekiami patiekalai turi būti nurodyti valgiaraštyje. Sudaroma galimybė pasirinkti iš kelių karštųjų pietų patiekalų ir kelių garnyrų. Dienos valgiaraštyje turi būti įtrauktas vienas tausojantis patiekalas.

19. Maitinimas gimnazijoje organizuojamas ne „Švediško stalo“ principu.

20. Mokiniai gali valgyti valgykloje ir savo iš namų atsineštą maistą. Už savo atsineštą maistą ir jo kokybę atsako patys mokiniai ar jų atstovai.

21. Gimnazijos valgykloje matomoje vietoje turi būti skelbiama:

21.1. einamosios savaitės valgiaraštis;

21.2. dienos valgiaraštis;

21.3. užkandžių valgiaraštis;

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

21.5. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris.

22. Tvarkos aprašas, 15 dienų valgiaraščiai ir juridinis asmuo, teikiantis mokinių maitinimo paslaugą, turi būti skelbiamas gimnazijos interneto svetainėje.

23. Jei gimnazijoje maitinami suaugę asmenys (gimnazijos bendruomenė), jiems neturi būti pateikiami Tvarkos aprašo reikalavimų neatitinkantys maisto produktai ar patiekalai mokinių maitinimo metu.

24. Už suteiktą mokamo maitinimo paslaugą mokiniai, kiti gimnazijos nariai atsiskaito patys grynaisiais pinigais.

III SKYRIUS

MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

25. Mokinių maitinimo valgiaraščiai sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros normas bei į mokinių buvimo įstaigoje trukmę. Valgiaraščių energinė ir maistinė vertė nuo rekomenduojamų paros normų gali nukrypti ne daugiau nei penkis procentus. Valgiaraštyje nurodyti ir faktiškai patiekiami maisto produktai ar patiekalai gali skirtis, jei atliekami nereikšmingi vienkartiniai keitimai: vienas maisto produktas ar patiekalas pakeičiamas tos pačios maisto produktų grupės kitu maisto produktu ar patiekalu, kai maistinė vertė nepablogėja, o energetinė vertė pasikeičia ne daugiau kaip dešimt procentų. Jei valgiaraštyje tie patys nereikšmingi vienkartiniai keitimai kartojasi, valgiaraštis keičiamas ir patvirtinamas iš naujo.

26. Gimnazijoje valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 darbo dienų laikotarpiui.

27. Gimnazijoje valgiaraščiuose nurodomi patiekiami patiekalai, patiekalų kiekiai (g). Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose nurodomi naudojami maisto produktai, jų sudėtis, bruto ir neto kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.) ir trukmė. Pritaikyto maitinimo valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose papildomai nurodoma patiekalų energetinė ir maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai) vertė.

28. Valgiaraščiai turi būti parengti pagal Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymu Nr. V-394 „Dėl vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ (aktuali redakcija) 8 priede pateiktą valgiaraščio formos pavyzdį. Visi valgiaraščio lapai turi būti sunumeruoti (išskyrus titulinį) ir patvirtinti vadovo parašu ir spaudu. Valgiaraštis turi būti aiškus (nurodyta tiksli patiekalų ar maisto produktų išėiga, pateikta visa reikalinga informacija be braukymų ar taisymų).

IV SKYRIUS NEMOKAMO MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

29. Nemokamas maitinimas gimnazijoje organizuojamas vadovaujantis Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatymu, Socialinės paramos mokiniams teikimo savivaldybės ir nevalstybinėse mokyklose tvarkos aprašu, patvirtintu Panevėžio miesto savivaldybės tarybos 2021 m. rugpjūčio 26 d. sprendimu Nr. 1-249 „Dėl Savivaldybės tarybos 2019 m. gegužės 14 d. sprendimo Nr. 1-158 „Dėl Socialinės paramos mokiniams teikimo savivaldybės ir nevalstybinėse mokyklose tvarkos aprašo patvirtinimo ir savivaldybės tarybos 2013 m. birželio 27 d. sprendimo Nr. 1-211 pripažinimo netekusiu galios“ pakeitimo“, Socialinės paramos informacinės sistemos (SPIS) Mokinių nemokamo maitinimo registravimo žurnalą.

30. Už mokinių nemokamo maitinimo organizavimą gimnazijoje atsako gimnazijos vadovas.

31. Nemokamo maitinimo rūšys Panevėžio 5-oje gimnazijoje yra šios: pusryčiai ir pietūs.

32. Nemokamas maitinimas teikiamas vadovaujantis Panevėžio miesto arba kitų savivaldybių administracijų Socialinių reikalų skyrių sprendimais skirti socialinę paramą mokiniams, gautais per DVS „Avilys“ arba elektroniniu paštu per SPIS, nuo kitos darbo dienos po sprendimo dėl socialinės paramos mokiniams skyrimo gavimo gimnazijoje dienos iki dokumente nurodytos datos.

33. Nemokamas maitinimas mokiniui nebeteikiamas nuo kitos darbo dienos, kai gimnazijoje buvo gautas sprendimas dėl socialinės paramos mokiniams nutraukimo.

34. Nemokamas maitinimas gimnazijoje poilsio, švenčių dienomis bei per mokinių atostogas neorganizuojamas (išskyrus atskirus savivaldybės sprendimus).

35. Vietoj nemokamo maitinimo negali būti išmokami pinigai.

36. Mokiniam ligos atveju ir mokiniams, kuriems skirtas mokymasis namuose, nemokamas maitinimas teikiamas tėvų (globėjų) prašymu pagal rekomenduojamą formą (1 priedas).

37. Mokiniai, kurie mokosi namuose ir turi teisę gauti nemokamą maitinimą, nemokami pusryčiai, pietūs, esant tėvų (globėjų) prašymui ir vadovaujantis gimnazijos direktoriaus įsakymu, gali būti atiduodami į namus.

38. Mokiniai, neatvykusiems į gimnaziją be pateisinamos priežasties, nemokamas maitinimas neorganizuojamas.

39. Mokinys, kuriam paskirtas nemokamas maitinimas, gavęs socialinio pedagogo pranešimą į telefoną arba per el. dienyną, iš socialinio pedagogo atsiima nemokamo maitinimo taloną.

40. Mokiniai, kuriam paskirtas nemokamas maitinimas, per penkias darbo dienas po socialinio pedagogo pranešimo išsiuntimo į telefoną arba per el. dienyną, neatsiėmus maitinimo taloną, informuojamas klasės vadovas.

41. Mokiniai kiekvieną mėnesį pasiima nemokamo maitinimo taloną iš socialinio pedagogo kabineto.

42. Nemokamas maitinimas mokiniui išduodamas valgykloje pateikus maitinimo taloną maitinimą gimnazijos valgykloje organizuojančios įmonės atsakingiems asmenims.

V SKYRIUS NEMOKAMĄ MAITINIMĄ ORGANIZUOJANČIŲ ASMENŲ PAREIGOS IR ATSAKOMYBĖ

43. Nemokamo maitinimo gimnazijoje organizavime dalyvauja: direktorius, socialinis pedagogas, klasių vadovai, visuomenės sveikatos priežiūros (VSP) specialistas, maitinimą gimnazijos valgykloje organizuojanti įmonė.

44. Socialinis pedagogas:

44.1. organizuoja informacijos apie nemokamo maitinimo skyrimo sąlygas teikimą mokinių tėvams, globėjams (rūpintojams);

44.2. pagal Panevėžio miesto savivaldybės administracijos Socialinių reikalų skyriaus arba Panevėžio rajono savivaldybės administracijos Socialinės paramos skyriaus sprendimus, raštu per el. dienyną arba telefonu žinutėmis informuoja klasės vadovus ir mokinius, žodžiu informuoja maitinimą gimnazijos valgykloje organizuojančios įmonės atsakingus asmenis, apie mokinius, kuriems paskirtas nemokamas maitinimas;

44.3. kiekvieno mėnesio pirmą darbo dieną parengia ir išdalina mokiniams einamo mėnesio nemokamo maitinimo talonus;

44.4. supažindina mokinius, kuriems skirtas nemokamas maitinimas, su Aprašu;

44.5. pirmą kiekvieno mėnesio darbo dieną parengia ir pateikia mokinių nemokamo maitinimo registravimo žurnalą, kurį kiekvieną darbo dieną pildo valgyklos atsakingas asmuo;

44.6. ne rečiau kaip kartą per mėnesį pildo, prižiūri ir tvarko mokinių nemokamo maitinimo registravimo žurnalą SPIS posistemėje „Socialinė parama mokiniams“;

44.7. gavęs informaciją iš klasės vadovo apie nemokamą maitinimą gaunantį mokinį, kuris gimnazijos direktoriaus įsakymu išbrauktas iš mokinių sąrašų arba įtrauktas į mokinių sąrašus, ne vėliau kaip kitą darbo dieną raštu informuoja Panevėžio miesto savivaldybės administracijos Socialinių reikalų skyrių;

44.8. gavęs informaciją iš klasės vadovų apie tai, kad mokiniui galimai reikalinga socialinė parama, raštu informuoja Socialinių reikalų skyrių dėl poreikio įvertinti mokinio gyvenimo sąlygas ir teikti socialinę paramą;

44.9. iki kito mėnesio 5 d. teikia direktoriui tvirtinti Mokinių nemokamo maitinimo registravimo žurnalą per DVS „Avilys“;

44.10. iki kito mėnesio 5 d. pateikia Mokinių nemokamo maitinimo registravimo žurnalą Panevėžio apskaitos centrui per DVS „Avilys“.

45. Klasės vadovas:

45.1. laiku (tą pačią dieną) raštu per el. dienyną arba el. pašta informuoja socialinį pedagogą apie nemokamą maitinimą gaunantį mokinį, kuris gimnazijos direktoriaus įsakymu išbrauktas iš mokinių sąrašų;

45.2. raštu informuoja socialinį pedagogą apie mokinius, kuriems galimai reikalinga socialinė parama, nurodydamas priežastis, dėl kurių būtina socialinė parama.

46. Maitinimą gimnazijos valgykloje organizuojanti įmonė:

46.1. gamina maistą nemokamą maitinimą gaunantiems mokiniams;

46.2. patiekalų gamybos išlaidoms skiriama 30 procentų nuo vienam mokiniui vienai dienai skirtų maisto produktams įsigyti lėšų dydžio (įskaitant pridėtinės vertės mokestį);

46.3. paskiria atsakingą asmenį, kuris kiekvieną darbo dieną pildo socialinio pedagogo parengtą Mokinių nemokamo maitinimo registravimo žurnalą.

47. VSP specialistas kontroliuoja, kad maitinimas būtų kokybiškas, atitiktų higienos normų reikalavimus.

VI SKYRIUS NEMOKAMAM MAITINIMUI SKIRTIEMS PRODUKTAMS ĮSIGYTI SKIRIAMŲ LĖŠŲ DYDIS

48. Mokinių nemokamam maitinimui reikalingiems produktams įsigyti vienai dienai vienam mokiniui (įskaitant prekių pirkimo pridėtinės vertės mokestį) dydis yra tvirtinamas Panevėžio miesto savivaldybės administracijos įsakymu.

49. Nemokamam maitinimui skiriamos valstybės biudžeto tikslinės lėšos, kurios naudojamos tik maisto produktams įsigyti (įskaitant prekių pridėtinės vertės mokestį). Nemokamam maitinimui administruoti (darbuotojų darbo užmokesčiui, socialiniam draudimui, išlaidoms už komunalines ir kitas paslaugas) naudojamos Savivaldybės biudžeto lėšos.

VII SKYRIUS NEMOKAMO MAITINIMO ORGANIZAVIMAS KARANTINO IR EKSTREMALIOS SITUACIJOS LAIKOTARPIU

50. Ekstremalios situacijos, ekstremaliojo įvykio ir (ar) karantino metu sustabdžius ugdymo organizavimo procesą mokyklose, maitinimo paslauga neteikiama (jei tai daryti draudžia Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimai, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymai ar Valstybės lygio ekstremaliosios situacijos valstybės operacijų vadovo sprendimai). Tačiau tokiomis aplinkybėmis nemokamą maitinimą mokyklose gaunantiems mokiniams užtikrinamas nemokamo maitinimo teikimas aprūpinant juos maisto produktais ar pagamintu maistu.

51. Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatyme nustatyti mokinių nemokamo maitinimo dydžiai, skyrimo sąlygos, tvarka bei šios paramos finansavimas.

52. Nemokamo maitinimo karantino ir ekstremalios situacijos laikotarpiu Gimnazijoje tvarka:

52.1. tęsia nemokamą maitinimą mokiniams nustatyta tvarka, kuriems jis yra skirtas;

52.2. informuoja apie atsiėmimo sąlygas mokinius, jų tėvus (įtėvius, globėjus) per elektroninį dienyną/ klasės vadovą/ sms žinute.

52.3. formuoja maisto produktų rinkinius už 10 darbo dienų arba už visą mėnesį ir organizuoja jų išdavimą, nustatytu atsiėmimo laiku Gimnazijoje.

52.4. kontroliuoja, kad maisto rinkiniai būtų kokybiški, atitiktų higienos normų reikalavimus ir nustatytas nemokamo maitinimo kainas;

52.5. organizuoja mokinių nemokamo maitinimo saugų atidavimą.

VIII SKYRIUS BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

53. Visuomenės sveikatos specialistas prižiūri, kad mokinių maitinimas būtų organizuojamas pagal gimnazijos direktoriaus patvirtintus valgiaraščius ir užkandžių asortimento sąrašus. Mokinių maitinimo organizavimo tvarką prižiūrintis specialistas ne rečiau kaip kartą per dvi savaites pildo valgiaraščio ir mokinių maitinimo atitikties patikrinimo žurnalą, patvirtintą Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu. Nustatęs neatitikimų, mokinių maitinimo organizavimo tvarką prižiūrintis specialistas privalo nedelsdamas raštu apie tai informuoti maitinimo paslaugos teikėją ir pranešimo kopiją pateikti gimnazijos direktoriui. Maitinimo paslaugos teikėjas atsakingas už tai. Kad, nustatyti mokinių maitinimo organizavimo trūkumai būtų pašalinti tą pačią dieną.

52. Maitinimo organizavimą gimnazijoje koordinuoja direktorius.

53. Tvarkos aprašas skelbiamas gimnazijos internetiniame puslapyje.

.....
(vardas, pavardė)

.....
(adresas, telefono numeris)

Panevėžio 5-osios gimnazijos
Direktorei Daivai Dapšauskienei

**PRAŠYMAS
DĖL SAUSO DAVINIO IŠDAVIMO**

.....
(data)

Prašau mano sūnui/dukrai (*pabraukti*) išduoti jam priklausantį nemokamą maitinimą sausu daviniu už visą ligos laikotarpį.

Tėvo/mamos/globėjo vardas, pavardė

Mokinio vardas, pavardė, klasė

Tikslus darbo dienų skaičius, kuriomis mokinys sirgo ir nebuvo maitinamas gimnazijoje

Tikslus datų intervalas, kuriomis dienomis mokinys nebuvo gimnazijoje ir nebuvo maitinamas:

.....

Sutinku, kad maisto davinys būtų atiduodamas mokiniui sugrįžus po ligos ir nuo prašymo pateikimo per 3-5 darbo dienas.

.....
(parašas)

.....
(vardas, pavardė)