

1. MOKINIŲ MAITINIMO PASLAUGŲ ORGANIZAVIMAS

Mūsų, kaip mokinių maitinimo paslaugas teikiančio Tiekėjo, tikslas - sudaryti sąlygas sveikatai palankiai vaikų mitybai, užtikrinti geriausią maisto saugą ir kokybę, patenkinti vaikų maisto medžiagų fiziologinius poreikius, ugdyti sveikos mitybos įgūdžius.

Vaikų maitinimas ugdymo įstaigoje organizuojamas mokyklos valgykloje, sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie švaraus stalo, vadovaujantis teisės aktais, reglamentuojančiais vaikų maitinimo organizavimą, maisto gaminimą, patalpų ir įrangos priežiūrą, higienos normas, sveikatos ir saugos reikalavimus.

Mokykloje organizuojamas:

1. Nemokamas vaikų maitinimas (pietūs, papildomas maitinimas – pusryčiai, taip maitinimas mokykloje organizuojamų vasaros stovyklų metu) ;

2. Mokamas vaikų ir kitų ugdymo įstaigos bendruomenės narių maitinimas;

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

Socialiai remtiniams vaikams vietoj nemokamo maitinimo negali būti išmokami pinigai.

Už suteiktą mokamo maitinimo paslaugą vaikai, kiti mokyklos bendruomenės nariai atsiskaito patys grynaisiais pinigais, stengsimės sudaryti galimybę atsikaityti elektroninėmis priemonėmis. Vaikų tėvelių pageidavimu, galima atsikaityti pavedimu per banką.

Užtikriname, kad dienos nemokamam maitinimui siūlomus patiekalus už pasiūlyme nustatytą kainą galėtų pirkti visi mokiniai ir mokyklos darbuotojai.

Maitinimo paslaugas ugdymo įstaigoje teiksime 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 dalyviams.

Paslaugų teikėjas, teikiantis mokinių maitinimo paslaugą, turi turėti Maisto tvarkymo subjekto registracijos pažymėjimą, išduotą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos. Jį mes turime.

Norint teikti kokybiškas maitinimo paslaugas, reikia turėti patikimus ir kvalifikuotus darbuotojus, profesionalią gamybinę įrangą, šviežius kokybiškus maisto produktus ir gerai suplanuotą darbo režimą. Kartu suvokiame, kad teikdami maitinimo paslaugą turime atitikti mokinių, jų tėvų ir pedagogų lūkesčius dėl paslaugos kokybės. Pritaikydami SERVQUAL modelį atsižvelgiame į 5 pagrindinius paslaugų kokybės matmenis: patikimumą, įsijautimą, reagavimo intensyvumą, materialius aspektus ir paslaugos garantijas.

Laimėjus konkursą:

1. Mokinių maitinimo organizavimas bus vykdomas, remiantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011m. lapkričio 11d. įsakymu Nr. V-964 ir Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018m. balandžio 10 d. įsakymo Nr. V-394 redakcija. Patiekalų technologinės/kalkuliacinės kortelės sudarytos pagal Lietuvos Respublikoje galiojančius standartus, rekomendacijas ir reikalavimus, vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2016m. birželio 23 d. Nr. V-836 „Dėl rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“ patvirtintais dydžiais. Tvirtiname, kad mokinių maitinimo maisto kokybė atitiks Lietuvos Respublikos Žemės ūkio ministro 2002m. gruodžio 11 d. įsakymu Nr. 488 „Dėl varškės ir varškės gaminių kokybės reikalavimų patvirtinimo“, Lietuvos Respublikos Žemės ūkio ministro 2008m. birželio 13 d. įsakymu Nr. 3D-335 „Dėl sūrinių kokybės reikalavimų aprašo patvirtinimo ir kai kurių žemės ūkio ministro įsakymų, susijusių su privalomaisiais kokybės reikalavimais, pakeitimo“, Lietuvos Respublikos Žemės ūkio ministro 2002m. gegužės 23 d. įsakymu Nr. 193 „Dėl maistinių bulvių kokybės reikalavimų patvirtinimo“, 2011m. 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 ir daržovių sektoriuose taisyklės (OL 2011 L 157, p.11), Lietuvos standarto LST 1919:2003 „Mėsos gaminiai“ ir kitus maisto produktams keliamus teisės aktų reikalavimus.

2. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietos įrengimas ir maisto tvarkymas bus

vykdomas pagal 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) 178/2002, nustatančio maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiančio Europos maisto saugos tarnybą ir nustatančio su maisto saugos klausimais susijusias procedūras (OL 2004 m. specialusis leidimas, 15 skyrius, 6 tomas, p. 463) (toliau – Reglamentas (EB) Nr. 178/2002), 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (OL2004 m. specialusis leidimas, 13 skyrius, 34 tomas, p. 319)(toliau – Reglamentas(EB) Nr. 852/2004) ir Reglamento (EB) Nr. 853/2004 reikalavimus.

3. Vaikų maitinimo valgiaraščiai sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams, nustatytas Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakyme Nr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“, bei į vaikų buvimo įstaigoje trukmę. Valgiaraščių energinė ir maistinė vertė nuo normų gali nukrypti ne daugiau nei penkis procentus. Valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 darbo dienų laikotarpiui, poilsio stovyklose valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 5 kalendorinių dienų laikotarpiui. Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programų maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami. Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose yra nurodyti naudojami maisto produktai, jų sudėtis, bruto ir neto kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.) ir trukmė.

Valgiaraščiai bus derinami Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos 2015 m. birželio 22 d. direktoriaus įsakyme Nr. B1-610 „Dėl Vaikų ugdymo įstaigų, vaikų socialinės globos namų ir vaikų poilsio stovyklų valgiaraščių derinimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ nustatyta tvarka su mokyklos bendruomene ir Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnyba (VMVT).

Maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas turi atitikti mokykloje besimokančių mokinių amžių, fiziologinius poreikius ir sveikos mitybos rekomendacijas. Skiriamos dvi amžiaus grupės (6-10 metų ir 11 ir vyresnio amžiaus mokiniai). Pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams: virimui vandenyje ar garuose, troškinimui. Maisto pervirimas, perkepimas, prideginimas draudžiamas. Patiekalai bus gaminami vadovaujantis naujausiais mokinių maitinimo reikalavimais.

Naujovė yra ta, kad nuo šiol su maistu sriubas patieksime mažesniais kiekiais (150 ml).Nuo naujų mokslo metų mokykloje nebeliks Kijevo kotletų, karbonadų, nes džiovintaisiais volioti ar barstyti kepti mėsos, paukštienos ir žuvies gaminiai yra draudžiami. Maitinimo racione nebeliks šokoladinių sūrelių., bulvių plokštainis, cepelinai turės būti patiekiami be spirgučių padažo. Dėl cukraus ribojimo ir dėl to, kad konservantas sieros dioksidas ES priskirtas prie maisto priedų, sukeliančių alergiją, migreninius skausmus, todėl ant vaikų stalo nebebus cukrutų vaisių (papajos, ananasai ir kt.), sulfituotų džiovintų vaisių (razinų, abrikosų ir kt.). Vietoj to reikės rinktis tamsias razinas ir abrikosus. Paskutiniaisiais duomenimis , siekiant apsaugoti vaikus nuo sočiųjų riebalų pertekliaus, kancerogeninių transriebalų, cholesterolio, sveikatai nepalankių aterogeninių miristo ir palmitino rūgščių bei laktozės, Sveikatos apsaugos ministro A. Verygos rekomendacija, „kur įmanoma, sviestą keisti aliejumi“, yra atšaukta. Šaltųjų patiekalų gaminimui, bus naudojamas tik šalto spaudimo nerafinuotas aliejus (rapsų, alyvuogių, šviežias linų sėmenų ir kt. Pirmenybė bus teikiama viso grūdo gaminiams, ankštinėms daržovėms, rauginiems pieno gaminiams, (neužšaldytai) liesai mėsei, žuviai, geriamajam vandeniui ir natūraliam mineraliniam bei šaltinio vandeniui, mažiau bus vartojama gyvūninės kilmės riebalų., ribojamas bulvių ir sulčių kiekis. Atsižvelgiant į sezoniškumą, patiekalus reikėtų keisti: pvz., raugintų kopūstų sriuba žiemą, šviežių kopūstų sriuba pavasarį, burokėlių sriuba rudenį, šaltibarščiai pavasarį. Vaisiai negali būti su kauliukais, kad neužspringtų. Daržovių salotos turi būti su aliejaus arba jogurto, bet ne grietinės padažu. Bulvių patiekalai negali būti su riebiais padažais, tik su liesesniais jogurtais, pomidorų padažu. Pirmenybė teikiama šviežiai, atvėsintai mėsei: paukštienai, triušienai, veršienai, jautienai, kiaulienai. Tiekama liesa mėsa ir paukštiena patiekalų gamybai naudojama be odos, kad vaikai gautų kuo mažiau sočiųjų riebalų. Mėsa patiekama taip, kad vaikai galėtų sukramtyti, kad virškinimo sistema veiktų gerai, nevyktų puvimo procesai. Mėsos gaminiai gali būti tik aukščiausios rūšies, tačiau nėra apibibrėžtas juose esantis mėsos kiekis. Mėsos gaminiai galės būti duodami vaikams ne dažniau kaip 1 kartą per savaitę. Jei sumuštinis su dešra buvo pirmadienį, tai

dešrelės galės būti tik kitą pirmadienį. Raudona mėsa – ne dažniau kaip 2 kartus per savaitę, balta mėsa – ne dažniau kaip 3 kartus per savaitę. Bent kartą per savaitę vaikai turės valgyti žuvis. Pakaitomis tiekama riebi ir liesa jūrinė arba gėlo vandens žuvis. Jei yra rizika, kad žuvyje liks smulkių ašakų, ji patiekama malta.

Jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa ar žuvis ir virtuvėje yra sąlygos ją sumalti, ji turi būti malama patiekalo gaminimo dieną. Kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių, rekomenduojama sezoninių, šviežių. Rekomenduojama, kad vaisiai būtų tiekiami atskiro maitinimo metu. Su karštu patiekalu turi būti patiekiamos daržovės ar vaisiai arba jų salotos. Valgymo metu ant stalų neturi būti padėta druskos, pipirų, garstyčių. Kai tiekama arbata, turi būti sudaryta galimybė atsigerti nesaldintos arbatos.

Vaikų maitinimui mokykloje draudžiamos tiekti šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir šokolado gaminiai; konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; sūrūs gaminiai (kuriuose druskos daugiau kaip 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; maisto produktai, pagaminti iš genetiškai modifikuotų organizmų, arba maisto produktai, į kurių sudėtį įeina GMO; maisto produktai, į kurių sudėtį įeina iš dalies hidrinti augaliniai riebalai.

Valgyklos patalpose bus sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti kambario temperatūros geriamojo vandens, pilstomo iš geriamajam vandeniui skirtų indų, talpų ir pan., net jei vaikai nemaitinami. Vandeniui atsigerti bus naudojami vienkartiniai puodukai arba stiklinaitės. Pietų metu bus sudaryta galimybė pasirinkti iš kelių karštųjų pietų patiekalų, iš kurių vienas „Tausojantis“ patiekalas ir patiekalas, pagamintas tik iš augalinės kilmės maisto produktų ir kelių rūšių garnyrai. Mokykloje, be pietų, vaikų atstovų raštišku pritarimu, taip pat galės būti šalti užkandžiai, kurie turi būti tiekiami pagal mokinių maitinimui rekomenduojamų produktų sąrašą. Be to, vaikams, pateikusiems gydytojo raštiškus nurodymus bus organizuojamas pritaikytas maitinimas.

Maistas bus gaminamas Mokyklos virtuvėje, naudojant technologinius reikalavimus atitinkančią įrangą, o besimaitinantys asmenys maitinami Mokyklos valgykloje.

Tiekiamas maistas bus kokybiškas, įvairus ir pateiktas estetiškai. Šiltas maistas bus gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną.

Teikdami mokinių maitinimo paslaugas, dalyvausime vykdomose Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programoje, finansuojamose Europos Sąjungos ir Lietuvos Respublikos valstybės biudžeto lėšomis.

Matomoje vietoje turės būti skelbiami esamos savaitės valgiaraščiai, sveiką mitybą skatinanti informacija.

Mūsų pateikiami valgiaraščiai yra parengti pagal ne pelno siekiančios VŠĮ „Sveikatai palankus“ parengtus ir su Sveikatos apsaugos ministerija raštu suderintus patiekalų receptūrų rinkinius. Nuoroda: <https://www.e-tar.lt/portal/lt/legalAct/a8d14e5046e311e8ade598b2394a491d>.

Garantuodami paslaugos teikimo kokybę bei patikimumą užtikriname, kad:

- Maisto produktai yra tiekiami patikimų tiekėjų, turi kilmės sertifikatus,
- Darbuotojai yra įsisavinę maisto ruošimo technologiją, žino maisto higienos bei sveikatos saugos reikalavimus mokykloje (HN 15:2005 ir HN 21:2011) dirba pagal RVASVT programą,

- Efektyviam darbui pasitelkiama profesionali gamybinė įranga (konvekcinė krosnis, elektrinė plyta, kepimo krosnis, daržovių pjaustyklė, indų plovimo mašina, marmitai, maišyklė ir kt.),

- Kontrolės prietaisai ir įrenginiai, naudojami tvarkant maistą, yra prižiūrimi ir metrologiškai tikrinami laikantis teisės aktuose nustatytų reikalavimų; virtuvėje yra pakankamai termometrų, svarstyklių ir tūrio matavimo indų,

- Maisto ruošimas vyksta pagal užsakovo patvirtintą valgiaraštį. Patiekalai gaminami vadovaujantis naujausiais mokinių maitinimo reikalavimais paruoštais ir patvirtintais ugdymo įstaigos vadovo bei Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos,

- Įmonės darbuotojai stengiasi gaminti sveiką ir šviežią maistą, išsaugoti vitaminus, kitas maistingas medžiagas, minimizuoti cukraus ir druskos kiekį. Įmonėje negaminami šaldyti ir riebaluose virti gaminiai,

- Produktai bus perkami atitinkantys kokybės reikalavimus, po to – siekiant žemesnės kainos, bus sudaromos sutartys didesniems produktų kiekiams su patikimais tiekėjais,

- Atliekos bus šalinamos nustatyta tvarka, patalpose nebus šunų, kačių ir kitų gyvūnų, su maisto tvarkymu nesusijusių asmenų.

- Darbuotojai bus sveiki, iš anksto pasitikrinę ir vėliau periodiškai besitikrinantys sveikatą dėl užkrečiamųjų ligų pagal LR Vyriausybės 1999 m. gegužės 7 d. nutarimą Nr. 544 „Darbai ir veiklos sritys, kuriose leidžiama dirbti asmenims, tik iš anksto pasitikrinusiems ir vėliau periodiškai besitikrinusiems sveikatą dėl užkrečiamųjų ligų“, išklause higienos įgūdžių mokymus bei turintys galiojantį sveikatos žinių atestavimo pažymėjimą.

- Deklaruojame, kad užtikrinsime pirkimo sąlygų ir higienos normų reikalavimų laikymąsi:

- 1) Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2005 "Maisto higiena" reikalavimų laikymosi patvirtinimo: Mes maisto tvarkymo subjektas patvirtiname, kad užtikrinsime, kad mūsų kontroliuojamame maisto versle būtų garantuotai laikomasi šioje higienos normoje bei kituose Lietuvos Respublikos ir Europos Sąjungos teisės aktuose maisto saugą ir higieną reglamentuojančių reikalavimų;

- 2) Dėl Lietuvos higienos normos HN 21:2011 "Mokykla, vykdanči bendrojo ugdymo programas. Bendrieji sveikatos saugos reikalavimai" reikalavimų laikymosi patvirtinimo: Mes maisto tvarkymo subjektas patvirtiname, kad užtikrinsime, kad mūsų kontroliuojamame maisto versle būtų garantuotai laikomasi šioje higienos normoje bei kituose Lietuvos Respublikos ir Europos Sąjungos teisės aktuose apibrėžtų reikalavimų patalpų priežiūrai, būtinajai ir papildomai įrangai, biocidinėms ir kitoms valymo priemonėms ir kt.

2. MAITINIMO PASLAUGŲ TEIKIMAS IR ORGANIZAVIMAS

2.1. Darbuotojai.

Maitinimo paslaugas teiks numatytas pagal numatomą darbo apimtį kvalifikuotų darbuotojų skaičius. Pagal preliminarinius mokinių bei numatomą personalo valgančių asmenų skaičių planuojama pasitelkti darbuotojų darbo grupę:

- valgyklos vedėja
- virėja
- virėjos padėjėja
- indų plovėja/ valytoja
- ateinantis technologas

Valgyklos vedėjo pareigybė reikalinga siekiant racionaliai panaudoti žmogiškuosius, energijos bei kitus materialinius išteklius mokinių maitinimo padalinyje tiekti kokybiškus patiekalus įstaigos vartotojams. Paskirsto darbą padalinio darbuotojams ir kontroliuoja jų vykdymo

kokybę ir savalaikiškumą, garantuoja technologinę drausmę, kontroliuoja išleidžiamos produkcijos gamybą, taupų žaliavų ir maisto produktų naudojimą, technologijos ir sanitarijos normų laikymąsi, kelia savo kvalifikaciją ir organizuoja pavaldaus personalo kvalifikacijos kėlimą, supažindina virėjus su naujų patiekalų ruošimo technologija, padalinyje dirba pagal RVASVT programą, priima maisto produktus ir griežtai tik pagal valgiaraštį, atsako už teisingą jų priėmimą, saugojimą ir jų kokybę, išduoda virėjams maisto produktus patiekalams gaminti, tikrina patiekalų kokybę ir svorį, vykdo darbo saugos ir higienos reikalavimus, rūpinasi technologinių įrengimų bei inventoriaus technine parengtimi, jų saugia eksploatacija, užtikrina, kad gamybinis inventorių būtų ženklintas ir naudojamas pagal paskirtį, laiku remontuojamas, užtikrina padalinio darbuotojų darbo drausmę, tinkamą higienos būklę, paskirsto švaros palaikymo priemones darbuotojams prieš tai išitikinusi jų kokybę ir saugumą. Supažindina padalinio darbuotojus su direktoriaus įsakymais, patvirtintomis tvarkomis ir kita dokumentacija, kontroliuoja kad būtų laikomasi vidaus teisės aktų, pildo RVASVT sistemos žurnalus, atsako už maisto produktų trūkumus ar nekokybiškai pagamintą maistą, atlieka metinę inventoriaus inventorizaciją, kontroliuoja patiekalų kokybę degustuojant, tikrina maisto paruošimo skyriaus patalpų ir inventoriaus švarą, taupiai naudoja elektros energiją. Valgyklos vedėja materialiai atsakinga už virtuvės įrangą, eksploatacijoje esantį trumpalaikį turtą, ūkinį inventorių ir atsargas, sudaro padalinio darbuotojų darbo grafiką ir pildo darbo laiko apskaitos žiniaraštį Lietuvos Respublikos Vyriausybės nustatyta tvarka, vykdo kitus su mitybos padalinio vadovo pareigybės funkcijomis susijusius direktoriaus nurodymus bei pavedimus, direktoriui pavedus, pagal savo pareigybės kompetenciją pavaduoja kitą darbuotoją, nesantį darbe dėl ligos, kasmetinių atostogų ar kitais atvejais. Valgyklos vedėja kaip mitybos padalinio vadovas atsako teisės aktų nustatyta tvarka už tai, kad jam pavestos užduotys būtų įvykdytos laiku ir kokybiškai, už tinkamą ir tikslų pareigybės aprašyme nustatytų funkcijų vykdymą, už įstatymų ir Vyriausybės nutarimų, norminių aktų reikalavimų vykdymą, už pateiktos informacijos teisingumą. Valgyklos vedėja pastoviai dalyvauja seminaruose ir mokymuose, kurie siejami su maitinimo organizavimu vaikų ugdymo ir soc. globos įstaigose (Priedame Pažymėjimą Nr.15-12/052 ir Pažymėjimą nr.18-06/028).

Virėjos funkcijos: pagal maisto technologo arba dietologo sudarytą valgiaraštį ir patiekalų gamybos technologines korteles gamina maisto patiekalus, atiduoda maistą vartotojams pagal nustatytas maitinimo normas ir laikantis maisto atidavimo grafiko, vykdo vedėjos nurodymus vaikų maitinimo organizavimo klausimais, sanitarijos ir higienos klausimais, planuoja ir organizuotai atlieka reikalingus maisto gamybos darbus, griežtai laikosi patiekalų ruošimo receptūrų, užtikrina maisto gaminimo kokybę ir patiekimą vaikams. Privalo mokėti ir žinoti: patiekalų paruošimo receptūras bei technologiją ir jų apipavidalinimo pagrindus, pagrindines maisto gaminimo taisykles ir maitinimo normas, pagrindines žaliavas, jų paskirtį, sudėjimo tvarką, santykį bei normas, šiluminio maisto produktų apdorojimo (virimo, kepimo, šutinimo) trukmę ir temperatūrą, kaip išvengti žaliavos ir gatavos produkcijos susilietimo bei kryžminio užterštumo. Dirba pagal „Geros higienos praktikos taisykles“ ir RVASVT sistemą.

Virėjos padėjėja privalo: padėti virėjui paruošti daržoves maisto gamybai, kiekvieną dieną valyti ir dezinfekuoti virtuvę, klientų valgymo patalpą, pagal nustatytą tvarką vieną kartą per savaitę atlikti generalinį visų patalpų valymą, indų ir įrankių dezinfekavimą, po kiekvieno panaudojimo išvalyti techninę virtuvės įrangą, naudoti patvirtintas biocidines plovimo ir dezinfekavimo bei kitas valymo priemones, sutvarkyti darbo inventorių, sudėti nustatytoje patalpoje, baigus darbą, užrakinti duris, langus, išjungti elektrą, patikrinti, ar nėra paliktų įjungtų elektros prietaisų, laikytis darbo tvarkos taisyklių, darbuotojų saugos ir sveikatos, priešgaisrinės saugos, elektros saugos reikalavimų, atsako už: kokybišką, greitą ir korektišką aptarnavimą, tinkamą darbo laiko naudojimą ir darbo drausmės pažeidimus, švarą ir tvarką virtuvėje, darbuotojų saugos ir sveikatos, priešgaisrinės saugos, elektros saugos reikalavimų laikymąsi, pareiginių reikalavimų vykdymą, priimtus asmeninius sprendimus Lietuvos Respublikos įstatymų nustatyta tvarka.

Indų plovėja/ valytoja: užtikrina, kad gamybinis inventorių, indai ir įrankiai, būtų švariai išplauti. Užtikrina visų patalpų švarą ir tvarką, naudoja patvirtintas biocidines plovimo ir dezinfekavimo ir kitas valymo priemones.

Valgykloje nedarbanti maitinimo įstaigos direktorė parenka patikimus tiekėjus bei tvirtina biocidinių ir valymo priemonių, įvertinus jų sertifikatus, saugos duomenų lapus ir kt. dokumentaciją, sąrašą ir paskirtį bei tinkančias asmenines apsaugos priemones.

2.2. Maitinimo ir valgyklos darbo laikas

Mokykloje yra teikiami trys maitinimai pusryčiai 8:45, pietūs 10:35/ 11:40 bei pavakariai 14:30 val. Maistas gaminamas tik tą pačią dieną prieš numatomą maitinimą.

Atsižvelgiant į mokinių maitinimo laiką, nustatomas toks darbuotojų darbo grafikas: nuo 06:00 iki 15:00 darbo dienomis. Pietų pertrauka darbuotojams numatyta valgyklos vedėjai ir virėjai 10:50- 11:35; virėjos padėjėjai bei indų plovėjai/ valytojai 11:35- 12:20.

3. PRODUKTŲ TIEKIMO UŽTIKRINIMAS

Produktai bus perkami atitinkantys Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. lapkričio 29 d. įsakyme Nr. 3D-524 „Dėl Nacionalinės žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemos“ nustatytus reikalavimus, po to – siekiant žemesnės kainos, bus sudaromos sutartys didesniems produktų kiekiams su patikimais tiekėjais. Pirmenybė bus teikiama ekologiškiems, atitinkantiems maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė“ ir 2007 m. birželio 28 d. Tarybos reglamente (EB) Nr. 834/2007, dėl ekologinės gamybos ir ekologiškų produktų ženklinimo ir panaikinančio Reglamentą (EEB) Nr. 2092/91 (OL 2007 L 189, p. 1) kriterijus.

Jei vaisius, uogas, daržoves įsigysime iš fizinių asmenų, jie turės atitikti kokybės ir saugos reikalavimus, tiekėjai turės pateikti sertifikatus. Jei vaisiai, daržovės, uogos, bulvės įsigijami iš fizinių asmenų, jie turi laikytis Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2003 m. gruodžio 15 d. įsakyme Nr. B1-955 „Dėl Lietuvos Respublikoje išaugintų šviežių vaisių, daržovių, uogų, bulvių atitikties deklaracijos išdavimo reikalavimų patvirtinimo“ nustatytų reikalavimų ir išduoti Lietuvos Respublikoje išaugintų šviežių vaisių, daržovių, uogų, bulvių atitikties deklaraciją, vadovaudamiesi Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2009 m. liepos 10 d. įsakymu Nr. 3D-488 „Dėl Importuojamų, eksportuojamų ir vidaus rinkai tiekiamų šviežių vaisių ir daržovių atitikties prekybos standartams patikros taisyklių patvirtinimo“. Sudarant sutartis dėl maisto produktų tiekimo, maisto produktų tiekimo sutartyje turės būti numatyta atsakomybė už maisto produktų, neatitinkančių Tvarkos aprašo reikalavimų, tiekimą. Maisto produktų tiekimo sutartys nebus sudaromos su į „Nepatikimų maisto tvarkymo subjektų sąrašą“, skelbiamą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos internetinėje svetainėje, įtrauktais maisto produktų tiekėjais.

Produktai užsakomi 1-2 dienoms iš patikimų tiekėjų paskaičiuojant produktus pagal sekančių dienų valgiaraštį.

Maisto produktai - šviežia mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai turi būti atskirtos ir viena nuo kitos. Supakuoti mėsos produktai, taip pat dešros ir dešrelės dirbtiniuose apvalkaluose, bei nesupakuoti mėsos produktai, skirti vartoti termiškai neapdoroti, turi būti atskirti vieni nuo kitų.

Negalima priimti maisto produktų be etikečių, kilmės dokumentų, sertifikatų.

Maisto produktai (žaliavos) bus perkami tik iš tų maisto produktų gamintojų ar tiekėjų kurie nėra įtraukti į Nepatikimų maisto tvarkymo subjektų sąrašą, kuris viešai skelbiamas VMVT interneto svetainėje adresu <http://vmvt.lt/maisto-sauga/maisto-sauga-ir-kokybe/patikimi-nepatikimi-subjektai/nepatikimi-maisto-tvarkymo>.

4. GAMYBOS TECHNOLOGINIS PROCESAS

Maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas turi atitikti mokykloje besimokančių mokinių amžių, fiziologinius poreikius ir sveikos mitybos rekomendacijas. Skiriamos dvi amžiaus grupės (6-10 metų ir 11 ir vyresnio amžiaus mokiniai). Pirmenybė teikiama maistinės savybės tausojantiems patiekalų gamybos būdams: virimui vandenyje ar garuose, troškinimui. Maisto pervirimas, perkepimas, prideginimas draudžiamas.

Patiekalai gaminami vadovaujantis naujausiais mokinių maitinimo reikalavimais paruoštais ir patvirtintais įstaigos vadovo bei Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos pagal šio pirkimo specifikacijos II dalyje nurodytas receptūras ir technologines korteles.

Naujovė yra ta, kad nuo šiol su maistu sriubas patieksime mažesniais kiekiais (150 ml). Nuo naujų mokslo metų mokykloje nebeliks Kijevo kotletų, karbonadų, nes džiovėsėliais volioti ar barstyti kepti mėsos, paukštienos ir žuvies gaminiai yra draudžiami. Maitinimo racione nebeliks šokoladinių sūrelių, bulvių plokštainis, cepelinai turės būti patiekiami be spirgūčių padažo. Dėl cukraus ribojimo ir dėl to, kad konservantas sieros dioksidas ES priskirtas prie maisto priedų, sukeliančių alergiją, migreninius skausmus, todėl ant vaikų stalo nebebus cukruotų vaisių (papajos, ananasai ir kt.), sulfituotų džiovintų vaisių (razinų, abrikosų ir kt.). Vietoj to reikės rinktis tamsias razinas ir abrikosus. Siekiant apsaugoti vaikus nuo sočiųjų riebalų pertekliaus, kancerogeninių transriebalų, cholesterolio, sveikatai nepalankių aterogeninių miristo ir palmitino rūgščių bei laktozės, kur įmanoma, sviestas bus keičiamas aliejumi arba margarinu, kurio sudėtyje sočiųjų riebalų rūgščių ne daugiau kaip 33 proc. bendrojo riebalų kiekio. Šaltųjų patiekalų gaminimui, bus naudojamas tik šalto spaudimo nerafinuotas aliejus (rapsų, alyvuogių, šviežias linų sėmenų ir kt. Pirmenybė bus teikiama viso grūdo gaminiams, ankštinėms daržovėms, raugintiems pieno gaminiams, (neužšaldyti) liesai mėsei, žuviai, geriamajam vandeniui ir natūraliam mineraliniam bei šaltinio vandeniui, mažiau bus vartojama gyvūninės kilmės riebalų, ribojamas bulvių ir sulčių kiekis. Atsižvelgiant į sezoniskumą, patiekalus reikėtų keisti: pvz., raugintų kopūstų sriuba žiemą, šviežių kopūstų sriuba pavasarį, burokėlių sriuba rudenį, šaltibarščiai pavasarį. Vaisiai negali būti su kauliukais, kad neužspringtų. Daržovių salotos turi būti su aliejaus arba jogurto, bet ne grietinės padažu. Bulvių patiekalai negali būti su riebiais padažais, tik su liesnesniais jogurtais, pomidorų padažu. Pirmenybė teikiama šviežiai, atvėsintai mėsei: paukštienai, triušienai, veršienai, jautienai, kiaulienai. Tiekama liesa mėsa ir paukštiena patiekalų gamybai naudojama be odos, kad vaikai gautų kuo mažiau sočiųjų riebalų. Mėsa patiekama taip, kad vaikai galėtų sukramtyti, kad virškinimo sistema veiktų gerai, nevyktų puvimo procesai. Mėsos gaminiai gali būti tik aukščiausios rūšies, tačiau nėra apibrėžtas juose esantis mėsos kiekis. Mėsos gaminiai galės būti duodami vaikams ne dažniau kaip 1 kartą per savaitę. Jei sumuštinis su dešra buvo pirmadienį, tai dešrelės galės būti tik kitą pirmadienį. Raudona mėsa – ne dažniau kaip 2 kartus per savaitę, balta mėsa – ne dažniau kaip 3 kartus per savaitę. Bent kartą per savaitę vaikai turės valgyti žuvį. Pakaitomis tiekama riebi ir liesa jūrinė arba gėlo vandens žuvis. Jei yra rizika, kad žuvyje liks smulkių ašakų, ji patiekama malta.

Jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa ar žuvis ir virtuvėje yra sąlygos ją sumalti, ji turi būti malama patiekalo gaminimo dieną. Kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių, rekomenduojama sezoninių, šviežių. Rekomenduojama, kad vaisiai būtų tiekiami atskiro maitinimo metu. Su karštu patiekalu turi būti patiekiamos daržovės ar vaisiai arba jų salotos. Valgymo metu ant stalų neturi būti padėta druskos, pipirų, garstyčių. Kai tiekama arbata, turi būti sudaryta galimybė atsigerti nesaldintos arbatos.

Tiekiamas maistas turi būti kokybiškas, įvairus ir pateiktas estetiškai. Šiltas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną.

Vaikų maitinimui mokykloje draudžiamos tiekti šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir šokolado gaminiai; konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; sūrūs gaminiai (kuriuose druskos daugiau kaip 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; mechanškai atskirta mėsa ir jos gaminiai; subproduktai ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis); maisto papildai; maisto produktai, pagaminti iš genetiškai

modifikuotų organizmų, arba maisto produktai, į kurių sudėtį įeina GMO; maisto produktai, į kurių sudėtį įeina iš dalies hidrinti augaliniai riebalai.

Maistas apdorojamas šiluma, laikomas, gabenamas ar kitaip tvarkomas teisės aktų arba gamintojų nurodyta maisto tvarkymo temperatūra. Šaldymo įrenginiuose turi būti kontroliniai termometrai. Produktai atšildomi šaldytuve, mikrobangų krosnelėje ar po šaltu tekančiu vandeniu, užtikrinant, kad produktas nesilies su šiuo vandeniu ir nebus užterštas kitais būdais.

Apdorojant šiluma maistą, skirtą valgyti tik apdorotą šiluma, būtina pakaitinti jį taip, kad temperatūra jo viduje pasiektų ne mažiau kaip $+75^{\circ}\text{C}$, išskyrus patiekalus, kuriems dėl kulinariųjų ar technologinių priežasčių numatyta kitokia šiluminio apdorojimo temperatūra, jei tai neturi įtakos produkto saugai. Pagamintas maistas, kuris patiekiamas karštas, turi būti laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip $+68^{\circ}\text{C}$ temperatūrai, ir suvartotas pagaminimo dieną.

Draudžiama:

- šviežią maistą sumaišyti su anksčiau paruoštais patiekalais ar jų likučiais,
- viešojo maitinimo įstaigose gaminti varškę, sūrį masę, raugintus pieno produktus, konservus (mėsos, grybų, daržovių, padažų).

- kepiniai naudoti kepti neskirtus riebalus arba riebalus, pakeitusius jiems būdingą spalvą, kvapą, skonį. Įmonės, kuriose šiluminiam maisto produktų apdorojimui skirti riebalai yra naudojami daugiau kaip vienai gaminių partijai gaminti, laisvųjų riebalų rūgščių koncentracija turi būti tikrinama specialiais tam skirtais testais. Laisvųjų riebalų rūgščių koncentracija riebaluose neturi viršyti 2,2 proc. Kai laisvųjų riebalų rūgščių koncentracija pasiekia 2,2 proc., riebalus būtina pakeisti;

- tvarkyti maistą, įvykus vandentiekio ar kanalizacijos tinklų avarijai, nutrūkus karšto ar šalto vandens ar elektros energijos tiekimui, sugedus šaldymo įrenginiams, taip pat atliekant remontą, dezinfekciją, dezinsekciją, deratizaciją.

Šiluma apdorotas maistas turi būti vėsintas iki nustatytos temperatūros ne ilgiau kaip 4 valandas.

Atvėsintas karštas maistas laikomas šaldytuve esant ne aukštesnei kaip $+4^{\circ}\text{C}$ temperatūrai ne ilgiau kaip 24 valandas. Po pakartotinio šiluminio apdorojimo maisto realizavimo terminas turi būti ne ilgesnis kaip 1 valanda.

Kiaušinius prieš naudojant maisto gamybai privaloma nuplauti specialiais arba paviršinio aktyvumo medžiagų plovikliais. Maistą tvarkantis asmuo, lietęs neplautus kiaušinius, turi nusiplauti ar dezinfekuoti rankas.

Prieš darbą su nesupakuotu maistu, skirtu vartoti neapdorojus šiluma ir (arba) nenuplovus, darbuotojai privalo kruopščiai nusiplauti ir (ar) dezinfekuoti rankas.

Paruoštas vartoti maistas turi nesusiliesti (per rankas, svarstyklės, įrankius ir kitą inventorių) su šviežia mėsa, paukštiena, žuvimi, neplautais žaliais kiaušiniiais ir kitais galimais taršos šaltiniais. Mediniai su maistu besiliečiantys gaminiai pakartotinai gali būti naudojami, kai neįmanoma naudoti kitokių gaminių.

Patiekalų laikymo temperatūros ir sąlygos. Patiekalų kritinės ribos (nurodoma aplinkos $t^{\circ}\text{C}$): karšti patiekalai - Marmito $t^{\circ}\text{C}$ ne žemesnė kaip $+68^{\circ}\text{C}$, rekomenduojama laikyti ne ilgiau kaip 1 ar 2 val. Šiluma apdoroti patiekalai laikomi 0°C - $+4^{\circ}\text{C}$, ne ilgiau kaip 12 val. Patiekalai be šiluminio apdorojimo laikomi prie 0°C .

Atsekamumas dokumentacijoje. Maisto saugos priežiūros veiksmai registruojami taip, kad būtų galima visais maisto tvarkymo etapais atsekti maisto produktą, jo sudedamąją dalį ar kitą medžiagą, skirtą dėti į maistą arba įdėti į jį, bei jų tiekėją.

Su maisto sauga ir jos priežiūra susiję dokumentai bus saugomi 1 metus.

5. PATIEKALŲ IŠDALINIMO PROCESAS

Kiekvieną dieną ryte nuo 8 val. iki 8:30 val. yra sudaromi valgančių mokinių sąrašai pagal kuriuos yra priešmokyklinio amžiaus vaikams (priešmokyklinė, 0kl.) ir 1-4 klasių pradinukams dengiami stalai. Kiekviena klasė turi savo atskirą stalą, ir pagal ryte sudarytą pusryčių, pietų arba

pavakarių maitinimo sąrašą yra išdėliojami ant stalų įrankiai švariose dėžutėse skirtose įrankių laikymui, išdėliojamas išpilstytas gėrimas ir atnešamas tinkamos temperatūros karštas patiekalas, bei kiti maisto produktai jeigu tokie yra. 6- 10 klasių mokiniams maistas yra patiekiamas patiems atsiimant maisto tiekimo linijoje.

Prieš išduodant mokiniams ar mokyklos darbuotojams pagamintus patiekalus, jų kokybę turi jusliškai patikrinti virėjas arba gamybos vedėjas. Darbuotojai, išduodantys patiekalus, turi naudotis specialiais šaukštais, mentelemis, šakutėmis ir kt. šiems tikslams skirtais įrankiais. Stalo įrankiai lankytojams laikomi specialiose dėžutėse-kasetėse, su keletu skyrių. Visi įrankiai sudedami į dėžutes vertikalčiai rankenėlėmis į viršų. Išduodant pirmuosius patiekalus ir karštus gėrimus, jų temperatūra turi būti ne žemesnė +74°C; antrųjų patiekalų ne žemesnė +68° C; šaltųjų patiekalų ir gėrimų – nuo +7°C iki +14°C. Iki išdavinio momento pirmieji ir antrieji patiekalai šiltai gali būti laikomi ne ilgiau 2-3 val.

Patiekalai be šiluminio apdorojimo 0°- +6°C, rekomenduojama laikyti ne ilgiau kaip 1 ar 2 val. Prieš išduodant patiekalus pakartotinai, jie būtinai apžiūrimi ir degustuojami gamybos vedėjo. Po to būtinai termiškai apdorojami. Tokių patiekalų realizacijos terminas – viena valanda. Kategoriškai draudžiama maišyti vakarykštės dienos patiekalus su šviežiai pagamintais.

6. INDŲ IR ĮRANKIŲ, VIRTUVĖS REIKMENŲ PLOVIMAS IR VALYMAS

Mėsos, žuvies, daržovių, miltiniai patiekalai ruošiami atskirose darbo zonose, atskirais paženklintais indais ir įrankiais. Valgymo ir maisto ruošimo įrankiai ir indai plaunami pramoninėje indaplovėje +85C temperatūroje. Didelių gabaritų puodai, indai dezinfekuojami dezinfekantais ir plaunami karštu vandeniu kriauklėje. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, įskilusius, apdaužytus kraštais indus bei aliumininis įrankius ir indus.

7. PATALPŲ TVARKYMAS

Plovimas bei dezinfekavimas vykdomas pagal valymo darbų registravimo žurnalo numatomų valymo darbo grafiką.

Graužikai ir vabzdžiai maisto tvarkymo vietose naikinami pagal teisės aktų reikalavimus, darbus tokiu atveju pagal sutartį atliks UAB „Dezinfā“. Naikinimo metu turi būti užtikrinama, kad nebūtų užterštas maistas.

Susidariusios atliekos (stiklas, popierius, plastikas, metalas ir kt.) bus rūšiuojamos ir perduodamos atliekas tvarkančioms įmonėms.

ŠGP atliekos bus pridudamos atliekas surenkančiai UAB „Horeca Sprendimai“ bendrovei.

8. NEATITIKTYS IR REAGAVIMAS

Valgyklos darbuotojai nuoširdžiai rūpinsis patiekalų kokybe ir mokinių pasitenkinimu – reaguos į pastabas dėl patiekalų skonio. Neatitiktiniai maisto patiekalai bus nedelsiant išimti iš tiekimo proceso bei pakeisti kitais.

Administratorė Diana Rinkevičienė

