



KRETINGOS MARIJONO DAJOTO PROGIMNAZIJOS DIREKTORIUS

ĮSAKYMAS

**DĖL KRETINGOS MARIJONO DAJOTO PROGIMNAZIJOS MAITINIMO
ORGANIZAVIMO IR STEBĖSENOS TVARKOS APRAŠAS**

2025 m. gruodžio 31 d. Nr. V1-160
Kretinga

Vadovaudamasi Lietuvos Respublikos viešųjų pirkimų įstatymu, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 „Dėl vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ ir atsižvelgdama į Viešųjų pirkimų tarnybos 2025 m. gruodžio 1 d. raštą Nr. 4S-1571 „Dėl maitinimo paslaugų sutarčių vykdymo priežiūros“,

t v i r t i n u Kretingos Marijono Dajoto progimnazijos maitinimo organizavimo ir stebėsenos tvarkos aprašą (pridedama).

Direktorė

Raimunda Viskontienė

PATVIRTINTA
Kretingos Marijono Daujoto progimnazijos
direktoriaus 2025 m. gruodžio 31 d.
įsakymu Nr. V1-160

KRETINGOS MARIJONO DAUJOTO PROGIMNAZIJOS MAITINIMO ORGANIZAVIMO IR STEBĖSENOS TVARKOS APRAŠAS

I SKYRIUS BENDROS NUOSTATOS

1. Kretingos Marijono Daujoto progimnazijos (toliau – Progimnazija) maitinimo organizavimo ir stebėsenos tvarkos aprašas (toliau – Tvarkos aprašas) reglamentuoja Progimnazijos vykdomą mokinių maitinimo paslaugos, teikiamos „CNC catering“ (toliau – Maitinimo įmonė), maitinimo organizavimą ir stebėseną.

2. Aprašo tikslas – užtikrinti tinkamą, sveikatai palankų ir teisės aktų reikalavimus atitinkantį mokinių maitinimo organizavimą bei veiksmingą jo priežiūrą.

3. Tvarkos aprašas parengtas vadovaujantis Lietuvos Respublikos viešųjų pirkimų įstatymu, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 „Dėl vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ (Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymo Nr. V-394 nauja redakcija), Lietuvos higienos norma HN 21:2017 „Mokykla, vykdanči bendrojo ugdymo programas. Bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. rugpjūčio 10 d. įsakymu Nr. V-773 (Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2017 m. kovo 13 d. įsakymo Nr. V-284 redakcija); Gerosios higienos praktikos taisyklėmis viešojo maitinimo įmonėms, maitinimo paslaugų viešojo pirkimo tarp Kretingos rajono savivaldybės administracijos ir UAB „CNC catering“ 2025 m. birželio 20 d. sutartimi Nr. S1-714 (toliau – Sutartis) bei kitais galiojančiais teisės aktais.

II SKYRIUS MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

4. Progimnazijos vadovas yra atsakingas už vaikų maitinimo organizavimą ir šio Tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą.

5. Mokinių maitinimas organizuojamas valgykloje laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų.

6. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas turi atitikti mokinių amžių ir sveikos mitybos rekomendacijas.

7. Progimnazijos valgykloje sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens.

8. Maistas gaminamas ir patiekiamas tą pačią dieną.

9. Pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams: virimui vandenyje ar garuose, troškinimui.

10. Tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę.

11. Valgymo metu ant stalų neturi būti padėta druska, pipirai, garstyčios.

12. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, įskilusius, apdaužytus kraštais indus bei aliuminius įrankius ir indus.

13. Valgykloje matomoje vietoje skelbiama: einamosios dienos valgiaraščiai, maisto piramidės plakatas, maisto priedų, kurių neturi būti mokiniams maitinti skirtuose maisto produktuose, sąrašas; valstybinės maisto ir veterinarinės tarnybos nemokamos telefono linijos numeris bei teritorinės visuomenės sveikatos priežiūros įstaigos telefono numeris.

III SKYRIUS MAITINIMO ORGANIZAVIMO STEBĖSENA

14. Maitinimo paslaugos stebėsenos tikslas – užtikrinti, kad Progimnazijoje mokiniams teikiamos maitinimo paslaugos būtų saugios, kokybiškos, atitiktų sutartinius ir teisės aktų reikalavimus.

15. Stebėsenos uždaviniai:

15.1. Kontroliuoti, ar teikiamos paslaugos atitinka Sutarties ir jos priedų reikalavimus;

15.2. Vertinti maitinimo paslaugos kokybę remiantis objektyviais kriterijais (porcijų svoris, temperatūra, produktų kilmė ir kt.);

15.3. Rinkti ir fiksuoti informaciją apie maisto tiekimo, gamybos ir pateikimo procesus;

15.4. Užtikrinti, kad maitinimo paslaugos būtų teikiamos vadovaujantis galiojančiais higienos normų reikalavimais;

15.5. Teikti siūlymus Progimnazijos direktoriui dėl paslaugų kokybės gerinimo ir neatitikimų šalinimo.

16. Siekiant užtikrinti maitinimo organizavimą ir atitiktį teisės aktams, Progimnazijos direktoriaus įsakymu sudaroma Progimnazijos darbuotojų maitinimo organizavimo kontrolės komisija (toliau – Komisija).

17. Komisiją sudaro ne mažiau kaip 3 Progimnazijos darbuotojai (administracijos atstovas, visuomenės sveikatos priežiūros specialistas, mokytojas ar kitas darbuotojas).

18. Stebėsenos komisija atlieka planinius ir (ar) neplaninius patikrinimus, vadovaudamasi šiuo tvarkos aprašu ir Sutartyje nustatytais įsipareigojimais.

19. Stebėsenos metu fiksuojami šie aspektai (priedas):

– Valgiaraščio ir patiekalų atitikimas (3.4.17);

– Porcijų svoris, temperatūra, estetiškumas išvaizda (20.8 TS);

– Patiekalų įvairovė – 5 daržovių ir 5 vaisių rūšys (3.4.6.2–3);

– Naudojami ekologiški produktai ir ar maisto produktai, atitinkantys „Nacionalinės žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemos“ reikalavimus (toliau – NKP/EKO) (3.4.6.1);

– Atliekų rūšiavimas ir biologiškai skaidžių atliekų tvarkymas (3.4.24.2–3);

– Kontrolinių svarstyklių buvimas ir funkcionalumas (20.8 TS);

– Maisto tvarkymo subjekto pažymėjimo buvimas (3.4.16);

– Dokumentų pateikimas: technologinės kortelės, subtiekejų sąrašas, kokybės kriterijų laikymosi, Tiekėjo įsigytų ir sunaudotų maisto produktų ataskaitos formos 3 priedas, išmetamo maisto fiksavimas (25.4 TS);

– Kainų ir įkainių laikymasis (4.1, 4.7);

– Valstybinės maisto veterinarijos tarnybos (toliau – VMVT) patikrinimų informacija (3.3.2).

20. Patikrinimų metu užpildyti maitinimo paslaugos stebėsenos protokolai turi būti pateikiami Progimnazijos vadovui per 3 darbo dienas nuo patikrinimo dienos. Protokolai saugomi Progimnazijos raštinėje.

21. Visa informacija apie atliktus patikrinimus, nustatytus neatitikimus, gautus dokumentus ir paslaugų tiekėjo paaiškinimus turi būti registruojama ir saugoma Progimnazijoje pagal dokumentų valdymo taisykles.

22. Patikrinimų metu užpildyti maitinimo paslaugos kokybės stebėsenos komisijos protokolai turi būti pateikiami Gimnazijos vadovui per 3 darbo dienas nuo patikrinimo dienos. Protokolai saugomi gimnazijos raštinėje.

23. Jei nustatomas Sutarties ar teisės aktų pažeidimas:

23.1. apie tai Progimnazijos vadovas raštu informuoja paslaugų teikėją;

23.2. skiriamas terminas trūkumams pašalinti (ne trumpesnis kaip 3 darbo dienos);

23.3. jei trūkumai nepašalinami – apie tai informuojama Kretingos rajono savivaldybės administracija ir (ar) Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba.

24. Stebėsenos komisija gali teikti siūlymus Progimnazijos vadovybei dėl papildomų tikrinimo priemonių, vidaus procedūrų korekcijų ar kitų veiksmų paslaugų kokybei gerinti.

IV SKYRIUS BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

25. Aprašas tvirtinamas Progimnazijos direktoriaus įsakymu ir skelbiamas Progimnazijos interneto svetainėje.

26. Aprašas atnaujinamas esant poreikiui arba pasikeitus teisės aktų reikalavimams.

MAITINIMO ORGANIZAVIMO IR STEBĖSENOS PATIKRINIMO PROTOKOLAS

Eil. Nr.	Kriterijus	Atitinka/ neatitinka	Pastabos/ netikrinta
1.	Maitinimas organizuojamas pagal patvirtintus valgiaraščius		
2.	Patiekalų pateikimas laiku (pagal nurodytą tvarkaraštį)		
3.	Patiekalų kokybė ir estetiškas pateikimas		
4.	Porcijos svoris atitinka technologinę kortelę		
5.	Temperatūros atitikimai (karšti, gera, šalti)		
6.	Šviežių daržovių įvairovė, kai dienos eigoje siūlomos 5 (penkios) skirtingos daržovių rūšys (Sutarties 3.4.6.2 punktas)		
7.	Šviežių vaisių įvairovė, kai dienos eigoje siūlomos 5 (penkios) skirtingos vaisių rūšys (Sutarties 3.4.6.3 punktas)		
8.	Maistas ir gėrimai pateikiami naudojant daugkartinio naudojimo stalo įrankius ir indus bei staltieses (Sutarties 3.4.24.1 punktas)		
9.	Valgykloje yra kontrolinės svarstyklės (Sutarties techninės specifikacijos 20.8 punktas)		
10.	Maisto gamyboje ir maisto produktų tiekime naudojamos ekologiškos produkcijos ir /ar maisto produktus atitinkančius „Nacionalinės žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemos“ (toliau- NKP/ECO) reikalavimus kiekis sudaro ne mažiau kaip 50 (penkiasdešimt) proc. (Sutarties 3.4.6.1 punktas)		
11.	Higienos laikymasis (personalo išvaizda, švaros būklė, paviršiai)		
12.	Fiksuojami išmetamo maisto kiekiai. Yra atliekų tvarkymo dokumentai, patvirtinantys perduotų atliekų kiekį (Sutarties techninės specifikacijos 25.4 punktas)		
13.	Rūšiuojamos atliekos (stiklas, plastikas, popierius, metalas). Yra sutartis su atliekas tvarkančia įmone (Sutarties 3.4.24.2 punktas)		
14.	Biologiškai skaidžios atliekos surenkamos atskirai. Yra atliekų tvarkymo dokumentai, patvirtinantys perduotų atliekų kiekį (Sutarties 3.4.24.3 p.)		

Patikrinimas atliktas: 20__ m. _____ d. _____ val.

Dalyvavo _____
(pareigos, vardas, pavardė, parašas)

Dalyvavo _____
(pareigos, vardas, pavardė, parašas)

Dalyvavo _____
(pareigos, vardas, pavardė, parašas)

Dalyvavo _____
(pareigos, vardas, pavardė, parašas)

Dalyvavo _____
(pareigos, vardas, pavardė, parašas)