

KLIENTŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO JAUNUOLIŲ DIENOS CENTRE TVARKA

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Klientų maitinimo organizavimo Jaunuolių dienos centre tvarka (toliau – Tvarka) nustato klientų maitinimo organizavimą.
2. Tvarka taikoma siekiant užtikrinti sveikatai palankaus Jaunuolių dienos centro (toliau – JDC) klientų maitinimo paslaugas.
3. Sveikatai palankaus maitinimo tikslas – teikti maisto produktus, kurie užtikrintų fiziologinius poreikius, padėtų ugdyti sveikos mitybos įgūdžius.
4. Tvarkos reikalavimai privalomi visiems JDC darbuotojams, juridiniams bei fiziniams asmenims, teikiantiems maitinimo paslaugas JDC klientams.

II. NUORODOS

5. Tvarka sudaryta vadovaujantis šiais teisės aktais:

5.1. Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1999 m. gegužės 7 d. nutarimu Nr. 544 „Dėl darbų ir veiklos sričių, kuriose leidžiama dirbti darbuotojams, tik iš anksto pasitikrinusiems ir vėliau periodiškai besitikrinantiems, ar neserga užkrečiamosiomis ligomis, sąrašo ir šių darbuotojų sveikatos tikrinimosi tvarkos patvirtinimo“ (Žin., 1999, Nr. [41-1294](#); 2002, Nr. [73-3127](#));

5.2. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakymu Nr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“ (Žin., 1999, Nr. [102-2936](#));

5.3. Lietuvos Respublikos produktų saugos įstatymu (Žin., 1999, Nr. [52-1673](#); 2001, Nr. [64-2324](#));

5.4. Lietuvos Respublikos maisto įstatymu (Žin., 2000, Nr. [32-893](#); 2005, Nr. [142-5107](#));

5.5. 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) 178/2002, nustatanti maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigianti Europos maisto saugos tarnybą ir nustatanti su maisto saugos klausimais susijusias procedūras (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 15 skyrius, 6 tomas, p. 463);

5.6. 2002 m. balandžio 12 d. Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimu Nr. 519 „Dėl valstybinio strateginio atliekų tvarkymo plano patvirtinimo“ (Žin., 2002, Nr. [40-1499](#); 2007, Nr. [122-5003](#));

5.7. Lietuvos Respublikos visuomenės sveikatos priežiūros įstatymu (Žin., 2002, Nr. [56-2225](#));

5.8. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2007 m. gruodžio 29 d. įsakymu Nr. V-1090 „Dėl Rekomenduojamų maisto produktų paros normų socialinę globą gaunantiems asmenims patvirtinimo“ (Žin., 2008, Nr. 4-152);

5.9. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. liepos 23 d. įsakymu Nr. V-455 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 24:2003 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“ patvirtinimo“ (Žin., 2003, Nr. [79-3606](#));

5.10. 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 13 skyrius, 34 tomas, p. 319);

5.11. 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 882/2004 dėl oficialios kontrolės, kuri atliekama siekiant užtikrinti, kad būtų įvertinama, ar laikomasi pašarus ir maistą reglamentuojančių teisės aktų, gyvūnų sveikatos ir gerovės taisyklių (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 3 skyrius, 45 tomas, p. 200);

5.12. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakymu Nr. V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“ patvirtinimo“ (Žin., 2005, Nr. [110-4023](#));

5.13. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2006 m. kovo 9 d. įsakymu Nr. V-168 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 26:2006 „Maisto produktų mikrobiologiniai kriterijai“ patvirtinimo“ (Žin., 2006, Nr. [31-1096](#));

5.14. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2006 m. gegužės 5 d. įsakymu Nr. V-371 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 16:2006 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“ (Žin., 2006, Nr. [58-2069](#); 2009, Nr. [38-1465](#));

5.15. 2007 m. spalio 22 d. Tarybos reglamentu (EB) Nr. 1234/2007, nustatantį bendrą žemės ūkio rinkų organizavimą ir konkrečias tam tikriems žemės ūkio produktams taikomas nuostatas (OL 2007, L 299, p. 1);

5.16. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. lapkričio 29 d. įsakymu Nr. 3D-524 „Dėl išskirtinės kokybės žemės ūkio ir maisto produktų“ (Žin., 2007, Nr. [126-5142](#));

5.17. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2008 m. rugsėjo 15 d. įsakymu Nr. V-884 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 54:2008 „Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos“ patvirtinimo“ (Žin., 2008, Nr. [109-4175](#));

5.18. Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2008 m. spalio 15 d. įsakymu Nr. B1-527 „Dėl Maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo reikalavimų patvirtinimo“ (Žin., 2008, Nr. [123-4693](#));

5.19. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2009 m. sausio 12 d. įsakymu Nr. 3D-13 „Dėl Nealkoholinių gėrimų ir giros apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“ (Žin., 2009, Nr. [7-252](#));

5.20. 2009 m. balandžio 7 d. Komisijos reglamentu (EB) Nr. 288/2009, kuriuo nustatomos išsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 1234/2007 taikymo taisyklės dėl Bendrijos pagalbos tiekiant vaisius ir daržoves, perdirbtų vaisių ir daržovių bei bananų produktus vaikams į švietimo įstaigas, įgyvendinant vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programą (OL 2009, L 94, p. 38);

5.21. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. vasario 10 d. įsakymu Nr. V-108 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 53:2010 „Leidžiami naudoti maisto priedai“ patvirtinimo (Žin., 2010, Nr. [21-1009](#)).

5.22. Lietuvos Respublikos neįgaliųjų Socialinės integracijos įstatymu 1991 m. lapkričio 28 d. Nr. I-2044 (Žin., 2004, Nr. 83-2983 (2004-05-22))

5.23. Lietuvos Respublikos Socialinės apsaugos ir darbo ministro 2003 m. balandžio 28 d. įsakymu Nr. A1-72 „Dėl reikalavimų nestacionarioms socialinių paslaugų įstaigoms patvirtinimo“

III. SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽIMAI

6. Šioje Tvarkoje vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai:

Pietūs – tai pagrindinis maitinimas.

Pusryčiai – tai papildomas maitinimas, teikiamas klientams, kurie JDC praleidžia daugiau kaip 5 valandas per dieną.

Šiltas maistas – tai maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki jo pateikimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip +68 °C temperatūroje.

Lankytojų maitinimo užsakymas – tai dokumentas, kuriame nurodomas užsakomų porcijų skaičius, kurį savo parašais suderiną užsakymą teikiantis ir užsakymą priimantis asmuo (priedas Nr.1).

Valgiaraštis – tai patiekiamų vienos dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas, kuriame nurodoma produkto išėiga ir kaina (priedas Nr.2).

Lankytojų maitinimo suvestinė - tai dokumentas, kuris sudaromas pagal lankytojų maitinimo užsakymą (priedas Nr.1), lankytojų lankomumo ir maitinimo žiniaraštį (priedas Nr.4) ir valgiaraštį (priedas Nr.3).

Lankytojų lankomumo ir maitinimo žiniaraštis – tai dokumentas, kuriame žymimos klientų lankytos dienos ir maitinimo paslaugos suteikimo kiekliai (priedas Nr.4).

IV. MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

7. Vadovaujantis LR Vietos savivaldos įstatymu 1994 m. liepos 7 d. Nr. I-533 (Žin., 1994, Nr. 55-1049) Jaunuolių dienos centro Maitinimo paslaugų įkainius nustato steigėjas.
8. JDC sudaro maitinimo paslaugų pirkimo sutartį dėl su pasirinktu tiekėju. Tiekėjas pasirenkamas vadovaujantis LR viešųjų pirkimų įstatymu 1996 m. rugpjūčio 13 d. Nr. I-1491 (Žin., 2006, Nr. 4-102 (2006-01-12))
9. Sutartyje su tiekėju turi būti numatyta atsakomybė už maitinimo organizavimo patalpų higienos reikalavimų užtikrinimą.
10. JDC klientai turi būti maitinami maitinimo paslaugų tiekėjo patalpose, ar kitose maitinti pritaikytose vietose, sudarant sąlygas kiekvienam klientui pavalgyti prie stalo, laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų. JDC neturi klientų maitinimui pritaikytų ir higienos normas atitinkančių patalpų.
11. Pasirenkant tiekėją pagrindinis dėmesys skiriamas klientų patogumui: maitinimo patalpos turi būti netoli JDC, sunkios negalios klientai turi be trukdžių patekti į maitinimo patalpas.
12. Sutartys nesudaromos su į „Nesąžiningų maisto tvarkymo įmonių sąrašą“, skelbiamą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos internetinėje svetainėje, įtrauktais maitinimo paslaugų teikėjais.
13. Maitinimo paslaugos teikėjas atsakingas už šios Tvarkos II skyriaus nuostatų laikymąsi.
14. JDC klientams maitinimą organizuoja du kartus per dieną: pusryčiai ir pietūs, kurių metu turi būti sudarytos sąlygos visiems pavalgyti šilto maisto.
15. Patiekalai turi būti patiekiami pagal konkrečios dienos valgiaraštį, kuriame nurodomas maisto produkto pavadinimas, išėiga, Kcal ir kaina.
16. Planiniai valgiaraščiai, turi atitikti valgiaraščių sudarymo reikalavimus ir turi būti derinami su teritorine visuomenės sveikatos priežiūros įstaiga. Valgiaraščiai su teritorine visuomenės sveikatos priežiūros įstaiga derinami iki maitinimo paslaugos teikimo pradžios.
17. Suderinti valgiaraščiai turi būti pažymėti teritorinės visuomenės sveikatos priežiūros įstaigos žyma.
18. Pasikeitus valgiaraščiams, jie turi būti pakartotinai derinami su teritorine visuomenės sveikatos priežiūros įstaiga.
19. JDC atsakingas darbuotojas prižiūri, kad maitinimas būtų organizuojamas pagal patvirtintus valgiaraščius. Nustačius neatitikimų atsakingas darbuotojas privalo nedelsdamas raštu apie tai informuoti maitinimo paslaugos teikėją. Maitinimo paslaugos teikėjas privalo nedelsiant pašalinti nustatytus maitinimo organizavimo trūkumus.
20. Jei per nustatytą laiką po pranešimo raštu maitinimo organizavimo trūkumai nepašalinami, JDC administracija, apie tai praneša Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai.
21. JDC patalpose, matomoje vietoje, turi būti skelbiama:
 - 21.1. dienos valgiaraštis;
 - 21.2. sveikos mitybos piramidė ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija;
 - 21.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris.
22. Už šio Tvarkos 21 punkte išvardytos informacijos skelbimą atsakingas socialinis darbuotojas namų ruošos veiklai.
23. JDC turi būti sudarytos higieniškos sąlygos atsigerti geriamojo vandens (rekomenduojama kambario temperatūros).

V. MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

24. Valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros maisto medžiagų ir energijos normas.
25. Valgiaraščiuose prie kiekvieno patiekalo turi būti nurodyta energinė vertė (kcal) kiekis (g) ir kaina.
26. Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose turi būti nurodyti naudojami maisto produktai, jų bruto ir neto kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.).
27. Valgiaraščiai turi būti sudaromi (pasirinktinai):
 - 27.1. remiantis pietų patiekalų receptūrų pavyzdžiais, pateiktais interneto svetainėje <http://www.smlpc.lt>;
 - 27.2. remiantis juridinių ar fizinių asmenų parengtomis ir su Sveikatos apsaugos ministerija suderintomis patiekalų receptūromis arba jų kombinacijomis.
 - 27.3. savarankiškai maitinimo paslaugos teikėjo, vadovaujantis šio Tvarkos reikalavimais.
28. Pietų patiekalą turi sudaryti: karštas pietų patiekalas iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštiniai, pienas ir pieno produktai) ir daug angliavandenių turinčių produktų (bulvės, makaronai, kruopos ir pan.), daržovės / vaisiai arba jų salotos, duona (rekomenduojama ruginė) ir gėrimas (rekomenduojama sultys).
29. Tas pats karštas pietų patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per dvi savaites.
30. Sudarant valgiaraščius, rekomenduojama atsižvelgti į tai, kad pusryčiai turėtų sudaryti 25-30 proc. paros energijos, pietūs 30–40 proc.
31. Negali būti tiekiamos šios maisto produktų grupės: bulvių traškučiai, kiti riebaluose virti gaminiai, saldainiai, šokoladas ir jo gaminiai, konditerijos ir kiti gaminiai su kremu, maisto produktai su maisto priedais, gazuoti gėrimai, energiniai gėrimai, gėrimai ir maisto produktai, pagaminti (arba kurių sudėtyje yra) kavamedžio pupelių kavos ar jų ekstrakto, sultinių koncentratai, rūkyta žuvis, konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (išskyrus vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto paketus į namus); mechaniškai atskirta mėsa ir jos gaminiai, maistas, pagamintas iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau – GMO) arba maistas, į kurio sudėtį įeina GMO.
32. JDC klientams maitinti rekomenduojami šie maisto produktai: daržovės, bulvės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai, sultys (ypač šviežios); grūdiniai (duonos gaminiai, kruopų produktai) ir ankštiniai produktai; pienas ir pieno produktai; liesa mėsa ir jos produktai; žuvis ir jos produktai; augalinis aliejus; kiaušiniai; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo (negazuoti). Maisto produktus rekomenduojama tiekti iš ekologinės gamybos ūkių ar išskirtinės kokybės produktų gamintojų.

PATIEKALŲ GAMINIMO IR PATIEKIMO REIKALAVIMAI

33. Patiekiamas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią dieną.
34. Patiekiamas maistas turi būti kokybiškas, įvairus ir atitikti saugos reikalavimus.
35. Pirmenybė teikiama šiems patiekalų gamybos būdams: virimui vandenyje ar garuose, troškinimui.
36. Gaminant maistą neturi būti naudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų.
37. Gaminant maistą turi būti naudojama kuo mažiau druskos ir cukraus.
38. Turi būti mažinamas gyvūninės kilmės riebalų vartojimas: riebi mėsa ir mėsos produktai turi būti keičiami liesa mėsa, paukštiena, žuvimi ar ankštinėmis daržovėmis; gyvūninės kilmės riebalai, kur įmanoma, keičiami augaliniais aliejais.
39. Rūkyti mėsos gaminiai turi būti tiekiami ne dažniau kaip kartą per savaitę.

40. Jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa ir virtuvėje yra sudarytos sąlygos, ji turi būti malama patiekalo gaminimo metu.
41. Kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių, rekomenduotina šviežių.
42. Savaitės karštų patiekalų asortimentas:
 - 42.1.1. karšti mėsos patiekalai – 2–3 kartus per savaitę;
 - 42.1.2. karšti žuvies patiekalai – 1 kartą per savaitę;
 - 42.1.3. karšti varškės / daržovių / miltų / bulvių patiekalai – 1–2 kartus per savaitę.
43. Maisto paslaugų tiekėjas privalo pateikti JDC patvirtintą maisto produktų techninę specifikaciją.

VI. MAISTO UŽSAKYMŲ IR APSKAITOS ORGANIZAVIMAS

44. Socialinė darbuotoja, namų ruošos veiklai atsakinga už JDC lankytojų maitinimo užsakymą ir užsakymo pateikimą maisto paslaugų tiekėjui. Jai neesant – socialinio darbuotojo padėjėja vykdanči namų ruošos veiklą arba atskiru direktoriaus įsakymu paskirtas asmuo.
45. Kiekvieną darbo dieną iki 10:00 val. už maisto užsakymą atsakinga darbuotoja užpildo ir maisto tiekėjui pateikia nustatytos formos maitinimo užsakymą (priedas Nr.1), sekančiais dienais.
46. Iki 13.00 val. lankytojui nepranešus apie neatvykimą (atvykimą) maitinimo paraiška kitai dienai pildoma pagal praeitos dienos duomenis.
47. Kiekvienos dienos ryte iki 9.30 val. patikslinamas atvykusių lankytojų skaičius ir pietų porcijų skaičius.
48. Už maisto užsakymą atsakinga darbuotoja dienos valgiaraštį iki 10:00 val. iškabina JDC skelbimų lentoje.
49. Dienos valgiaraštį (priedas Nr.2) sudaro ir pasirašo maitinimo paslaugų tiekėjas ir suderina su JDC direktoriaus pavaduotoju.
50. JDC sekretorė apskaitininkė vadovaudamasi lankytojų maitinimo užsakymu (priedas Nr.1), lankytojų lankomumo ir maitinimo žiniaraščiu (priedas Nr.4) ir valgiaraščiu (priedas Nr.2) sudaro lankytojų maitinimo suvestines (priedas Nr.3).
51. JDC direktoriaus pavaduotoja socialiniam darbu tikrina JDC lankytojų maitinimo suvestinės (priedas Nr.3) duomenų atitikimą lankomumo žiniaraščiui (priedas Nr.4) ir valgiaraščio (priedas Nr.2) atitikimą keliamiems reikalavimams, bei suderina šiuos dokumentus.
52. Pusryčių ir pietų metu sunkią negalią turintiems lankytojams pavalgyti padeda socialiniai darbuotojai bei socialinio darbuotojo padėjėjai .
53. Lankytojams maisto į namus išsinešti neleidžiama.
54. Darbuotojams griežtai draudžiama valgyti ar išsinešti lankytojų maistą. Pažeidus šį draudimą, taikomos drausminės nuobaudos.

ATSAKOMYBĖ

55. JDC direktoriaus pavaduotojas socialiniam darbu prižiūri, kad maitinimas būtų organizuojamas pagal patvirtintus valgiaraščius (priedas Nr.2) ir maisto porcijos atitiktų valgiaraštį.
56. Socialinė darbuotoja namų ruošos veiklai, jai neesant – socialinio darbuotojo padėjėja vykdanči namų ruošos veiklą arba atskiru direktoriaus įsakymu paskirtas asmuo atsakingi už lankytojų lankomumo apskaitą (4 priedas).
57. Visi finansiniai dokumentai saugomi vadovaujantis JDC Dokumentacijos planu.
58. Už maisto šviežumą ir kokybę atsakingas maisto paslaugų tiekėjas.
59. Su šia tvarka pasirašytinai supažindinami visi JDC darbuotojai ir maitinimo paslaugų tiekėjai.
60. Už šios tvarkos nesilaikymą atsakingi asmenys baudžiami įstatymais numatyta tvarka.

KITOS SĄLYGOS

61. Išvykų, ekskursijų, švenčių metu lankytojams užsakomas sausas maisto davinyš už visą ar dalį dienos maitinimo normos.

62. Už sauso davinio užsakymą ir išdavimą lankytojams atsakingas socialinis darbuotojas namų ruošos veiklai, atskirais atvejais kitas direktoriaus paskirtas asmuo.
 63. Įstatymų numatytų švenčių, profesijų dienų, darbo susitikimų, renginių organizavimo, projektų metu maitinimas organizuojamas vadovaujantis atskira tvarka.
-

Jaunuolių dienos centras
VALGIARAŠTIS Nr.

20 m.

d.

Recept Nr.	Pavadinimas	Išeiga	Kcal	Kaina Lt.
PUSRYČIAI				
		Viso		
PIETŪS				
		Viso		
		Iš viso		

SUDARĖ:

Valgyklos vedėja
*Vardas, pavardė,
parašas*

SUDERINO:

Direktoriaus pavaduotoja
socialiniam darbui

Socialiniam darbui

*Jaunuolių dienos
centras*

SUDERINTA
Direktoriaus pavaduotoja
Socialiniam darbui

Vardas, pavardė, parašas

Lankytojų maitinimo suvestinė Nr.
20 m. d.

Pavadinimas	Lankytojų skaičius	Kaina Lt	Suma Lt
Pusryčiai			
Pietūs			
Iš viso			

Perdavė:
Valgyklos vedėja
*Vardas, pavardė,
parašas*

Priėmė:
Socialinė darbuotoja
Vardas, pavardė, parašas

Klientų maitinimo
organizavimo jaunuolių
dienos centre tvarka
priedas Nr. 4