

TECHNINĖ SPECIFIKACIJA

MAITINIMO PASLAUGOS JONAVOS RAIMUNDO SAMULEVIČIAUS PROGIMNAZIJOJE

I. BENDROJI DALIS

1. Jonavos Raimundo Samulevičiaus progimnazijos mokinių nemokamo ir mokamo maitinimo paslauga (toliau – maitinimo paslauga) bus teikiama:

- Jonavos Raimundo Samulevičiaus progimnazijos valgykloje Chemikų g. 140, LT-55217, Jonava.

- Numatomas maitinimo dienų skaičius per 12 mėnesių – apie 185 dienų.

- Maitinimo paslaugos Teikėjas (toliau – Paslaugos teikėjas) teikdamas maitinimo paslaugą privalo vadovautis galiojančiais teisės aktais (jų aktualiomis redakcijomis ar galiojančiais pakeitimais):

1.1. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos;

1.2. Lietuvos Respublikos higienos normomis HN 15:2021 „Maisto higiena“ ir Lietuvos higienos normomis HN 21:2011 „Mokykla, vykdanči bendrojo ugdymo programas. Bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“;

1.3. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakymu Nr. 510 „Dėl rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normas patvirtinimo“;

1.4. Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro 2010 m. spalio 4 d. įsakymu Nr. V-877 „Dėl pusryčių, pietų ir pavakarių patiekalų gamybai reikalingų produktų rinkinių sąrašo pagal mokinių amžiaus grupes patvirtinimo“;

1.5. Lietuvos Respublikos Sveikatos Apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 „Dėl vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“;

1.6. Jonavos rajono savivaldybės 2021 m. gegužės 27 d. tarybos sprendimu Nr. 1TS-94 „Dėl socialinės paramos mokiniams teikimo Jonavos rajono savivaldybėje tvarkos aprašo patvirtinimo“;

1.7. Jonavos rajono savivaldybės 2022 m. balandžio 21 d. tarybos sprendimu Nr. 1TS-52 „Dėl atlyginimo dydžio už vaikų, ugdomų pagal ikimokyklinio ir (ar) priešmokyklinio ugdymo programas, išlaikymą nustatymo, mokėjimo ir lėšų panaudojimo tvarkos aprašo patvirtinimo“;

1.8. Jonavos rajono savivaldybės administracijos direktoriaus 2024 m. gruodžio 30 d. įsakymu Nr.13B-1327 „Dėl mokinių nemokamam maitinimui, savivaldybės ugdymo įstaigose, skirtiems maisto produktams įsigyti skiriamų lėšų dydžio nustatymo“.

1.9. Kitais Lietuvos Respublikoje galiojančiais teisės aktais, reglamentuojančiais mokinių maitinimą bei higienos normose nustatytus bendruosius reikalavimus ir rekomendacijas mokinių maitinimui.

Pastaba: Pasikeitus teisės aktų nuostatoms, taikomos aktualios teisės aktų nuostatos.

2. Už šios Techninės specifikacijos ir aukščiau nurodytų dokumentų nuostatų laikymąsi atsakingas maitinimo paslaugos teikėjas.

3. Mokinių maitinimas organizuojamas progimnazijos valgykloje, vaikai turi gauti šilto maisto.

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

5. Mokinių maitinimui Progimnazijoje 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 glaistu, šokoladu ar kremu; sūrūs konditerijos gaminiai (kuriuose natrio daugiau kaip 0,4 g/100 g); maisto produktai bei kramtomoji guma su maisto priedais; 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 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 (inkstai, smegenys, plaučiai); maisto papildai; maistas, pagamintas iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau – GMO), arba maistas, į kurio sudėtį įeina GMO.

6. Mokiniamis 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; 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 margarinai, kur įmanoma, keičiami aliejais); kiaušiniai; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo (negazuoti).

7. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

7.1. Paslaugos teikėjas užtikrina, kad teikiant maitinimo paslaugas, maisto ruošimo procese nebus naudojami pusfabrikačiai. Patiekiamas maistas ir kepiniai turi būti gaminami ir patiekiami tą pačią dieną;

7.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas, įvairus ir atitikti saugos reikalavimus;

7.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams: virimui vandenyje ar garuose, troškinimui;

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

7.5. gaminant maistą turi būti naudojama kuo mažiau druskos ir cukraus;

7.6. rūkyti mėsos gaminiai vaikų maitinimui neturi būti tiekiami;

7.7. jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa ir virtuvėje yra sąlygos, ji turi būti malama patiekalo gaminimo dieną;

7.8. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ar vaisių, rekomenduotina, šviežių;

7.9. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę;

7.10. karštas pietų patiekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštiniai, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu turi būti patiekiamos daržovės, vaisiai arba jų salotos;

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

7.12. jei tiekiamas arbata, turi būti sudaryta galimybė atsigerti nesaldintos arbatos.

8. Paslaugos teikėjas sukomplektuoja visą maitinimo paslaugoms tiekti reikalingą įrangą ir inventorių (tai vykdo savo lėšomis), neatlygintinai paruošia patalpas maitinimo organizavimui (einamasis remontas).

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

10. Maistas ir gėrimai turi būti pateikiami naudojant daugkartinio naudojimo stalo įrankius, stiklinius ir kitokius indus arba atsinaujinančių išteklių pagrindu pagamintus stalo įrankius, indus bei viešojo maitinimo reikmenis.

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

12. Biologiškai skaidžios atliekos turi būti surenkamos atskirai ir perduodamos šias atliekas kompostuojančioms ar kitaip naudojančioms įmonėms.

13. Turi būti laikomasi atliekų prevencijos ir tvarkymo prioritetų eiliškumo (prevencija, paruošimas naudoti pakartotinai, perdirbimas, kitoks naudojimas, šalinimas).

14. Progimnazijos valgykloje, matomoje vietoje turi būti skelbiama:

14.1. einamosios dienos bei savaitiniai valgiaraščiai;

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

14.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris (skambinti maisto saugos ir sudėties klausimais) bei teritorinės visuomenės sveikatos priežiūros įstaigos telefono numeris (skambinti maitinimo organizavimo ir valgiaraščių klausimais);

15. Už šios Techninės specifikacijos 14 punkte išvardytos informacijos skelbimą ir vykdymą atsakingas Paslaugos teikėjas.

16. Maitinimo paslaugos teikėjas valgykloje turi įdiegti ir naudoti elektronines atsiskaitymo už maitinimą apskaitos priemonės bei sudaryti galimybę atsiskaityti grynaisiais pinigais, banko kortele.

17. Valgykloje negali būti reklamuojami maisto produktai, išvardyti šios Techninės specifikacijos 5 punkte.

18. Patiekalai pietums turi būti patiekiami pagal valgiaraštį.

19. Valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į priešmokyklinio ugdymo ir bendrojo ugdymo besimokančių vaikų amžių.

20. Pietų metu rekomenduojama patiekti pasirinkti kelis karštus pietų patiekalus ir kelis garnyrus. Vienas iš karštų pietų patiekalų turi būti tausojantis virškinimo sistemą – pagamintas verdant vandenyje ar garuose arba troškintas. Valgiaraštyje toks patiekalas pažymimas žodžiu „Tausojantis“.

21. Pagal pateiktą Socialinės paramos skyriaus sprendimą progimnazijoje taip pat turi būti teikiami nemokami pusryčiai juos gaunantiems vaikams.

22. Jei organizuojamas papildomas mokinių iš mažas pajamas gaunančių šeimų maitinimas, turi būti sudaryti pusryčių valgiaraščiai.

23. Turi būti numatyta galimybė laisvai pasirinkti užkandžius, jie turi būti tiekiami pagal maisto produktų asortimento sąrašus. Užkandžių asortimento sąraše turi būti nurodytas maisto produkto ar patiekalo pavadinimas, gamintojas bei etiketėje ar receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose nurodytos sudedamosios dalys.

24. Paslaugos teikėjas, suderinęs su Progimnazija turi taikyti Vaikų maitinimo organizavimą švediško stalo (savitarnos) principu.

25. Paslaugos teikėjas privalo dalyvauti vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose projekte.

II. VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

26. Vaikų maitinimo valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams bei į vaikų buvimo trukmę mokykloje. Rekomenduojama atsižvelgti į tai, kad mokyklinio amžiaus vaikų pusryčiai turėtų sudaryti 25 proc. paros energijos, pietūs 30 – 40 proc.

27. Valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 dienų laikotarpiui.

28. Valgiaraščiuose prie kiekvieno patiekalo turi būti nurodytas jo kiekis (g) bei energetinė 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.). Įvertinant patiekalų energetinę vertę, remiamasi Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio mėn. 25 d. įsakymo Nr.510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“ reikalavimais.

29. Vaikų maitinimo valgiaraščiai sudaromi savarankiškai maitinimo paslaugos teikėjo, vadovaujantis Techninės specifikacijos reikalavimais, Lietuvos Respublikoje galiojančiais teisės aktais, reglamentuojančiais mokinių maitinimą ir higienos standartuose nustatytus bendrus reikalavimus/rekomendacijas mokinių maitinimui; paslaugos teikėjas privalės atsižvelgti į gydytojo raštiškas rekomendacijas (pritaikyto maitinimo), jeigu tokių būtų.

30. Valgiaraščiai, parengti pagal šios Techninės specifikacijos reikalavimus, turi atitikti valgiaraščių sudarymo reikalavimus ir turi būti derinami su teritorine visuomenės sveikatos priežiūros įstaiga bei įstaigos vadovu. Paslaugos teikėjas arba jo įgaliotas asmuo iki maitinimo paslaugos teikimo pradžios pateikia valgiaraščius derinti teritorinei visuomenės sveikatos priežiūros įstaigai.

31. Paslaugos teikėjas, paruoštus valgiaraščius pateikia teritorinei maisto ir veterinarijos tarnybai įvertinimui. Kiekvienas suderintų valgiaraščių lapas turi būti pažymėtas teritorinės maisto ir veterinarijos tarnybos žyma ir gautas įvertinimo dokumentas.

32. Pasikeitus valgiaraščiams, parengtiems vadovaujantis nustatyta tvarka, jie turi būti pakartotinai derinami su teritorine visuomenės sveikatos priežiūros įstaiga bei įstaigos vadovu. Atliekant nereikšmingus keitimus, t. y. pakeitus vieną maisto produktą tos pačios maisto produktų grupės kitu maisto produktu, kai mitybinė vertė nepablogėja, o energinė vertė pasikeičia ne daugiau kaip dešimt procentų, valgiaraščių pakartotinai derinti su teritorine visuomenės sveikatos priežiūros įstaiga ir įstaigos vadovu nereikia.

33. Progimnazijos visuomenės sveikatos priežiūros specialistas (jo nesant – kitas Vadovo įgaliotas asmuo) pagal kompetenciją prižiūri, kad vaikų maitinimas būtų organizuojamas pagal nustatytą tvarką, užkandžių asortimento sąrašus ir kitus reikalavimus. Šis specialistas kartą per savaitę pildo Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo nustatytos formos žurnalą. Nustatęs neatitiktį, juos užregistruoja Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnale, nedelsdamas raštu apie tai informuoja maitinimo paslaugos teikėją ir pranešimo kopiją pateikia Vadovui. Maitinimo paslaugos teikėjas atsako už tai, kad nustatyti vaikų maitinimo organizavimo trūkumai būtų pašalinti tą pačią dieną.

34. Jei per nustatytą laiką po pranešimo raštu vaikų maitinimo organizavimo trūkumai nepašalinami, progimnazijos direktorius, gavęs pranešimą apie nepašalintus trūkumus, apie tai praneša Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai (maisto saugos ir sudėties klausimais) arba teritorinei visuomenės sveikatos priežiūros įstaigai (maitinimo organizavimo ir valgiaraščių klausimais).

35. Vykdydamas sutartinius įsipareigojimus Paslaugos teikėjas vadovaujasi ir kitais Lietuvos Respublikoje galiojančiais teisės aktais, reglamentuojančiais mokinių maitinimą bei higienos normose nustatytus bendrusius reikalavimus ir rekomendacijas mokinių maitinimui.

III. PERKAMŲ PASLAUGŲ APRAŠYMAS IR ATSISKAITYMO UŽ MAITINIMO PASLAUGAS TVARKA

36. Maitinimo paslaugos teikiamos kasdien, esant poreikiui, vadovaujantis galiojančiais teisės aktais, kelis kartus per dieną, išskyrus poilsio, švenčių ir mokinių atostogų dienas. Atskirais atvejais gali būti organizuojamas nemokamas mokinių maitinimas poilsio, švenčių ir mokinių atostogų dienomis bei mokykloje organizuojamų renginių (olimpiadų, konkursų, konferencijų ir kitų renginių) dalyviams.

37. Maitinimo paslaugos teikiamos progimnazijos valgyklos patalpose išnuomotose nuomininkui laimėjusiam Jonavos Raimundo Samulevičiaus progimnazijos valgyklos patalpų nuomos konkursą.

38. Paslaugos teikėjas privalo organizuoti vaikų nemokamo maitinimo paslaugą karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu ir kai vaikui gaunančiam nemokamą maitinimą skirtas mokymas namuose – išduodant sausą daavinį arba pagamintą maistą išsinešimui į namus.

39. Mokiniai maitinami pagal Progimnazijos vidaus tvarkos taisykles. Konkretų maitinimo laiką ir vietą, maitinamų vaikų/mokinių skaičių Paslaugos teikėjas suderina su Progimnazijos vadovu. Preliminarūs duomenys apie Progimnazijoje besimokančių vaikų/mokinių skaičių bei nemokamą maitinimą gaunančių mokinių skaičių yra pateikti:

Preliminarus mokinių skaičius	Preliminarus nemokamą maitinimą gaunančių vaikų skaičius	Preliminarus darbuotojų skaičius
710	218	72

40. Maisto ruošimui turi vadovauti asmuo, atitinkantis tam darbui keliamus kvalifikacinius ir profesinius reikalavimus bei išmanantis paslaugos teikimo specifiką – maisto ruošimo vaikams ypatybes. Maitinimo paslaugos teikėjas, savarankiškai parenka maistą ruošiančius darbuotojus, vadovaujantis Lietuvos Respublikos darbo kodekso reikalavimais ir moka jiems atlyginimus iš savo lėšų.

41. Paslaugų teikėjas turi turėti Maisto tvarkymo subjekto registracijos pažymėjimą, išduotą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos ir būti apsidraudęs nuo profesinės rizikos.

42. Maitinimo paslaugos teikiamos tiems metams skirtų asignavimų ribose. Progimnazija sumoka tik už tas Paslaugos teikėjo paslaugas, kurios pagal teisės aktus ir pagal sutartį turi būti apmokamos Progimnazijos (pvz. kai vaikai/mokiniai teisės aktų numatyta tvarka įgyja teisę gauti nemokamą maitinimą; kai už ikimokyklinio amžiaus vaikų maitinimą Progimnazijos sąskaitoje surenkamos lėšos iš tėvų, kurios turi būti naudojamos atsiskaitymui su Paslaugo teikėju ir pan.), už kitas (mokamo maitinimo) Paslaugos teikėjo suteiktas paslaugas mokės tretieji asmenys savo lėšomis (vaikai, mokiniai, mokinių tėvai, Progimnazijos darbuotojai/personalas).

43. Iki kiekvieno mėnesio 5 d. Progimnazijos direktoriui arba paskirtam atsakingu už maitinimą administracijos darbuotojui pateikti suteiktų maitinimo paslaugų, kurios pagal teisės aktus turi būti apmokamos Užsakovo, aktus, o juos Užsakovui suderinus, pateikti sąskaitą faktūrą;

44. Paslaugos teikėjas privalo sudaryti galimybę mokiniams, negaunantiems nemokamo maitinimo, įsigyti nemokamo maitinimo pietų patiekalų kompleksą už nemokamam maitinimui nustatytą įkainį ir progimnazijos personalui nusipirkti šilto maisto iš pateikto suderinto dienos valgiaraščio meniu.

45. Maitinimo paslaugų teikėjas gali dalyvauti progimnazijos vykdomose prevencinėse ir sveikatą stiprinančiose programose.

IV. DARBUOTOJŲ DARBO SĄLYGOS

46. Maitinimo paslaugos teikėjas, savarankiškai parenka maistą ruošiančius darbuotojus, turinčius reikiamą kvalifikaciją ir darbo patirties maisto ruošime, vadovaujantis Lietuvos Respublikos darbo kodekso reikalavimais ir moka jiems atlyginimus iš savo lėšų.

V. TEIKIAMŲ PASLAUGŲ KONTROLĖS VYKDYMAS

47. Maitinimo paslaugų teikimo kontrolę (produktų kokybės, gamybos proceso, pagamintos produkcijos ir pan.) vykdo progimnazijos administracija.

48. Kontrolę vykdančioms institucijoms pareikalavus, Paslaugos teikėjas privalo pateikti gaminamų patiekalų technologines korteles, kitus duomenis ir dokumentus, reikalingus lėšų panaudojimo kontrolei bei analizei atlikti.

49. Esant poreikiui, gavus nusiskundimų, paslaugos užsakovas gali inicijuoti maitinimo paslaugos teikimo kokybės (maisto ruošimo, maisto saugos ir maisto tvarkymo, patalpų higienos atlikimo nustatytiems reikalavimams ir kt.) patikrinimą. Išlaidas už maisto kokybės patikrinimą apmoka Paslaugos teikėjas.

50. Paslaugų teikėjas privalo dalyvauti organizuojamuose susitikimuose su progimnazijos administracija ar kitomis paslaugos teikimo kontrolę vykdančiomis institucijomis, kartu aptarti tikrinimo aktus ar pažymas, numatyti priemones galimiems trūkumams pašalinti.

51. Paslaugų teikėjas privalo dalyvauti visuotiniuose tėvų susirinkimuose (kai svarstomi vaikų maitinimo klausimai).

52. Paslaugų teikėjas privalo maisto gaminimo patalpose turėti visus reikalingus dokumentus (kalkuliacines korteles, technologinius aprašymus ir kt.), nurodytus kituose teisės aktuose.
