

PATVIRTINTA
Klaipėdos technologijų mokymo centro
direktorius 2022 m. rugpjūčio 31 d.
įsakymu Nr. V1-109

KLAIPĖDOS TECHNOLOGIJŲ MOKYMO CENTRO VALGYKLOS NUOSTATAI

I SKYRIUS I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Klaipėdos technologijų mokymo centro (toliau – Centras) valgykla (toliau – valgykla) yra Centro Ūkio skyriaus struktūrinis vienetas, kurio veikla grindžiama Lietuvos Respublikos teisės aktais, reglamentuojančiais maitinimo organizavimą, maisto gaminimą, patalpų ir įrangos priežiūrą, higienos normas, sveikatos bei saugos reikalavimus, Centro įstatais, darbo tvarkos taisyklėmis, pareiginėmis instrukcijomis, direktoriaus įsakymais bei šiais nuostatais.

2. Valgyklos nuostatai (toliau – Nuostatai) reglamentuoja valgyklos tikslus, uždavinius, funkcijas, darbuotojų teises, pareigas, atsakomybę bei veiklos organizavimą ir kontrolę.

3. Pagrindinės Nuostatuose vartojamos sąvokos:

3.1. **Pietūs** – Centre organizuojamas pagrindinis maitinimas.

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

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

3.4. Kitos sąvokos atitinka teisės aktuose, reglamentuojančiuose maisto gamybą ir maitinimo organizavimą, vartojamas sąvokas.

II SKYRIUS VALGYKLOS TIKSLAS, VEIKLOS UŽDAVINIAI

4. Valgyklos tikslas yra organizuoti ir užtikrinti sveikatai palankias mokinių, darbuotojų ir kitų lankytojų maitinimo paslaugas Centre.

5. Sveikatai palankaus maitinimo tikslas – teikti maisto produktus, kurie užtikrintų mokinių, darbuotojų ir kitų lankytojų maisto medžiagų fiziologinius poreikius, padėtų ugdyti sveikos mitybos įgūdžius.

6. Valgyklos uždaviniai:

6.1. užtikrinti, kad maitinimas Centre būtų organizuojamas laikantis Lietuvos Respublikos teisės aktų, reglamentuojančių maitinimo organizavimą, maisto gaminimą, patalpų ir įrangos priežiūrą, higienos normas, sveikatos bei saugos reikalavimus;

6.2. ekonomiškai naudoti maitinimui bei maitinimo organizavimui skirtas lėšas;

6.3. maitinimą organizuoti pagal Centro direktoriaus patvirtintus valgiaraščius.

III SKYRIUS BENDRIEJI REIKALAVIMAI

7. Valgykla, organizuodama maitinimo paslaugą, turi vadovautis šiais dokumentais (jų aktualiomis redakcijomis):

7.1. Lietuvos Respublikos švietimo įstatymo 36 straipsnio 7–9 punktais;

7.2. Lietuvos higienos norma HN 102:2011 „Įstaiga, vykdanči formaliojo profesinio mokymo programą. Bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. balandžio 7 d. įsakymu Nr. V-326;

7.3. Geros higienos praktikos taisyklėmis;

7.4. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakymu Nr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“ (Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2016 m. birželio 23 d. įsakymo Nr. V- 836 redakcija);

7.5. Lietuvos Respublikos produktų saugos įstatymu;

7.6. Lietuvos Respublikos maisto įstatymu;

7.7. 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);

7.8. Lietuvos Respublikos visuomenės sveikatos priežiūros įstatymu;

7.9. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. liepos 23 d. įsakymu Nr. V-455 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 24:2017 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“ patvirtinimo“ (Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2017 m. spalio 25 d. įsakymo Nr. V-1220 redakcija);

7.10. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakymu Nr. V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2021 „Maisto higiena“ patvirtinimo“ (Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2021 m. Balandžio 9 d. įsakymo Nr. V-753 redakcija);

7.11. Maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo ir registravimo tvarkos aprašu, patvirtintu Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2008 m. spalio 15 d. įsakymu Nr. B1-527 (Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2019 m. gruodžio 10 d. įsakymo Nr. B1-910 redakcija);

7.12. 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 užkrečiamomis ligomis, sąrašo ir šių darbuotojų sveikatos tikrinimosi tvarkos patvirtinimo“;

7.13. kitais Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro nustatytais reikalavimais.

8. Visi valgykloje dirbantys darbuotojai turi būti išklause įvadinį ir darbo vietų darbų saugos instruktavimą, privalomojo higienos įgūdžių mokymo bei privalomojo pirmosios pagalbos mokymo programas, nustatytu laiku pasitikrinę sveikatą ir turintys tai patvirtinančius pažymėjimus.

IV SKYRIUS MAITINIMO ORGANIZAVIMAS CENTRE

9. Centro valgyklos darbą gali organizuoti:

9.1. Centras;

9.2. maitinimo organizatorius (jei maitinimą organizuoja maitinimo paslaugų teikėjas, parinktas Viešųjų pirkimų įstatymo nustatyta tvarka).

10. Jei Centras pats organizuoja maitinimą, valgyklos personalą sudaro: valgyklos vedėjas, virėjas, pagalbinis virtuvės darbininkas, valytojas. Jų funkcijos apibrėžtos pareigybių aprašymuose. Centro direktorius paskiria atsakingus(-ą) asmenis(-į) už dokumentacijos tvarkymą, kasos operacijų, grynųjų pinigų apskaitą, maisto produktų tiekėjų parinkimą, maisto saugą, kontrolės procedūrų vykdymą ir stebėjimų registraciją ir sprendžia kitus su maitinimo organizavimu susijusius klausimus.

11. Maitinimo organizatorius:

11.1. privalo užtikrinti, kad maitinimo paslaugoms teikti perduotas turtas, pasibaigus sutarties galiojimo laikotarpiui, bus gražintas tokios pat būklės, kokios perduotas, atsižvelgiant į nusidėvėjimą;

11.2. patalpas, taip pat patalpose esančią įrangą, inventorių bei minėtose patalpose esančių vandentiekio, elektros, vėdinimo sistemų gedimus remontuoja savo lėšomis, laikydamasis

visų higienos, darbų saugos, gaisrinės saugos ir kitų reikalavimų. Maitinimo organizatoriui, pageriniam turta, už pagerinimą neatlyginama;

11.3. užtikrina ir atsako už patalpų higieninę būklę, apsaugą, einamąjį remontą, gaisrinės saugos reikalavimus ir įrenginių, skirtų maisto gamybai, saugų darbą, priežiūrą ir remontą, pasiruošimą naujiems mokslo metams savo lėšomis;

11.4. atsiskaito Centru už elektros energijos, šildymo, karšto ir šalto vandens, nuotekų sąnaudas, apmoka maitinimo proceso organizavimo metu susidariusių maisto, buitinių atliekų tvarkymo ir kitas išlaidas, patalpų nuomos išlaidas pagal sutartyje numatytus įkainius;

11.5. valo nuomojamas patalpas;

11.6. apsirūpina virtuvės įranga ir inventoriu technologiniam procesui užtikrinti, stalo įrankiais, indais, bufeto baldais;

11.7. privalo bendradarbiauti su Centru, organizuojant dalyvavimą įvairiose maisto paramos programose;

11.8. personalo komandą maitinimo paslaugoms teikti formuoja savarankiškai.

11. Maitinimas Centro valgykloje organizuojamas sudarant sąlygas kiekvienam mokiniui, darbuotojui ir kitam lankytojui pavalgyti prie švaraus stalo, laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų.

12. Centre kasdien turi būti organizuojami pietūs, kurių metu turi būti sudarytos sąlygos visiems pavalgyti šilto maisto. Pietūs mokiniams organizuojami per ilgąsias pertraukas.

13. Centre yra sudaryta galimybė pasirinkti iš kelių karštųjų pietų patiekalų ir kelių garnyrų. Taip pat numatyta galimybė laisvai pasirinkti užkandžius.

14. Patiekalai pietums turi būti patiekiami pagal Centro direktoriaus patvirtintą valgiaraštį.

15. Valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros maisto medžiagų ir energijos normas.

16. Karštas pietų patiekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštinės daržovės, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Karštame pietų patiekale iš augalinės kilmės maisto produktų gali būti tik daug baltymų ar angliavandenių turinčių produktų. Su karštu pietų patiekalu turi būti patiekiamos daržovės (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras.

19. Pietų metu turi būti patiekiami pasirinkti 1–3 karšti tos pačios maisto produktų kategorijos karšti pietų patiekalai (mėsos, paukštienos, žuvies, daržovių ar miltų/bulvių/varškės). Prie karštųjų patiekalų gali būti siūlomi keli garnyrai (ryžiai, bulvės ir pan.), kuriuos mokiniai galėtų pasirinkti laisvai.

18. Sudarant valgiaraščius atsižvelgiama į rekomenduojamus ir draudžiamus maisto produktus, nurodytus Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos apraše, patvirtintame 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 redakcija).

19. Kiti patiekalų gaminimo ir pateikimo reikalavimai:

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

19.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas ir įvairus. Maistas turi būti patiekiamas estetiškai;

19.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams;

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

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

V SKYRIUS VALGYKLOS DARBUOTOJŲ TEISĖS IR ATSAKOMYBĖ

20. Valgyklos darbuotojai turi teisę:
- 20.1. reikalauti iš Centro administracijos saugių darbo sąlygų užtikrinimo;
 - 20.2. gauti iš Centro administracijos informaciją valgyklai aktualiais klausimais;
 - 20.3. teikti administracijai pastabas ir pasiūlymus darbo sąlygoms ir kokybei gerinti;
 - 20.4. dalyvauti Centro savivaldos institucijų rinkimuose;
 - 20.5. tobulinti kvalifikaciją.
21. Valgyklos darbuotojai atsako už:
- 21.1. patikėtų jiems materialinių vertybių priėmimą, tvarkingumą, išsaugojimą bei teisingą eksploatavimą;
 - 21.2. valgyklos patalpų švaros bei sanitarinių-higieninių reikalavimų vykdymą;
 - 21.3. valgyklos tikslų ir uždavinių kokybišką vykdymą;
 - 21.4. paskirtų užduočių atlikimą tinkamai ir laiku;
 - 21.5. darbuotojų saugos ir sveikatos, priešgaisrinės saugos ir šių nuostatų reikalavimų vykdymą, Centro darbo tvarkos taisyklių laikymąsi.
22. Valgyklos darbuotojų teisės, pareigos ir atsakomybė numatyti Centro darbo tvarkos taisyklėse, pareigybių aprašymuose ir kituose Centro veiklą reglamentuojančiuose teisės aktuose.

VI SKYRIUS BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

18. Valgyklos nuostatai, jų pakeitimai ir papildymai derinami su Centro taryba ir tvirtinami Centro direktoriaus įsakymu.
19. Valgykla gali būti pertvarkoma, reorganizuojama ar likviduojama įstatymų ir kitų teisės aktų nustatyta tvarka.

SUDERINTA

Klaipėdos technologijų mokymo centro tarybos
2022 m. rugpjūčio 30 d. posėdžio nutarimu
(protokolas Nr. V4-7)