



ROKIŠKIO SOCIALINĖS PARAMOS CENTRO DIREKTORIUS

ĮSAKYMAS

DĖL ROKIŠKIO SOCIALINĖS PARAMOS CENTRO JŪŽINTŲ DIENOS IR TRUMPALAIKĖS SOCIALINĖS GLOBOS CENTRO PADALINIO IR DIENOS CENTRO ASMENIMS SU NEGALIA MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠO PATVIRTINIMO

2022 m. kovo 25 d. Nr. V1-25
Rokiškis

Vadovaudamasi Rokiškio socialinės paramos centro nuostatų, patvirtintų Rokiškio rajono savivaldybės tarybos 2020 m. lapkričio 27 d. sprendimo Nr. TS-281, 23.7 punktu:

t v i r t i n u Rokiškio socialinės paramos centro Jūžintų dienos ir trumpalaikės socialinės globos centro padalinio ir Dienos centro asmenims su negalia maitinimo organizavimo tvarkos aprašą (pridedama).

Įsakymas per vieną mėnesį gali būti skundžiamas Lietuvos administracinių ginčų komisijos Panevėžio apygardos skyriui adresu Respublikos g. 62, Panevėžys, Lietuvos Respublikos ikiteisminio administracinių ginčų nagrinėjimo tvarkos įstatymo nustatyta tvarka.

Direktorė

Jolanta Paukštienė

PATVIRTINTA
Rokiškio socialinės paramos centro
direktorium 2022 m. kovo 25 d.
įsakymu Nr. V1-25

ROKIŠKIO SOCIALINĖS PARAMOS CENTRO JŪŽINTŲ DIENOS IR TRUMPALAIKĖS SOCIALINĖS GLOBOS CENTRO PADALINIO IR DIENOS CENTRO ASMENIMS SU NEGALIA MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I SKYRIUS. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Rokiškio socialinės paramos centro Jūžintų dienos ir trumpalaikės socialinės globos padalinio ir dienos centro asmenims su negalia maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau — Tvarkos aprašas) reglamentuoja paslaugų gavėjų, gaunančių dienos ir *trumpalaikės socialinės globos* centro paslaugas ir dienos centro asmenims su negalia maitinimo organizavimo tvarką.
2. Tvarkos aprašo reikalavimai privalomi įstaigos vadovui, padalinio socialiniam darbuotojui - padalinio vadovui, juridiniams ir fiziniams asmenims, teikiantiems maitinimo ar maisto produktų tiekimo paslaugas Centro padalinyje.
3. Kitos Tvarkos apraše nurodytos sąvokos suprantamos taip, kaip apibrėžtos Lietuvos higienos normos HN 125:2011 „Suaugusių asmenų stacionarios socialinės globos įstaigos: bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtintame Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. vasario 10 d. Nr. V-133
4. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakymu Nr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“ Suvestinė redakcija nuo 2016-07-06.
5. 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“ Suvestinė redakcija nuo 2017-10-27.
6. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakymu Nr. V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“ patvirtinimo“ Suvestinė redakcija nuo 2019-05-01;
7. Už maitinimo organizavimą pagal kompetenciją atsako įstaigos vadovas, Rokiškio socialinės paramos centro Jūžintų dienos ir trumpalaikės socialinės globos padalinio (toliau - Padalinys) socialinis darbuotojas – padalinio vadovas, Rokiškio socialinės paramos centro maitinimo organizavimo specialistas (toliau – RSPC specialistas).

II SKYRIUS. MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

8. Bendrieji reikalavimai įstaigai:

- 8.1. Įstaigos vadovas;
- 8.2. atsako už maitinimo organizavimą įstaigoje;
- 8.3. nustato maitinimo organizavimo ugdymo įstaigoje tvarką;
- 8.4. atsako už gerosios higienos praktikos taisyklių sistemos įdiegimą ir jos vykdymo kontrolę;
- 8.5. tvirtina parengtą dienos valgiaraštį;
- 8.6. tvirtina parengtą perspektyvinį ir dienos valgiaraštį, technologines korteles, valgiaraštis viešinamas įstaigoje;
- 8.7. Jaunuolių dienos centro ir Jūžintų dienos ir trumpalaikės socialinės globos centre maitinimo paslaugų įkainius nustato direktorius.

9. Bendrieji reikalavimai maitinimo organizavimo specialistui:

- 9.1. sudaro perspektyvinius 15 ir 21 dienos perspektyvinius valgiaraščius atsižvelgiant į

rekomenduojamas suaugusiems paros energijos, maistinių medžiagų, mineralinių medžiagų ir vitaminų normas, patvirtintas sveikatos apsaugos ministro [7.4, 7.11]. Valgiaraščiai sudaromi naudojant programą „Dieninis maitinimas“, tvirtinami suderinus su direktoriumi, kitomis institucijomis teisės aktuose nustatyta tvarka;

9.2. sudaro dienos valgiaraščius – reikalavimus įstaigoje;

9.3. pateikia (ar sudaro) perspektyviniuose valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūras ir gamybos technologinius aprašymus;

9.4. pagal kompetenciją prižiūri, kad maitinimas atitiktų teisės aktų reikalavimus. Apie nustatytus trūkumus maitinimo organizavime raštu informuoja įstaigos vadovą bei kitas institucijomis teisės aktuose nustatyta tvarka;

9.5. kartu su buhalteriu-apskaitininku sudaro maisto produktų poreikį ir organizuoja jų užsakymą;

9.6. konsultuoja maitinimo klausimais.

10. Maitinimo organizavimas Jūžintų dienos ir trumpalaikės socialinės globos centre ir dienos centre asmenims su negalia:

10.1. Sudaromas perspektyvinis valgiaraštis pagal valgiaraščių sudarymo reikalavimus;

10.2. Perspektyvinis valgiaraštis keičiamas tuo atveju, kai pasikeičia teisės aktai, kuriais remiantis buvo sudarytas.

10.3. Dienos valgiaraštyje nurodomi pusryčiams, pietums, vakarienei ir/ar priešpiečiams/ pavakariams patiekiami patiekalai, patiekalų kiekiai (išeiga) pagal rekomenduojamas normas, maisto produktų pavadinimai ir kiekiai gramais;

10.4. dienos valgiaraštį tvirtina įstaigos vadovas;

10.5. dienos valgiaraštį pasirašo įstaigos vadovo įsakymu paskirti asmenys: virėjas, buhalteris-apskaitininkas, maitinimo organizavimo specialistas

11. Maitinimui negali būti teikiamos 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 maitinimų metu ar sudarant maisto paketus į išvykas); mechanškai atskirta mėsa ir jos gaminiai, maistas, pagamintas iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau – GMO) arba maistas, į kurio sudėtį įeina GMO. ;

12. Paslaugų gavėjams 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;

13. Pasaugų gavėjams, turintiems sveikatos sutrikimų (alergija tam tikriems maisto produktams, bei jų netoleravimas, virškinimo sistemos ligos ar remisinės jų būklės ir kt.), turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas, parenkant toleruojamus maisto produktus, jų gamybos būdą ir valgymo režimą, pagal atskirą valgiaraštį pagal paskirtas daktaro raštiškas rekomendacijas;

16. galimi nereikšmingi dienos valgiaraščio keitimai, t. y. pakeisti vieną maisto produktą tos pačios maisto produktų grupės kitu maisto produktu, kai maistinė vertė nepablogėja, o energinė vertė pasikeičia ne daugiau kaip 5 proc., kuriuos atlieka RSPC mitybos organizavimo specialistas, suderinęs su virėju.

17. Jūžintų dienos ir trumpalaikės socialinės globos centre:

17.1. Paslaugų gavėjai maitinami 4 kartus per dieną kas 3–4,5 val. Paros maisto energijos norma paskirstoma taip, kad iš jos 30 proc. sudarytų pusryčiai, 40±3 proc. – pietūs, 10±3 proc. – pavakariai (priešpiečiai), 20±3 proc. – vakarienė.

17.2. dienos maitinimo kainą nustato įstaigos vadovas

17.3. dienos maitinimo kaina **3.50 Eur** (du eurai penkiasdešimt centų)

18. Maitinimo organizavimas dienos centre asmenims su negalia:

18.1. Paslaugų gavėjams maitinimas organizuojamas du kartus per dieną: pusryčiai ir pietūs. Pusryčiai turi sudaryti 25-30%, o pietūs 35-40% visos rekomenduojamos energetinės paros normos.

21. dienos maitinimo kainą nustato įstaigos vadovas

21.1. dienos maitinimo kaina **2.20 Eur** (du eurai dvidešimt centų)

26. *Bendrieji reikalavimai priskirtiems padalinio darbuotojams:*

26.2. Buhalteris apskaitininkas programoje „Dietinis maitinimas“, skiltyje – pajamavimas, suveda pirmą kartą sandėlio produktų likučius.

26.3. Buhalteris apskaitininkas programoje „Dietinis maitinimas“ skiltyje – pajamavimas, suvedama naujai gautus produktus, sąskaitą-faktūrą (nurodant gavimo datą, tiekėją, sąskaitos Nr., kainą (suma, PVM suma, suma su PVM)).

26.4. Buhalteris apskaitininkas valgiaraščio produktų išdavimas ir nurašymo aktas iš sandėlio atliekamas kiekvieną dieną (išskyrus savaitgalius). Jeigu RSPC mitybos organizavimo specialistas, mato, kad produktai neišduoti iki 15 val., gali pareikalauti atlikti išdavimą.

27.5. Buhalteris apskaitininkas gali koreguoti išdavimo iš sandėlio produktų kiekį, tam atvejui, kad neliktų greitai gendančių maisto produktų likučių.

28.6. Buhalteris apskaitininkas gali pateikti informaciją Valstybiniai maisto veterinarijos tarnybai pagal duomenis esančius programoje „Dietinis maitinimas“ (patiekalų maistines ir energetines vertes, technologinės kortelės ar kt. jų nekeičiant ir nekoreguojant).

29. Negalima koreguoti produktų grupių, pavadinimų, jų kodų, energetinės vertės, ištrinti ar įvesti naujus produktus.

30. Negalima keisti sudarytų patiekalų technologinių kortelių.

31. Negalima koreguoti sudarytų valgiaraščių, juose ištrinti ar pridėti patiekalų, jų keisti dienomis, koreguoti valgiaraščiuose įrašytų paslaugų gavėjų skaičiaus.

III. SKYRIUS. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

32. Šis tvarkos aprašas skelbiamas oficialioje svetainėje.

33. Pasikeitus Lietuvos Respublikos socialinės paramos įstatymo nuostatams, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymams, reglamentuojantiems suaugusių asmenų organizavimą, priėmus naujus Rokiškio rajono savivaldybės tarybos sprendimus, atitinkamai keičiamas šis Tvarkos aprašas.

34. Maitinimo organizavimo kontrolę (vidaus auditą) pagal kompetenciją atlieka įstaigos vadovo įsakymu priskirta komisija, o higienos geros praktikos taisyklių laikymąsi tikrina ir užtikrina pagal įstaigos vadovo įsakymą atsakingos virėjos, kitos teisės aktuose nustatytos institucijos.
