

MOKYKLOS MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKA

1. Valgyklos vedėja gauna maisto produktus iš tiekėjų pagal sąskaitas faktūras. Pajamuoja maisto produktus „Maisto produktų pajamavimo ir sunaudojimo žiniaraštyje“ (forma Nr. M-17) pagal prekių pavadinimus, rūšis ir kiekį produktų gavimo dieną.

2. Maisto produktai naudojami pagal direktoriaus patvirtintus valgiaraščius – reikalavimus maisto produktams išduoti. Valgiaraščiai sudaromi ir maisto produktai nurašomi pagal kalkuliacines korteles. Taip pat turi būti nurodoma pagamintų porcijų skaičius.

3. Atžymėjus maisto produktų gavimą ir išdavimą sandėlininkė kiekvieną dieną apskaičiuoja maisto produktų likučius kiekinę išraiška pasibaigus mėnesiui atiduoda į buhalteriją. Sąskaitas faktūras į buhalteriją perduoda savaitei pasibaigus.

4. Buhalterė gautų maisto produktų kiekį ir sumą sutikrina su sąskaitomis faktūromis. Ir pagal dienas ir tiekėjus suveda į buhalterinę programą „Maisto produktų pajamų žiniaraštyje“ pagal sąskaitas - faktūras. Programa apskaičiuoja per mėnesį gautus maisto produktus kiekinę ir sumine išraiška. Išduotų maisto produktų kiekinę išraiška suveda į buhalterinę programą iš pateiktų žiniaraščių. Programa apskaičiuoja per mėnesį išduotus maisto produktus kiekinę ir sumine išraiška. Pasibaigus mėnesiui, esamus likučius apskaitininkė susitikrina su buhalterijoje esamais likučiais.

5. Ketvirčiui pasibaigus, direktoriaus įsakymu paskirta komisija, vadovaudamasi LR Vyriausybės 1999 m. birželio 3 d. nutarimu Nr. 719 patvirtinta inventorizacijos tvarka, patikrina maisto sandėlį ir surašo inventorizacijos duomenis „Prekių ir materialinių vertybių inventorizacijos apraše“. Sandėlyje nustatytas perteklius – užpajamojamas, trūkumas padengiamas.

6. Valgykla organizuoja ir vykdo moksleivių nemokamą maitinimą, pagal patvirtintą nemokamo maitinimo tvarką, už kuria atsakingą soc. pedagogė. Darbuotojai ir mokiniai maistą gali įsigyti už grynus pinigus. Teikiami tą dieną pagaminti produktai su 60 proc. antkainiu. Valgykloje naudojamos kasos aparatu ir vykdoma grynų pinigų apskaita. Surinkti pinigai iš kasos aparato išimami ir sudarius ataskaitą įnešami į mokyklos kasą. Rizikai vertinti, užtikrinti kad pinigai nebūtų, neapskaitomi neišduodant kasos kvitų iš kasos aparato. Atsakinga valgyklos vedėja.

7. Mokyklos maitinimas organizuojamas pagal LR sveikatos apsaugos ministerijos ir Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos patvirtintą rizikos veiksnių analizės valdymo taškų sistemą. Taip pat vadovaujantis Panevėžio miesto savivaldybės tarybos 2010-12-30 sprendimu Nr.1-64-10 nuostatomis dėl maitinimo organizavimo bendrojo lavinimo mokyklose. Mokykloje kontrolę atlieka Visuomenės sveikatos centras. Maitinimas vykdomas vadovaujantis teisės aktais, reglamentuojančiais mokinių maitinimo organizavimą, maisto gaminimą, patalpų ir įrangos priežiūrą, higienos normas,

sveikatos ir saugos reikalavimus. Už visų veiksmų vykdymą atsakinga valgyklos vedėja. Pildo visus reikalingus švaros, maisto temperatūros ir kitus reikalingus dokumentus. Tai ir yra rizikos veiksniai, siekiant užtikrinti sveikatai palankaus mokinių maitinimą.

8.Maitinimas organizuojamas teikiant šiltą maistą mokiniams ir bendruomenės nariams. Patiekalai tiekiami pagal dienos valgiaraštį, kurį tvirtina direktorius. Pagrindiniai valgiaraščiai derinami su visuomenės sveikatos centru, skelbiami skelbimų lentoje. Mokinių maitinimo tvarką prižiūri Panevėžio miesto savivaldybės visuomenės sveikatos biuro darbuotojas ir mokyklos socialinis pedagogas. Nustatę pažeidimus informuoja direktorių.

9.Svarbus veiksnys nurašant maisto produktų sunaudojimą, yra sudaromas valgiaraštis, kuris patvirtintas LR sveikatos ministerijos. Tiksliai maisto gamybai sunaudotas maisto produktų kiekis būtų nustatomas pagal produktų gamybos technologines korteles ir gaminamų produktų porcijų skaičius. Už teisingą maisto produktų nurašymą ir dokumentų pildymą atsakinga apskaitininkė ir valgyklos vedėja. Kaip vykdoma apskaita kontroliuoja vyr. buhalterė..

10. Maisto produktų apskaitai skirta 2010002 sąskaita (maisto produktų įsigijimo savikaina).
