



**PRŪDIŠKIŲ SOCIALINĖS GLOBOS NAMŲ
DIREKTORIAUS**

**ĮSAKYMAS
DĖL PRŪDIŠKIŲ SOCIALINĖS GLOBOS NAMŲ GYVENTOJŲ MAITINIMO
PASLAUGOS TEIKIMO TVARKOS APRAŠO PATVIRTINIMO**

2021 m. lapkričio 11 d. Nr. V – 105
Prūdiškės

Vadovaudamasis Lietuvos Respublikos Socialinės apsaugos ir darbo ministro 2007 m. vasario 20 d. įsakymu Nr. A1-46 „Dėl socialinės globos normų aprašo patvirtinimo“, Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro 2007 m. gruodžio 29 d. įsakymu Nr. V-1090 „Rekomenduojamos maisto produktų paros normos socialinę globą gaunantiems asmenims“ bei siekdamas užtikrinti socialinės globos kokybę:

1. T v i r t i n u Prūdiškių socialinės globos namų gyventojų maitinimo paslaugos teikimo aprašą (pridedama, 7 lapai);
2. Į p a r e i g o j u :
 - 2.1. maitinimo, sveikatos priežiūros ir socialinių paslaugų padalinių vadovus supažindinti atsakingus darbuotojus su šiuo įsakymu pasirašytinai;
 - 2.2. maitinimo, sveikatos priežiūros ir socialinių paslaugų padalinių vadovus nuolat stebėti, kaip įgyvendinami šioje tvarkoje išvardinti reikalavimai;
 - 2.3. personalo specialistę, pasirašytą įsakymą persiųsti e. Priemonėmis visiems įstaigos darbuotojams, turintiems darbinius elektroninius paštus;
3. P a v e d u įsakymo vykdymo kontrolę Stanislavai Kubickienei, maitinimo padalinio vadovei;
4. S k e l b i u negaliojančiu 2017-02-10 d. Prūdiškių socialinės globos namų direktoriaus įsakymą Nr. V-14 „Dėl maitinimo tvarkos aprašo patvirtinimo“.

Direktorius

Bronislavas Juozėnas

Parengė:
Dietistė Julija Tinčuriniene

PRŪDIŠKIŲ SOCIALINĖS GLOBOS NAMŲ GYVENTOJŲ MAITINIMO PASLAUGOS TEIKIMO TVARKOS APRAŠAS

I. Bendrosios nuostatos

1. Prūdiškių socialinės globos namų (toliau – globos namai) gyventojų maitinimo paslaugos teikimo aprašas (toliau- Aprašas) reglamentuoja maitinimo paslaugos teikimo socialinės globos namuose (toliau- globos namuose) tvarką, būdus ir principus.
2. Šio Aprašo tikslas- sudaryti sąlygas gyventojų sveikatai palankiai mitybai organizuoti, užtikrinti geriausią maisto saugą ir kokybę, patenkinti gyventojų fiziologinius, ligos ar kitų aplinkybių sąlygotus individualius maitinimosi poreikius, ugdyti gyventojų sveikos mitybos įpročius bei nustatyti maitinimo organizavimo dalyvių funkcijas.
3. Globos namai, vadovaudamiesi teisės aktų reikalavimais organizuoja gyventojų maitinimo paslaugą.
4. Gyventojų maitinimo paslauga teikiama vadovaujantis:
 - 4.1. Lietuvos Respublikos Socialinės apsaugos ir darbo ministro 2007 m. vasario 20 d. įsakymu Nr. A1-46 „Dėl socialinės globos normų aprašo patvirtinimo“;
 - 4.2. Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro 2007 m. gruodžio 29 d. įsakymu Nr. V-1090 „Rekomenduojamos maisto produktų paros normos socialinę globą gaunantiems asmenims“;
 - 4.3. Lietuvos dietologų draugijos paruoštu aprašu „Asmens sveikatos priežiūros įstaigose skiriamų dietų aprašas ir dietų skyrimo metodinės rekomendacijos“ (2020);
 - 4.4. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2021m. balandžio 9 d. patvirtinta higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“;
 - 4.5. 2018 m. redakcijos „Geros higienos praktikos taisyklės viešojo maitinimo įmonėms“;
 - 4.6. Lietuvos higienos norma HN 47-1:2010 „Sveikatos priežiūros įstaigos. Infekcijų kontrolės reikalavimai“, patvirtinta Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro 2012 m. spalio 19 d. įsakymu Nr. V-946;
 - 4.7. Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro 2016 m. spalio 3 d. įsakymu Nr. V-1137 „Dėl Lietuvos medicinos normos MN: 32:2015 „Dietistas. Teisės, pareigos, kompetencija ir atsakomybė“ patvirtinimo“;
 - 4.8. Lietuvos Respublikos produktų saugos įstatymu;
 - 4.9. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. liepos 23 d. įsakymu Nr. V-455 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:24:2003 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“;
 - 4.10. Lietuvos Respublikos produktų saugos įstatymu;
 - 4.11. Specialistų (maitinimo padalinio vadovo ir dietinių patiekalų virėjo) darbą reglamentuojančių teisės aktų reikalavimais ir kitais teisės aktais reglamentuojančiais maitinimo organizavimą, taip pat, Prūdiškių socialinės globos direktoriaus patvirtintais įsakymais maitinimo paslaugos teikimo srityje.

5. Maisto paruošimas ir išdavimas vykdomas globos namų patalpose esančiose adresu: Prūdiškių g. 59, Prūdiškių k., Vilniaus rajonas. Ši veikla nurodyta maisto tvarkymo subjekto patvirtinimo pažymėjime MTS99 Nr.128 (išdavimo data 2010 m. liepos mėn. 9 d., VMVT).

II. Maitinimo paslaugos organizavimas, teikimas, kontrolė

1. Už gyventojų maitinimo organizavimą globos namuose yra atsakingas įstaigos vadovas.
2. Maisto paruošimui vadovauja maitinimo padalinio vadovas, atitinkantis tam darbui keliamus kvalifikacinius ir profesinius reikalavimus bei išmanantis paslaugos tiekimo specifiką. Jis tvarko administracinius- ūkinius maisto paruošimo padalinio reikalus, savo darbą derina su dietistu, vadovauja gaminant dietiniam gydymui tinkamus patiekalus ir atsako už maisto tvarkymo higienos reikalavimų vykdymą.
3. Dietinio maitinio organizavimą globos namuose vykdo dietistas, kuris atsako už gyventojų fiziologinių ir individualių maitinimosi poreikių tenkinimą, gyventojų maitinimosi priežiūrą (maitinimosi įvertinimas, koregavimas), sveikatai palankios mitybos įpročių ugdymą.
4. Gyventojų maitinimas užtikrinamas parenkant tinkamus maisto produktus atsižvelgiant į gyventojų sveikatos būklę, fiziologinius poreikius, gydytojų specialistų rekomendacijas, reikiamą kiekį energetinių verčių bei kaloringumą, asmeninius ypatumus ir pageidavimus. Dietistas bendrauja su gyventoju, įvertina jo maitinimosi poreikius, nustato reikalingą paros energijos kiekį, parenka reikalingą maisto konsistenciją ir valgymo režimą. Gyventojų maitinimosi įvertinimas vyksta nuolat ir gali būti keičiamas atsižvelgiant į esamą poreikį.
5. Apsigyvenus naujam gyventojui dietinį gydymą jam skiria vidaus ligų gydytojas. Globos namų gyventojai pagal poreikį konsultuojami vidaus ligų gydytojo arba gydytojų specialistų, gydymo metu jiems skiriamas dietinis maitinimas. Informacija apie gyventojui paskirtą dietą perduodama užpildant maitinimo užsakymo žurnalą (saugomas valgyklos patalpose). Apie paskirtas dietas praneša atsakingas sveikatos priežiūros padalinio darbuotojas. Maitinimo padaliniui kasdien pranešama apie reikiamą maitinti gyventojų skaičių, atsiradusius/ pastebėtus gyventojų maitinimosi ypatumus, pastabas ar pageidavimus (pvz: data, maitinamų gyventojų skaičius-204, Pastabos: A.K. maistą pertrinti).
6. Dietistas sudaro valgiaraštį remiantis nurodytu tos dienos gyventojų skaičiumi. Valgiaraštyje atsispindi gaminami patiekalai, porcijų skaičius, porcijų svoris, kuriai dietai skirtas patiekalas. Valgiaraštis sudaromas atsižvelgiant į rekomenduojamas paros maisto medžiagų ir energijos normas. Valgiaraštis tvirtinamas įstaigos vadovo.
7. Kasdieninis valgiaraštis sudaromas perspektyvinio dviejų savaitės valgiaraščio pagrindu.
8. Perspektyvinis valgiaraštis rengiamas ir tvirtinamas įstaigos vadovo mažiausiai 2 kartus per metus. Sudarant perspektyvinį valgiaraštį atsižvelgiama į asmeninius gyventojų pageidavimus, globos namų Gyventojų tarybos, įstaigos vadovo ir administracijos pastabas, sveikatai palankios mitybos rekomendacijas, patvirtintą maitinimo normatyvą/ kainą.
9. Pagal gautą maitinamų gyventojų skaičių dietistas sudaro valgiaraštį kitai dienai, sandėlio apskaitos specialistas išduoda, o maitinimo padalinio vadovas priima reikiamus produktus remiantis maisto produktų išdavimo iš sandėlio reikalavimu. Valgiaraštis sudaromas ir maisto produktų apskaita vykdoma programos 1C: Dietinis maitinimas pagalba.
10. Dienos valgiaraštis skelbiamas gyventojams prieinamose vietose: prie įėjimo į valgyklą, korpusų valgyklėlėse, kitose patogiose vietose. Valgiaraštyje nurodoma kokie patiekalai bus gaminami, kokia patiekalo išėiga, galimi alergenai.

11. Valgiaraštis išduodamas dietinių patiekalų virėjoms, kurios gamina patiekalus griežtai laikantis valgiaraštyje nustatytomis normomis. Gaminant dietinius patiekalus privalomai laikomasi patvirtintų patiekalų receptūrų, temperatūrinio režimo ir ruošimo technologijų, maitinimo padalinio vadovo ir/ar dietisto nurodymų.

12. Gaminami patiekalai gali nežymiai nukrypti nuo valgiaraštyje nustatytų normų, tačiau esant esminiams pakeitimams (tiekėjai laiku nepristatė reikalingų maisto produktų, elektros energijos, vandens tiekimo sutrikimai ir pan.) dietistas rašo pranešimą įstaigos vadovui, kuriame nurodo kokie pakeitimai vykdomi planiniame valgiaraštyje ir šių pakeitimų priežastys.

13. Dietistas ir maitinimo padalinio vadovas kontroliuoja dietinių patiekalų gamybą, jų porcijavimą ir kokybę.

14. Gyventojai paruoštą maistą privalo gauti ne vėliau, kaip per 2 valandas nuo jo pagaminimo.

15. Paruošti karšti patiekalai ir gėrimai turi būti ne žemesnės kaip 65 ° C temperatūros. Šalti patiekalai ir gėrimai 7-14 ° C temperatūros. Virėjos, gamindamos patiekalą privalo patikrinti temperatūrą produkto viduje ir gautus duomenys įrašyti į maisto produktų šiluminio apdorojimo žurnalą.

16. Maitinimo paslauga globos namų gyventojams teikiama kasdien, 4-6 kartus per parą. Gyventojai, besimaitinantys pagal pagrindinę dietą maitinami 4 kartus: pusryčiai, pietūs, pavakariai, vakarienė, o gyventojai, kurių dietinis gydymas reikalauja dažnesnio maitinimo maitinami 6 kartus per parą: pusryčiai, priešpiečiai, pietūs, pavakariai, vakarienė, priešnakčiai.

17. Pagamintas maistas turi būti išdalinamas valgykloje ir pristatomas į gyvenamuosius korpusus pagal tokį grafiką:

17.1. D ir F korpuse:

Pusryčiai nuo 8 val. iki 8.45 val.

Priėpiečiai nuo 10.30 iki 11 val.

Pietūs nuo 12 iki 12.45 val.

Pavakariai nuo 15.30 iki 16 val.

Vakarienė 18 nuo iki 18.30 val.

Priėsnakčiai nuo 20 iki 20.30 val.

17.2. Valgykloje:

Pusryčiai nuo 8 val. iki 8.45 val.

Pietūs nuo 12.30 iki 13.15 val.

Pavakariai nuo 15.30 iki 16 val.

Vakarienė 18.30 nuo iki 19 val.

18. Maistas intensyviai slaugomiems globos namų gyventojams į F ir D korpusą pristatomas tam skirtoje taroje, užtikrinančioje reikiamą maisto temperatūrą, saugą nuo aplinkos taršos ir laikantis geros higienos praktikos taisyklių. Maistas porcijuojamas valgymo vietoje.

19. Slaugomam (gulinčiam) asmeniui užtikrinamos oraus gyvenimo sąlygos pagal individualius poreikius – maitinimosi procesas vykdomas atsižvelgiant į individualius ypatumus, neskubama maitinti, teikiama diskretiška pagalba atsigerti ir pavalgyti, gyventojas skatinamas kiek gali, valgyti savarankiškai. Priėš pradėdant valgyti slaugomam (gulinčiam gyventojui) nuplaunamos ir dezinfekuojamos rankos, užtiesiama švari servetėlė, naudojamos reikalingos vienkartinės asmens higienos priemonės. Esant poreikiui, gyventojas aprūpinamas specialia įranga, padėdančia jam pavalgyti. Už slaugomo asmens maitinimą atsako tą dieną būdintis slaugytojo arba socialinio darbuotojo padėjęjas (pagal patvirtintą darbo grafiką). Personalas prižiūri valgymui skirto inventoriaus būklę, jį plauna, valo ir dezinfekuoja. Esant indų ar valgymo inventoriaus nusidevėjimui-

- praneša maitinimo padalinio vadovui ar dietistui apie poreikį juos atnaujinti. Vienam darbuotojui atsakingam už pagalbą teikimą valgymo režimo metu tenkantis krūvis- ne daugiau 4 gyventojų. Jei pagalbą reikėtų didesniai kiekiui negalinčių pavalgyti gyventojų, socialinio darbuotojo/slaugytojo padėjėjas kviečia į pagalbą socialinį darbuotoją arba paskirtus savanorius.
20. Įrengimai, įrankiai ir indai turi būti pagaminti iš tokių medžiagų, kad galėtų liestis su maistu ir turėtų kokybę patvirtinančius dokumentus. Maistas ir gėrimai turi būti patiekiami, naudojant stiklinius ir plastikinius indus bei stalo įrankius, kurie atitiktų Lietuvoje nustatytus nekenksmingumo ir kokybės reikalavimus. Esant poreikiui maistas dedamas į vienkartinius konteinerius maisto išnešimui.
 21. Gyventojams maistas tiekiamas nepažeistuose (neįskilusiuose, neapdaužytuose), estetiškos išvaizdos induose, atsižvelgiant į patiekiamo maisto konsistenciją. Kiekvienam gyventojui pagal individualias galimybes turi būti suteikiama galimybė naudotis visais stalo įrankiais: šaukštas, šakutė, peilis, šaukštelis.
 22. Valgykloje vienu metu gali būti maitinama apie 120 gyventojų, D korpuso valgyklėlėse pirmame ir antrame aukšte gali būti maitinama, apytiksliai, po 25 gyventojus, F korpuso 1 aukšte kairiajame ir dešiniajame flygelyje po 25 gyventojus.
 23. Virtuvės darbuotojai pristato maistą į D ir F korpusą ir jį išdalina porcijomis, o porcijas išdalina gyventojams už tai atsakingi globos namų darbuotojai (socialinio darbuotojo padėjėjai ar slaugytojo padėjėjai).
 24. Valgykloje stalus dengia virtuvės darbuotojai, o soc. darbuotojų padėjėjai padeda nusinešti išporcijuotą maistą, visapusiškai dalyvauja gyventojų maitinimo procese, skatina gyventojų savarankiškumą ir įgūdžių atstatymą, teikia diskretišką pagalbą valgant.
 25. Socialinio darbuotojo padėjėjai bei slaugytojo padėjėjai skatina gyventojus patiems susitvarkyti savo stalą pavalgius, nusinešti nešvarius indus, jei reikia padeda susitvarkyti. Nešvarūs indai nunešami į indų plovyklą, kur plaunami ir dezinfekuojami pagal geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus.
 26. Gyventojų maitinimo metu dalyvauja bent vienas socialinis darbuotojas ir ne mažiau dviejų socialinio darbuotojo padėjėjų, kurie atsako už tvarką ir pagalbą globos namų gyventojų maitinimo metu.
 27. Pagamintą maistą globos namų gyventojams, kurie dėl ligos ar kitų priežasčių negali patys atvykti į valgyklą, pristato socialinio darbuotojo padėjėjai 18 punkte aprašytoje taroje.
 28. Globos namų gyventojui neatvykus į valgyklą pagal nustatytą maitinimosi grafiką jam skirti maisto patiekalai saugomi 1 val. nuo nustatyto maitinimo laiko pradžios.. Po šio laiko jam skirti patiekalai pašalinami į maisto atliekas. Esant poreikiui maistas gali būti sudedamas išsinešimui.
 29. Globos namų gyventojams vykstant į įvairius renginius, turistines keliones ir pan. išduodamas maisto produktų davinytis, atitinkantis išlaidas tam maitinimo laikui (pusryčiams, pietums, pavakariams, vakarienei).
 30. Globos namų maitinimo padalinio darbą bet kuriuo jo darbo metu gali tikrinti: įstaigos vadovas, ir Prūdiškių socialinės globos namų direktoriaus 2021 m. lapkričio 5 d. įsakyme Nr. V-94 „ Dėl maisto paruošimo savikontrolės taikymo Prūdiškių socialinės globos namuose“ paskirti asmenys, Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos, Visuomenės sveikatos centro ir pan. institucijų atsakingi darbuotojai.
 31. Už švarą maisto paruošimo patalpose ir visame maitinimo padalinyje atsako virtuvės darbininkai, kurie tvarko minėtas patalpas pagal geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus.
 32. Už maitinimo padalinio gamybinio inventoriaus švarą ir atitikimą higienos reikalavimams (katilai, puodai, technika, stalai ir kitas gamybinis inventorių) atsako virėjos.

33. Už patiekalų gamybos proceso atitikimą normoms, kurios nustatomoms technologinėse kortelėse, patiekalų atitikimą valgiaraščiams, patiekalų kokybę bei tinkamą jų temperatūrą atsako maitinimo padalinio vadovas.
34. Už valgiaraščių atitinkančių mitybos normas sudarymą, darbuotojų sveikatos, pirmos pagalbos, higienos įgūdžių savalaikį patikrinimą atsako dietistas.
35. Už saugų maitinimo padalinio patalpų užrakinimą, langų uždarymą, prietaisų išjungimą ir pan. atsako pamainą baigusi virėja ir virtuvės darbininkės.
36. Už priešgaisrinę maitinimo padalinio patalpų priežiūrą atsako globos namų atsakingas ūkio padalinio darbuotojas.
37. Už tinkamą maitinimo padalinio darbo organizavimą, tvarką ir švarą maisto paruošimo ir pagalbines patalpose atsako maitinimo padalinio vadovas.

III. Kitos sąlygos

1. Išvykų, renginių, ekskursijų metu gyventojams gali būti skiriamas papildomas maitinimas-sausas maisto daavinys arba patiekalai ir gėrimai išsinešimui. Informacija apie poreikį išduoti papildomą maisto daavinį pateikiama maitinimo padalinio darbuotojams iš anksto, bet vieną dieną iki renginio pradžios.
2. Siekiant užtikrinti specialiųjų poreikių maitinimui turinčių globos namų gyventojų poreikį, jo atstovas (gyventojas/globėjas/socialinis darbuotojas ar pan.) gali kreiptis į dietistą dėl meniu koregavimo (specialios dietos, alergijos, fiziologiniai sutrikimai, pvz., rijimo sutrikimai, asmens įsitikinimai ir pan.) ir dieta bus pakoreguota.

IV. Baigiamosios nuostatos

1. Detalus maitinimo padalinio darbuotojų veiksmų bei atsakomybių aprašas pateikiamas Prūdiškių socialinės globos namų maitinimo padalinio patvirtintuose nuostatose, Prūdiškių socialinės globos namų darbo tvarkos taisyklėse ir pareigybės aprašymuose.
2. Maitinimo paslaugos teikėjas privalo atsižvelgti į globos namų gyventojų pageidavimus, dalyvauti organizuojamuose susitikimuose maitinimo organizavimo klausimais, atlikti gyventojų apklausas dėl teikiamos paslaugos kokybės ir tobulinimo.
3. Šis aprašas gali būti keičiamas, tikslinamas ir naikinamas atsižvelgiant į teisės aktų, reglamentuojančių maitinimo paslaugos teikimą tokio tipo įstaigose pasikeitimus, praktinio taikymo metu išryškėjusius trūkumus.

