



SIA "Gaismas tilts 97"
Reģ. Nr. 40003356352
privātā pamatskola "Gaismas tilts 97"
Reģ. nr. 4312802726
Nākotnes iela 3, Ķekava, Ķekavas pag.,
Ķekavas novads, LV –2123
Tālrunis: 67937884, e-pasts gt97@gt97.lv

APSTIPRINĀTS
ar 2014.gada 29. augusta
direktora rīkojumu Nr. 88 - p

Ķekavā, Ķekavas novadā

Kārtība, kādā tiek nodrošināta izglītojamo ēdināšana privātajā pamatskolā „Gaismas tilts 97”

Izdota, pamatojoties uz MK noteikumiem Nr.610 "Higiēnas prasības izglītības iestādēm, kas īsteno vispārējās pamatizglītības, vispārējās vidējās izglītības, profesionālās pamatizglītības, arodizglītības vai profesionālās vidējās izglītības programmas" un privātās pamatskolas „Gaismas tilts 97”(turpmāk tekstā-Skola) nolikumu

1. Skola dod izglītojamam iespēju reizi dienā saņemt siltu ēdienu.
2. Pusdienas organizē ne agrāk kā pulksten 11.00 un tām paredz ne mazāk kā divus vismaz 20 minūšu starpbrīžus. Ēdienkarte ir pieejama ēdināšanas blokā un Skolas mājas lapā.
3. Skola slēdz līgumu ar ēdināšanas pakalpojumu sniedzēja uzņēmumu (turpmāk tekstā- Uzņēmums).
4. Norēķinus ar Uzņēmumu par izglītojamo ēdināšanu veic vecāki, ja izglītojamais nav atbrīvots no maksas par pusdienām, vai Ķekavas novada pašvaldība, ja tā noteikusi atbrīvojumu no maksas par ēdināšanu.
5. Skola nodrošina telpas izglītojamo ēdināšanai.
6. Par sanitāro normu ievērošanu telpās atbild Uzņēmums.
7. Skola līgumā ar Uzņēmumu var paredzēt nomas maksu par telpu izmantošanu un komunālo maksājumu segšanu.

8. Skola iepazīstina Uzņēmumu ar šo Kārtību.

9. Uzņēmuma pienākumi ir:

- ievērot pārtikas aprites uzņēmumam noteiktās higiēnas prasības gan ēdiena izgatavošanas vietā, gan Skolas ēdināšanas blokā;
- nodrošināt izglītojamo ēdināšanu atbilstoši pārtikas aprites normatīvajiem aktiem un normatīvajiem aktiem par uztura normām izglītības iestāžu izglītojamiem;
- izglītojamo ēdināšanai izmantot pārtikas produktus, ievērojot to derīguma termiņu, uzglabāšanas režīmu un pagatavošanas noteikumus;
- sekot, lai trauki, galda piederumi un virtuves inventārs atbilst obligātajām nekaitīguma prasībām, kas noteiktas materiāliem un priekšmetiem, kuri nonāk saskarē ar pārtiku. Trauku, galda piederumu, virtuves trauku un inventāra mazgāšanai izmantot atbilstošus mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļus, ievērojot to lietošanas instrukciju;
- saskaņot ar sava uzņēmuma ārstniecības personu un Skolas direktoru vai viņa vietnieku ēdienkarti, kas izstrādāta divām līdz trim nedēļām. Ēdināšanu organizē saskaņā ar ēdienkarti atbilstoši veselīga uztura principiem;
- gatavo produkciju ražot, uzglabāt un realizēt saskaņā ar ēdināšanas tehnoloģisko dokumentāciju. Izglītojamajiem pagatavotais ēdiens nav paredzēts atkārtotai uzsildīšanai nākamajā dienā;
- piegādāt Skolai ēdienu tam piemērotā transportā un traukos;
- norīkot Skolas ēdināšanas bloka darbinieku, kas apmācīts higiēnas jautājumos;
- nodrošināt, ka ēdināšanas bloka darbinieks darba procesā ievēro personīgo higiēnu, izmanto apģērbu vai tā elementus atbilstoši normatīvo aktu prasībām.