

PATVIRTINTA
Vilniaus r. Egliškių šv. Jono Bosko
gimnazijos direktoriaus 2026 m. balandžio
7 d. įsakymu Nr. VG4-57-(1.3 E)

VILNIAUS R. EGLIŠKIŲ ŠV. JONO BOSKO GIMNAZIJOS VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I SKYRIUS

BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Mokinių maitinimo Vilniaus r. Egliškių šv. Jono Bosko gimnazijoje tvarkos aprašas (toliau – Tvarkos aprašas) nustato mokinių maitinimo organizavimo ir nemokamo maitinimo teikimo gimnazijoje tvarką ir reikalavimus.

2. Tvarkos aprašas parengtas vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 „Dėl vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ (su visais galiojančiais pakeitimais) ir kitais vaikų maitinimą reglamentuojančiais teisės aktais.

3. Tvarkos aprašo tikslas – užtikrinti sveikatai palankią mokinių mitybą, maisto saugą ir kokybę, tenkinančią mokinių fiziologinius maisto medžiagų poreikius bei ugdančią sveikos mitybos įgūdžius.

4. Nemokamo maitinimo rūšys:

4.1. pusryčiai;

4.2. pietūs;

4.3. pavakariai;

4.4. maitinimas gimnazijoje organizuojamose dieninėse vasaros poilsio stovyklose.

II SKYRIUS

SAVOKOS IR JŲ APIBRĖŽIMAI

5. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos:

5.1. **Cukrūs** – monosacharidai ir disacharidai, esantys maisto produkte.

5.2. **Greitai gendantis maisto produktas** – šviežias, atvėsintas arba sušaldytas maisto produktas, kuriam laikyti ir vežti reikalinga tam tikra temperatūra, kurioje jis išlieka saugus vartoti.

5.3. **Iš dalies hidrinti** (iš dalies sukietinti, iš dalies hidrogenizuoti) **augaliniai riebalai** – skysti augaliniai aliejai, hidrinimo proceso metu paversti pusiau kietais.

5.4. **Patiekalas** – vienoje lėkštėje patiekiamas vartoti šaltas ar šiltas maistas.

5.5. **Pridėtiniai cukrūs** – gėrimo ar patiekalo gamybos metu įdėta sacharozė, fruktozė,

gliukozė, gliukozės sirupas, fruktozės sirupas, gliukozės–fruktozės sirupas ir kiti monosacharidai ir disacharidai, taip pat cukrūs, esantys įdėtame meduje, sirupuose, vaisių sultyse ir vaisių sulčių koncentratuose.

5.6. Pritaikytas maitinimas – maitinimas, skirtas asmeniui, turinčiam sveikatos sutrikimų (pvz., alergijų tam tikriems maisto produktams, virškinimo sistemos ligų ar jų remisijos būsenų), kai, vadovaujantis gydytojo rašytinėmis rekomendacijomis, parenkami toleruojami maisto produktai, jų gamybos būdai, konsistencija ir valgymo režimas.

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

5.8. Tausojantis patiekalas – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekcijos režimu, keptas įvyniojus į popierių ar foliją. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

5.9. Šaltas užkandis – maisto produktas ar šaltas patiekalas, neįtrauktas į valgiaraštį.

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

III SKYRIUS

MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

6. Už mokinių maitinimo organizavimą, šio Tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą ir valstybės bei savivaldybės biudžeto lėšų, skiriamų mokinių nemokamam maitinimui, teisėtą panaudojimą atsako gimnazijos direktorius (toliau – Vadovas).

7. Už gaminamo maisto kokybę, maisto produktų ir patiekalų atitiktį patvirtintiems valgiaraščiams bei higienos reikalavimų laikymąsi atsako vyriausiasis virėjas.

8. Gimnazijos valgyklos darbuotojai pagal jiems priskirtas funkcijas atsako už maisto tvarkymo patalpų sanitarinę-higieninę būklę, darbo saugos, priešgaisrinės saugos reikalavimų laikymąsi ir maisto gamybai naudojamų įrenginių saugų eksploatavimą.

9. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietos įrengimas ir maisto tvarkymas turi atitikti 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 178/2002, 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004, 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 853/2004 bei kitų maisto saugą ir higieną reglamentuojančių teisės aktų reikalavimus. Organizuojant maitinimą iš namų atsineštu maistu, maisto laikymas ir tvarkymas turi būti organizuojami laikantis bendrųjų higienos reikalavimų ir naudojant tik teisės aktų reikalavimus atitinkantį geriamąjį vandenį.

10. Sudarant maisto produktų tiekimo sutartis turi būti numatyta tiekėjo atsakomybė už maisto produktų, neatitinkančių Tvarkos aprašo ir kitų teisės aktų reikalavimų, tiekimą, taip pat

maisto produktų tiekimo sąlygos karantino, ekstremaliosios situacijos, ekstremaliojo įvykio ar kito įvykio laikotarpiu ir tais atvejais, kai mokiniui skirtas mokymas namuose. Maisto produktų tiekimo sutartys nesudaromos su tiekėjais, įtrauktais į Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos skelbiamą nepatikimų maisto tvarkymo subjektų sąrašą. Rekomenduojama prie maisto produktų tiekimo sutarčių pridėti tiekiamų produktų sąrašą, kuriame būtų nurodyti produktų pavadinimai, sudėtis, grynasis kiekis ir apdorojimo būdas. Sudarant maisto produktų tiekimo sutartis rekomenduojama pirmenybę teikti maisto produktams:

- 10.1. atitinkantiems ekologinės gamybos reikalavimus;
- 10.2. atitinkantiems ženklinimo simboliu „Rakto skylutė“ kriterijus;
- 10.3. tiekiamiems trumposiomis maisto tiekimo grandinėmis;
- 10.4. atitinkantiems Nacionalinės maisto kokybės sistemos reikalavimus.

11. Jei vaisiai, daržovės, uogos ar bulvės įsigijami iš fizinių asmenų, jie turi atitikti teisės aktuose nustatytus kokybės ir saugos reikalavimus, o tiekėjai privalo pateikti tai patvirtinančius dokumentus teisės aktų nustatyta tvarka.

12. Už atskirų Tvarkos aprašo nuostatų vykdymą pagal kompetenciją atsako valgyklos darbuotojai, direktoriaus pavaduotojas ūkio reikalams, visuomenės sveikatos specialistas ir kiti Vadovo paskirti darbuotojai.

13. Mokinių maitinimas organizuojamas valgykloje ar kitose higieniškos, vaikams maitinti tinkamos patalpose, laikantis maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų bei sudarant sąlygas kiekvienam mokiniui pavalgyti prie švaraus stalo.

14. Kiekvieną dieną mokiniams turi būti sudaryta galimybė gauti šilto maisto.

15. Maisto produktų ir patiekalų pateikimas turi atitikti šio Tvarkos aprašo 6 priedo reikalavimus, kurie parengti vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro patvirtintu Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašu.

16. Maitinimai skirstomi į pagrindinius ir papildomus. Gimnazijoje organizuojami pusryčiai, pietūs ir pavakariai. Maitinimo energinė vertė paskirstoma vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro patvirtintomis rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų ir energijos normomis.

17. Gimnazijoje mokiniams maitinti naudojami sveikatai palankūs maisto produktai: daržovės, vaisiai, uogos, grūdiniai produktai, ankštinės daržovės, pienas ir pieno produktai, kiaušiniai, liesa mėsa, žuvis, aliejai, geriamasis vanduo ir kiti teisės aktų reikalavimus atitinkantys produktai. Sudarant maisto davinius, draudžiama naudoti greitai gendančius maisto produktus, jei neužtikrinamos tinkamos jų laikymo sąlygos.

18. Gimnazijoje draudžiama mokinių maitinimui naudoti maisto produktų grupes ir maisto produktus, draudžiamus Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro patvirtintame Vaikų

maitinimo organizavimo tvarkos apraše. Jei gydytojo rašytiniuose nurodymuose Formoje Nr. E027-1 rekomenduojami konkretūs šiame punkte nurodyti produktai, draudimas netaikomas tik tam mokiniui, kuriam pateikti tokie nurodymai.

19. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

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

19.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas ir įvairus;

19.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems gamybos būdams;

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

19.5. kiekvieną dieną turi būti patiekiami daržovių ir vaisių;

19.6. bendrojo ugdymo programas vykdančioms mokiniams pietų metu turi būti sudaryta galimybė rinktis ir augalinės kilmės patiekalą, išskyrus teisės aktuose numatytas išimtis;

19.7. daržovės (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras turi sudaryti ne mažiau kaip trečdalį patiekalo svorio, išskyrus atvejus, kai mokiniai maisto įsideda patys;

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

19.9. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau kaip kartą per savaitę, išskyrus gėrimus, garnyrus ir šaltus užkandžius;

19.10. karštas pietų patiekalas turi atitikti teisės aktuose nustatytus sudėties reikalavimus;

19.11. valgymo metu ant stalų neturi būti padėta druskos, cukraus, pipirų ir garstyčių;

19.12. pienas ir kiti gėrimai netiekiami šalti;

19.13. maistas turi būti patiekiamas estetiškai;

19.14. patiekalų gamyboje naudojamoje valgomojoje druskoje turi būti 20–40 mg/kg jodo.

20. Gimnazijoje turi būti sudarytos higieniškos sąlygos mokiniams nemokamai atsigerti geriamojo vandens visą jų buvimo gimnazijoje laiką.

21. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, ištrupėjusius, įskilusius, apdaužytus kraštais indus, taip pat aliumininius indus ir įrankius. Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas vykdančioms draudžiama naudoti vienkartinius įrankius.

22. Gimnazijos valgykloje ar kitoje patalpoje, kurioje maitinami mokiniai, matomoje vietoje turi būti skelbiama:

22.1. einamosios dienos valgiaraštis;

22.2. sveiką mitybą skatinanti informacija;

22.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos kontaktinė informacija maitinimo organizavimo klausimais;

22.4. juridinis ar fizinis asmuo, teikiantis vaikų maitinimo ir (ar) maisto produktų tiekimo

paslaugas;

22.5. šaltų užkandžių sąrašas ir svoris, jei jie tiekiami;

22.6. ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo grupių vaikų atstovams pagal įstatymą matomoje vietoje skelbiama informacija apie vaikams draudžiamus atnešti maisto produktus.

23. Gimnazijos interneto svetainėje skelbiami Tvarkos aprašas, valgiaraščiai ir informacija apie maitinimo paslaugos teikėją. Pasikeitus maitinimo organizavimo sąlygoms, ši informacija atnaujinama.

24. Jei gimnazijoje maitinami suaugę asmenys, jiems turi būti patiekiami Tvarkos aprašo reikalavimus atitinkantys maisto produktai ir patiekalai.

25. Gimnazijoje negali būti reklamuojami maisto produktai, kurie draudžiami vaikų maitinimui pagal šį Tvarkos aprašą.

26. Valgyklos finansavimo, antkainių, kainodaros ir atsiskaitymo tvarka nustatoma atskirais gimnazijos ar steigėjo patvirtintais dokumentais.

27. Gimnazija dalyvauja Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programoje.

IV SKYRIUS

GIMNAZIJS VIDAUS MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKA

28. Mokinių maitinimas organizuojamas gimnazijos valgykloje per ugdymo plane ir (ar) gimnazijos vidaus dokumentuose nustatytą pamokų ir pertraukų laiką.

29. Gimnazijoje kiekvieną ugdymo dieną organizuojami pietūs, kurių metu sudaromos sąlygos visiems mokiniams pavalgyti šilto maisto ir nemokamai atsigerti geriamojo vandens.

30. Gimnazijos valgyklos darbo laikas organizuojamas atsižvelgiant į ugdymo proceso organizavimą ir turi užtikrinti galimybę mokiniams pavalgyti per pertraukas.

31. Mokiniai valgykloje aptarnaujami pagal nustatytą laiką:

31.1. ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo grupė – pusryčiai 8.50 val., pietūs 12.00 val., pavakariai 15.00 val.;

31.2. 1 klasė – 10.25 val.;

31.3. 2–7 klasės – 10.45 val.;

31.4. 8–IVG klasės – 11.50 val.;

31.5. atsižvelgiant į ugdymo proceso organizavimo pokyčius, maitinimo laikas gali būti koreguojamas.

32. Užkandžius galima įsigyti per pertraukas po 1, 2, 5 ir 6 pamokų.

33. Valgykloje mokiniai ir darbuotojai turi galimybę už užkandžius ir pietus atsiskaityti grynaisiais pinigais.

34. Mokinių aptarnavimas valgykloje organizuojamas per pertraukas, pamokų metu mokiniai neaptarnaujami.

35. Mokiniais, pateikusiems gydytojo rašytinius nurodymus Formoje Nr. E027-1, organizuojamas pritaikytas maitinimas.

36. Mokinių maitinimo metu valgykloje budi mokytojai pagal Vadovo patvirtintą budėjimo grafiką.

37. Visuomenės sveikatos specialistas, vykdamas sveikatos priežiūrą gimnazijoje, prižiūri maitinimo organizavimo atitiktį Tvarkos aprašo reikalavimams ir teisės aktų nustatyta tvarka pildo valgiaraščių ir mokinių maitinimo atitikties patikrinimo dokumentus.

38. Nustačius neatitikimų, visuomenės sveikatos specialistas apie juos nedelsdamas informuoja maitinimo paslaugos teikėją ir gimnazijos Vadovą. Nepašalinus neatitikimų per tą pačią dieną, apie tai pranešama teritorinei Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai.

39. Valgiaraščių ir mokinių maitinimo atitikties patikrinimo dokumentai gimnazijoje saugomi dvejus metus.

40. Einamosios dienos valgiaraščiai ir sveiką mitybą skatinanti informacija skelbiami valgykloje matomoje vietoje.

V SKYRIUS

VAIKŲ, UGDOMŲ PAGAL IKIMOKYKLINIO IR PRIEŠMOKYKLINIO UGDYMO PROGRAMAS, MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

41. Ikimokyklinio ir priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimo organizavimas:

41.1. vaikų maitinimas organizuojamas vadovaujantis rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų ir energijos normomis, atsižvelgiant į vaikų amžių;

41.2. vaikai turi būti maitinami ne rečiau kaip kas 3,5 val. pagal patvirtintus valgiaraščius;

41.3. gimnazijoje, esant mišraus amžiaus ikimokyklinio ugdymo grupei, valgiaraščiai sudaromi vadovaujantis 4–7 metų vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų ir energijos normomis.

41.4. ne mažiau kaip 80 proc. vaikams patiekiamų patiekalų turi būti tausojantys;

41.5. pagal gydytojo rašytinius nurodymus (Forma Nr. E027-1) organizuojamas pritaikytas maitinimas;

41.6. jei pritaikyto maitinimo patiekalų pagaminti įstaigos virtuvėje nėra galimybių, vaikai gali būti maitinami iš namų atsineštu maistu, kuris turi būti laikomas ir patiekiamas tinkamos temperatūros;

41.7. jei vaiko atstovai pagal įstatymą vaikui įdeda maisto papildomai, jis turi atitikti Tvarkos aprašo reikalavimus;

41.8. jei vaiko atstovai pagal įstatymą atneša maisto į organizuojamas šventes, jis turi atitikti Tvarkos aprašo reikalavimus.

VI SKYRIUS

VAIKŲ, UGDOMŲ PAGAL BENDROJO UGDYMO PROGRAMAS, MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

42. Kasdien privaloma organizuoti pietus, kurių metu turi būti sudarytos sąlygos vaikams pavalgyti šilto maisto. Pietūs organizuojami ne anksčiau kaip po 2,5 val. ir ne vėliau kaip praėjus 4 val. nuo pamokų pradžios.

43. Visi pietų metu patiekiami patiekalai turi būti nurodyti valgiaraštyje. Vaikams sudaroma galimybė pasirinkti iš kelių karštųjų pietų patiekalų ir garnyrų. Taip pat sudaroma galimybė vaikams atsinešti ir maitintis iš namų atsineštu maistu. Už atsinešto maisto saugą ir kokybę atsako vaiko atstovai pagal įstatymą. Jei vaikai atsineša maisto į mokykloje ar klasėje organizuojamas šventes, rekomenduojama, kad atsineštas maistas atitiktų Tvarkos aprašo reikalavimus.

44. Valgiaraščiai sudaromi atsižvelgiant į mokykloje besimokančių vaikų amžių. Nesant galimybės sudaryti valgiaraščius skirtingoms amžiaus grupėms, sudaromas vienas valgiaraštis pagal vyresnių vaikų (11 metų ir vyresnių) maistinių medžiagų fiziologinius poreikius.

45. Pasirinkti pietų metu turi būti patiekiami karštieji patiekalai: tausojantis patiekalas ir patiekalas, pagamintas tik iš augalinės kilmės maisto produktų. Valgiaraščiuose šie patiekalai (ar patiekalas, jei tausojantis patiekalas yra pagamintas tik iš augalinės kilmės maisto produktų) pažymimi žodžiu „Tausojantis“ ir (ar) „Augalinis“. Jei pietų metu tiekiamas tik vienas karštasis pietų patiekalas, ne mažiau kaip pusė į pietų valgiaraščius įtrauktų karštųjų patiekalų turi būti tausojantys ir (ar) augaliniai.

46. Vaikams, pateikusiems gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E027-1), organizuojamas pritaikytas maitinimas.

VII SKYRIUS

MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

47. Vaikų maitinimo valgiaraščiai sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros maistinių medžiagų ir energijos normas bei vaikų buvimo įstaigoje trukmę. Valgiaraščių energinė ir maistinė vertė nuo rekomenduojamų normų gali nukrypti ne daugiau kaip 5 proc.

48. Valgiaraštyje nurodyti ir faktiškai patiekiami maisto produktai ar patiekalai gali skirtis tik atliekant nereikšmingus vienkartinis keitimus, kai vienas maisto produktas ar patiekalas pakeičiamas tos pačios maisto produktų grupės kitu, nepabloginant maistinės vertės, o energinė

vertė pasikeičia ne daugiau kaip 10 proc. Jei tokie keitimai kartojasi, valgiaraštis turi būti pakeistas ir patvirtintas iš naujo.

49. Gimnazijoje valgiaraščiai sudaromi ne trumpesniam kaip 15 darbo dienų laikotarpiui.

50. Gimnazija dalyvauja Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo programose, todėl šių programų maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami.

51. Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūrų ir gamybos technologiniuose aprašymuose turi būti nurodyti naudojami maisto produktai, jų bruto ir neto kiekiai (g), gamybos būdas ir trukmė. Pritaikyto maitinimo atveju papildomai nurodoma patiekalų energinė ir maistinė vertė (baltymai, riebalai, angliavandeniai).

52. Bendrojo ugdymo programas vykdančioms vaikams valgiaraščiai sudaromi vadovaujantis teisės aktų nustatytais maitinimo organizavimo reikalavimais ir mokinių amžiumi.

53. Sudarant valgiaraščius gali būti naudojami patiekalų receptūrų pavyzdžiai, parengti vadovaujantis teisės aktų reikalavimais.

54. Vaikams, pateikusiems gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E027-1), sudaromi individualūs pritaikyto maitinimo valgiaraščiai.

55. Valgiaraščiai turi būti parengti pagal Tvarkos aprašo 7 priede pateiktą valgiaraščio formą.

56. Visi valgiaraščio lapai turi būti sunumeruoti (išskyrus titulinį) ir patvirtinti vadovo parašu ir, jei naudojamas, spaudu. Valgiaraštis turi būti aiškus, nurodant tikslias patiekalų ar maisto produktų išėigas, be taisymų ar braukymų.

VIII SKYRIUS

NEMOKAMO MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

57. Nemokamas maitinimas gimnazijoje teikiamas vadovaujantis Lietuvos Respublikos teisės aktų nustatyta tvarka ir šiuo Tvarkos aprašu.

58. Mokinių nemokamo maitinimo organizavimą koordinuoja direktoriaus pavaduotoja ugdymui, o jo įgyvendinimą ir priežiūrą vykdo socialinis pedagogas.

59. Mokiniams nemokamas maitinimas pradedamas teikti nuo mokslo metų pradžios arba nuo kitos ugdymo dienos po sprendimo dėl socialinės paramos mokiniams skyrimo gavimo gimnazijoje.

60. Naujai atvykusiems mokiniams nemokamas maitinimas pradedamas teikti nuo pirmos mokymosi gimnazijoje dienos, pateikus savivaldybės administracijos sprendimą dėl socialinės paramos mokiniams skyrimo.

61. Nemokamas maitinimas teikiamas ugdymo dienomis iki mokslo metų pabaigos, išskyrus mokinių atostogas, poilsio ir švenčių dienas.

62. Nemokamam maitinimui skiriamų lėšų dydis vienai dienai vienam mokiniui nustatomas teisės aktų nustatyta tvarka.

63. Vietoj nemokamo maitinimo piniginės išmokos mokiniams nemokamos.

64. Mokiniai, gaunantys nemokamą maitinimą, gimnazijos valgykloje aptarnaujami bendra tvarka.

65. Už nemokamo maitinimo organizavimą gimnazijoje atsakingas socialinis pedagogas, kuris:

65.1. informuoja mokinį, klasės vadovą, valgyklos darbuotojus ir mokinio atstovus pagal įstatymą apie nemokamo maitinimo paskyrimą;

65.2. pildo nemokamo maitinimo apskaitą Socialinės paramos šeimai informacinėje sistemoje (SPIS) ir, pasibaigus mėnesiui, teisės aktų nustatyta tvarka parengia bei pateikia ataskaitas;

65.3. mokiniui nutraukus mokymąsi ar pakeitus mokyklą, per 1 darbo dieną informuoja atsakingą savivaldybės skyrių.

66. Klasių vadovai informuoja mokinius ir jų tėvus (globėjus, rūpintojus) apie nemokamo maitinimo paskyrimą ar nutraukimą.

67. Mokiniui nutraukus mokymąsi gimnazijoje, nemokamas maitinimas nutraukiamas.

68. Mokiniams, vykstantiems į gimnazijos organizuojamas išvykas, taip pat karantino, ekstremalios situacijos ar kitais atvejais, nemokamas maitinimas gali būti teikiamas išduodant maisto davinius.

69. Mokiniams, kuriems paskirtas mokymas namuose ar kurie dėl ligos nedalyvauja ugdymo procese, nemokamas maitinimas gali būti teikiamas išduodant maisto davinius teisės aktų nustatyta tvarka.

70. Kai ugdymo procesas gimnazijoje nevykdomas (egzaminų, renginių, ekstremalių situacijų ar kitais atvejais), nemokamas maitinimas organizuojamas išduodant maisto davinius.

71. Jei mokiniui būtina socialinė parama, tačiau jo tėvai (globėjai, rūpintojai) nesikreipia dėl jos skyrimo, gimnazija apie tai informuoja mokinio deklaruotos gyvenamosios vietos savivaldybės socialinį paramos skyrių ir pateikia turimą informaciją.

IX SKYRIUS

BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

72. Gimnazijos direktorius ar jo įgaliotas asmuo kontroliuoja mokinių maitinimo organizavimo kokybę ir šio Tvarkos aprašo nuostatų laikymąsi.

73. Gimnazijos direktorius atsako už valstybės ir savivaldybės biudžeto lėšų, skirtų mokinių maitinimui, tikslingą panaudojimą ir apskaitą.

74. Šis Tvarkos aprašas skelbiamas gimnazijos interneto svetainėje.

VISUOMENĖS SVEIKATOS SPECIALISTO FUNKCIJOS, PRIŽIŪRINT MAITINIMO ORGANIZAVIMĄ GIMNAZIJOJE

1. Visuomenės sveikatos specialistas, vykdamas sveikatos priežiūrą gimnazijoje:

1.1. raštu informuoja gimnazijos administraciją ir maitinimo paslaugų teikėją apie gydytojo rašytinius nurodymus (Forma Nr. E027-1) dėl vaiko maitinimo organizavimo ne vėliau kaip per 5 darbo dienas nuo šių nurodymų pateikimo;

1.2. prižiūri mokinių maitinimo organizavimo atitiktį Tvarkos aprašo ir teisės aktų reikalavimams, vertindamas:

1.2.1. ar mokiniams netiekiami teisės aktais draudžiami maisto produktai;

1.2.2. ar laikomasi patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimų;

1.2.3. ar sudarytos higieniškos sąlygos mokiniams nemokamai atsigerti geriamojo vandens;

1.2.4. ar maitinimo organizavimas atitinka nustatytus higienos, maisto saugos ir kitus reikalavimus;

1.2.5. ar organizuojamas pritaikytas maitinimas pagal gydytojo rašytinius nurodymus;

1.2.6. ar bendrojo ugdymo programas vykdančioms mokiniams kasdien sudaromos sąlygos pavalgyti šilto maisto ir ar laikomasi nustatyto maitinimo laiko;

1.2.7. ar visi patiekiami patiekalai atitinka valgiaraščius;

1.2.8. ar užtikrinamas tausojančių ir augalinės kilmės patiekalų pasirinkimas, kai tai numatyta teisės aktuose;

1.2.9. ar kiti maitinimai organizuojami pagal patvirtintus valgiaraščius;

1.2.10. ar valgiaraščiai sudaryti laikantis nustatytų reikalavimų;

1.3. periodiškai vertina valgiaraščių ir mokinių maitinimo organizavimo atitiktį bei pildo nustatytus patikrinimo dokumentus;

1.4. nustatęs neatitikimų, nedelsdamas informuoja maitinimo paslaugos teikėją ir gimnazijos vadovą;

1.5. nepašalinus nustatytų neatitikimų, informuoja atsakingas institucijas teisės aktų nustatyta tvarka;

1.6. teikia rekomendacijas dėl mokinių mitybos gerinimo.

MAISTO PRIEDŲ, KURIŲ NETURI BŪTI VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMUOSE MAISTO PRODUKTUOSE, SĄRAŠAS

1. Dažikliai:

- 1.1. E 102 tartrazinas;
- 1.2. E 104 chinolino geltonasis;
- 1.3. E 110 saulėlydžio geltonasis FCF, apelsinų geltonasis S;
- 1.4. E 120 košenilis, karmino rūgštis, karminas;
- 1.5. E 122 azorubinas, karmosinas;
- 1.6. E 123 amarantas;
- 1.7. E 124 ponso 4R, košenilis raudonasis A;
- 1.8. E 127 eritrozinas;
- 1.9. E 129 alura raudonasis AC;
- 1.10. E 131 patentuotas mėlynasis V;
- 1.11. E 132 indigotinas, indigokarminas;
- 1.12. E 133 briliantinis mėlynasis FCF;
- 1.13. E 142 žaliasis S;
- 1.14. E 151 briliantinis juodasis BN;
- 1.15. E 155 rudasis HT;
- 1.16. E 180 litolrubinas BK.

2. Konservantai ir antioksidantai:

- 2.1. E 200 sorbo rūgštis;
- 2.2. E 202 kalio sorbatas;
- 2.3. E 203 kalcio sorbatas;
- 2.4. E 210 benzenkarboksirūgštis;
- 2.5. E 211 natrio benzoatas;
- 2.6. E 212 kalio benzoatas;
- 2.7. E 213 kalcio benzoatas;
- 2.8. E 220–228 sieros dioksidas ir sulfitai.

3. Saldikliai:

- 3.1. E 950 acesulfamas K;
- 3.2. E 951 aspartamas;
- 3.3. E 952 ciklamatai;
- 3.4. E 954 sacharinai;
- 3.5. E 955 sukralozė;
- 3.6. E 957 taumatinas;
- 3.7. E 959 neohesperidinas DC;
- 3.8. E 960 steviolio glikozidai;
- 3.9. E 961 neotamas;
- 3.10. E 962 aspartamo-acesulfamo druska;
- 3.11. E 969 advantamas.

4. Aromato ir skonio stiprikliai:

- 4.1. E 620 glutamo rūgštis;

- 4.2. E 621 mononatrio glutamatas;
- 4.3. E 622 monokalio glutamatas;
- 4.4. E 623 kalcio glutamatas;
- 4.5. E 624 monoamonio glutamatas;
- 4.6. E 625 magnio glutamatas;
- 4.7. E 626 guanilo rūgštis;
- 4.8. E 627 dinatrio guanilatas;
- 4.9. E 628 dikalio guanilatas;
- 4.10. E 629 kalcio guanilatas;
- 4.11. E 630 inozino rūgštis;
- 4.12. E 631 dinatrio inozinatas;
- 4.13. E 632 dikalio inozinatas;
- 4.14. E 633 kalcio inozinatas;
- 4.15. E 634 kalcio5'-ribonukleotidai;
- 4.16. E 635 dinatrio5'-ribonukleotidai.

VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMŲ MAISTO PRODUKTŲ KOKYBĖS REIKALAVIMAI

1. Švieži vaisiai ir daržovės turi atitikti tiekiamų rinkai šviežių vaisių ir daržovių prekybos standartus, nustatytus 2011 m. birželio 7 d. Komisijos įgyvendinimo reglamente (ES) Nr. 543/2011, kuriuo nustatomos išsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 1234/2007 taikymo vaisių bei daržovių ir perdirbtų vaisių bei daržovių sektoriuose taisyklės (OL 2011 L 157, p. 1).

2. Bulvės turi atitikti maistinių bulvių I ar II klasės kokybės reikalavimus, nustatytus Maistinių bulvių kokybės reikalavimuose, patvirtintuose Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2002 m. gegužės 23 d. įsakymu Nr. 193 „Dėl Maistinių bulvių kokybės reikalavimų patvirtinimo“.

3. Mėsos gaminiai turi atitikti Mėsos gaminių techninio reglamento, patvirtinto Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78 „Dėl Mėsos gaminių techninio reglamento patvirtinimo ir žemės ūkio ministro 2003 m. gruodžio 29 d. įsakymo Nr. 3D-560 pripažinimo netekusiu galios“, nustatytus aukščiausios rūšies mėsos gaminių kokybės reikalavimus.

4. Alyvuogių aliejus turi atitikti 2012 m. sausio 13 d. Komisijos įgyvendinimo reglamente (ES) Nr. 29/2012 dėl prekybos alyvuogių aliejumi standartų (OL 2012 L 12, p.14) nustatytus standartus.

5. Žuvininkystės produktai turi atitikti sveikumo standartus, išdėstyti 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 853/2004, nustatančiame konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus (OL 2004 m. specialusis leidimas, 3 skyrius, 45 tomas, p. 14), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2012 m. sausio 11 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 16/2012 (OL 2012 L 8, p. 29).

6. Rauginti pieno gaminiai turi atitikti Raugintų pieno gaminių kokybės reikalavimus, patvirtintus Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2005 m. liepos 8 d. įsakymu Nr. 3D-335 „Dėl Raugintų pieno gaminių kokybės reikalavimų patvirtinimo bei kai kurių žemės ūkio ministro įsakymų pripažinimo netekusiais galios“.

7. Varškė ir varškės gaminiai turi atitikti Varškės ir varškės gaminių kokybės reikalavimus, patvirtintus Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2002 m. gruodžio 11 d. įsakymu Nr. 488 „Dėl Varškės ir varškės gaminių kokybės reikalavimų patvirtinimo“.

8. Sūriai turi atitikti Sūrių kokybės reikalavimų apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2008 m. birželio 13 d. įsakymu Nr. 3D-335 „Dėl Sūrių kokybės reikalavimų aprašo patvirtinimo ir kai kurių žemės ūkio ministro įsakymų, susijusių su privalomaisiais kokybės reikalavimais, pakeitimo“, nustatytus reikalavimus.

9. Lydyti sūriai turi atitikti lydytų sūrių kokybės reikalavimus, išdėstytus Lydytų sūrių techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 1999 m. gegužės 20 d. įsakymu Nr. 210 „Dėl privalomųjų kokybės reikalavimų patvirtinimo“.

10. Duonos ir pyrago kepiniai turi atitikti Duonos ir pyrago kepiinių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2014 m. spalio 28 d. įsakymu Nr. 3D-794 „Dėl Duonos ir pyrago kepiinių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento ir miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“, nustatytus reikalavimus.

11. Miltinės konditerijos gaminiai turi atitikti Miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2014 m. spalio 28 d. įsakymu Nr. 3D-794 „Dėl Duonos ir pyrago kepiinių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento ir miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“, nustatytus reikalavimus.

12. Miltai ir kruopos turi atitikti kokybės reikalavimus, nustatytus Maistui skirtų grūdų produktų techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2019 m. rugsėjo 11 d. įsakymu Nr. 3D-511 „Dėl Maistui skirtų grūdų techninio reglamento ir Maistui skirtų grūdų produktų techninio reglamento patvirtinimo“.

13. Grietinė ir grietinėlė turi atitikti kokybės reikalavimus, nustatytus Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2005 m. balandžio 18 d. įsakymu Nr. 3D-225 „Dėl Grietinėlės ir jos gaminių kokybės reikalavimų patvirtinimo“.

**LEIDŽIAMAS CUKRŲ, DRUSKOS IR PRIVALOMAS SKAIDULINIŲ MEDŽIAGŲ
KIEKIS VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMUOSE MAISTO PRODUKTUOSE¹ IR
PATIEKALUOSE**

Eil. Nr.	Maisto produktai ar patiekalai	Cukrų kiekis (g) ne didesnis nei/100 g (ml)	Druskos kiekis (g) ne didesnis nei/100 g (ml)	Skaidulinių medžiagų (g) ne mažesnis nei/100 g
1.	Mėsos ir žuvies (išskyrus silkę) patiekalai ir gaminiai	3	1,7	-
2.	Silkė	5	2,5	-
3.	Pieno gaminiai			
3.1.	Jogurtai, varškės gaminiai	10 ²	1	
3.1.1.	Jogurtai ir varškės gaminiai su vaisiais ar uogomis	10 iš jų 0 pridėtinių cukrų	1	-
3.2.	Sūriai	-	1,7	-
3.3.	Kiti pieno gaminiai, išskyrus desertus	5	1	-
4.	Grūdinių augalų produktai			
4.1.	Ruginė duona (ne mažiau kaip 30 proc. sausos produkto masės sudaro rugiai)	5	1,2	6
4.2.	Kita duona, duonos ir pyrago gaminiai	5	1	5
4.3.	Smulkieji pyrago gaminiai ir miltinės konditerijos gaminiai	16	1	-
4.4.	Pusryčių dribsniai ir javainiai	16	1	6
4.5.	Ekstruduoti ar pūsti pyrago gaminiai (javinukai, duoniukai, trapučiai ir pan.)	16	1	-
5.	Trinti, džiovinti vaisiai ar uogos ar jų gaminiai	0 (pridėtinių cukrų)	1	-
6.	Maitinimo paslaugos teikėjo pagaminti patiekalai, išskyrus desertus	5 (pridėtinių cukrų)	1	-
7.	Desertai	16	1	-
8.	Gerti skirti produktai, išskyrus nurodytus 3.1 ir 3.3 papunkčiuose			
8.1.	Sultys (vaisių ir (ar) daržovių)	-	0	-

8.2.	Kiti gėrimai (sulčių gėrimai, nektarai, gaivieji gėrimai ir pan.)	5	0	-
8.3	Maitinimo paslaugos teikėjo pagaminti gėrimai	5	-	-
9.	Kiti maisto produktai, nenurodyti 1–8 punktuose, išskyrus vaisius	5	1	-

¹ Maisto produktams, atitinkantiems maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė“ kriterijus, šio priedo reikalavimai netaikomi.

² 2020–2021 mokslo metais 8 g/100g (ml); 2021–2022 mokslo metais 7 g/100g (ml); 2022–2023 mokslo metais 6 g/100g (ml); 2023–2024 ir vėlesniais mokslo metais 5 g/100 g (ml).

MAISTO PRODUKTŲ IR PATIEKALŲ VAIKAMS MAITINTI PATIEKIMAS

Maisto produktų grupės	Maisto produktų patiekimas
1. Daržovės	1.1. Pirmenybė teikiama šviežioms, sezoninėms daržovėms. 1.2. Tiekiamos kuo įvairesnės daržovės. 1.3. Šviežių daržovių salotos tiekiamos su aliejaus ar nesaldinto jogurto padažu. 1.4. Termiškai apdorotos daržovės (šviežios arba šaldytos) tiekiamos kaip garnyras, sriuba, apkepas ir t. t.). 1.5. Per dieną vieną daržovių porciją galima pakeisti 100–200 ml daržovių sulčių. 1.6. Vaikams patiekiamos taip, kad galėtų sukramtyti.
2. Vaisiai, uogos	2.1. Pirmenybė teikiama šviežiams, sezoniniams vaisiams ir uogoms. 2.2. Per savaitę vieną vaisių porciją galima pakeisti 100–200 ml vaisių sulčių. 2.3. Vaikams patiekiami taip, kad galėtų sukramtyti. 2.4. Ikimokyklinio amžiaus vaikams vaisiai ar uogos netiekiami su kauliukais, kuriuos vaikai galėtų nuryti.
3. Bulvės	3.1. Jei bulvių patiekalai tiekiami su padažais, jie turi būti neriebesni nei 30 proc.
4. Grūdiniai produktai	4.1. Pirmenybė teikiama viso grūdo arba iš dalies viso grūdo produktams. 4.2. Tiekiamos kuo įvairesnės kruopos ar kruopų dribsniai (avižų, grikių, ryžių, kvietinės, miežinės, perlinės, kukurūzų, sorų ir kt.). 4.3. Pirmenybė teikiama ruginei duonai (ne mažiau kaip 30 proc. sausos produkto masės sudaro rugiai). 4.4. Apkepų, blynų, bandelių tešlai aukščiausios rūšies miltus rekomenduojama maišyti su viso grūdo miltais, sėlenomis. 4.5. Makaronai: pirmenybė teikiama pagamintiems iš kietųjų kviečių miltų arba viso grūdo miltų.
5. Mėsa ir mėsos gaminiai	5.1. Pirmenybė teikiama šviežiai, atvėsintai mėsai: paukštienai, triušienai, veršienai, jautienai, kiaulienai, avienai. 5.2. Tiekiamą liesą mėsa. 5.3. Paukštiena patiekalų gamybai naudojama be odos. 5.4. Šaltai, karštai, mažai rūkyti mėsos gaminiai ir mėsos gaminiai, kurių gamyboje buvo naudojamos rūkymo kvapiosios medžiagos, tiekiami ne jaunesniems kaip 3 metų amžiaus vaikams. 5.5. Mėsa patiekiamą taip, kad galėtų sukramtyti.
6. Žuvis	6.1. Pakaitomis tiekiamą riebi ir liesa jūrinė arba gėlo vandens žuvis. 6.2. Jei yra rizika, kad žuvyje liks smulkių ašakų, ji patiekiamą malta.
7. Kiaušiniai	7.1. Kiaušiniai patiekiami virti arba patiekaluose.
8. Pienas ir pieno produktai	8.1. Ikimokyklinio amžiaus vaikams rekomenduojama (jei gydytojas nerekomendavo kitaip) patiekti ne mažiau kaip 200 ml pasteurizuoto pieno arba atitinkamą pagal kalcio kiekį pieno produktų kiekį per dieną.

	<p>8.2. Vartoti tiekiamas ne didesnio nei 2,5 proc. riebumo pasterizuotas pienas.</p> <p>8.3. Rauginti pieno produktai tiekiami po rauginimo termiškai neapdoroti.</p> <p>8.4. Varškė tiekama šviežia arba patiekaluose.</p>
9. Ankštiniai ir ankštinės daržovės	9.1. Ikimokyklinio amžiaus vaikams pirmenybė teikiama tiekiant trintus ankštinius ar ankštines daržoves.
10. Aliejus ir riebalai	<p>10.1. Šaltųjų patiekalų gaminimui ir pagamintų patiekalų paskaninimui naudojamas šalto spaudimo nerafinuotas aliejus (rapsų, alyvuogių, linų sėmenų ir kt.).</p> <p>10.2. Kepimui naudojamas kepti tinkantis aliejus.</p> <p>10.3. Gyvūniniai riebalai, kur įmanoma, keičiami aliejais.</p>
11. Riešutai, sėklos, džiovinti vaisiai ir džiovintos uogos	<p>11.1. Tiekiami pagardinti patiekalus.</p> <p>11.2. Ikimokyklinio amžiaus vaikams tiekiami smulkinti.</p> <p>11.3. Džiovinti vaisiai tiekiami plauti karštu vandeniu.</p>
12. Prieskoniai	<p>12.1. Pirmenybė teikiama žaliems lapiniams prieskoniams (petražolės, krapai, raudonėlis, bazilikas ir kt.).</p> <p>12.2. Džiovintos žolelės tiekiamos be pridėtinės valgomosios druskos ir maisto priedų.</p>
13. Gėrimai	<p>13.1. Pirmenybė teikiama geriamajam vandeniui.</p> <p>13.2. Su patiekalais gėrimai, kuriuose yra pridėtinių cukrų, netiekiami.</p>
14. Desertai	<p>14.1. Viso grūdo ar iš dalies viso grūdo pyragai, bandelės.</p> <p>14.2. Daržovių, vaisių, pieno produktų pagrindu pagaminti pudingai, kokteiliai, pyragai ir pan.</p>
15. Sriubos	15.1. Jei tiekiamos su kitais patiekalais, patiekiamos nedideliais kiekiais (100–150 ml).
16. Arbata	16.1. Arbatžolių ir (ar) žolelių arbata ruošiama 1g/1l koncentracijos.
17. Kiti	17.1. Medus, grybai tiekiami ne jaunesniems kaip 3 metų amžiaus vaikams.

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo
7 priedas

(Valgiaraščio formos pavyzdys)

(ikimokyklinio, priešmokyklinio ar bendrojo ugdymo programos vykdančios įstaigos ar vaikų stacionarios socialinių paslaugų įstaigos ar vaikų poilsio stovyklos (teikiančios apgyvendinimo paslaugas) pavadinimas, adresas)

_____ **DIENŲ VALGIARAŠTIS**
(nurodyti dienų skaičių)

_____ (nurodyti vaikų amžiaus grupę)

Įstaigos darbo laikas
Nuo __ iki__ val.

1 savaitė
Pirmadienis

Maitinimas val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai, g	riebalai, g	angliavandeniai, g	

Iš viso:			0	0	0

Maitinimas val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išseiga	Patiekalo maistinė vertė, g*			Energinė vertė, kcal*
			baltymai, g	riebalai, g	angliavandeniai, g	
Iš viso:			0	0	0	0

Maitinimas val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išseiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai, g	riebalai, g	angliavandeniai, g	
Iš viso:			0	0	0	0

Maitinimas val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išseiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai, g	riebalai, g	angliavandeniai, g	
Iš viso:			0	0	0	0
Iš viso (dienos davinio):			0	0	0	0

* neprivaloma nurodyti bendrojo ugdymo programas vykdančioms įstaigoms, organizuojančioms tik pietus. Pritaikyto maitinimo valgiaraščiams ši išimtis netaikoma.