

PATVIRTINTA

Telšių r. Varnių Motiejaus Valančiaus  
gimnazijos direktoriaus 2020-12-31 d.  
įsakymu Nr. V - 119

## TELŠIŲ R. VARNIŲ MOTIEJAUS VALANČIAUS GIMNAZIJOJE VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

### I. SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Vaikų maitinimo organizavimo Telšių rajono Varnių Motiejaus Valančiaus gimnazijoje (toliau-Gimnazija) tvarkos aprašas (toliau – Tvarkos aprašas) nustato vaikų maitinimo reikalavimus.

2. Tvarkos aprašo tikslas – užtikrinti sveikatai palankią vaikų mitybą, maisto saugą ir kokybę, ugdyti sveikos mitybos įgūdžius.

3. Maitinimas vykdomas vadovaujantis teisės aktais, reglamentuojančiais vaikų maitinimo organizavimą, maisto gamimą, patalpų ir įrangos priežiūrą, higienos normas, sveikatos ir saugos reikalavimus. Telšių rajono savivaldybės tarybos 2020 m. gruodžio 29 d. sprendimu Nr. T1-465.

4. Maitinimo paslaugą Gimnazijoje teikia maitinimo paslaugos teikėjas, pasirinktas Viešųjų pirkimų įstatymo nustatyta tvarka.

5. Maitinimas gali būti:

5.1. nemokamas vaikų maitinimas pagal Telšių rajono savivaldybės administracijos Socialinės paramos ir rūpybos skyriaus sprendimus;

5.2. mokamas vaikų ir kitų ugdymo įstaigos bendruomenės narių maitinimas, kai už suteiktą maitinimo paslaugą vaikai, kiti Gimnazijos bendruomenės nariai atsiskaito patys grynaisiais pinigais;

5.3. pritaikytas maitinimas (mokamas arba nemokamas) pagal iš anksto pateiktas gydytojo raštiškas rekomendacijas ir tėvų prašymus.

### II. SKYRIUS SĄVOKOS IR APIBRĖŽIMAI

6. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir apibrėžimai:

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

**Šiltas maistas** – maistas, patiekiamas kaip karštasis patiekalas, iki jo pateikimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip +68°C temperatūroje.

**Užkandis** – maisto produktas ar patiekalas, neįtrauktas į pietų valgiaraštį.

**Tausojantis patiekalas** – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniame krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

**Pritaikytas maitinimas** – maitinimas, kuris užtikrina tam tikro sveikatos sutrikimo (alergija tam tikriems maisto produktams, virškinimo sistemos ligos ar remisinės jų būklės ir kt.) nulemtus vaiko individualius maistinių medžiagų ir energijos poreikius, parenkant toleruojamus maisto produktus, jų gamybos būdą, konsistenciją ir valgymo režimą. Pritaikytas maitinimas organizuojamas vaikams, pateikusiems gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E027-1).

**Valgiaraštis** – patiekiamų vartoti dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

**Maisto daviny** – lengvai paruošiami arba paruošti vartoti maisto produktai ar patiekalai, kurie išduodami tam tikram laikotarpiui pagal sveikatos apsaugos ministro nustatytas vidutines

rekomenduojamas paros normas ir yra tinkamai supakuoti, kad nebūtų sąlyčio su oru, paviršiais, rankomis, kad būtų galima saugiai nešti, vežti ar kitaip transportuoti.

Kitos sąvokos atitinka kituose teisės aktuose vartojamas sąvokas.

### **III. SKYRIUS**

#### **MAITINIMO ORGANIZAVIMAS. BENDRIEJI REIKALAVIMAI**

7. Už vaikų maitinimo organizavimą atsako Gimnazijos vadovas. Už šio Tvarkos aprašo nuostatų laikymąsi atsakingas maitinimo paslaugos teikėjas.

8. Vaikų maitinimą Gimnazijoje gali organizuoti tik maisto tvarkymo subjektai, kuriems Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nustatyta tvarka suteikta teisė užsiimti maisto tvarkymu, yra išduoti Maisto tvarkymo subjekto registracijos pažymėjimai. Maisto ruošimui turi vadovauti asmuo, atitinkantis tam darbui keliamus kvalifikacinius ir profesinius reikalavimus. Maisto išdavėjai, virėjai privalo patikrinti sveikatą Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka.

9. Vaikams Gimnazijoje leidžiama ruošti maistą kartu su pedagogu, socialiniu ar jaunimo darbuotoju ir jį vartoti, jei tai numatyta ugdymo ar vaikų užimtumo organizavimo programoje.

10. Sudarant sutartis dėl vaikų maitinimo paslaugų teikimo Gimnazijoje ar stovyklose (toliau – Sutartis), Sutartyje turi būti numatyta:

10.1. atsakomybė už maitinimo patalpų ir įrenginių higienos ir šio Tvarkos aprašo reikalavimų užtikrinimą, gaisrinės saugos reikalavimus, maitinimo proceso organizavimo metu susidariusių buitinių atliekų tvarkymą, patalpose esančių vandentiekio, kanalizacijos, elektros, vėdinimo sistemų priežiūrą;

10.2. vaikų, kuriems paskirtas nemokamas maitinimas, maitinimo sąlygos karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu ir (ar) kai vaikui paskirtas mokymas namuose.

11. Sutartys nesudaromos su maitinimo paslaugos teikėjais, kurie įtraukti į Nepatikimų maisto tvarkymo subjektų sąrašą, skelbiamą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos interneto svetainėje.

12. Maitinimo paslaugos teikėjas turi organizuoti visų vaikų, norinčių gauti šią paslaugą, maitinimą.

13. Atskirais atvejais Gimnazija turi teisę sudaryti Sutartis su ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo grupių vaiko atstovais pagal įstatymą dėl vaiko maitinimo iš namų atsineštu maistu. Sutartys sudaromos, kai šiose grupėse ugdomi vaikai, kuriems reikalingas pritaikytas maitinimas, taip pat kai Gimnazija veiklą vykdo karantino, ekstremalių situacijų, ekstremalių įvykių ar įvykio ir vasaros atostogų metu, o įstaigoje tuo metu yra stabdomas vaikų maitinimo paslaugų teikimas.

14. Jei sudaroma sutartis su vaiko atstovais pagal įstatymą dėl vaiko maitinimo iš namų atsineštu maistu pagal šio Aprašo 13 punkto nuostatą, už maisto saugą ir kokybę atsako vaiko atstovai pagal įstatymą. Sutartyje dėl vaiko maitinimo iš namų atsineštu maistu turi būti nuostata apie draudžiamus atnešti maisto produktus, išvardytus Tvarkos aprašo 15 punkte.

15. Vaikams maitinti Gimnazijoje draudžiamos naudoti šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir šokolado gaminiai; valgomieji ledai; pieno produktai ir konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; kramtomoji guma; gazuoti gėrimai; energiniai gėrimai; nealkoholinis alus, sidras ir vynas; gėrimai ir maisto produktai, pagaminti iš (arba kurių sudėtyje yra) kavamedžio pupelių kavos ar jų ekstrakto; cikorijos, gilių ar grūdų gėrimai (kavos pakaitalai); kisieliai; sultinių, padažų koncentratai; padažai su spirgučiais; šaltai, karštai, mažai rūkyti mėsos gaminiai ir mėsos gaminiai, kurių gamyboje buvo naudojamos rūkymo kvapiosios medžiagos (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto davinius); rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto davinius);

strimelės, pagautos Baltijos jūroje; nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; mechanškai atskirta mėsa, žuvis ir maisto produktai, į kurių sudėtį įeina mechanškai atskirta mėsa ar žuvis; subproduktai ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis); džiūvėsėliuose volioti ar džiūvėsėliais pabarstyti kepti mėsos, paukštienos ir žuvies gaminiai; maisto papildai; maisto produktai, pagaminti iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau – GMO), arba maisto produktai, į kurių sudėtį įeina GMO; maisto produktai, į kurių sudėtį įeina iš dalies hidrinti augaliniai riebalai.

16. Vaikams maitinti rekomenduojami šie maisto produktai: daržovės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai; grūdiniai (viso grūdo gaminiai, kruopų produktai, duonos gaminiai); ankštinės daržovės; pienas ir pieno produktai (rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti); kiaušiniai; liesa mėsa (neužšaldyta); žuvis ir jos produktai (neužšaldyti); aliejai; turi būti mažiau vartojama gyvūninės kilmės riebalų: kur įmanoma, riebi mėsa ir mėsos gaminiai turi būti keičiami liesa mėsa, paukštiena, žuvimi ar ankštinėmis daržovėmis; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo. Maisto davinius sudaryti rekomenduojami maisto produktai: daržovės; vaisiai; grūdiniai (viso grūdo gaminiai, kruopos, kruopų produktai, duonos gaminiai ir kt.); ankštinės daržovės; pienas ir pieno produktai (rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti); kiaušiniai; riešutai; liesa mėsa; žuvis ir jos produktai; aliejai; sultys; sriubos; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo (tik išvykoms). Draudžiama maisto davinius išvykoms sudaryti iš greitai gendančių maisto produktų. Sudarant maisto davinius ilgesniam laikui (pvz., karantino metu) rekomenduojama keisti maisto davinių sudėtį, atsižvelgiant į maisto davinius gaunančių vaikų poreikius.

17. Maitinimo paslauga teikiama kiekvieną dieną, atsižvelgiant į ugdymo įstaigos vidaus tvarką, išskyrus poilsio, švenčių dienas bei mokinių atostogų dienas. Atskirais atvejais, iš anksto suderinus su maitinimo paslaugos teikėju, gali būti organizuojamas maitinimas poilsio, švenčių ir mokinių atostogų dienomis Gimnazijoje organizuojamų renginių (olimpiadų, konkursų, konferencijų, stovyklų ir kitų renginių) dalyviams.

18. Vaikų maitinimas organizuojamas valgykloje ir kitose vaikams higieniškai maitinti tinkamose patalpose ar vietose sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie švaraus stalo.

19. 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.

20. Maitinimai skirstomi į pagrindinius – pusryčius, pietus, vakarienę ir papildomus – priešpiečius, pavakarius.. Pusryčiams vaikas turi gauti 20–25 proc., pietums – 30–35 proc., vakarienei – 20–25 proc., priešpiečiams, pavakariams – po 10 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono karingumo, jei tokie maitinimai numatyti valgiaraščiuose. (Jei vaikai maitinimų metu turi galimybę patys įsidėti maisto, šio punkto nuostatos netaikomos.) Maitinimų skaičius Gimnazijoje numatomas atsižvelgiant į vaikų buvimo įstaigoje trukmę. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas turi atitikti vaikų amžių ir sveikos mitybos rekomendacijas.

21. Maitinimai gali būti organizuojami išduodant sauso maisto davinius:

21.1. kai organizuojamos išvykos į varžybas, mokomųjų treniruočių stovyklas ar kitus renginius;

21.2. kai vaikui, kuris gauna nemokamą maitinimą, yra paskirtas mokymas namuose;

21.3. kai Gimnazijoje dėl karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio ugdymo procesas organizuojamas nuotoliniu būdu ir stabdomas ar ribojamas vaikų maitinimo paslaugų teikimas, vaikams, kuriems yra paskirtas nemokamas maitinimas, išduodami sauso maisto daviniai;

21.4. kai vaikai, kuriems yra paskirtas nemokamas maitinimas, nelanko mokyklos dėl ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu taikomos privalomos izoliacijos Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka;

21.5. kai vaikams, kuriems yra paskirtas nemokamas maitinimas, yra būtinas (pateikus gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E027-1)) pritaikytas maitinimas, tačiau pritaikyto maitinimo patiekalų įstaigos virtuvėje pagaminti nėra galimybių.

#### IV. SKYRIUS PATIEKALŲ GAMINIMO IR PATIEKIMO REIKALAVIMAI

22. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

22.1. Patiekiamas šiltas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną.

22.2. Patiekiamas maistas turi būti kokybiškas ir įvairus.

22.3. Pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams. Maisto pervirimas, perkepimas, prideginimas draudžiamas.

22.4. Gaminant maistą neturi būti naudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų.

22.5. Kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių (rekomenduojama sezoninių, šviežių).

22.6. Kiekvieną dieną turi būti patiektas patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų.

22.7. Daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras turi sudaryti ne mažiau kaip 1/3 patiekalo svorio. (Jei vaikai maitinimų metu turi galimybę patys įsidėti maisto, šio papunkčio nuostatos netaikomos).

22.8. Tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus, garnyrus ir šaltus užkandžius.

22.9. Valgymo metu ant stalų neturi būti padėta druskos, cukraus, pipirų, garstyčių.

22.10. Pienas ir kiti gėrimai vaikams netiekiami šalti, rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip 15°C.

22.11. Maistas turi būti patiekiamas estetiškai.

23. Ugdymo įstaigoje, stovyklose turi būti sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens (rekomenduojama kambario temperatūros). Vandeniui atsigerti turi būti naudojami asmeninio naudojimo arba vienkartiniai indai.

24. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, ištrupėjusius, įskilusius, apdaužytais kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus. Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo grupėse draudžiama naudoti vienkartinius įrankius.

25. Valgykloje ar kitoje patalpoje, kurioje maitinami vaikai, matomoje vietoje turi būti skelbiama:

25.1. valgiaraščiai (nurodant visus patiekiamus maisto produktus, patiekalus, gėrimus ir užkandžius bei jų kainas);

25.2. maisto pasirinkimo piramidės, maisto produktų ženklavimo simboliu „Rakto skylutė“ plakatai ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija;

25.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris (skambinti maitinimo organizavimo klausimais);

25.4. juridinis ar fizinis asmuo, teikiantis vaikų maitinimo paslaugas;

25.5. šio aprašo 25 punkto nuostatos ikimokyklinio ugdymo grupėje skelbiamos vaikų priėmimo–nusirengimo patalpoje;

25.6. užkandžių, jei jie tiekiami, sąrašas (nurodant jų svorį ir kainą) Gimnazijos valgykloje.

26. Gimnazijos interneto svetainėje turi būti skelbiama vieša prieiga: šis tvarkos aprašas, juridinis ar fizinis asmuo, teikiantis vaikų maitinimo paslaugą, valgiaraščiai (nurodomi patiekiami patiekalai, patiekalų kiekiai (g) ir kaina), taip pat karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu turi būti skelbiama informacija apie vaikų maitinimo organizavimo sąlygas, jei jos keičiamos.

27. Gimnazija dalyvauja Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programoje, finansuojamose Europos Sąjungos ir Lietuvos Respublikos valstybės biudžeto lėšomis. Šių programų produktai į valgiaraščius nėra įtraukiami.

28. Jei mokykloje maitinami suaugę asmenys, jiems mokykloje neturi būti pateikiami šio tvarkos aprašo reikalavimų neatitinkantys maisto produktai ar patiekalai.

29. Ugdymo įstaigoje ir stovyklose negali būti reklamuojami maisto produktai, išvardyti atitinkamai Tvarkos aprašo 15 punkte.

## **V. SKYRIUS**

### **VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS UGDYMO ĮSTAIGOSE**

30. Ikimokyklinio ugdymo grupėje:

30.1. Vaikai maitinami pagal valgiaraščius ne rečiau kaip kas 3,5 val.

30.2. Atskiri valgiaraščiai sudaromi 1–3 ir 4–7 metų vaikams. Jei ikimokyklinio ugdymo grupėje sudaromos mišraus amžiaus grupės, valgiaraščiai gali būti sudaromi vadovaujantis tik 4–7 metų vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis.

30.3. 80 proc. vaikams patiekiamų patiekalų turi būti tausojantys patiekalai.

30.4. Pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E027-1) turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas. Jei pritaikyto maitinimo ugdymo įstaigos virtuvėje pagaminti nėra galimybių, vaikai, kuriems skirtas pritaikytas maitinimas, gali būti maitinami tą dieną savo iš namų atsineštu maistu. Ikimokyklinio ir (ar) priešmokyklinio ugdymo grupėse iš namų atneštą maistą turi laikyti ir patiekti tinkamos temperatūros.

30.5. Jei vaiko atstovai pagal įstatymą vaikui įdeda maisto papildomai, įdėtas maistas turi atitikti Tvarkos aprašo 15 ir 16 punktų reikalavimus.

31. Gimnazijoje:

31.1. 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.

31.2. Visi pietų metu patiekiami patiekalai turi būti nurodyti valgiaraštyje sudarant galimybę pasirinkti iš kelių karštųjų pietų patiekalų ir kelių garnyrų. Rekomenduojama sudaryti sąlygas vaikams patiems įsidėti maisto.

31.3. Vaikams taip pat turi būti sudaryta galimybė atsinešti ir maitintis iš namų atsineštu maistu. Už atnešto maisto saugą ir kokybę atsako vaiko atstovai pagal įstatymą.

32. Valgiaraščiai sudaromi atsižvelgiant į Gimnazijoje besimokančių vaikų amžių. Skiriamos dvi vaikų amžiaus grupės: 6–10 metų ir 11 metų bei vyresnio amžiaus vaikai.

33. Pasirinkti pietų metu turi būti patiekiami karštieji patiekalai: tausojantis patiekalas ar patiekalas, pagamintas tik iš augalinės kilmės maisto produktų (išskyrus mokyklas, į kurias maistas pristatomas termosuose). 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 (15 dienų) įtrauktų karštųjų pietų patiekalų turi būti tausojantys ir (ar) patiekalai, pagaminti tik iš augalinės kilmės maisto produktų.

34. Gimnazijoje, vaikų maitinimams, nurodytiems Tvarkos aprašo 20 punkte, turi būti sudarytas visų tiekiamų maitinimų valgiaraštis.

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

36. Vaikų poilsio stovyklose:

36.1. Vaikai turi būti maitinami ne rečiau kaip kas 3,5–4 val. pagal poilsio stovyklos vadovo patvirtintus valgiaraščius.

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

36.3. Žygio metu vaikai turi būti aprūpinti maistu ir geriamuoju vandeniu. Į žygį draudžiama imti greitai gendančius maisto produktus.

36.4. Jei poilsio stovykloje vaikai intensyviai sportuoja, šiems vaikams valgiaraščiai sudaromi atsižvelgiant į padidėjusį energijos poreikį.

37. Gimnazijos vadovas:

37.1. nustato maitinimo organizavimo tvarką ugdymo įstaigoje;

37.2. paskiria asmenis, atsakingus už mokinių maitinimą, nemokamo maitinimo apskaitą, kitos dokumentacijos tvarkymą, maitinimo paslaugų viešojo pirkimo-pardavimo sutarties vykdymo kontrolę;

37.3. aptaria ir derina su maitinimo paslaugos teikėju vaikų maitinimo valgiaraščius;

37.4. informuoja raštu Telšių valstybinę maisto ir veterinarijos tarnybą ir Telšių rajono savivaldybės administracijos Švietimo ir sporto skyrių apie maitinimo organizavimo trūkumus, kurių per nustatytą laikotarpį nepavyko pašalinti bendru susitarimu su maitinimo paslaugos teikėju.

38. Visuomenės sveikatos priežiūros specialistas vertina vaikų maitinimo organizavimo atitiktį Tvarkos aprašo reikalavimams, ne rečiau kaip kartą per dvi savaites pildo Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalą Telšių rajono savivaldybės visuomenės sveikatos biuro direktoriaus nustatyta tvarka. Nustatęs neatitikčių, jas užregistruoja Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnale (Tvarkos aprašo 1 priedas) ir apie tai raštu informuoja maitinimo paslaugos teikėją ir ugdymo įstaigos direktorių.

39. Maitinimo paslaugos teikėjas atsako už tai, kad nustatyti vaikų maitinimo organizavimo trūkumai būtų pašalinti nedelsiant.

40. Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalas Gimnazijoje saugomas dvejus metus.

## **VI. SKYRIUS**

### **VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI**

41. Vaikų maitinimo valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros normas bei į vaikų buvimo įstaigoje trukmę. Valgiaraščių energinė ir maistinė vertė nuo rekomenduojamų paros normų gali nukrypti ne daugiau nei penkis procentus.

42. Ugdymo įstaigoje valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 darbo dienų laikotarpiui, stovyklose valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 5 kalendorinių dienų laikotarpiui.

43. Vaikų maitinimo valgiaraščiuose nurodomi patiekiami patiekalai, patiekalų kiekiai (g). Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose turi būti nurodyti naudojami maisto produktai, jų sudėtis, bruto ir neto kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.) ir trukmė. Maisto produktai, tiekiami pagal Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programas, į valgiaraščius neįtraukiami.

44. Valgiaraščių tituliname lape turi būti nurodytas mokyklos, stovyklos, kuriuose organizuojamas maitinimas, pavadinimas, adresas, darbo laikas, maitinamų vaikų amžius. Visi valgiaraščio lapai turi būti sunumeruoti (išskyrus titulinį) ir patvirtinti maitinimo paslaugos teikėjo ir įstaigos vadovo parašu ir spaudu, jei jį turi. Valgiaraščiuose turi būti nurodytos savaitės ir savaitės dienos, darbo laikas, kiekvieno vaikų srauto maitinimo laikas. Valgiaraštis turi būti aiškus (nurodytos tikslios patiekalų ar maisto produktų išėigos, be braukymų ar taisymų).

## **VII. SKYRIUS**

### **MAITINIMO KAINA, MAITINIMO PATALPŲ NUOMA**

45. Nemokamas vaikų maitinimas finansuojamas iš valstybės biudžeto specialiosios tikslinės dotacijos Telšių rajono savivaldybės (toliau – Savivaldybė) biudžetui, Savivaldybės biudžeto lėšų ir įstatymų nustatyta tvarka gautų kitų lėšų. Už suteiktą mokamo maitinimo paslaugą vaikai, kiti mokyklos bendruomenės nariai atsiskaito patys grynaisiais pinigais.

46. Maitinimo kainą sudaro išlaidos už maisto produktus ir maisto gaminimo išlaidos:

46.1. Maisto gaminimo išlaidas sudaro darbuotojų, tiesiogiai susijusių su maitinimo organizavimu, darbo užmokestis, valstybinio socialinio draudimo įmokos, virtuvės ir pagalbinių patalpų priežiūros, šiose patalpose esančių vandentiekio, elektros, vėdinimo sistemų remonto,

elektros, vandens ir nuotekų, patalpų šildymo bei kitos, su maisto gaminimu, patiekimu, pardavimu susijusios, sąnaudos:

46.1.1. Patiekalų gamybos išlaidoms padengti, kai mokiniai maitinami nemokamai, skiriama iki 30 procentų sumos, skirtos maisto produktams įsigyti.

46.1.2. Ikimokyklinio ugdymo grupėse patiekalų gamybos išlaidoms padengti skiriama iki 10 procentų sumos, skirtos maisto produktams įsigyti.

46.2. Išlaidas už maisto produktus, kai mokiniai maitinami nemokamai, nustato Telšių rajono savivaldybės administracijos direktorius, vadovaudamasis Lietuvos Respublikos Socialinės paramos mokiniams įstatymo 7 straipsniu ir 15 straipsnio 3 dalies 2 punktu.

47. Maitinimo kainą (lėšų dydžius už maisto produktus ir maisto gaminimo išlaidas) siūlo maitinimo paslaugos teikėjas. Maitinimo kaina nurodoma paslaugų viešojo pirkimo-pardavimo sutartyje (vieno mokinio vienos dienos maisto gaminimo kaina Eur su PVM).

48. Savivaldybės nuosavybės teise priklausantis turtas (maisto gamybai ir mokinių maitinimui reikalingos patalpos), kurį patikėjimo teise valdo Savivaldybės švietimo įstaigos, maitinimo paslaugos teikėjui maitinimo paslaugos teikimo laikotarpiui išnuomojamos ne konkurso būdu Telšių rajono savivaldybės tarybos nustatyta Telšių rajono savivaldybės ir valstybės turto valdymo, naudojimo ir disponavimo juo tvarka:

48.1. Sudaroma patalpų nuomos sutartis.

48.2. Nuomojamos patalpos perduodamos pagal priėmimo-perdavimo aktą. Paslaugos teikėjas materialiai atsako už perduotas patalpas, užtikrina ir atsako už patalpų ir įrenginių higieninę būklę, apsaugą. Be steigėjo sutikimo negalima atlikti nuomojamų patalpų kapitalinį remontą, rekonstrukcijas, kitokius pertvarkymus.

48.3. Už nuomojamų patalpų šildymą (jei tai numatoma sutartyje), šiose patalpose sunaudotą elektros energiją, šaltą, karštą bei kanalizuojamą vandenį pagal skaitiklių rodmenis ir galiojančias kainas, maisto ir kitų atliekų išvežimą maitinimo paslaugos teikėjas apmoka savo lėšomis.

48.4. Pasibaigus sutarties galiojimo laikotarpiui maitinimo paslaugoms perduotas turtas turi būti gražintas tokios pat būklės, kokios buvo perduotas, atsižvelgiant į fizinį turto nusidėvėjimą.

## **VIII. SKYRIUS**

### **MOKINIŲ NEMOKAMO MAITINIMO ORGANIZAVIMAS EKSTREMALIOSIOS SITUACIJOS, EKSTREMALIOJO ĮVYKIO IR (AR) KARANTINO METU**

49. Kai Gimnazijoje dėl karantino, ekstremaliosios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio yra organizuojamas mokymas nuotoliniu būdu ir (ar) ribojamas vaikų maitinimo paslaugų teikimas, mokiniai, kuriems yra paskirtas nemokamas maitinimas, maitinami išduodant maisto ar sauso maisto daivinius (toliau – maisto daiviniai). Maisto daivinių išdavimą organizuoja direktoriaus paskirtas asmuo.

50. Maisto daivinius sudaro ir išduoda maitinimo paslaugas teikianti įmonė. Maisto daivinis turi atitikti nustatytas vidutines rekomenduojamas paros normas, nustatytas Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. spalio 4 d. įsakymu Nr. V-877 „Dėl Pusryčių, pietų ir pavakarių patiekalų gamybai reikalingų produktų rinkinių sąrašo pagal mokinių amžiaus grupes patvirtinimo“. Draudžiama maisto daivinius sudaryti iš greitai gendančių maisto produktų. Sudarant maisto daivinius ilgesniam laikui rekomenduojama keisti maisto daivinių sudėtį, atsižvelgiant į maisto daivinius gaunančių vaikų poreikius.

51. Mokinių nemokamo maitinimo organizavimo procese pagal iš anksto sudarytas bendradarbiavimo sutartis gali dalyvauti socialiniai darbuotojai, dirbantys su socialinę riziką patiriančiomis šeimomis, ar atvejo vadybininkai, kurie bendradarbiauja su mokykla sprenddami vaikų maitinimo klausimus, padeda organizuoti ir (ar) patys dalyvauja maisto daivinių dalijimo procese ekstremaliosios situacijos, ekstremaliojo įvykio ir (ar) karantino metu, teikia siūlymus mokyklai nemokamo maitinimo organizavimo klausimais ir rūpinasi, kad maisto daiviniai vaikams, augantiems socialinę riziką patiriančiose šeimose, būtų vartojami pagal paskirtį.

52. Mokyklos vadovo paskirti asmenys, atsakingi už nemokamo maitinimo mokykloje organizavimą ekstremaliosios situacijos, ekstremaliojo įvykio ir (ar) karantino metu:

52.1. peržiūri ir patikslina mokinių, kuriems paskirtas nemokamas maitinimas, sąrašus, išsiaiškina, ar visos šeimos pageidauja gauti maisto davinį, ar visos šeimos turi galimybę atsiimti maisto davinį paskirtu laiku;

52.2. informuoja mokinių tėvus (globėjus, rūpintojus) apie maitinimo organizavimo sąlygas ir apie maisto davinių išdavimą pranešimu elektroniniame dienyne ir (ar) telefonu ar kitu būdu;

52.3. bendradarbiaudami su socialiniais darbuotojais organizuoja maisto davinio pristatymą į namus, jeigu šeima dėl subjektyvių priežasčių negali atvykti jo pasiimti nustatytu laiku;

52.4. bendradarbiauja su maitinimo paslaugos teikėju, visuomenės sveikatos specialistais dėl maisto davinio turinio atitikties nustatytoms vidutinėms rekomenduojamoms paros normoms ir patvirtintai nemokamam maitinimui skiriamų lėšų sumai, aptaria maisto davinių išdavimo periodiškumą, teikia pasiūlymus dėl maisto davinių pristatymo laiko ir maisto davinių įvairovės;

52.5. koordinuoja informacijos dėl maisto davinių išdavimo skelbimą mokyklos interneto svetainėje;

52.6. prižiūri maisto davinių išdavimą mokinių tėvams (globėjams, rūpintojams) ir (ar) pilnamečiams mokiniams.

53. Maisto davinius suruošiantys ir išduodantys asmenys turi laikytis šių reikalavimų:

53.1. naudoti apsaugos priemonės (respiratorius ar apsaugines veido kaukes, vienkartinės pirštines ir dezinfekcinį skystį);

53.2. ne rečiau kaip kas 2 val. kruopščiai plauti rankas šiltu tekančiu vandeniu ir skystu muilu ir dezinfekuoti jas specialiomis rankų dezinfekcinėmis priemonėmis;

53.3. valyti drėgnu būdu ir dezinfekcinėmis priemonėmis dalijimo vietoje dažniausiai liečiamus paviršius (durų rankenas, paviršius, ant kurių dedami maisto produktai, ir t. t.);

53.4. pristatyti maisto davinius, iš anksto suderinus su gavėjais, į namus paliekant juos prie gavėjų durų;

53.5. vengti maisto davinius dalyti patalpose. Pagal galimybę organizuoti maisto davinių išdavimą lauke;

53.6. laikytis kitų taisyklių, ekstremaliosios situacijos, ekstremaliojo įvykio ar karantino metu nustatytų Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimais, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymais ar Valstybės lygio ekstremaliosios situacijos valstybės operacijų vadovo sprendimais.

## **IX. SKYRIUS BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS**

54. Maitinimo paslaugų teikimo kontrolę (produktų kokybės, gamybos proceso, pagamintos produkcijos ir pan.) vykdo Gimnazijos administracija, Telšių rajono savivaldybės administracijos įgalioti asmenys, Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos Telšių valstybinė maisto ir veterinarinė tarnyba.

55. Kontrolę vykdančioms institucijoms pareikalavus, Paslaugos teikėjas privalo pateikti gaminamų patiekalų technologines ir kalkuliacines korteles, kitus duomenis ir dokumentus, reikalingus lėšų panaudojimo kontrolei bei analizei atlikti. Šie dokumentai privalo būti maisto gaminimo patalpose.

56. Gavus nusiskundimų, paslaugos užsakovas gali inicijuoti maitinimo paslaugos teikimo kokybės (maisto produktų laboratorinius tyrimus, maisto ruošimo, maisto saugos ir maisto tvarkymo, patalpų higienos atitikties nustatytiems reikalavimams) patikrinimą. Išlaidos už maisto kokybės patikrinimą apmokamos Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nustatyta tvarka.



57. Paslaugų teikėjas privalo dalyvauti organizuojamuose susitikimuose su Gimnazijos vadovu, paslaugos teikimo kontrolę vykdančiomis institucijomis, visuotiniuose tėvų susirinkimuose, kai svarstomi vaikų maitinimo klausimai.



## 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 neoesperidinas 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.