

PATVIRTINTA

Raseinių rajono savivaldybės
tarybos 2020 m. birželio 18 d.
sprendimu Nr. TS-188

VAIKŲ IR MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO RASEINIŲ RAJONO SAVIVALDYBĖS IR NEVALSTYBINĖSE MOKYKLOSE TVARKOS APRAŠAS

I SKYRIUS

BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Vaikų ir mokinių maitinimo organizavimo Raseinių rajono savivaldybės ir nevalstybinėse mokyklose tvarkos aprašas (toliau - Tvarkos aprašas) reglamentuoja vaikų ir mokinių, kurie ugdomi Raseinių rajono savivaldybės ikimokyklinio, bendrojo ugdymo ir nevalstybinėse mokyklose (toliau – mokykla), mokyklų organizuojamose vaikų vasaros poilsio stovyklose (toliau – vaikų poilsio stovykla) maitinimo organizavimo tvarką ir reikalavimus.

2. Tvarkos aprašo tikslas - užtikrinti sveikatai palankią vaikų mitybą, maisto saugą ir kokybę, patenkinti vaikų maisto medžiagų fiziologinius poreikius, ugdyti sveikos mitybos įgūdžius.

3. Šio Tvarkos aprašo reikalavimai privalomi mokykloms ir vaikų poilsio stovykloms, kuriose organizuojamas vaikų maitinimas, vadovams, juridiniams ir fiziniams asmenims, teikiantiems maitinimo ar maisto produktų tiekimo paslaugas bei pagal kompetenciją kontrolę vykdančioms institucijoms.

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

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** – paprastai 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 kitų formų monosacharidai ir disacharidai, taip pat cukrūs, esantys įdėtame meduje, sirupuose, vaisių sultyse ir vaisių sulčių koncentratuose;

5.6. **pritaikytas maitinimas** – maitinimas, kuris užtikrina tam tikro sveikatos sutrikimo (alergija tam tikriems maisto produktams, virškinimo sistemos ligos ar remisinės jų būklės ir kt.) nulemtų, asmens individualių maisto medžiagų ir energijos poreikių patenkinimą, parenkant toleruojamus maisto produktus, jų gamybos būdą, konsistenciją ir valgymo režimą, ir yra raštiškai rekomenduojamas gydytojo;

5.7. **šiltas maistas** – maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip +68 °C temperatūroje;

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

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

5.10. **valgiaraštis** – patiekiamų vartoti dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

Kitos Tvarkos apraše vartojamos sąvokos atitinka kituose teisės aktuose vartojamas sąvokas.

II SKYRIUS

MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

6. Už maitinimo organizavimą yra atsakingas mokyklos arba vaikų poilsio stovyklos vadovas, už jo vykdymą – vadovo paskirtas atsakingas asmuo. Mokyklos arba vaikų poilsio stovyklos vadovas, vadovaudamasis Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatymu, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 „Dėl maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“ (Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymo Nr. V – 394 redakcija ir vėliau priimtais įsakymo patikslinimais) bei šiuo Tvarkos aprašu ir tarpusavio su maitinimą teikiančia įmone sudaryta sutartimi (toliau – Sutartis), nustato maitinimo laiką ir tvarką mokykloje, skelbia viešai bei prižiūri, kad jos būtų laikomasi.

7. Sudarant Sutartis dėl vaikų maitinimo paslaugų teikimo ugdymo įstaigose, esant poreikiui vaikų poilsio stovyklose, Sutartyje turi būti numatyta atsakomybė už maitinimo organizavimo 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. Sutartis nesudaromos su maitinimo paslaugos teikėjais, kurie įtraukti į nepatikimų maisto tvarkymo subjektų sąrašą, skelbiamą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos interneto svetainėje. Dėl

vaiko maitinimo iš namų atsineštu maistu, 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. Sutartis dėl vaiko maitinimo iš namų atsineštu maistu turi teisę sudaryti ikimokyklinio ir (ar) priešmokyklinio ugdymo programas įgyvendinančios įstaigos ir tos įstaigos, kuriose ugdomi vaikai, kuriems reikalingas pritaikytas maitinimas, taip pat ikimokyklinio ir (ar) priešmokyklinio ugdymo programas įgyvendinančios įstaigos, veiklą vykdančios karantino, ekstremalių situacijų, ekstremalių įvykių ar kitų įvykių metu.

8. Vaikų maitinimas organizuojamas mokyklų valgyklose ir kitose vaikams maitinti pritaikytose patalpose ar vietose, sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie stalo, laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo bei patalpų higienos reikalavimų.

9. Maitinimo paslaugos ugdymo įstaigose teikiamos kiekvieną dieną, atsižvelgiant į ugdymo įstaigos specifiką, 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 mokykloje organizuojamų renginių (olimpiadų, konkursų, konferencijų, stovyklų ir kitų renginių) dalyviams.

10. Maitinimai (atsižvelgiant į įstaigos tipą, vaikų buvimo įstaigoje trukmę) gali būti:

10.1. pagrindiniai – pusryčiai, pietūs, vakarienė ir papildomi – priešpiečiai, pavakariai, naktipiečiai. Pusryčiams vaikai turi gauti 20–25 procentus, pietums 30–35 procentus, pavakariams arba priešpiečiams ir / ar naktipiečiams – po 10 procentų, vakarienei – 20–25 procentus pagal amžiaus grupės rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo, jei tokie maitinimai numatyti valgiaraščiuose. Jei vaikai maitinimų metu turi galimybę patys įsidėti maisto, šio punkto nuostatos netaikomos. Maitinimai gali būti organizuojami išduodant maisto davinius, skirtus maitinti ne mokykloje, vaikų poilsio stovykloje ir kt. (ne ilgesnėms kaip 1 dienos išvykoms į varžybas, mokomųjų treniruočių stovyklas ar kitus renginius). Maisto daviniai gali būti išduodami karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu, jei tuo metu sustabdomas vaikų maitinimo paslaugų teikimas mokyklose ar poilsio stovyklose;

10.2. šalti užkandžiai (raštišku vaikų atstovų pagal įstatymą pritarimu (kiekvienų mokslo metų pirmą mėnesį).

11. Vaikų maitinimui mokyklose draudžiamos šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir jo gaminiai; valgomieji ledai (jie leidžiami vaikų vasaros stovyklų metu raštišku vaikų atstovų pagal įstatymą pritarimu); pieno produktai ir konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; 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 paketus į namus); rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto paketus į namus); strimelė, pagauta Baltijos jūroje; nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; mechaniškai atskirta mėsa, žuvis ir maisto produktai, į kurių sudėtį įeina mechaniškai 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.

12. 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.

13. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

13.1. patiekiamas šiltas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną. Atvėsintą maistą nuo jo pagaminimo patiekti per 24 valandas kaip šiltą maistą leidžiama bendrojo ugdymo programose įgyvendinančiose įstaigose ir poilsio stovyklose, kurių virtuvėse yra galimybės tik pašildyti maistą. Šaldytus pusgaminius kaip šiltą maistą leidžiama patiekti bendrojo ugdymo programose įgyvendinančiose įstaigose ir poilsio stovyklose, kurių virtuvėse yra galimybės tik pašildyti maistą;

13.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas, įvairus ir atitinkantis teisės aktais nustatytus saugos reikalavimus (Tvarkos aprašo 1 priedas);

13.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams. Maisto pervirimas, perkepimas, prideginimas draudžiamas;

13.4. gaminant maistą neturi būti naudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų (Tvarkos aprašo 2 priedas);

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

13.6. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių, rekomenduojama sezoninių, šviežių. Rekomenduojama, kad vaisiai būtų tiekiami papildomo maitinimo metu;

- 13.7. kiekvieną dieną turi būti patiektas patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų;
- 13.8. daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras turi sudaryti ne mažiau kaip 1/3 patiekalo svorio (jei vaikai maitinimo metu turi galimybę patys įsidėti maisto, šio papunkčio nuostatos netaikomos);
- 13.9. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus, garnyrus, šaltus užkandžius ir atsižvelgiant į šios Tvarkos aprašo 3 punkto reikalavimus (reikalavimas netaikomas pritaikyto maitinimo valgiaraščiams);
- 13.10. karštas pietų patiekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštinės daržovės, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu turi būti patiekiamas daržovių (išskyrus bulvių) ar vaisių garnyras;
- 13.11. valgymo metu ant stalų neturi būti padėta druskos, cukraus, pipirų, garstyčių;
- 13.12. pienas ir kiti gėrimai vaikams neteikiami šalti, rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip 15° C;
- 13.13. rekomenduojama, atsižvelgiant į sezoniskumą keisti patiekalus ar jų žaliavas šviežiais (pvz., raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriubą į šaltibarščius ir pan.).
14. Mokykloje ar vaikų poilsio stovykloje turi būti sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens (rekomenduojama kambario temperatūros). Vandeniui atsigerti turi būti naudojami asmeninio naudojimo arba vienkartiniai puodukai, stiklinaitės ar buteliukai.
15. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, ištrupėjusius, įskilusius, apdaužytus kraštais indus bei aliuminius įrankius ir indus. Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas įgyvendinančiose įstaigose draudžiama naudoti vienkartinius įrankius.
16. Mokyklos valgykloje ar kitoje patalpoje, kurioje maitinami vaikai, matomoje vietoje turi būti skelbiama:
- 16.1. valgiaraščiai (nurodant visus faktiškai patiekiamus maisto produktus, patiekalus, gėrimus ir užkandžius), išskyrus ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas vykdančiose įstaigose, kuriose valgiaraščiai ir draudžiamų produktų grupės skelbiami vaikų priėmimo-nusirengimo patalpoje;
- 16.2. maisto pasirinkimo piramidės, maisto produktų ženklavimo simboliu „Rakto skylutė“ plakatai ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija;
- 16.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos Kauno departamento Raseinių skyrius (toliau - Raseinių valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba) nemokamos telefono linijos numeris (skambinti maitinimo organizavimo klausimais), asmens, teikiančio vaikų maitinimo ir (ar) maisto produktų tiekimo paslaugas, telefono numeris, išskyrus ikimokyklinio ugdymo mokyklas, kuriose ši informacija skelbiama vaikų priėmimo-nusirengimo patalpoje;

16.4. šaltų užkandžių, jei jie tiekiami, sąrašas ir svoris bendrojo ugdymo mokyklose.

17. Tvarkos aprašas, valgiaraščiai ir fizinis ar juridinis asmuo, teikiantis vaikų maitinimo ir (ar) maisto produktų tiekimo paslaugas, turi būti skelbiami mokyklos interneto svetainėje.

18. Mokykloms rekomenduojama dalyvauti Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programose, finansuojamose Europos Sąjungos ir Lietuvos Respublikos valstybės biudžeto lėšomis.

19. Jei mokykloje maitinami suaugę asmenys, jiems mokykloje neturi būti pateikiami šio Tvarkos aprašo reikalavimų neatitinkantys maisto produktai ar patiekalai vaikų maitinimo metu.

III SKYRIUS

VAIKŲ IR MOKINIŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

20. Vaikų ir mokinių maitinimo valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerijos rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams bei į vaikų buvimo įstaigoje trukmę. Valgiaraščių energinė ir maistinė vertė nuo normų gali nukrypti ne daugiau nei penkis procentus.

21. Mokyklose valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 darbo dienų laikotarpiui, vaikų poilsio stovyklose valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 5 kalendorinių dienų laikotarpiui (švenčių ir poilsio dienomis vaikų maitinimui valgiaraščiai netaikomi, maitinimas organizuojamas pagal galimybes dalyvaujant vaikams).

22. Mokyklų, vaikų poilsio stovyklų 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.

23. 1-7 m. amžiaus vaikai turi būti maitinami ne rečiau kaip kas 3,5 val. pagal valgiaraščius.

24. Atskiri valgiaraščiai sudaromi:

24.1. ikimokyklinio ugdymo mokyklose lopšelio (vadovaujantis 1-3 m. vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis) ir darželio (vadovaujantis 4-7 m. vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis) grupėms. Jei sudaromos mišrios grupės, valgiaraščiai gali būti sudaromi vadovaujantis tik 4-7 m. vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis;

24.2. mokyklose 6-10 metų ir 11 metų bei vyresnio amžiaus vaikams (nesant galimybės sudaryti valgiaraščius abiem amžiaus grupėms, sudaromas vienas valgiaraštis pagal 11 metų ir

vyresnio amžiaus mokinių maistinių medžiagų fiziologinius poreikius, išskyrus pradinio ugdymo programas įgyvendinančias įstaigas).

25. Pagal gydytojų raštiškus nurodymus (forma Nr. E027-1) mokyklose turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas.

26. Jei pritaikyto maitinimo patiekalų ikimokyklinio ir (ar) priešmokyklinio ugdymo programas įgyvendinančios įstaigos virtuvėje pagaminti nėra galimybių, vaikai, kuriems skirtas pritaikytas maitinimas, gali būti maitinami tą dieną savo iš namų atneštu maistu. Ikimokyklinio ir (ar) priešmokyklinio ugdymo programas įgyvendinančios įstaigos iš namų atneštą maistą turi laikyti ir patiekti tinkamos temperatūros.

27. Mokyklose, vykdančiose bendrojo ugdymo programas, 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. Vaikų aptarnavimui pietų metu pagerinti rekomenduojama pailginti pertraukas arba pertraukas organizuoti skirtingu metu skirtingoms klasėms. Vaikai, gyvenantys mokyklų bendrabučiuose, turi būti maitinami ne rečiau kaip kas 3,5–4 val.

28. Bendrojo ugdymo mokyklose pasirinkti pietų metu turi būti patiekiami karštieji patiekalai: tausojantis patiekalas ir 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.

29. Vaikų poilsio stovyklose vaikai maitinami ne rečiau kaip kas 3,5–4 val. pagal poilsio stovyklos vadovo patvirtintus valgiaraščius. Vaikams, pateikusiems gydytojo raštiškus nurodymus (forma Nr. E027-1), turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas.

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

31. Jei organizuojamas papildomas vaikų iš mažas pajamas gaunančių šeimų maitinimas, turi būti sudarytas tiekiamo papildomo maitinimo valgiaraštis.

32. Vaikų nuo 1 iki 18 metų amžiaus maitinimo valgiaraščiai sudaromi (pasirinktinai):

32.1. pagal patiekalų receptūrų pavyzdžius, pateiktus interneto svetainėje (www.smlpc.lt/lt/mityba_ir_fizinis_aktyvumas/rekomenduojami_perspektyviniai_valgiaraščiai);

32.2. savarankiškai maitinimo paslaugos teikėjo, vadovaujantis šio Tvarkos aprašo reikalavimais;

32.3. pagal gydytojo raštiškus nurodymus (forma Nr. E027-1).

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

34. Bendrojo ugdymo mokyklose visi pietų metu patiekiami patiekalai turi būti nurodyti valgiaraštyje. Rekomenduojama sudaryti galimybę pasirinkti iš kelių karštųjų pietų patiekalų ir kelių garnyrų. Rekomenduojama sudaryti sąlygas vaikams patiems įsidėti maisto. Vaikams taip pat turi būti sudaryta galimybė atsinešti, laikyti ir maitintis iš namų tą dieną atneštu maistu. Už atnešto maisto saugą ir kokybę atsako vaiko atstovai pagal įstatymą.

IV SKYRIUS

BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

35. Mokyklos vadovas:

35.1. nustato maitinimo organizavimo tvarką ugdymo įstaigoje;

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

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

36. Raseinių r. savivaldybės visuomenės sveikatos biuras:

36.1. vertina mokinių maitinimo organizavimo Raseinių rajono savivaldybės švietimo įstaigose atitiktį pagal Tvarkos aprašo 4 priedo reikalavimus ir Raseinių r. savivaldybės visuomenės sveikatos biuro direktoriaus nustatyta tvarka;

36.2. ne rečiau kaip kartą per dvi savaites pildo ir, nustatęs neatitikčių, jas užregistruoja Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnale (Tvarkos aprašo 5 priedas) ir nedelsdamas raštu apie tai informuoja maitinimo paslaugos teikėją, pranešimo kopiją pateikia mokyklos vadovui;

36.3. jei maitinimo paslaugos teikėjas per nustatytą laiką nepašalina valgiaraščių ir vaikų maitinimo neatitikčių, raštu informuoja Raseinių valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybą;

36.4. konsultuoja mokyklos ar maitinimo paslaugų teikėjų darbuotojus, atsakingus už mokinių maitinimą, vaikų tėvus sveikos mitybos ar maisto saugos klausimais.

37. Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalas mokyklose saugomas dvejus metus.

38. Vaikų ir mokinių maitinimo organizavimą kontroliuoja Raseinių valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba.

.

Vaikų ir mokinių maitinimo organizavimo
Raseinių rajono savivaldybės ir nevalstybinėse
mokyklose tvarkos aprašo
1 priedas

MAISTO PRODUKTŲ IR PATIEKALŲ VAIKAMS MAITINTI PATIEKIMAS

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

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

Vaikų ir mokinių maitinimo organizavimo
Raseinių rajono savivaldybės ir nevalstybinėse
mokyklose tvarkos aprašo
2 priedas

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 kalcio 5'-ribonukleotidai;
4.16. E 635 dinatrio 5'-ribonukleotidai.
-

Vaikų ir mokinių maitinimo organizavimo
Raseinių rajono savivaldybės ir nevalstybinėse
mokyklose tvarkos aprašo
3 priedas

**VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMŲ MAISTO PRODUKTŲ IR PATIEKALŲ
DAŽNUMAS**

Maisto produktai ir patiekalai ²	Visos paros maitinimas	Trys maitinimai per dieną	Vienas arba du maitinimai per dieną
1. Patiekalai iš raudonos mėsos	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.
2. Patiekalai iš baltos mėsos	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.
3. Termiškai apdoroti mėsos gaminiai	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.
4. Termiškai neapdoroti mėsos gaminiai	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.
5. Žuvis ir žuvies patiekalai	Ne mažiau kaip 1 kartas/sav.	Ne mažiau kaip 1 kartas/sav.	Ne mažiau kaip 1 kartas/sav.
6. Subproduktai ir jų patiekalai (kepenys, liežuvis)	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.
7. Pieno produktai ar jų patiekalai	Ne mažiau kaip 1 kartas/d.	Ne mažiau kaip 1 kartas/d.	Ne mažiau kaip 2 kartus/sav.
8. Ankštiniai, ankštinės daržovės ir jų patiekalai	Ne mažiau kaip 2 kartus/sav.	Ne mažiau kaip 2 kartus/sav.	Ne mažiau kaip 1 kartas/sav.
9. Kruopos, javų dribsniai (išskyrus šlifuosius ryžius) ir jų patiekalai	Ne mažiau kaip 7 kartus/sav.	Ne mažiau kaip 5 kartus/sav.	Ne mažiau kaip 3 kartus/sav.
10. Šlifuoti ryžiai ir jų patiekalai	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.
11. Pusryčių dribsniai	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.
12. Makaronai ir jų patiekalai	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.
13. Virtos ar keptos bulvės (su daug baltymų turinčiais produktais)	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.

14. Virtų bulvių patiekalai	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.
15. Tarkuotų bulvių patiekalai	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.
16. Daržovės	Ne mažiau kaip 3 rūšys/d.	Ne mažiau kaip 3 rūšys/d.	Ne mažiau kaip 2 rūšys/d.
17. Vaisiai	Ne mažiau kaip 1 rūšis/d.	Ne mažiau kaip 1 rūšis/d.	Ne mažiau kaip 1 rūšis/d.
18. Vaisių sultys arba daržovių-vaisių sultys	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.
19. Daržovių sultys	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.
20. Gėrimai su pridėtinu cukrumi	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.
21. Desertai (ne mažiau kaip 50 proc. vaisių)	Ne daugiau kaip 4 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.
22. Desertai viso grūdo ar (ir) pieno produktų pagrindu)	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.

Vaikų ir mokinių maitinimo organizavimo
Raseinių rajono savivaldybės ir nevalstybinėse
mokyklose tvarkos aprašo
4 priedas

VISUOMENĖS SVEIKATOS PRIEŽIŪROS SPECIALISTO FUNKCIJOS, PRIŽIŪRINT MAITINIMO ORGANIZAVIMO ATITIKTĮ MOKYKLOJE

1. Raštu informuoti mokyklos administraciją ir maitinimo paslaugų teikėjų darbuotojus, atsakingus už vaikų maitinimą, apie Formoje Nr. E027-1 pateiktus raštiškus nurodymus dėl vaiko maitinimo organizavimo per 5 darbo dienas nuo Formos Nr. E027-1 pateikimo.

2. Prižiūrėti maitinimo organizavimo atitiktį Tvarkos apraše nustatytiems reikalavimams:

2.1. ar vaikų maitinimui netiekiamos draudžiamos tiekti maisto produktų grupės (vertinamas tik vaikams patiekiamas maistas, Tvarkos aprašo 11 punktas);

2.2. ar nepažeidžiami patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai (Tvarkos aprašo 13 punktas);

2.3. ar sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens (Tvarkos aprašo 14 punktas);

2.4. ar vykdomi Tvarkos aprašo 15, 16, 17, 19 punktų reikalavimai;

2.5. ar pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E027-1) organizuojamas pritaikytas maitinimas (Tvarkos aprašo 25, 29 punktai);

2.6. ar mokyklose kasdien organizuojami pietūs, kurių metu tiekiamas šiltas maistas ir ar pietūs organizuojami ne anksčiau nei 2,5 ir ne vėliau kaip praėjus 4 val. nuo pamokų pradžios (Tvarkos aprašo 27 punktas);

2.7. ar visi pietų metu patiekiami patiekalai yra nurodyti valgiaraštyje (Tvarkos aprašo 34 punktas);

2.8. ar mokyklose pietų metu tiekiami tausojantis ir augalinės kilmės maisto produktų patiekalai (Tvarkos aprašo 28 punktas);

2.9. ar mokyklose visi kiti maitinimai organizuojami pagal valgiaraščius (Tvarkos aprašo 31 punktas);

2.10. ar valgiaraščiai sudaryti ne mažiau kaip 15 darbo dienų laikotarpiui (Tvarkos aprašo 21 punktas).
