

PATVIRTINTA  
Gimnazijos direktoriaus  
2020 m. spalio 13 d.  
įsakymu Nr. V- 115 (1.3.)

## LAVORIŠKIŲ GIMNAZIJOS MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

### I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Mokinių maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Aprašas) nustato mokinių maitinimo Lavoriškių gimnazijoje reikalavimus.

2. Šio Aprašo tikslas – sudaryti sąlygas sveikatai palankiai mokinių mitybai, užtikrinti geriausią maisto saugą ir kokybę, patenkinti mokinių maisto medžiagų fiziologinius poreikius, ugdyti sveikos mitybos įgūdžius.

3. Tvarkos aprašo reikalavimai privalomi Gimnazijos vadovui, juridiniams ir fiziniams asmenims, teikiantiems mokinių maitinimo teikimo paslaugas Gimnazijoje bei pagal kompetenciją kontrolę vykdančioms institucijoms.

4. Mokinių maitinimo organizavimo gimnazijoje tvarkos aprašas parengtas vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 patvirtintu „Maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašu“.

### II. SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽIMAI

5. Šiame Apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai:

**Mechaniškai atskirta mėsa** – produktas, gautas mechaninėmis priemonėmis nuėmus mėsą nuo kaulų, gautų mėsą iškaulinėjus, arba nuo paukščių skerdenų, kai raumens skaidulų struktūra saugoma arba pakeičiama.

**Pritaikytas maitinimas** – toks maitinimas, kuris užtikrina tam tikro sveikatos sutrikimo (alergija tam tikriems maisto produktams, virškinimo sistemos ligos ar remisinės jų būklės ir kt.) nulemtus, vaiko (asmens) individualius maistinių medžiagų ir energijos poreikius, parenkant toleruojamus maisto produktus, jų gamybos būdą, konsistenciją ir valgymo režimą, ir yra raštiškai rekomenduojamas gydytojo.

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

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

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

6. Kitos sąvokos atitinka kituose teisės aktuose vartojamas sąvokas.

### III. MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

7. Lavoriškių gimnazijos (toliau – Gimnazijos) savininko teises ir pareigas įgyvendinanti institucija yra atsakinga už tai, kad būtų sudarytos sąlygos mokinių maitinimui organizuoti.

8. Gimnazijos direktorius yra atsakingas už mokinių maitinimo organizavimą ir šio Aprašo nuostatų įgyvendinimą.

9. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietos įrengimas ir maisto tvarkymas turi atitikti teisės aktų reikalavimus.

10. Vaisiai, daržovės, uogos, bulvės gali būti perkami iš fizinių asmenų, kurie turi laikytis Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus nustatytų reikalavimų ir išduoda atitikties deklaraciją, vadovaudamiesi žemės ūkio ministro įsakymu. Atitikties deklaracijos 3 punkto, jeigu minėta produkcija nerūšiuojama pagal klases, pildyti nereikia.

11. Už šio Aprašo nuostatų laikymąsi atsakingas valgyklos vedėjas.

12. Mokinių maitinimas organizuojamas Gimnazijos valgykloje laikantis nustatytų maisto saugos tvarkymo reikalavimų ir sudarant sąlygas kiekvienam mokiniui pavalgyti prie stalo.

13. Gimnazijoje mokiniai turi gauti šilto maisto.

14. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas turi atitikti mokinių amžių ir sveikos mitybos rekomendacijas.

15. Pusryčiams mokiniai turi gauti 20 – 25 proc., pietums – 30–40 proc., pavakariams ar priešpiečiams – 10 –15 proc. (gali būti organizuojami abu šie maitinimai, tada jų bendras kaloringumas turi sudaryti 10–15 proc.), vakarienei– 20–25 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo, jei tokie maitinimai numatyti valgiaraščiuose.

16. Mokinių maitinimui draudžiamos tiekti šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir jo gaminiai; konditerijos gaminiai su glaistu, šokoladu ar kremu; sūrūs konditerijos gaminiai (kuriuose natrio daugiau kaip 0,4 g/100 g); maisto produktai bei kramtomoji guma su maisto priedais (šio Aprašo 3 priedas); gazuoti gėrimai; energiniai gėrimai; 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 koncentratai; rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto paketus į namus); nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; žlėgtainiai; mechaniškai atskirta mėsa ir jos gaminiai; subproduktai (inkstai, smegenys, plaučiai); maisto papildai; maistas, pagamintas iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau – GMO), arba maistas, į kurio sudėtį įeina GMO.

17. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

17.1. mokiniams turi būti sudaryta galimybė laisvai rinktis šaltus ir (ar) šiltus užkandžius;

17.2. užkandžiai turi būti tiekiami pagal maisto produktų asortimento sąrašus, atsižvelgiant į šio Aprašo 17 punktą. Užkandžių asortimento sąrašė turi būti nurodytas maisto produkto ar patiekalo pavadinimas, gamintojas bei etiketėje ar receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose nurodytos sudedamosios dalys;

17.3. patiekiamas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią dieną;

17.4. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas, įvairus ir atitikti saugos reikalavimus;

17.5. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams: virimui vandenyje ar garuose, troškinimui;

17.6. gaminant maistą neturi būti naudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų;

17.7. gaminant maistą turi būti naudojama kuo mažiau druskos ir cukraus;

17.8. rūkyti mėsos gaminiai tiekiami ne dažniau kaip kartą per savaitę,

17.9. jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa ir virtuvėje yra sąlygos, ji turi būti malama patiekalo gaminimo dieną;

17.10. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ar vaisių, rekomenduotina, šviežių;

19.11. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę;

19.12. karštas pietų patiekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštiniai, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu turi būti patiekiamos daržovės, vaisiai arba jų salotos;

17.11. valgymo metu ant stalų neturi būti padėta druskos, pipirų, garstyčių;

17.12. jei tiekama arbata, turi būti sudaryta galimybė atsigerti nesaldintos arbatos.

18. Gimnazijoje turi būti sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens (rekomenduotina, kambario temperatūros, pvz., pilstomo iš geriamajam vandeniui skirtų indų, talpų, automatų ir pan.), net jei mokiniai nemaitinami

19. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, įskilusius, apdaužytus kraštus indus bei aliumininius įrankius ir indus.

20. Gimnazijos valgykloje, kurioje maitinami mokiniai, matomoje vietoje turi būti skelbiama:

20.1. einamosios dienos valgiaraščiai,

20.2. maisto pasirinkimo piramidės plakatas ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija;

20.3. valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris (maisto saugos ir sudėties klausimais) bei visuomenės sveikatos centro telefono numeris (skambinti maitinimo organizavimo ir valgiaraščių klausimais).

21. Už šio Aprašo 22 punkte išvardytos informacijos skelbimą atsakingas Gimnazijos direktorius.

22. Gimnazija dalyvauja šiose Europos Sąjungos finansuojamose programose:

24.1. pieno produktų vartojimo vaikų ugdymo ir švietimo įstaigose programoje „Pienas vaikams“;

22.2. vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programoje.

23. Jei Gimnazijoje maitinami suaugę asmenys, jiems Gimnazijoje neturi būti patiekiami šio Tvarkos aprašo reikalavimų neatitinkantys maisto produktai ar patiekalai mokinių maitinimo metu.

24. Gimnazijoje negali būti reklamuojami maisto produktai, išvardyti šio Aprašo 17 punkte.

## VIII. MOKINIŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

25. Mokinių maitinimo valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas mokiniams bei į mokinių buvimo trukmę Gimnazijoje.

26. Gimnazijoje valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 dienų laikotarpiui (pietų).

27. Gimnazijoje valgiaraščiuose prie kiekvieno patiekalo turi būti nurodytas jo kiekis (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 kaina.

28. Mokinių maitinimo valgiaraščiai sudaromi (pasirinktinai):

28.1. pagal patiekalų receptūrų pavyzdžius, pateiktus interneto svetainėje ([www.smlpc.lt/lt/mityba\\_ir\\_fizinis\\_aktyvumas/mityba](http://www.smlpc.lt/lt/mityba_ir_fizinis_aktyvumas/mityba));

29. Gimnazijoje dirbantis socialinis pedagogas pagal kompetenciją prižiūri, kad mokinių maitinimas būtų organizuojamas pagal šį Aprašą, užkandžių asortimento sąrašus ir kitus šio Aprašo reikalavimus. Šis specialistas kartą per savaitę pildo Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalą, nustatęs neatitikimų, juos užregistruoja Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnale, nedelsdamas raštu apie tai informuoja valgyklos vedėją bei Gimnazijos direktorių. Valgyklos vedėjas atsako už tai, kad nustatyti mokinių maitinimo organizavimo trūkumai būtų pašalinti tą pačią dieną

30. Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalas saugomas dvejus metus.

31. Jei per nustatytą laiką po pranešimo raštu mokinių maitinimo organizavimo trūkumai nepašalinami, Gimnazijos direktorius, gavęs pranešimą apie šio Aprašo užtikrinimo trūkumus, apie tai praneša Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai (maisto saugos ir sudėties klausimais) bei Vilniaus visuomenės sveikatos centrui (maitinimo organizavimo ir valgiaraščių klausimais).

---