

PATVIRTINTA
Marijampolės Sūduvos gimnazijos
direktorius 2016 m. rugsėjo 23 d.
įsakymu Nr. V-108

MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO MARIJAMPOLĖS SŪDUVOS GIMNAZIJOJE TVARKOS APRAŠAS

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Mokinių maitinimo organizavimo Marijampolės Sūduvos gimnazijoje tvarkos aprašas (toliau – Tvarkos aprašas) nustato mokinių maitinimo, vykdomo gimnazijoje, organizavimo tvarką ir reikalavimus.

2. Mokinių maitinimo organizavimo Marijampolės Sūduvos gimnazijoje tvarka (toliau – Tvarka) parengta vadovaujantis Maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašu, patvirtintu Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 (pakeitimai 2014 m. liepos 4 d. įsakymas Nr. V-769, 2015 m. gegužės 7 d. Nr. V-591, 2015 m. rugpjūčio 27 d. Nr. V-998).

3. Marijampolės Sūduvos gimnazijoje organizuojama:

3.1. Mokamos mokinių ir kitų bendruomenės narių maitinimo paslaugos;

3.2. Nemokamas mokinių maitinimas, kuris yra skiriamas Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatymo nustatyta tvarka ir finansuojamas iš valstybės biudžeto specialiosios tikslinės dotacijos savivaldybių biudžetams bei savivaldybės biudžeto. Nemokamas maitinimas organizuojamas Marijampolės Sūduvos gimnazijos nemokamo mokinių maitinimo tvarka, patvirtinta gimnazijos direktoriaus 2016-09-19 įsakymu Nr. V-101.

4. Šios Tvarkos tikslas – sudaryti sąlygas sveikatai palankiai vaikų mitybai, užtikrinti geriausią maisto saugą ir kokybę, patenkinti vaikų maisto medžiagų fiziologinius poreikius, ugdyti sveikos mitybos įgūdžius.

II. NUORODOS

5. Šioje Tvarroje pateikiamos nuorodos į šiuos teisės aktus:

5.1. Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1999 m. gegužės 7 d. nutarimą Nr. 544 „Dėl Darbų ir veiklos sričių, kuriose leidžiama dirbti darbuotojams, tik iš anksto pasitikrinusiems ir vėliau periodiškai besitikrinantiems, ar neserga užkrečiamosiomis ligomis, sąrašo ir tvarkos patvirtinimo“ (Žin., 1999, Nr. 41-1294; 2002, Nr. 73-3127);

5.2. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 1999 m. liepos 1 d. įsakymą Nr. 288 „Dėl Privalomųjų kakavos ir šokolado produktų kokybės reikalavimų patvirtinimo“ (Žin., 1999, Nr. 60-1964);

5.3. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakymą Nr. 510 „Dėl rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“ (Žin., 1999, Nr. 102-2936);

5.4. Lietuvos Respublikos produktų saugos įstatymą (Žin., 1999, Nr. 52-1673; 2001, Nr. 64-2324);

5.5. Lietuvos Respublikos maisto įstatymą (Žin., 2000, Nr. 32-893; 2005, Nr. 142-5107);

5.6. 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) 178/2002, nustatantį maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiantį Europos maisto saugos tarnybą ir nustatantį su maisto saugos klausimais susijusias procedūras (OL 2004 m. specialusis leidimas, 15 skyrius, 6 tomas, p. 463);

5.7. 2002 m. balandžio 12 d. Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimą Nr. 519 „Dėl valstybinio strateginio atliekų tvarkymo plano patvirtinimo“ (Žin., 2002, Nr. 40-1499; 2007, Nr. 122-5003);

- 5.8. Lietuvos Respublikos visuomenės sveikatos priežiūros įstatymą (Žin., 2002, Nr. 56-2225);
- 5.9. Lietuvos Respublikos švietimo įstatymą (Žin., 1991, Nr. 23-593; 2003, Nr. 63-2853; 2011, Nr. 38-1804);
- 5.10. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. liepos 23 d. įsakymą Nr. V-455 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 24:2003 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“ patvirtinimo“ (Žin., 2003, Nr. 79-3606);
- 5.11. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2003 m. gruodžio 15 d. įsakymą Nr. B1-955 „Dėl Lietuvos Respublikoje išaugintų šviežių vaisių, daržovių, uogų, bulvių atitikties deklaracijos išdavimo reikalavimų patvirtinimo“ (Žin., 2004, Nr. 3-21);
- 5.12. 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (OL 2004 m. specialusis leidimas, 13 skyrius, 34 tomas, p. 319);
- 5.13. 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 853/2004, nustatantį konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus (OL 2004 m. specialusis leidimas, 3 skyrius, 45 tomas, p. 14);
- 5.14. 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 882/2004 dėl oficialios kontrolės, kuri atliekama siekiant užtikrinti, kad būtų įvertinama, ar laikomasi pašarus ir maistą reglamentuojančių teisės aktų, gyvūnų sveikatos ir gerovės taisyklių (OL 2004 m. specialusis leidimas, 3 skyrius, 45 tomas, p. 200);
- 5.15. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakymą Nr. V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“ patvirtinimo“ (Žin., 2005, Nr. 110-4023);
- 5.16. Lietuvos Respublikos socialinių paslaugų įstatymą (Žin., 2006, Nr. 17-589);
- 5.17. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2006 m. kovo 9 d. įsakymą Nr. V-168 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 26:2006 „Maisto produktų mikrobiologiniai kriterijai“ patvirtinimo“ (Žin., 2006, Nr. 31-1096);
- 5.18. Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatymą (Žin., 2006, Nr. 73-2755; 2008, Nr. 63-2382; 2009, Nr. 153-6886);
- 5.19. 2013 m. gruodžio 17 d. Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1308/2013, nustatantį bendrą žemės ūkio rinkų organizavimą ir konkrečias tam tikriems žemės ūkio produktams taikomas nuostatas (OL 2013, L 347, p. 671);
- 5.20. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. lapkričio 29 d. įsakymą Nr. 3D-524 „Dėl išskirtinės kokybės žemės ūkio ir maisto produktų“ (Žin., 2007, Nr. 126-5142);
- 5.21. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2007 m. gruodžio 29 d. įsakymą Nr. V-1090 „Dėl Rekomenduojamų maisto produktų paros normų socialinę globą gaunantiems asmenims patvirtinimo“ (Žin., 2008, Nr. 4-152);
- 5.22. 2008 m. liepos 10 d. Komisijos reglamentą (EB) Nr. 657/2008, kuriuo nustatomos išsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 1234/2007 taikymo taisyklės, susijusios su Bendrijos pagalba aprūpinant pienu ir tam tikrais pieno produktais švietimo įstaigų moksleivius (OL 2008, L 183, p. 17);
- 5.23. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2008 m. rugsėjo 15 d. įsakymą Nr. V-884 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 54:2008 „Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos“ patvirtinimo“ (Žin., 2008, Nr. 109-4175);
- 5.24. Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2008 m. spalio 15 d. įsakymą Nr. B1-527 „Dėl Maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo ir registravimo reikalavimų patvirtinimo“ (Žin., 2008, Nr. 123-4693);
- 5.25. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2009 m. sausio 12 d. įsakymą Nr. 3D-13 „Dėl Nealkoholinių gėrimų ir giros apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“ (Žin., 2009, Nr. 7-252);
- 5.26. 2009 m. balandžio 7 d. Komisijos reglamentą (EB) Nr. 288/2009, kuriuo nustatomos išsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 1234/2007 taikymo taisyklės dėl Bendrijos pagalbos tiekiant

vaisius ir daržoves, perdirbtų vaisių ir daržovių bei bananų produktus vaikams į švietimo įstaigas, įgyvendinant vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programą (OL 2009, L 94, p. 38);

5.27. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2009 m. liepos 15 d. įsakymą Nr. 3D-488 „Dėl Importuojamų, eksportuojamų ir tiekiamų į vidaus rinką šviežių vaisių ir daržovių atitikties prekybos standartams tikrinimo taisyklių patvirtinimo“ (Žin., 2009, Nr. 84-3548);

5.28. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2009 m. rugsėjo 1 d. įsakymą Nr. V-714 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 124:2009 „Vaikų socialinės globos įstaigos: bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“ (Žin., 2009, Nr. 107-4494);

5.29. 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų (OL 2008 L 354, p.16), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2011 m. lapkričio 11 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 1129/2011 (OL 2011 L 295, p.1)

5.30. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. balandžio 22 d. įsakymą Nr. V-313 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 75:2010 „Įstaiga, vykdanči ikimokyklinio ir (ar) priešmokyklinio ugdymo programą. Bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“ (Žin., 2010 Nr. 50-2454);

5.31. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. liepos 19 d. įsakymą Nr. V-640 „Dėl „Rekomenduojamų maisto produktų atšildymo, pirminio ir šiluminio apdorojimo nuostolių sąrašo“ patvirtinimo“ (Žin., 2010, Nr. 89-4733);

5.32. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. spalio 4 d. įsakymą Nr. V- 877 „Dėl Pusryčių, pietų ir pavakarių patiekalų gamybai reikalingų produktų rinkinių sąrašo pagal mokinių amžiaus grupes patvirtinimo“ (Žin., 2010, Nr. 120-6147);

5.33. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. gegužės 2 d. įsakymą Nr. V- 417 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 16:2006 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“ (Žin., 2011, Nr. 54-2620);

5.34. Maisto produktams, kuriuos galima ženklinti simboliu „Rakto skylutė“, taikomų kriterijų sąrašą, patvirtintą Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2014 m. sausio 22 d. įsakymu Nr. V-50 „Dėl Maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė““;

5.35. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2015 m. birželio 22 d. įsakymą Nr. B1-610 „Dėl vaikų ugdymo įstaigų, vaikų socialinės globos įstaigų ir vaikų poilsio stovyklų valgiaraščių derinimo tvarkos aprašo patvirtinimo“.

III. SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽIMAI

6. Šiame Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai:

Mechaniškai atskirta mėsa – produktas, gautas mechaninėmis priemonėmis nuėmus mėsą nuo kaulų, gautų mėsą iškaulėjus, arba nuo paukščių skerdenų, kai raumens skaidulų struktūra saugoma arba pakeičiama [3.13].

Tausojantis patiekalas – šiltas maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniame krosnelėje.

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.

6.1. Kitos sąvokos atitinka kituose teisės aktuose vartojamas sąvokas.

IV. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

7. Gimnazijos direktorius (toliau Direktorius) yra atsakingas už vaikų maitinimo organizavimą ir šio Tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą.
8. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietos įrengimas ir maisto tvarkymas turi atitikti teisės aktų [5.6, 5.12, 5.13, 5.15, 5.24, 5.28] reikalavimus.
9. Jei Gimnazijos direktorius sudaro sutartį dėl maisto produktų tiekimo, Maisto produktų tiekimo sutartyje turi būti numatyta atsakomybė už maisto produktų, neatitinkančių Tvarkos aprašo reikalavimų, tiekimą. Prieš pasirašant Maisto produktų tiekimo sutartį rekomenduojama sudaryti maisto produktų sąrašą su konkrečiais tiekiamų maisto produktų pavadinimais, maisto produktų sudėtimi, fasuotės grynuoju kiekiu.
10. Vaisiai, daržovės, uogos, bulvės gali būti perkami iš fizinių asmenų, kurie turi laikytis Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus nustatytų reikalavimų [5.11] ir išduoda atitiktą deklaraciją, vadovaudamiesi žemės ūkio ministro įsakymu [5.27].
11. Už šio Tvarkos aprašo nuostatų laikymąsi [5.1, 5.4, 5.6, 5.7, 5.12, 5.15, 5.17, 5.23, 5.24, 5.33] atsakingi valgyklos darbuotojai.
12. Mokinių maitinimas organizuojamas valgykloje laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų [5.12, 5.15, 5.17, 5.23, 5.24, 5.33] ir sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie švaraus stalo.
13. Vaikų maitinimui gimnazijoje draudžiamos tiekti šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir šokolado gaminiai; konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; sūrūs gaminiai (kuriuose druskos daugiau kaip 1 g/100 g; sūryje ir mėsos gaminiuose – daugiau kaip 1,7 g/100 g); maisto produktai bei kramtomoji guma su maisto priedais (Tvarkos aprašo 1 priedas); gėrimai, kurių sudėtyje pridėtinio cukraus daugiau kaip 5 g/100 g; 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, padažų 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 ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis); 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; maisto produktai, neatitinkantys Tvarkos aprašo 2 priede nustatytų kokybės reikalavimų [5.2, 5.13, 5.25, 5.29].“
14. Mokiniam maitinti rekomenduojami šie maisto produktai: daržovės, bulvės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai, sultys, išskyrus citrusinių vaisių ir vynuogių (pageidautina šviežiai spaustos); grūdiniai (duonos gaminiai, kruopų produktai) ir ankštiniai produktai; pienas ir pieno produktai (rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti); nemalta liesa mėsa, liesos mėsos produktai (neužšaldyti); žuvis ir jos produktai (neužšaldyti); aliejus (turi būti mažiau vartojama gyvūninės kilmės riebalų: riebi mėsa ir mėsos produktai turi būti keičiami liesa mėsa, paukštiena, žuvimi ar ankštinėmis daržovėmis; gyvūninės kilmės riebalai ir margarinas, kur įmanoma, keičiami aliejais); kiaušiniai; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo (negazuoti). Maisto produktus rekomenduojama tiekti užaugintus ar pagamintus Lietuvoje, iš ekologinės gamybos ūkių ar išskirtinės kokybės produktų gamintojų, paženklintus simboliu „Rakto skylutė“ [5.20, 5.34].
15. Gimnazijos valgykloje mokiniai turi gauti šilto maisto.
16. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas turi atitikti vaikų amžių ir sveikos mitybos rekomendacijas.
17. Patiekalai pietums turi būti patiekiami pagal valgiaraštį. Rekomenduojama sudaryti galimybę pasirinkti iš kelių karštųjų pietų patiekalų ir kelių garnyrų.
18. Valgiaraščiai turi būti sudaromi pagal 11 metų ir vyresnio amžiaus mokinių maistinių medžiagų fiziologinius poreikius.
19. Pietums mokinys turi gauti 30–40 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono [5.3] kaloringumo.

20. Pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. 027-1/a) organizuojamas pritaikytas maitinimas (esant poreikiui).
21. Pietų metu vienas iš patiekiamų karštųjų pietų patiekalų turi būti tausojantis patiekalas. Valgiaraščiuose toks patiekalas pažymimas žodžiu „Tausojantis“. Ne mažiau kaip pusė į pietų valgiaraščius (15 dienų) įtrauktų karštųjų pietų patiekalų turi būti tausojantys patiekalai.
22. Gimnazijos valgykloje taip pat gali būti:
- 22.1. papildomas mokinių maitinimas (pusryčiai, pavakariai) [5.18];
- 22.2. laisvai pasirenkami šalti ir (ar) šilti užkandžiai.
23. Jei organizuojamas papildomas mokinių iš mažas pajamas gaunančių šeimų maitinimas, turi būti sudarytas tiekiamo papildomo maitinimo valgiaraštis.
24. Gimnazijos valgykloje numatyta galimybė laisvai pasirinkti užkandžius, jie tiekiami pagal užkandžių asortimento sąrašą. Užkandžių asortimento sąraše turi būti nurodytas maisto produkto ar patiekalo pavadinimas, gamintojas bei etiketėje ar receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose nurodytos sudedamosios dalys. Užkandžių asortimento sąrašas turi būti patvirtintas Direktorius.
25. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:
- 25.1 patiekiamas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną.
- 25.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas, įvairus ir atitikti saugos reikalavimus [5.12, 5.15, 5.17, 5.23, 5.24, 5.33].
- 25.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams;
- 25.4. gaminant maistą neturi būti naudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų [5.29];
- 25.5. gaminant maistą turi būti naudojama kuo mažiau druskos ir cukraus (druskos ne daugiau kaip 1 g/100 g, pridėtinio cukraus ne daugiau kaip 5 g/100 g);
- 25.6. rūkyti mėsos gaminiai tiekiami ne dažniau kaip kartą per savaitę;
- 25.7. jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa ar žuvis ir virtuvėje yra sąlygos ją sumalti, ji turi būti malama patiekalo gaminimo dieną;
- 25.8. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių, rekomenduotina, sezoninių, šviežių;
- 25.9. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus ir užkandžius (reikalavimas netaikomas pritaikyto maitinimo valgiaraščiams);
- 25.10. karštas pietų patiekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštiniai augalai, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu turi būti patiekiamos daržovės arba vaisiai arba jų salotos;
- 25.11. valgymo metu ant stalų neturi būti padėta druskos, pipirų, garstyčių;
- 25.12. jei tiekama arbata, turi būti sudaryta galimybė atsigerti nesaldintos arbatos;
- 25.13. pienas ir kiti gėrimai neteikiami šalti, rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip 15°C;
- 25.14. Rekomenduojama, atsižvelgiant į sezoniškumą keisti patiekalus (pvz. raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriubą į šaltibarščius ir pan.).“
26. Gimnazijos valgykloje sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens, pilstomo iš geriamajam vandeniui skirto automato, net jei vaikai nemaitinami [5.10]. Sudaryta galimybė vaikams gauti ir karšto virinto geriamojo vandens.
27. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, įskilusius, apdaužytus kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus.
28. Gimnazijos valgykloje matomoje vietoje skelbiama:
- 28.1. einamosios savaitės valgiaraščiai (nurodant tik patiekalus);
- 28.2. maisto pasirinkimo piramidės plakatas ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija;
- 28.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris 8 800 40403.
- 28.4. Tvarkos aprašas ir valgiaraščiai skelbiami gimnazijos interneto svetainėje www.suduvosgimnazija.lt skyrelyje Informacija/Maitinimo organizavimas.

29. Už šio Tvarkos aprašo 28 punkte išvardytos informacijos skelbimą atsakingas Direktorius.

30. Kai Gimnazijos valgykloje maitinami suaugę asmenys, jiems neturi būti pateikiami šio Tvarkos aprašo reikalavimų neatitinkantys maisto produktai ar patiekalai mokinių maitinimo metu.

31. Gimnazijoje negali būti reklamuojami maisto produktai, išvardyti šio Tvarkos aprašo 13 punkte.

V. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS GIMNAZIJOS VALGYKLOJE

32. Gimnazijos valgykloje kasdien organizuojami pietūs, kurių metu turi būti sudarytos sąlygos visiems pavalgyti šilto maisto.

33. Pietų patiekalai ir šalti, karšti užkandžiai tiekiami visą gimnazijos valgyklos darbo laiką (9.40-14.00 val.).

34. Gimnazijos valgykloje pertraukų metu maitinami mokiniai, gaunantys nemokamą maitinimą, taip pat visi mokiniai už pinigus gali pirkti pietų patiekalus ir užkandžius.

35. Po skambučio į pamoką, mokiniai valgykloje neaptarnaujami (išskyrus mokinius, turinčius laisvą pamoką).

36. Mokiniai ir jų tėvai dėl valgiaraščių ir užkandžių asortimento gali teikti pasiūlymus socialiniam pedagogui, visuomenės sveikatos priežiūros specialistui arba klasės auklėtojui. Jie siūlymus pateikia valgyklos vedėjai.

37. Per pertraukas, pagal patvirtintą grafiką, valgykloje budi mokytojai, kurie atsakingi už tvarką ir mokinių drausmę valgykloje.

VI. VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

38. Mokinių maitinimo valgiaraščiai sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams bei į vaikų buvimo Gimnazijoje trukmę. Valgiaraščių paros energinė ir maistinė vertė gali nukrypti nuo normos iki dešimt procentų, o 15 dienų energinės ir maistinės vertės nuokrypio vidurkis – iki penkių procentų [5.3, 5.21, 5.32].

39. Gimnazijos valgykloje valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 dienų laikotarpiui.

40. 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 trukmė [5.31].

41. Maitinimo valgiaraščiai sudaromi:

41.1. savarankiškai vyr. virėjos, vadovaujantis šio Tvarkos aprašo reikalavimais;

41.2. pagal gydytojo raštiškas rekomendacijas (pritaikyto maitinimo).

42. Valgiaraščiai, parengti pagal šio Tvarkos aprašo 41.1 ir 41.2 papunkčius, turi atitikti šiame Tvarkos apraše išdėstytus reikalavimus ir turi būti derinami su teritorine Valstybine maisto ir veterinarijos tarnyba pagal Vaikų ugdymo įstaigų, vaikų socialinės globos įstaigų ir vaikų poilsio stovyklų valgiaraščių derinimo tvarkos aprašo reikalavimus [5.35]. Gimnazijos valgyklos vyr. virėja iki maitinimo paslaugos teikimo pradžios pateikia valgiaraščius derinti teritorinei Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai. Valgiaraščiuose nurodomos savaitės ir savaitės dienos, Gimnazijos darbo laikas, vaikų maitinimo laikas. Visi valgiaraščio lapai turi būti sunumeruoti.

43. Pasikeitus valgiaraščiams, parengtiems vadovaujantis šio Tvarkos aprašo 41.1 ir 41.2 papunkčiais, jie turi būti pakartotinai derinami teritorinėje Valstybinėje maisto ir veterinarijos tarnyboje. Atliekant nereikšmingus keitimus, t. y. pakeitus vieną maisto produktą ar patiekalą tos pačios maisto produktų grupės kitu maisto produktu ar patiekalu, kai maistinė vertė nepablogėja, o energinė vertė pasikeičia ne daugiau kaip dešimt procentų, valgiaraščių pakartotinai derinti nereikia.

44. Gimnazijos visuomenės sveikatos priežiūros specialistas pagal kompetenciją prižiūri, kad mokinių maitinimas būtų organizuojamas pagal Tvarkos aprašo reikalavimus.

Marijampolės Sūduvos gimnazijos
mokinių maitinimo organizavimo
tvarkos aprašo priedas

MAISTO PRODUKTŲ, TIEKIAMŲ VAIKAMS MAITINTI, 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 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. 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, išdėstytus 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“.
