PATVIRTINTA
Kauno Jono Basanavičiaus
gimnazijos direktoriaus
2025-05-14 įsakymu Nr. 01-V- 168
(2026 m. vasario 2 d. įsakymo Nr. 01-V-50 nauja redakcija)

MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I SKYRIUS
BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Mokinių maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Tvarkos aprašas) nustato mokinių maitinimo, vykdomo Kauno Jono Basanavičiaus gimnazijoje (toliau – gimnazija) reikalavimus, reglamentuoja mokinių nemokamo maitinimo organizavimą, naudojant šiems tikslams valstybės biudžeto specialiosios tikslinės dotacijos Kauno miesto savivaldybės (toliau – savivaldybė) biudžetui lėšas, Savivaldybės biudžeto lėšas ir kitas įstatymu numatyta tvarka gautas lėšas.

2. Aprašas parengtas vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 (Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymo Nr. V-394 redakcija) patvirtintu „Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašu", Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatymu, Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatymo Nr. X-686 1, 2, 4, 5, 12 ir 1 straipsnių pakeitimo 2019 m. gruodžio 5 d. įstatymu Nr. XIII-2603, Lietuvos Respublikos švietimo, mokslo ir sporto ministro 2020 m. sausio 24 d. įsakymu Nr. V-76 „Dėl mokinių nemokamo maitinimo valstybinėse mokyklose tvarkos aprašo patvirtinimo“, Kauno miesto savivaldybės tarybos 2019 m. birželio 18 d. sprendimu Nr. T-289 „Dėl socialinės paramos mokiniams skyrimo ir teikimo tvarkos aprašo patvirtinimo“, 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“, Kauno miesto savivaldybės visuomenės sveikatos biuro direktoriaus 2021 m. kovo 8 d. įsakymu Nr. V-13 „Dėl mokinių nemokamo maitinimo organizavimo ekstremaliosios situacijos, ekstremaliojo įvykio ir (ar) karantino metu, Kauno miesto ugdymo įstaigose tvarkos aprašu“, Kauno miesto savivaldybės administracijos direktoriaus įsakymu „Dėl mokinių nemokamo maitinimo apskaitos ir kontrolės tvarkos aprašo, paraiškos ir ataskaitos formų patvirtinimo“ 2020 m. rugsėjo 1 d. Nr. A-2798 ir kitais teisės aktais.

3. Tvarkos aprašo tikslas – užtikrinti sveikatai palankią mokinių mitybą, maisto saugą ir geriausią kokybę, kad būtų patenkinti mokinių maisto medžiagų fiziologiniai poreikiai, ugdomi sveikos mitybos įgūdžiai.

II SKYRIUS
SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽTYS

4. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžtys:

4.1. Cukrūs – monosacharidai ir disacharidai, esantys maisto produkte.

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

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

4.4. Maisto davinys – 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 supakuoti, kad būtų galima saugiai nešti, vežti ar kitaip transportuoti.

4.5. Patiekalas – paprastai vienoje lėkštėje patiekiamas vartoti šaltas ar šiltas maistas.

4.6. 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.

4.7. 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.

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

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

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

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

4.12. Kitos sąvokos atitinka 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) (toliau – Reglamentas (EB) Nr. 853/2004), Lietuvos Respublikos civilinės saugos įstatyme, Lietuvos Respublikos žmonių užkrečiamųjų ligų profilaktikos ir kontrolės įstatyme, Lietuvos Respublikos produktų saugos įstatyme, Lietuvos Respublikos maisto įstatyme, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2014 m. sausio 22 d. įsakyme Nr. V-50 „Dėl Maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė“ (toliau – „Rakto skylutė“) ir Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 1999 m. liepos 1 d. įsakyme Nr. 288 „Dėl Kakavos ir šokolado produktų techninio reglamento patvirtinimo“ ir Tvarkos aprašo 4 priede išvardytuose teisės aktuose vartojamas sąvokas, Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatyme, Lietuvos Respublikos piniginės socialinės paramos nepasiturintiems gyventojams įstatyme ir Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme apibrėžtas sąvokas.

III SKYRIUS
MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

5. Kauno miesto savivaldybė atsako už tai, kad gimnazijoje būtų sudarytos sąlygos mokinių maitinimui organizuoti.

6. Gimnazijos direktorius (toliau – direktorius) atsako už mokinių maitinimo organizavimą ir Tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą.

7. Mokinių maitinimą gali organizuoti tik maisto tvarkymo subjektai, kuriems Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2008 m. spalio 15 d. įsakyme Nr. B1-527 „Dėl Maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo ir registravimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ nustatyta tvarka suteikta teisė užsiimti maisto tvarkymu. Maisto tvarkymo subjektai, prieš pradėdami organizuoti mokinių maitinimą, turi turėti mokinių maitinimo valgiaraščius, atitinkančius Tvarkos aprašo nuostatas ir maitinamų mokinių amžių, o pritaikyto maitinimo valgiaraščiai turi būti parengti ne vėliau kaip per 30 darbo dienų nuo Tvarkos aprašo 1 priedo 1 punkte nurodytos raštiškos informacijos gavimo. Mokiniams leidžiama ruošti maistą kartu su pedagogu ir jį vartoti, jei tai numatyta ugdymo programoje.

8. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietos įrengimas ir maisto tvarkymas turi atitikti 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) 178/2002, nustatančio maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiančio Europos maisto saugos tarnybą ir nustatančio su maisto saugos klausimais susijusias procedūras (OL *2004 m. specialusis leidimas*, 15 skyrius, 6 tomas, p. 463) (toliau – Reglamentas (EB) Nr. 178/2002), 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (OL *2004 m. specialusis leidimas*, 13 skyrius, 34 tomas, p. 319) (toliau – Reglamentas (EB) Nr. 852/2004) ir Reglamento (EB) Nr. 853/2004 reikalavimus. Organizuojant maitinimą iš namų atsineštu maistu, maisto tvarkymo vietos įrengiamos ir maistas tvarkomas laikantis bendrųjų higienos reikalavimų: tvarkant maistą švarioje vietoje, švariomis rankomis, švariais įrankiais bei įranga, gerai nuplaunant maisto žaliavas, naudojant tik Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m.

liepos 23 d. įsakyme Nr. V-455 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 24:2017 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“ patvirtinimo“ (toliau – HN 24:2017) nustatytus geriamojo vandens reikalavimus atitinkantį vandenį.

9. Sudarant sutartis dėl mokinių maitinimo paslaugų teikimo gimnazijoje numatoma atsakomybė už maitinimo organizavimo patalpų higienos ir Tvarkos aprašo reikalavimų užtikrinimą, taip pat mokinių maitinimo paslaugos teikimo organizavimas karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu ir kai mokiniui skirtas mokymas namuose, vadovaujantis Mokinių mokymo stacionarinėje asmens sveikatos priežiūros įstaigoje ir namuose organizavimo tvarkos aprašu, patvirtintu Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2012 m. rugsėjo 26 d. įsakymu Nr. V-1405 „Dėl Mokinių mokymo stacionarinėje asmens sveikatos priežiūros įstaigoje ir namuose organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ (toliau – Įsakymas Nr. V-1405). Sutartys nesudaromos su į Nepatikimų maisto tvarkymo subjektų sąrašą, skelbiamą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos interneto svetainėje, įtrauktais maitinimo paslaugų teikėjais. Maitinimo paslaugos teikėjas turi organizuoti visų mokinių, norinčių gauti šią paslaugą, maitinimą. Sudarius sutartis su mokinio atstovais pagal įstatymą dėl mokinio maitinimo iš namų atsineštu maistu, už maisto saugą ir kokybę atsako mokinio atstovai pagal įstatymą. Sutartyje dėl mokinio maitinimo iš namų atsineštu maistu įrašoma nuostata apie draudžiamus atnešti maisto produktus, išvardytus Tvarkos aprašo 19 punkte. Sutartis dėl mokinio maitinimo iš namų atsineštu maistu sudaroma, kai mokiniui reikalingas pritaikytas maitinimas, taip pat veiklą vykdant karantino, ekstremalių situacijų, ekstremalių įvykių, įvykių metu.

10. Sudarant sutartis dėl maisto produktų tiekimo gimnazijai (toliau – maisto produktų tiekimo sutartis), maisto produktų tiekimo sutartyje numatoma atsakomybė už maisto produktų, neatitinkančių Tvarkos aprašo reikalavimų, tiekimą, taip pat maisto produktų tiekimo sąlygos karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu ir kai mokiniui skirtas mokymas namuose. Maisto produktų tiekimo sutartys nesudaromos su į „Nepatikimų maisto tvarkymo subjektų sąrašą“, skelbiamą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos internetinėje svetainėje, įtrauktais maisto produktų tiekėjais. Sudarant maisto produktų tiekimo sutartis pirmenybė teikiama tiekiamoms žaliavoms ir maisto produktams:

10.1. atitinkantiems 2018 m. gegužės 30 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2018/848 dėl ekologinės gamybos ir ekologiškų produktų ženklinimo, kuriuo panaikinamas Tarybos reglamentas (EB) Nr. 834/2007, kriterijus;

10.2. atitinkantiems maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė“ kriterijus;

10.3. tiekiamiems trumposiomis maisto tiekimo grandinėmis iš ūkių (ne daugiau kaip vienas tarpininkas tarp ūkio ir maitinimo organizatoriaus);

10.4. atitinkantiems Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2017 m. rugpjūčio 3 d. įsakyme Nr. 3D-515 „Dėl Nacionalinės žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemos“ nustatytus reikalavimus.

11. Už Tvarkos aprašo nuostatų laikymąsi atsakingas maitinimo paslaugos teikėjas.

12. Mokinių maitinimas organizuojamas valgykloje, laikantis maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų, nustatytų Reglamente (EB) Nr. 852/2004, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakyme Nr. V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2021 „Maisto higiena“ patvirtinimo“ (toliau – HN 15:2021) ir Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. gegužės 2 d. įsakyme Nr. V-417 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“ (toliau – HN 16:2011), ir sudarant sąlygas kiekvienam mokiniui pavalgyti prie švaraus stalo.

13. Kiekvieną dieną mokiniai turi gauti šilto maisto.

14. Maisto patiekimas turi atitikti Tvarkos aprašo 6 priedo reikalavimus.

15. Maitinimai skirstomi į pagrindinius – pusryčius, pietus. Maitinimai gali būti organizuojami išduodant maisto davinius, skirtus maitinti ne gimnazijoje (ne ilgesnėms kaip 1 dienos išvykoms į varžybas, mokomųjų treniruočių stovyklas ar kitus renginius), taip pat, jei organizuojamas nemokamas maitinimas mokiniams, kuriems reikalingas pritaikytas maitinimas, tačiau pritaikyto maitinimo patiekalų gimnazijos virtuvėje pagaminti nėra galimybių. Mokiniui susirgus išimties tvarka galima jo šeimos nariams (globėjams) išduoti šiltą maistą į namus, jeigu tėvai to paprašys raštiškai. Maisto daviniai gali būti išduodami karantino, ekstremaliosios situacijos, ekstremalaus

įvykio ar įvykio laikotarpiu, taip pat, kai mokiniui skirtas mokymas namuose.

16. Mokiniams 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) keičiama maisto davinių sudėtis, atsižvelgiant į maisto davinius gaunančių mokinių poreikius.

17. Mokinių maitinimui 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; pieno produktai su alyvpalmių aliejumi; kramtomoji guma; gazuoti gėrimai; energiniai gėrimai; maisto produktai, papildyti B grupės vitaminais; 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; arbata, kurioje yra pluoštinių kanapių dalių (išskyrus sėklas); sultinių, padažų koncentratai; padažai su spirgučiais; šaltai, karštai, mažai rūkyti mėsos gaminiai ir mėsos gaminiai, kurių gamyboje buvo naudojamos rūkymo kvapiosios medžiagos (jie leidžiami gimnazijoje organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto davinius); rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami gimnazijoje organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto davinius); strimelės, pagautos 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; maisto produktai ir patiekalai, neatitinkantys Tvarkos aprašo 3–5 prieduose nustatytų reikalavimų. Jei gydytojo raštiškuose nurodymuose formoje Nr. E027-1 „Mokinio sveikatos pažymėjimas“, patvirtintoje Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2004 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. V-951 „Dėl Elektroninės statistinės apskaitos formos Nr. E027-1 „Mokinio sveikatos pažymėjimas“ patvirtinimo (toliau – Forma Nr. E027-1) rekomenduojami vartoti šiame punkte išvardyti maisto produktai, draudimas netaikomas tik mokinio (-ų), kuriam (-iems) pateikti gydytojo raštiški nurodymai (Forma Nr. E027-1), maitinimui.

18. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

18.1. patiekiamas šiltas maistas gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną;

18.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas ir įvairus;

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

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

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

18.6. kiekvieną dieną turi būti patiektas patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų. Patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų patiekiamas pagal Tvarkos aprašo 29 punkto ir 30.1 papunkčio nuostatas;

18.7. rekomenduojama sriubą tiekti papildomo maitinimo metu;

18.8. daržovės (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras turi sudaryti ne mažiau kaip 1/3 patiekalo svorio.

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

18.10. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus, garnyrus ir šaltus užkandžius, ir atsižvelgiant į Tvarkos aprašo 7 priedo reikalavimus

(reikalavimas netaikomas pritaikyto maitinimo valgiaraščiams);

18.11. karštas pietų patiekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštinės daržovės, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Karštame pietų patiekale iš augalinės kilmės maisto produktų gali būti tik daug baltymų ar angliavandenių turinčių produktų. Su karštu pietų patiekalu turi būti patiekiamos daržovės (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras.

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

18.13. pienas ir kiti gėrimai mokiniams neteikiami šalti, rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip 15°C;

18.14. rekomenduojama, atsižvelgiant į sezoniškumą, keisti patiekalus ar jų žaliavas šviežiais (pvz., raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriubą į šaltibarščius ir pan.);

18.15. maistas turi būti patiekiamas estetiškai;

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

19. Gimnazijoje sudaromos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens (rekomenduojama kambario temperatūros, pvz., pilstomo iš geriamajam vandeniui skirtų indų, talpų, automatų ir pan.), net jei mokiniai nemaitinami. Rekomenduojama sudaryti galimybę mokiniams gauti ir karšto virinto geriamojo vandens. Vandeniui atsigerti turi būti naudojami asmeninio naudojimo arba vienkartiniai puodukai, stiklinaitės ar buteliukai.

20. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, ištrupėjusius, įskilusius, apdaužytais kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus.

21. Gimnazijos interneto svetainėje skelbiama vieša prieiga: Tvarkos aprašas, juridinis ar fizinis asmuo, teikiantis mokinių maitinimo ir (ar) maisto produktų tiekimo paslaugas, ir valgiaraščiai (nurodoma informacija, nustatyta Tvarkos aprašo 34 punkte), karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu skelbiama informacija apie mokinių maitinimo organizavimo sąlygas, jei jos keičiamos.

22. Gimnazijoje valgantiems suaugusiems asmenims patiekiami Tvarkos aprašo reikalavimus atitinkantys maisto produktai ar patiekalai.

23. Gimnazijoje negali būti reklamuojami maisto produktai, išvardyti atitinkamai Tvarkos aprašo 17 punkte.

IV SKYRIUS
MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS GIMNAZIJOJE

24. Kasdien organizuojami pietūs, kurių metu sudarytos sąlygos mokiniams pavalgyti šilto maisto. Pietūs organizuojami ne anksčiau kaip po 2,5 val. ir ne vėliau kaip praėjus 4 val. nuo pamokų pradžios. Mokinių aptarnavimui pietų metu pagerinti maitinimas organizuojamas skirtingu metu skirtingoms klasėms.

25. Visi pietų metu patiekiami patiekalai turi būti nurodyti valgiaraštyje. Rekomenduojama sudaryti galimybę pasirinkti iš kelių karštųjų pietų patiekalų ir kelių garnyrų. Mokiniams sudaryta galimybė atsinešti, laikyti ir maitintis iš namų tą dieną atneštu maistu. Už atnešto maisto saugą ir kokybę atsako mokinio atstovai pagal įstatymą. Jei mokiniai atsineša maisto į gimnazijoje ar klasėje organizuojamas šventes, rekomenduojama, kad atsineštas maistas atitiktų Tvarkos aprašo 18 punkto reikalavimus.

26. Valgiaraščiai sudaromi atsižvelgiant į gimnazijoje besimokančių mokinių amžių. Skiriama viena amžiaus grupė (I-IV klasių mokiniai).

27. Pasirinkti pietų metu turi būti patiekiami karštieji patiekalai: tausojantis patiekalas ir patiekalas, pagamintas tik iš augalinės kilmės maisto produktų. Valgiaraščiuose šie patiekalai ar patiekalas (jei tausojantis patiekalas yra pagamintas tik iš augalinės kilmės maisto produktų) pažymimi žodžiu „Tausojantis“ ir (ar) „Augalinis“. Jei pietų metu tiekiamas tik vienas karštasis pietų patiekalas, ne mažiau kaip pusė į pietų valgiaraščius (15 dienų) įtrauktų karštųjų pietų patiekalų turi būti tausojantys ir (ar) patiekalai, pagaminti tik iš augalinės kilmės maisto produktų.

28. Gimnazijoje, be pietų, taip pat gali būti:

28.1. kiti mokinių maitinimai, nurodyti Tvarkos aprašo 16 punkte. Sudaromas visų tiekiamų maitinimų valgiaraštis. Tvarkos aprašo 29 punkte nurodyti patiekalai gali būti patiekiami kitų maitinimų metu;

28.2. šalti užkandžiai;

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

V SKYRIUS
MOKINIŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

30. Mokinių maitinimo valgiaraščiai sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros normas bei į mokinių buvimo gimnazijoje trukmę. Valgiaraščių energinė ir maistinė vertė nuo rekomenduojamų paros normų gali nukrypti ne daugiau nei penkis procentus. Valgiaraštyje nurodyti ir faktiškai patiekiami maisto produktai ar patiekalai gali skirtis, jei atliekami nereikšmingi vienkartiniai keitimai: vienas maisto produktas ar patiekalas pakeičiamas tos pačios maisto produktų grupės kitu maisto produktu ar patiekalu, kai maistinė vertė nepablogėja, o energinė vertė pasikeičia ne daugiau kaip dešimt procentų. Jei valgiaraštyje tie patys nereikšmingi vienkartiniai keitimai kartojasi, valgiaraštis turi būti pakeistas ir patvirtintas iš naujo.

31. Gimnazijoje valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 darbo dienų laikotarpiui.

32. Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose turi būti nurodyti naudojami maisto produktai, *bruto* ir *neto* kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.) ir trukmė. Pritaikyto maitinimo valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose papildomai nurodoma patiekalų energinė ir maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai) vertė.

33. Mokinių valgiaraščiai rengiami pagal Tvarkos aprašo 8 priede pateiktą valgiaraščio formos pavyzdį. Visi valgiaraščio lapai turi būti sunumeruoti (išskyrus titulinį) ir patvirtinti direktoriaus parašu ir spaudu. Valgiaraštis turi būti aiškus (nurodyta tiksli patiekalų ar maisto produktų išeiga, pateikta visa reikalinga informacija be braukymų ar taisymų).

34. Mokinių maitinimo valgiaraščiai sudaromi (pasirinktinai):

34.1. pagal patiekalų receptūrų pavyzdžius, pateiktus interneto svetainėje adresu www.smlpc.lt/lt/mityba_ir_fizinis_aktyvumas/rekomenduojami_perspektyviniai_valgiaraščiai arba http://sam.lrv.lt/lt/veiklos-sritys/visuomenes-sveikatos-prieziura/mityba-ir-fizinis-aktyvumas-2/valgiarasciai-ir-technologines-korteles-ugdymo-bei-gydymo-istaigoms;

34.2. savarankiškai maitinimo paslaugos teikėjo, vadovaujantis Tvarkos aprašo reikalavimais;

34.3. pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E027-1).

VI SKYRIUS
MOKINIŲ NEMOKAMO MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

35. Nemokamas maitinimas mokiniams teikiamas gimnazijoje nepriklausomai nuo jo gyvenamosios vietos.

36. Nustatomos tokios mokinių nemokamo maitinimo rūšys:

36.1. pietūs;

36.2. pusryčiai.

36.3 Maisto daviniai. Karantino, ekstremaliosios situacijos, ekstremaliojo įvykio ar įvykio laikotarpiu, nuotolinio mokymo laikotarpiu, taip pat kai vaikui skirtas mokymas namuose vadovaujantis Mokinių mokymo stacionarinėje asmens sveikatos priežiūros įstaigoje ir namuose organizavimo tvarkos aprašu, patvirtintu Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2012 m. rugsėjo 26 d. įsakymu Nr. V-1405, nemokamą maitinimą gimnazijoje gaunantiems mokiniams, kurie nelanko ugdymo įstaigos dėl saviizoliacijos, ligos ar sustabdžius ugdymo procesą, gali būti teikiami maisto produktai ar pagamintas maistas.

37. Savivaldybės administracija teisės aktais nustatyta tvarka priima sprendimą, kurios rūšies (rūšių) nemokamą maitinimą mokiniui skirti.

38. Kreipimosi dėl nemokamo maitinimo mokiniams tvarką ir reikiamus pateikti dokumentus nustato Kauno miesto savivaldybės tarybos patvirtintas Kreipimosi dėl socialinės paramos mokiniams tvarkos aprašas.

39. Nemokamas maitinimas teikiamas darbo dienomis gimnazijos administracijos nustatytu laiku nuo 10.35 iki 11.05 val. ir nuo 11.50 iki 12.05 val..

40. Nemokamam maitinimui skirtiems produktams įsigyti skiriamų lėšų dydis vienai dienai vienam mokiniui nustatomas Savivaldybės administracijos direktoriaus įsakymu, vadovaujantis

Vyriausybės ar jos įgaliotos institucijos nustatytais lėšų, skiriamų vienai dienai vienam mokiniui, dydžiais ir patvirtintu pusryčių ir pietų patiekalų gamybai reikalingų produktų rinkinių sąrašu pagal nustatytas mokinių amžiaus grupes.

41. Nemokamo mokinių maitinimo mokyklose organizavimo, apskaitos ir kontrolės tvarką nustato Savivaldybės administracija.

42. Gimnazijos direktorius paskiria socialinį pedagogą, atsakingą už mokinių nemokamo maitinimo organizavimą bei mokinių, kuriems skirtas nemokamas maitinimas, registraciją. Šis asmuo bendradarbiauja su Socialinės paramos skyriaus specialistais mokinių nemokamo maitinimo klausimais.

43. Socialinis pedagogas, atsakingas už nemokamą mokinių maitinimą, naudodamasis Socialinės paramos šeimai informacine sistema (toliau – SPIS), pagal Socialinės paramos skyriaus vedėjo sprendimus dėl nemokamo maitinimo skyrimo pildo mokinių, kuriems skirta nemokamas maitinimas, maitinimo žiniaraštį.

44. Mokinių nemokamo maitinimo grafiką (toliau – grafikas) sudaro socialinis pedagogas, atsakingas už nemokamo maitinimo kontrolę.

45. Gimnazijos direktorius įsakymu patvirtina grafiką ir su juo pasirašytinai supažindina atsakingus valgyklos darbuotojus.

46. Grafikas kartu su valgiaraščiu pakabinamas valgykloje, gerai tėvams ir mokiniams matomoje vietoje.

47. I-IV gimnazijos klasių mokiniai pusryčius valgo po pirmos pamokos, pietus - po trečios ir ketvirtos pamokos.

48. Valgyklos darbuotoja (-as) pažymi žiniaraštyje, kad mokinys gavo maitinimą pagal mokinio pateiktus talonus, kuriuos išduoda socialinis pedagogas paskutinę kiekvieno mėnesio darbo dieną. Paskutinę savaitės dieną žiniaraščio kopija pateikiama socialiniam pedagogui, atsakingam už nemokamo maitinimo organizavimą gimnazijoje, kuris gautus duomenis įveda į SPIS elektroninį žiniaraštį ir jį patvirtina kas savaitę.

49. Socialinis pedagogas, atsakingas už nemokamo maitinimo organizavimą, pasibaigus ataskaitiniam mėnesiui, suformuoja ir atspausdina mokinių nemokamo maitinimo registravimo žurnalą ir šį žurnalą, patvirtintą gimnazijos direktoriaus parašu bei anspaudu ir pateikia valgyklos atsakingam darbuotojui iki kito mėnesio 5 dienos.

50. Už lankomumo žiniaraštyje pateiktų duomenų teisingumą atsako gimnazijos socialinis pedagogas ir valgyklos vadovas, gimnazijos direktorius lankomumo žiniaraštyje pasirašo po pateiktais duomenimis.

VII SKYRIUS
NEMOKAMO MAITINIMO MOKINIAMS SKYRIMO SĄLYGOS

51. Mokiniai turi teisę į nemokamus pietus ir į paramą mokinio reikmenims įsigyti, jeigu vidutinės pajamos vienam iš bendrai gyvenančių asmenų ar vienam gyvenančiam asmeniui per mėnesį yra mažesnės kaip 1,5 valstybės remiamų pajamų dydžio.

52. Prašymai dėl paramos mokinio reikmenims įsigyti ir nemokamo maitinimo 9-12 klasių mokiniams gali būti pateikiami nuo liepos 1 dienos. Norint gauti šią paramą, vienas iš mokinio tėvų ar kitų bendrai gyvenančių pilnamečių asmenų turi kreiptis į savivaldybės administraciją arba prašymą pateikti per Socialinės paramos šeimai informacinę sistemą Spis.lt.

VIII SKYRIUS
NEMOKAMO MAITINIMO MOKINIAMS SKYRIMAS

53. Nemokamas maitinimas mokiniams skiriamas:

53.1. nuo mokslo metų pradžios iki mokslo metų pabaigos;

53.2. pateikus prašymą - paraišką dėl nemokamo maitinimo (toliau – prašymas - paraiška) mokslo metais – nuo informacijos apie priimtą sprendimą dėl socialinės paramos mokiniams gavimo gimnazijoje kitos dienos iki mokslo metų pabaigos;

53.3. vasaros atostogų metu organizuojamose dieninėse vasaros poilsio stovyklose, jei paskutinį mokslo metų mėnesį mokinys turėjo teisę gauti nemokamą maitinimą, be atskiro prašymo – nuo gimnazijoje organizuojamos dieninės vasaros poilsio stovyklos pradžios iki pabaigos.

54. Sprendimą dėl nemokamo maitinimo mokiniui skyrimo priima Socialinės paramos skyriaus vedėjas ne vėliau kaip per 10 darbo dienų nuo prašymo - paraiškos ir visų reikiamų

dokumentų gavimo dienos (tuo atveju, kai pareiškėja yra gimnazija – nuo raštu pateiktos informacijos gavimo dienos).

55. Ne vėliau kaip per 3 darbo dienas Socialinės paramos skyrius apie priimtus sprendimus dėl nemokamo maitinimo mokiniams skyrimo informuoja gimnaziją. Pareiškėjai dėl socialinės paramos mokiniams skyrimo informuojami ne vėliau kaip per 5 darbo dienas nuo sprendimo priėmimo dienos.

56. Nemokamas maitinimas mokiniams gali būti nutrauktas padidėjus bendrai gyvenančių asmenų ar vieno gyvenančio asmens pajamoms arba nustačius, kad bendrai gyvenantys asmenys ar vienas gyvenantis asmuo pateikė neteisingą informaciją apie turimas pajamas.

57. Jei socialinė parama mokiniams neskiriama, nurodoma neskyrimo priežastis ir sprendimo apskundimo tvarka. Pareiškėjo pateikti dokumentai jam negrąžinami, o Socialinės paramos skyriuje paliekamos šių dokumentų kopijos.

58. Dokumentų, suteikiančių mokiniui teisę į nemokamą maitinimą, originalai saugomi Socialinės paramos skyriuje.

IX SKYRIUS
MOKINIŲ NEMOKAMO MAITINIMO ORGANIZAVIMAS EKSTREMALIOSIOS SITUACIJOS, EKSTREMALIOJO ĮVYKIO KARANTINO IR (AR) NUOTOLINIO MOKYMO METU

59. Gimnazijos mokinių nemokamo maitinimo organizavimo ekstremaliosios situacijos, ekstremaliojo įvykio ir (ar) karantino, nuotolinio mokymo metu tvarka yra pagalbinė priemonė, skirta mokinių nemokamo maitinimo ekstremaliosios situacijos, ekstremaliojo įvykio ir (ar) karantino, nuotolinio mokymosi metu organizavimo tvarkai nustatyti konkrečiu atveju, atsižvelgiant į savivaldybės galimybes ir mokinių poreikius.

60. Karantino, ekstremaliosios situacijos, ekstremalaus įvykio, nuotolinio mokymo laikotarpiu, jei tuo metu sustabdomas mokinių maitinimo paslaugų teikimas gimnazijoje, gali būti išduodami maisto daviniai.

61. Maisto davinys turi atitikti nustatytas vidutines rekomenduojamas paros normas.

62. Mokinių nemokamo maitinimo organizavimas ekstremaliosios situacijos, ekstremaliojo įvykio ir (ar) karantino metu vykdomas vadovaujantis Lietuvos Respublikos socialinės apsaugos ir darbo ministerijos bei Lietuvos Respublikos švietimo, mokslo ir sporto ministerijos rekomendacijomis bei kitais, 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.

X SKYRIUS
BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

63. Gimnazijos direktorius atsako už:

63.1. mokinių nemokamo maitinimo organizavimą gimnazijoje;

63.2. valstybės ir Savivaldybės biudžeto lėšų, skiriamų nemokamam maitinimui, tikslinį ir pagrįstą panaudojimą.

64. Visuomenės sveikatos specialistas, vykdantis sveikatos priežiūrą gimnazijoje, pagal Tvarkos aprašo 1 priedo 2 punktą vertina mokinių maitinimo organizavimo atitiktį Tvarkos aprašo reikalavimams ir Kauno miesto savivaldybės visuomenės sveikatos biuro direktoriaus nustatyta tvarka, bet ne rečiau kaip kartą per dvi savaites pildo Valgiaraščių ir mokinių maitinimo atitikties patikrinimo žurnalą. Nustatęs neatitikimų, juos užregistruoja Valgiaraščių ir mokinių maitinimo atitikties patikrinimo žurnale (Tvarkos aprašo 2 priedas) ir nedelsdamas raštu apie tai informuoja maitinimo paslaugos teikėją, pranešimo kopiją pateikia direktoriui. Maitinimo paslaugos teikėjas atsako už tai, kad nustatyti mokinių maitinimo organizavimo trūkumai būtų pašalinti nedelsiant. Nepašalinus neatitikimų iki nurodyto termino, visuomenės sveikatos specialistas apie tai praneša teritorinei Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai.

Mokinių maitinimo organizavimo
tvarkos aprašo
1 priedas

VISUOMENĖS SVEIKATOS SPECIALISTO FUNKCIJOS, PRIŽIŪRINT MAITINIMO ORGANIZAVIMĄ GIMNAZIJOJE

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

2. Prižiūrėti maitinimo organizavimo atitiktį Tvarkos apraše nustatytiems reikalavimams:

2.1. ar mokinių maitinimui netiekiamos draudžiamos tiekti maisto produktų grupės (vertinamas tik mokiniams patiekiamas maistas) (Tvarkos aprašo 18 punktas);

2.2. ar nepažeidžiami patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai (Tvarkos aprašo 19.5, 19.6, 19.10, 19.12, 19.13 papunkčiai);

2.3. ar sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens (Tvarkos aprašo 20 punktas);

2.4. ar vykdomi Tvarkos aprašo 21, 22, 23, 24, 25 punktų reikalavimai;

2.5. ar pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E027-1) organizuojamas pritaikytas maitinimas (Tvarkos aprašo 34 ir 35.3 punktai);

2.6. ar gimnazijoje 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 26 punktas);

2.7. ar visi pietų metu patiekiami patiekalai yra nurodyti valgiaraštyje (Tvarkos aprašo 27 punktas);

2.8. ar gimnazijoje pietų metu tiekiami tausojantis ir augalinės kilmės maisto produktų patiekalai (Tvarkos aprašo 29 punktas);

2.9. ar gimnazijoje visi kiti nei pietūs maitinimai organizuojami pagal valgiaraščius (Tvarkos aprašo 30.1 papunktis);

2.10. ar valgiaraščiai sudaryti pagal reikalavimus (Tvarkos aprašo 32 ir 33 punktai).

_____

Mokinių maitinimo organizavimo
tvarkos aprašo
2 priedas

(Valgiaraščių ir mokinių maitinimo atitikties patikrinimo žurnalo forma)

VALGIARAŠČIŲ IR MOKINIŲ MAITINIMO ATITIKTIES PATIKRINIMO ŽURNALAS

Data	Patikrinimo rezultatas (*atitinka / neatitikties aprašymas*)	Siūlomas neatitikties taisymas	Neatitikties pašalinimo terminas (data, val.)	Įvykdyta (data, val.)	Tikrinusio asmens vardas, pavardė, parašas

_____

Mokinių maitinimo organizavimo
tvarkos aprašo
3 priedas

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

1. Dažikliai:

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

2. Konservantai ir antioksidantai:

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

3. Saldikliai:

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

4. Aromato ir skonio stiprikliai:

4.1. E 620 glutamo rūgštis;

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

_____

Mokinių maitinimo organizavimo
tvarkos aprašo
4 priedas

MOKINIAMS MAITINTI TIEKIAMŲ MAISTO PRODUKTŲ KOKYBĖS REIKALAVIMAI

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

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

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

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

5. Žuvininkystės produktai turi atitikti sveikumo standartus, 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“.

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

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

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

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

_____

Mokinių maitinimo organizavimo
tvarkos aprašo
5 priedas

LEIDŽIAMAS CUKRŲ, DRUSKOS IR PRIVALOMAS SKAIDULINIŲ MEDŽIAGŲ KIEKIS MOKINIAMS MAITINTI TIEKIAMUOSE MAISTO PRODUKTUOSE[1] IR PATIEKALUOSE

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

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

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

_____

Mokinių maitinimo organizavimo
tvarkos aprašo
6 priedas

MAISTO PRODUKTŲ IR PATIEKALŲ MOKINIAMS MAITINTI PATIEKIMAS

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

8. Pienas ir pieno produktai	8.1. Vartoti tiekiamas ne didesnio nei 2,5 proc. riebumo pasterizuotas pienas. 8.2. Rauginti pieno produktai tiekiami po rauginimo termiškai neapdoroti. 8.3. Varškė tiekiama šviežia arba patiekaluose.
9. Ankštiniai ir ankštinės daržovės	9.1. Pirmenybė teikiama tiekiant trintus ankštinius ar ankštines daržoves.
10. Aliejus ir riebalai	10.1. Šaltųjų patiekalų gaminimui ir pagamintų patiekalų paskaninimui 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. 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 ruošiama 1g/1l koncentracijos.
17. Kiti	17.1. Medus, grybai.

[1] Maisto produktai ir patiekalai turi atitikti Mokinių maitinimo organizavimo tvarkos aprašo 3–5 prieduose nustatytus kokybės reikalavimus.

Mokinių maitinimo organizavimo
tvarkos aprašo
7 priedas

MOKINIAMS MAITINTI TIEKIAMŲ MAISTO PRODUKTŲ IR PATIEKALŲ DAŽNUMAS[1]

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 šlifuotus 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 (išskyrus plikytus ryžius) 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 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	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.

turinčiais produktais)			
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 pridėtiniu 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.

[1] Sudarant pritaikyto maitinimo valgiaraščius maisto produktų ir patiekalų patiekimo dažnumo reikalavimai taikomi, jei neprieštarauja gydytojo raštiškiems nurodymams, pateiktiems Formoje Nr. E027-1. Gyvūninių maisto produktų ir patiekalų patiekimo dažnumo reikalavimai netaikomi sudarant vegetarinio maitinimo valgiaraščius.

[2] Patiekalai, kurių sudėtyje yra kelių grupių maisto produktų, priklauso tai grupei, kurios maisto produktų dalis pagamintame patiekale yra didžiausia (pvz.: plovas su vištiena (ryžiai 100 g, vištiena 70 g, morkos 20 g ir kiti maisto produktai, kurių kiekis mažesnis nei 20 g) priklauso „Šlifuotų ryžių ir jų patiekalų“ grupei.

Mokinių maitinimo organizavimo
tvarkos aprašo
8 priedas

(Valgiaraščio formos pavyzdys)

_____

(bendrojo ugdymo programas vykdančios įstaigos pavadinimas, adresas)

_____DIENŲ VALGIARAŠTIS

(nurodyti dienų skaičių)

_____

(nurodyti mokinių amžiaus grupę)

Įstaigos darbo laikas
Nuo __iki__val.

1 savaitė
Pirmadienis

Maitinimas val.

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

Maitinimas val.

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

Maitinimas val.

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

Maitinimas val.

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

Mokinių maitinimo organizavimo
tvarkos aprašo
9 priedas

VAIKŲ MAITINIMO PRIEŽIŪRA IR STEBĖSENA

Data	Patikrinimo rezultatas (*atitinka / neatitikties aprašymas*)	Siūlomas neatitikties taisymas	Neatitikties pašalinimo terminas (data, val.)	Įvykdyta (data, val.)	Pastabos