

MAITINIMO ORGANIZAVIMO TRAKŲ GIMNAZIJOJE TVARKOS APRAŠAS

I. SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Maitinimo organizavimo Trakų gimnazijoje tvarkos aprašas nustato mokinių, kurie yra ugdomi Trakų gimnazijoje pagal ikimokyklinio, priešmokyklinio ir bendrojo ugdymo programas, maitinimo reikalavimus.

2. Maitinimas gimnazijoje vykdomas vadovaujantis teisės aktais, reglamentuojančiais vaikų maitinimo organizavimą, maisto gaminimą, patalpų ir įrangos priežiūrą, higienos normas, sveikatos ir saugos reikalavimus.

3. Maitinimo paslaugą teikia Trakų gimnazija, o produktus Viešųjų pirkimų įstatymo nustatyta tvarka pasirinktas tiekėjas.

4. Gimnazijoje organizuojamas:

4.1. nemokamas vaikų maitinimas (pietūs, papildomas maitinimas – pusryčiai, taip pat gali būti maitinimas gimnazijoje organizuojamų vasaros stovyklų metu) pagal pateiktus Socialinės paramos ir rūpybos skyriaus sprendimus;

4.2. mokamas vaikų ir kitų ugdymo įstaigos bendruomenės narių maitinimas;

4.3. tam tikrais atvejais gali būti organizuojamas pritaikytas maitinimas (mokamas arba nemokamas) pagal iš anksto pateiktas gydytojo raštiškas rekomendacijas ir tėvų prašymus.

5. Socialiai remtiniams vaikams vietoj nemokamo maitinimo negali būti išmokami pinigai.

6. Nemokamas vaikų maitinimas finansuojamas iš valstybės biudžeto specialiosios tikslinės dotacijos savivaldybės biudžetui, rajono Savivaldybės biudžeto lėšų ir įstatymų nustatyta tvarka gautų kitų lėšų.

7. Už suteiktą mokamo maitinimo paslaugą vaikai, kiti gimnazijoje bendruomenės nariai atsiskaito patys (grynaisiais pinigais, bankiniu pavedimu).

II. SKYRIUS MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

8. Nemokamas maitinimas gimnazijoje organizuojamas remiantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 suvestinė redakcija nuo 2016-01-01 d. „Dėl maitinimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo lavinimo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“; Trakų rajono savivaldybės tarybos 2010 m. sausio 28 d. sprendimu Nr. SI—18, patvirtintu Mokinių nemokamo maitinimo organizavimo ir teikimo Trakų rajono savivaldybės bendrojo lavinimo mokyklose tvarkos aprašu.

9. Už vaikų maitinimo organizavimą Trakų gimnazijoje yra atsakingas gimnazijos direktorius.

10. Vaikų maitinimas organizuojamas laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų.

11. Maitinimo paslaugos gimnazijoje teikiamos kasdien, atsižvelgiant į ugdymo įstaigos specifiką, vidaus tvarką, išskyrus poilsio, švenčių dienas bei mokinių atostogų dienas. Atskirais atvejais gali būti organizuojamas maitinimas poilsio, švenčių ir mokinių atostogų dienomis gimnazijoje organizuojamų renginių (olimpiadų, konkursų, konferencijų ir kitų renginių) dalyviams. Vasaros metu maitinimo paslauga (pusryčiai, pietūs ir pavakariai) teikiama organizuojamose dieninėse poilsio stovyklose.

12. Maitinimas organizuojamas pagal maitinimo paslaugos teikėjo pateiktus valgiaraščius, parengtus vadovaujantis teisės aktų reikalavimais ne mažiau kaip 15 dienų laikotarpiui. Valgiaraščiai sudaromi atsižvelgiant į vaikų amžių, į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams bei į vaikų buvimo ugdymo įstaigoje trukmę:

12.1. valgiaraščiuose, skirtuose mokiniams ugdomiems pagal bendrojo ugdymo programas, prie kiekvieno patiekalo turi būti nurodytas jo kiekis (g). Juose 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;

12.2. valgiaraščiuose, skirtuose mokiniams ugdomiems pagal ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, nurodomi pusryčiams, pietums, pavakariams (priešpiečiams), vakarienei patiekiamų patiekalų kiekiai (g), maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai (g) ir energinė vertė (kcal), taip pat kiekvienos dienos vidutinė maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai (g) ir energinė vertė (kcal). 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.

13. Gimnazija dalyvauja Europos Sąjungos finansuojamose programose „Pienas vaikams“ ir vaisių vartojimo skatinimas mokyklose ir šių programų maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami.

14. Gimnazijoje 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 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; 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 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; maistas, pagamintas iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau – GMO), arba maistas, į kurio sudėtį įeina GMO, maisto produktai, į kurių sudėtį įeina iš dalies hidrinti augaliniai riebalai.

15. Vaikams maitinti rekomenduojami šie maisto produktai: daržovės, bulvės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai, sultys (ypač šviežiai spaustos, išskyrus citrusinių vaisių ir vynuogių); grūdiniai (duonos gaminiai, kruopų produktai) ir ankštiniai produktai; pienas ir pieno produktai; nemalta liesa mėsa ir jos produktai (neužšaldyti); žuvis ir jos produktai; 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 iš ekologinės gamybos ūkių ar išskirtinės kokybės produktų gamintojų.

16. Trakų gimnazija užtikrina, kad maisto ruošimo procese nebus naudojami

pusfabrikačiai, prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra draudžiamų maisto priedų, patiekiamas maistas bus gaminamas ir patiekiamas tą pačią dieną, patiekiamas maistas bus kokybiškas, įvairus ir atitiks saugos reikalavimus.

17. 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).

18. Gimnazijoje mokiniams, ugdomiems pagal bendrojo ugdymo programas, rūkyti mėsos gaminiai tiekiami ne dažniau kaip kartą per savaitę, o ikimokyklinio amžiaus vaikų maitinimui jie negali būti tiekiami.

19. Gimnazijoje pietų valgiaraštis sudarytas iš keletos (ne mažiau trijų) laisvai pasirenkamų patiekalų ir garnyrų. Vienas iš karštųjų pietų patiekalų yra tausojantis patiekalas.

20. Pusryčiams vaikai turi gauti 20–25 procentų, pietums – 30–40 procentų, pavakariams arba priešpiečiams – 10–15 procentų, vakarienei – 20–25 procentų rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo pagal amžiaus grupes, jei tokie maitinimai numatyti valgiaraščiuose.

21. Valgiaraščiai (ne mažiau kaip 15-os dienų) turi būti suderinti su Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos Trakų valstybine maisto ir veterinarijos tarnyba iki maitinimo paslaugos teikimo pradžios Valstybinės maisto ir veterinarinės tarnybos nustatyta tvarka ir patvirtinti gimnazijos direktoriaus (1 priedas). Kiekvienas valgiaraščio lapas turi būti sunumeruotas ir patvirtintas gimnazijos direktoriaus parašu.

22. Pietūs kasdien organizuojami per ilgąsias (15 min. trukmės) pertraukas valgykloje sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti šilto maisto prie švaraus stalo. Ikimokyklinio amžiaus vaikai yra maitinami ne rečiau kaip kas 3,5 valandos pagal patvirtintus valgiaraščius.

23. Tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus ir užkandžius (reikalavimas netaikomas pritaikyto maitinimo valgiaraščiams).

24. Gimnazijoje yra :

24.1. papildomas socialiai remtinų mokinių maitinimas (pusryčiai);

24.2. laisvai pasirenkami šalti ir (ar) šilti užkandžiai pagal mokinių maitinimui rekomenduojamų produktų sąrašą.

25. Laisvai pasirenkamame užkandžių asortimento sąraše yra nurodyta maisto produkto ar patiekalo pavadinimas, gamintojas bei etiketėje ar receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose sudedamosios dalys.

26. Gimnazijoje valgymo metu ant stalų neturi būti padėta druskos, pipirų, garstyčių. Turi būti sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamo vandens, rekomenduotina kambario temperatūros, pilstomo iš geriamam vandeniui skirtų indų, talpų.

27. Gimnazijai paskirtas visuomenės sveikatos priežiūros specialistas (jo nesant – kitas įstaigos vadovo įgaliotas asmuo) pagal kompetenciją prižiūri, kad mokinių maitinimas būtų organizuojamas pagal tvarkos aprašo reikalavimus, kartą per savaitę pildo Valgiaraščio ir mokinių maitinimo atitikties žurnalą (2 priedas). Nustačius neatitiktis, apie tai raštu informuoja gimnazijos direktorių. Trūkumai turi būti pašalinti nedelsiant. Jei per nustatytą laiką po pranešimo raštu mokinių maitinimo organizavimo trūkumai nepašalinami, progimnazijos direktorius apie tai informuoja Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos Trakų valstybinę maisto ir veterinarijos tarnybą ir Trakų rajono savivaldybės administracijos Švietimo ir sporto skyrių.

28. Valgyklose matomoje vietoje skelbiama (išskyrus ikimokyklinio ugdymo grupėse):

28.1. einamosios savaitės valgiaraštis (nurodomi visų patiekalų pavadinimai ir kainos);

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

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

29. Ikimokyklinio ugdymo grupėse 28 punkte nurodyta informacija skelbiama vaikų priėmimo - nusirengimo patalpoje.

30. Šis tvarkos aprašas ir valgiaraščiai skelbiami gimnazijos interneto svetainėje.

III. SKYRIUS

BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

31. Maitinimo paslaugų teikimo kontrolę (produktų kokybės, gamybos proceso, pagamintos produkcijos ir pan.) vykdo gimnazijos direktorius (ar įgalioti asmenys), Trakų rajono savivaldybės administracijos įgalioti asmenys, Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos Trakų valstybinė maisto ir veterinarinė tarnyba.

32. Kontrolę vykdančioms institucijoms pareikalavus, gimnazijos valgyklos vedėja privalo pateikti gaminamų patiekalų technologines ir kalkuliacines korteles, kitus duomenis ir dokumentus, reikalingus lėšų panaudojimo kontrolei bei analizei atlikti. Šie dokumentai privalo būti maisto gaminto patalpose.

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

34. Valgyklos vedėja privalo dalyvauti organizuojamuose susitikimuose su gimnazijos vadovų, paslaugos teikimo kontrolę vykdančiomis institucijomis, kartu aptarti tikrinimo aktus ar pažymas, numatyti priemones galimiems trūkumams pašalinti.

35. Valgyklos vedėja privalo dalyvauti visuotiniuose tėvų susirinkimuose, kai svarstomi vaikų maitinimo klausimai.

TRAKŲ GIMNAZIJOS

DIENŲ VALGIARAŠTIS

(nurodyti dienų skaičių) _____ (nurodyti vaikų amžiaus grupę)

Įstaigos darbo laikas
Nuo 8.00 iki 16.00 val.

1 savaitė
Pirmadienis

Pusryčiai 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

Pietūs 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

Priešpiečiai (pavakariai) 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

Vakarienė 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

**MAISTO PRIEDŲ,
KURIŲ NETURI BŪTI VAIKAMS MAITINTI SKIRTUOSE 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 128 raudonasis 2G;
- 1.10. E 129 alura raudonasis AC;
- 1.11. E 131 patentuotas mėlynasis V;
- 1.12. E 132 indigotinas, indigokarminas;
- 1.13. E 133 briliantinis mėlynasis FCF;
- 1.14. E 142 žaliasis S;
- 1.15. E 151 briliantinis juodasis BN, juodasis PN;
- 1.16. E 155 rudasis HT;
- 1.17. E 180 litolrubinas BK.

2. Konservantai:

- 2.1. E 200 sorbo rūgštis;
- 2.2. E 202 kalio sorbatas;
- 2.3. E 203 kalcio sorbatas;
- 2.4. E 210 benzoinė rūgštis;
- 2.5. E 211 natrio benzoatas;
- 2.6. E 212 kalio benzoatas;
- 2.7. E 213 kalcio benzoatas.

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 neoheperidinas DC;
- 3.8. E 962 aspartamo-acesulfamo druska.

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.

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. Mėsos gaminiai turi atitikti privalomo Lietuvos standarto LST 1919:2003 „Mėsos gaminiai“ 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“.
