

PATVIRTINTA

Šveicarijos progimnazijos direktoriaus
2023 m. gruodžio 29 d. įsakymu Nr. 1V – 100
(Šveicarijos progimnazijos direktoriaus
2024 m. sausio 15 d. įsakymo
Nr. 1V – 10 redakcija)

**MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO JONAVOS RAJONO ŠVEICARIJOS
PROGIMNAZIJOJE, JONAVOS RAJONO ŠVEICARIJOS PROGIMNAZIJOS
IKIMOKYKLINIO UGDYMO SKYRIUJE „VOVERAITĖ“ IR JONAVOS RAJONO
ŠVEICARIJOS PROGIMNAZIJOS UŽSALIŲ SKYRIUJE TVARKOS APRAŠAS**

**I SKYRIUS
BENDROSIOS NUOSTATOS**

1. Jonavos rajono Šveicarijos progimnazijos (toliau – Progimnazija), Jonavos rajono Šveicarijos progimnazijos ikimokyklinio ugdymo skyriaus „Voveraitė“ (toliau – Ikimokyklinio ugdymo skyrius) ir Jonavos rajono Šveicarijos progimnazijos Užsalių skyriaus (toliau – Užsalių skyrius) mokinių maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Aprašas) parengtas vadovaujantis Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro patvirtintu 2018 m. balandžio 10 d. įsakymu Nr. V- 394 „Dėl vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ (aktualia redakcija).

2. Aprašas nustato mokinių maitinimo reikalavimus, organizavimo tvarką, finansavimo sąlygas ir atlyginimų už maitinimo paslaugas apskaičiavimo tvarką.

3. Šio 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. **Patiekalas** – paprastai vienoje lėkštėje patiekiamas vartoti šaltas ar šiltas maistas.

4.5. **Pridėtiniai cukrūs** – gėrimo ar patiekalo gamybos metu įdėta sacharozė, fruktozė, gliukozė, gliukozės sirupas, fruktozės sirupas, gliukozės-fruktozės sirupas ir kitų formų monosacharidai ir disacharidai, taip pat cukrūs, esantys įdėtame meduje, sirupuose, vaisių sultyse ir vaisių sulčių koncentratuose.

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

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

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

III SKYRIUS

MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

5. Progimnazijos direktorius atsako už tai, kad būtų sudarytos sąlygos mokinių maitinimui organizuoti ir už mokinių maitinimo organizavimą.

6. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietos ir maisto tvarkymas turi atitikti Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro patvirtinto Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo 9 p. reikalavimus.

7. Sudarant sutartis dėl maisto produktų tiekimo Progimnazijoje, tiekimo sutartyje turi būti numatyta atsakomybė už maisto produktų, neatitinkančių Aprašo reikalavimų, tiekimą. Maisto produktų tiekimo sutartys nesudaromos su į „Nepatikimų maisto tvarkymo subjektų sąrašą“, skelbiamą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos internetinėje svetainėje, įtrauktais maisto produktų tiekėjais.

8. Skyriuje „Voveraitė“ bei Užsalių skyriaus ikimokyklinio ugdymo grupėse maitinimai skirstomi į – pusryčiai (9.00 val.), pietūs (12.30 val.), vakarienė (16 val.). Pusryčiams vaikas turi gauti 20-25 proc., pietums – 30-35 proc., vakarienei – 20-25 proc. rekomenduojamos paros maisto raciono kaloringumo, nustatyto Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro patvirtintose „Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normose“, jei tokie maitinimai numatyti valgiaraščiuose.

9. Progimnazijos ir Užsalių skyriaus pradinių klasių mokiniai maitinami 11.05-11.25 val., 5 – 8 klasių mokiniai – 12.10 – 12.30 val.

10. Mokinių maitinimui 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; žuvis ir jos produktai; aliejai; turi būti mažiau vartojama gyvulinės 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.

11. Mokinių maitinimui Progimnazijoje draudžiamos 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; kramtomoji guma; gazuoti gėrimai; energetiniai 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; padažai su spirgučiais; karštai, šaltai, mažai rūkyti mėsos gaminiai ir mėsos gaminiai, kurių gamyboje buvo naudojamos rūkymo kvapiosios medžiagos; rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai; strimelė, pagauta Baltijos jūroje; nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; 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 (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 Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro patvirtinto Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo 3-5 prieduose nustatytų reikalavimų.

12. Patiekalų gaminimo ir pateikimo reikalavimai:

12.1. patiekiamas šiltas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną;

12.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas ir įvairus;

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

- 12.4. gaminant maistą neturi būti naudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų;
- 12.5. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių (rekomenduojama sezoninių, šviežių). Rekomenduojama, kad vaisiai būtų teikiami papildomo maitinimo metu;
- 12.6. kiekvieną dieną turi būti pateiktas patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų;
- 12.7. daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras turi sudaryti ne mažiau kaip 1/3 patiekalo svorio;
- 12.8. jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa ar žuvis ji turi būti malama patiekalo gaminimo dieną;
- 12.9. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus, garnyrus ir šaltus užkandžius (reikalavimas netaikomas pritaikyto maitinimo valgiaraščiams), ir atsižvelgiant į Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro patvirtinto Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo 7 priedo reikalavimus;
- 12.10. karštas pietų patiekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštinės daržovės, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu turi būti pateikiamas daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras. Reikalavimas netaikomas patiekalams iš augalinės kilmės maisto produktų;
- 12.11. valgymo metu ant stalų neturi būti padėta druskos, cukraus, pipirų, garstyčių.
- 12.12. karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu, jei tuo metu sustabdomas mokinių maitinimo paslaugų teikimas, gali būti išduodami maisto daaviniai priešmokyklinio amžiaus, pradinio ir pagrindinio ugdymo mokiniams, kai jiems paskirtas nemokamas maitinimas Jonavos rajono savivaldybės tarybos nustatyta tvarka.

IV SKYRIUS

MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

13. Skyriuje „Voveraitė“ ir Užsalių skyriaus ikimokyklinio ugdymo grupėse teikiamos paslaugos:
- 13.1 vaikų maitinimo paslaugos, už kurias sumoka tėvai (globėjai) pagal Savivaldybės tarybos nustatytą įkainį; Jonavos rajono savivaldybės tarybos 2022 m. balandžio 21 d. sprendimas Nr. 1TS-52 „Dėl atlyginimo dydžio už vaikų, ugdomų pagal ikimokyklinio ir (ar) priešmokyklinio ugdymo programas, išlaikymą nustatymo, mokėjimo ir lėšų panaudojimo tvarkos aprašo patvirtinimo“.
- 13.2. nemokamas maitinimas priešmokyklinio, pradinio ir pagrindinio ugdymo programos mokiniams, skiriamas LR įstatymu nustatyta tvarka ar/ir Savivaldybės tarybos nustatyta mokinių nemokamo maitinimo organizavimo tvarka ir įstaigos nustatyta tvarka.
14. Maistas Progimnazijos ir skyriaus „Voveraitė“ vaikams gaminamas Progimnazijoje įrengtose, teisės aktų reikalavimus atitinkančiose patalpose (virtuvėje). Maistas Užsalių skyriaus ikimokyklinio, priešmokyklinio ir pradinio ugdymo mokiniams gaminamas Užsalių skyriuje įrengtose, teisės aktų reikalavimus atitinkančiose patalpose (virtuvėje).
15. Pateikiamas maistas gaminamas ir pateikiamas tą pačią kalendorinę dieną.
16. Gaminant ir pateikiant maistą, draudžiama naudoti susidėvėjusius, įskilusius, apdaužytus kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus.
17. Mokiniai Progimnazijoje ir Užsalių skyriuje maitinami Progimnazijos ir Užsalių skyriaus valgyklose, skyriaus „Voveraitė“ vaikai maitinami ugdomų grupių patalpose, laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų, sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie švaraus stalo.
18. Patvirtintas savaitinis valgiaraštis skelbiamas Progimnazijos ir Užsalių skyriaus valgyklose,

skyriaus „Voveraitė“ ir Užsalių skyriaus grupių vaikų priėmimo–nusirengimo patalpoje ir www.sveicarija.jonava.lm.lt.

19. Vaikams sudarytos higieniškos sąlygos atsigerti geriamojo vandens naudojant asmeninio naudojimo puodukus ar buteliukus, gertuves, ar valgyklose ar grupėse esančius puodelius.

20. Ikimokyklinio ugdymo vaikų tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai), pateikdami prašymą direktoriui, turi teisę pasirinkti maitinimų skaičių (ne daugiau kaip 3 maitinimai, neatsisakant pietų) per dieną, savivaldybės tarybos nustatyta tvarka. Apie planuojamus kito mėnesio maitinimų skaičiaus pakeitimus tėvai privalo informuoti grupės auklėtoją iki einamojo mėnesio priešpaskutinės darbo dienos. Vaikams, nevalgantiems pusryčių ir (ar) vakarienės, neleidžiama atsinešti iš namų užkandžių ir gėrimų.

21. Maitinimo organizatorius kiekvieną dieną suskaičiuoja ikimokyklinio ugdymo, pradinio ir pagrindinio ugdymo nemokamų ir pardavimui skirtų patiekalų dienos maistinę ir energetinę vertę. Skaičiavimas atliekamas elektroniniu būdu.

22. Užpildytas valgiaraštis teikiamas tvirtinti direktoriui.

23. Ikimokyklinio ugdymo vaikams pusryčiams skirtos porcijos ruošiamos, atsižvelgiant į vakarykštės dienos lankiusių vaikų skaičių (kurie vaikai valgo pusryčius). Pietų ir vakarienės valgiaraštyje nurodyti produktų kiekiai virėjui atiduodami einamąją dieną.

24. Virėjas užsako maisto produktus iš tiekėjų pagal pirkimo-pardavimo sutartyje nurodytą asortimentą. Kasdien vykdo tikslią maisto produktų išlaidų ir įplaukų registraciją.

25. Virėjas priima tik kokybiškus, realizacijos laiką ir pirkimo pardavimo sutartyje nurodytus reikalavimus atitinkančius produktus.

26. Tiekėjui pristčius produktus neatitinkančius kokybės, higienos ar kitų pirkimo- pardavimo sutartyje numatytų sąlygų, pildomas prekių gražinimo aktas (Aprašo 2 priedas), prekės gražinamos tiekėjui ir informuojamas maitinimo organizatorius:

26.1. prekių gražinimo aktas pildomas dviem egzemplioriais, vienas egz. gražinamas tiekėjui, kitas registruojamas prekių gražinimo aktų registre (Aprašo 3 priedas). Prekių gražinimo aktus registruoja maitinimo organizatorius;

26.2. maitinimo organizatorius rengia papildomą valgiaraštį (Aprašo 1 priedas) keičiant tos pačios energetinės vertės patiekalais iš perspektyvinio valgiaraščio ir suderinimui pateikia direktoriui. Pakeistas valgiaraštis galioja vieną dieną.

27. Virėjas analizuoja gaminio receptūros ir gamybos technologijos aprašymo korteles ir susipažįsta su patiekalų ruošimo technologija, pasveria porcijas vienam vaikui ir išduoda pagal ikimokyklinio ugdymo grupėse, pradinio ir pagrindinio ugdymo nemokamai valgančių mokinių skaičių.

V SKYRIUS

VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIO SUDARYMO REIKALAVIMAI

28. Maitinimo organizatorius, atsižvelgdamas į fiziologinius mokinių poreikius, amžiaus ypatumus, sveikos mitybos principus ir taisykles sudaro 15 dienų vaikų maitinimo valgiaraščius 1-3 ir 4-7 m. amžiaus vaikams (jei ikimokyklinio ugdymo grupėse sudaromos mišraus amžiaus grupės, valgiaraščiai gali būti sudaromi vadovaujantis tik 4–7 metų vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis), 7-10 m. bei 11 ir vyresnio amžiaus vaikams. Rengia patiekalų receptūras ir gamybos technologinius aprašymus.

29. Vaikų maitinimo valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams, nustatytas Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakyme Nr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir

energijos normų tvirtinimo“.

30. 80 proc. vaikams patiekiamų patiekalų turi būti tausojančios patiekalai.

31. Programų Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose, maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami.

32. Vaikų maitinimo valgiaraščiai sudaromi vadovaujantis Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro patvirtinto „Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo“ (aktuali redakcija) reikalavimais.

33. Vaikų maitinimo valgiaraščiuose nurodomi pusryčiams, pietums, vakarienei patiekiami patiekalai, patiekalų kiekiai (g), maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai (g)) ir energinė vertė (kcal), taip pat dienos vidutinė maistinė, energinė vertė ir kaina eurai. Valgiaraščių energinė ir maistinė vertė gali nukrypti nuo normos ne daugiau nei penki procentai.

34. Vadovaujantis Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro 2010 m. liepos 19 d. įsakymu Nr. V-640 „Dėl rekomenduojamų maisto produktų atšildymo, pirminio ir šiluminio apdorojimo nuostolių sąrašo patvirtinimo“ (aktuali redakcija) valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūrose ir gamybos technologiniuose aprašymuose nurodomi naudojami maisto produktai, jų sudėtis, bruto ir neto kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.) ir trukmė.

35. Valgiaraščių tituliname lape turi būti nurodytas mokymo įstaigos pavadinimas, adresas, darbo laikas, maitinamų vaikų amžius. Visi valgiaraščio lapai turi būti sunumeruoti (išskyrus titulinį) ir patvirtinti vadovo parašu ir spaudu. Valgiaraščiuose turi būti nurodytos savaitės ir savaitės dienos, darbo laikas, kiekvieno vaikų maitinimo laikas. Valgiaraštis turi būti aiškus (nurodytos tikslios patiekalų ar maisto produktų išėigos, be braukymų ar taisymų).

36. Maitinimo organizatorius 15 dienų naujai sudarytus valgiaraščius pateikia derinti direktoriui.

37. Mokiniam, turintiems sveikatos sutrikimų, pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E027-1) turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas.

VI SKYRIUS

ATLYGINIMO UŽ MAITINIMO PASLAUGAS APSKAIČIAVIMAS

38. Ikimokyklinio ugdymo grupėse išlaidas už maitinimo paslaugas sumoka tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai) pagal Savivaldybės tarybos nustatytą įkainį.

39. Atlyginimas už maitinimo paslaugas yra mokamas už kiekvieną lankytą dieną.

VII SKYRIUS

BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

40. Už mokinių maitinimo organizavimą atsakingi darbuotojai:

40.1. maitinimo organizatorius – atsakingas už receptūrų parengimą ir jų vykdymo kontrolę Jonavos rajono Šveicarijos progimnazijoje;

40.2. virėjas – už maisto kokybės pagaminimą, už produktų priėmimą, laikymą ir atsekamumą Jonavos rajono Šveicarijos progimnazijoje;

40.3. direktoriaus pavaduotojas ūkiui – už receptūrų vykdymo kontrolę Jonavos rajono Šveicarijos progimnazijos Užsalių skyriuje;

40.4. virėjas – už maisto kokybės pagaminimą, už produktų priėmimą, laikymą ir atsekamumą Jonavos rajono Šveicarijos progimnazijos Užsalių skyriuje;

40.5. virėjai, vykdančys sandėlininko funkcijas, atsakingi už produktų atitikimą, realizacijos

terminus, dokumentus.

41. Direktoriaus įsakymu patvirtinta komisija vieną kartą metuose atlieka maisto skyriaus auditą.

42. Visuomenės sveikatos specialistas, vykdamas sveikatos priežiūrą, vertina vaikų maitinimo organizavimo atitiktį Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro patvirtinto „Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo“ (aktuali redakcija) reikalavimams, atitinkamos savivaldybės visuomenės sveikatos biuro direktoriaus nustatyta tvarka. Nustatęs neatitikimų, juos užregistruoja Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnale ir nedelsdamas raštu apie tai informuoja direktorių.
