

PATVIRTINTA
Trakų r. Lentvario Henriko
Senkevičiaus
gimnazijos direktoriaus 2023 m.
gruodžio 1 d.
įsakymu Nr. V-318

TRAKŲ RAJONO LENTVARIO HENRIKO SENKEVIČIAUS GIMNAZIJOS VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Mokinių maitinimo organizavimo Trakų rajono Lentvario Henriko Senkevičiaus gimnazijoje tvarkos aprašas (toliau - Tvarkos aprašas) nustato mokinių maitinimo, vykdomo gimnazijoje, organizavimo tvarka ir reikalavimus.

2. Mokinių maitinimas organizuojamas vadovaujantis LR Sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 (suvestinė redakcija nuo 2023-01-01 iki 2026-08-31) „Dėl maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“; LR sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymu Nr. V- 394 redakcija patvirtintu Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašu; LR Švietimo, mokslo ir sporto ministro 2020 m. sausio 24 d. įsakymu. Nr. V-76, „Dėl mokinių nemokamo maitinimo valstybinėse mokyklose tvarkos aprašo patvirtinimo“: Trakų rajono savivaldybės tarybos 2019 m. balandžio 25 d. sprendimą Nr. SPE-36 „Dėl socialinės paramos mokiniams organizavimo ir teikimo Trakų rajono savivaldybėje tvarkos aprašo patvirtinimo“.-

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

4. Už maitinimo organizavimą ir Tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą atsakingas gimnazijos direktorius.

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

II SKYRIUS SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽIMAI

6. Šiame Tvarkos apraše vartojamos sąvokos.

6.1. **Pietūs** - gimnazijoje organizuojamas pagrindinis maitinimas. Gali būti laisvai pasirenkami pietūs, nemokami socialiai remtinų mokinių pietūs ir tėvų ar globėjų išpirkti mokinių pietūs.

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

6.3. **Šaltas užkandis** - maisto produktas ar šaltas patiekalas, neįtrauktas į valgiaraštį.

6.4. **Valgiaraštis** - tai patiekiamų vienos dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

6.5. **Patiekalas** - paprastai vienoje lėkštėje patiekiamas vartoti šaltas ir/ar šiltas maistas.

6.6. **Tausojantis patiekalas** - maistas, pagamintas maistines savybes tausojančių gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

6.7. **E – pažymėjimas (toliau EMP)** – elektroninis mokinio pažymėjimas.

III SKYRIUS

MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

7. Mokinių maitinimas organizuojamas gimnazijos valgykloje, sudarant sąlygas kiekvienam mokiniui valgyti prie stalo, laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų.

8. Gimnazijoje kasdien (mokslo dienomis) organizuojami pietūs, kurių metu sudaromos sąlygos visiems mokiniams pavalgyti šilto maisto. Mokinių pietūs organizuojami per ilgąsias pertraukas.

9. Gimnazijos valgykla dirba nuo 8.50 val. iki 14.00 val. ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo grupės ir mokiniai maitinami pagal sudarytą grafiką.

10. Mokiniai valgykloje aptarnaujami pagal paskirtą laiką:
priešmokyklinė grupė – 11.20 val. 1 klasė – 10.30 val., 2 klasė – 10.35 val., 3 - 4 klasė – 10.45 val., 5 – IVG klasė – 11.40 val.

11. Užkandžius galima įsigyti po 1 ir po 2 pamokos pertraukų metu.

12. Po skambučio į pamoką mokiniai valgykloje neaptarnaujami.

13. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas atitinka vaikų amžių ir sveikos mitybos rekomendacijas numatytas LR sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. patvirtinto įsakymo Nr. V- 394 redakcijos tvarkos aprašo 9 punktą.

14. Maisto produktai ar maisto produktų grupės vaikų maitinimui teikiamos vadovaujantis LR sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymo Nr. V - 394 redakcija, patvirtinto tvarkos aprašo 17-19 punktuose nustatyta tvarka.

15. Patiekalai gaminami ir patiekiami vaikams vadovaujantis LR sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymo Nr. V- 394 redakcija patvirtinto tvarkos aprašo 22 punkto reikalavimais.

16. Gimnazijos valgykloje sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens (rekomenduojama kambario temperatūros).

17. Vaikams, pateikusiems gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. 027-1/a), turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas.

18. Draudžiama naudoti įskilusius, apdaužytus kraštais, aliuminio indus bei įrankius ir indus.

19. Gimnazijos valgykloje mokinių maitinimo metu per visas pertraukas budi mokytojai pagal patvirtintą tvarkaraštį.

20. Gimnazijos visuomenės sveikatos priežiūros specialistas prižiūri maitinimo organizavimo atitiktį Tvarkos apraše nustatytiems reikalavimams:

20.1. Kartą per savaitę pildo Valgiaraščio ir mokinių maitinimo atitikties patikrinimo žurnalą (priedas 1, priedas 2).

20.2. Nustačiusi neatitikimų, nedelsdama raštu apie tai informuoja gimnazijos direktorių.

20.3. Prižiūri, kad nustatyti mokinių organizavimo trūkumai būtų pašalinti tą pačią dieną.

20.4. Nepašalinus neatitikimų per tą pačią dieną, visuomenės sveikatos specialistas apie tai praneša teritorinei Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai.

21. Valgiaraščių ir maitinimo žurnalas gimnazijoje saugomas dvejus metus.

22. Einamosios dienos valgiaraščiai, sveikos mitybos piramidė ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija turi būti valgyklos matomoje vietoje, išskyrus ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas vykdančiose įstaigose, kuriose valgiaraščiai skelbiami vaikų priėmimo-nusirengimo patalpoje.

IV SKYRIUS

MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

23. Vaikų maitinimo valgiaraščiai sudaromi atsižvelgiant į mokykloje besimokančių vaikų amžių. Taip pat atsižvelgiama į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams.

24. Gimnazijoje yra numatyta galimybė laisvai pasirinkti užkandžius, jie tiekiami pagal teisės aktuose numatytus maisto produktų asortimento sąrašus. Užkandžių asortimento sąraše yra nurodytas maisto produkto ar patiekalo pavadinimas.

25. Maitinimo paslaugos teikėjas, vadovaudamasis LR sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymu Nr. V-394 redakcija išdėstytais valgiaraščių sudarymo reikalavimais valgiaraščius sudaro ne mažiau kaip 15 darbo dienų laikotarpiui.

V SKYRIUS

MOKAMO MAITINIMO ORGANIZAVIMAS:

26. Valgykloje mokiniai ir darbuotojai turi galimybę už užkandžius ir pietus atsiskaityti grynaisiais pinigais, (EMP) ir elektroniniu darbuotojų pažymėjimu.

27. E-pažymėjimas yra pildomas pinigais prisijungus prie e-maitinimas sistemos <https://e-maitinimas.lt/>

28. E – maitinimas sistemoje registraciją vykdo:

28.1. mokytojus ir darbuotojus registruoja administracija;

28.2. mokinius klasės vadovas;

28.3. tėvai registruojasi vadovaujantis instrukcija, kuri skelbiama gimnazijos el.psl. lhsgimnazija.lt

VI SKYRIUS

NEMOKAMO MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

29. Nemokamas maitinimas gimnazijoje teikiamas vadovaujantis LR teises aktų nustatyta tvarka ir šiuo Tvarkos aprašu.

30. Nemokamas maitinimas organizuojamas gimnazijoje mokslo metu (ugdymo) dienomis.

31. Nemokamam maitinimui skirtiems produktams įsigyti skiriamų lėšų dydis vienai dienai vienam mokiniui nustatomas, vadovaujantis sveikatos apsaugos ministro įsakymu patvirtintu pusryčių, pietų ir pavakarių patiekalų gamybai reikalingų produktų rinkinių sąrašu pagal mokinių amžiaus grupes.

32. Mokiniais vietoj nemokamo maitinimo negali būti išmokami pinigai.

33. Mokiniai gaunantys nemokamą maitinimą gimnazijos valgykloje aptarnaujami bendra tvarka.

34. Už nemokamo maitinimo organizavimą gimnazijoje atsakingas socialinis pedagogas kuris:

34.1. informuoja žodžiu mokinį, klasės vadovą ir valgyklos vyr. vyrėją ir jo atstovus pagal įstatymą per Mano dieną apie nemokamo maitinimo mokiniui paskyrimą;

34.2. mokiniui pakeitus mokyklą, ankstesnės mokyklos administracija naujos mokyklos administracijai ne vėliau kaip kitą darbo dieną po mokyklos pakeitimo dienos pateikia (asmeniškai, paštu arba elektroninėmis ryšio priemonėmis) laisvos formos pažymą apie mokinio teisę gauti nemokamą maitinimą. Mokiniui nemokamas maitinimas naujoje mokykloje pradedamas teikti nuo kitos darbo dienos, kai pažyma buvo gauta.

35. E – maitinimas sistemoje pažymima, jog mokinytis gauna nemokamą maitinimą.

36. Priešmokyklinio, 1 – 2 klasių vadovai kiekvieną dieną po pirmos pamokos e– maitinimas sistemoje pažymi mokinių lankomumą.

37. mokinys pametęs arba pamiršęs e-pažymėjimą, klasės vadovo palydėtas į valgyklą, turi perspėti valgyklos darbuotoją ir patvirtinti, kad mokiniui priklauso nemokamas maitinimas.

38. Mokiniais, vykstantiems į mokymo įstaigos organizuojamas išvykas, karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu nemokami pietūs gali būti teikiami sausu maisto daiviniu.

39. Jei socialinė parama mokiniui būtina ir mokinio tėvai, globėjai (rūpintojai) nesikreipia dėl socialinės paramos mokiniams, gimnazija apie tai informuoja mokinio deklaruotos gyvenamosios vietos savivaldybės Socialinį paramos skyrių ir pateikia turimą informaciją, reikalingą socialinei paramai mokiniams skirti. Tokiu atveju paramos prašo gimnazija.

40. Duomenis apie mokiniams teikiamą nemokamą maitinimą registruoja, kasdien pildydamas mokinių nemokamo maitinimo registravimo žiniaraštį. Užpildytą žiniaraštį ir ataskaitą perduoda Socialiniam paramos skyriui ne vėliau kaip iki kito mėnesio 5 dienos.

41. Kiekvieno mėnesio pradžioje, socialinis pedagogas ataskaitą apie valgiusius mokinius pristato gimnazijos buhalterei.

42. Soc. pedagogas teikia Socialiniam paramos skyriui paraišką dėl mokinių nemokamo maitinimo lėšų skyrimo iki einamojo mėnesio 5 dienos.

VII SKYRIUS ATSAKOMYBĖ

43. Už tvarką gimnazijos valgykloje pietų pertraukų metu (ilgųjų pertraukų) pagal patvirtinta tvarkaraštį atsakingi būdintis mokytojai.

44. Už tinkamai paruošto maisto kokybę, teikiamų maisto produktų ir patiekalų atitikimą patvirtintiems valgiaraščiams ir higienos normas atsakingas valgyklos vedėjas.

45. Už nemokamo maitinimo organizavimą ir nemokamo maitinimo ataskaitų rengimą atsakingas socialinis pedagogas.

46. Už Tvarkos aprašo 18 punkto vykdymą atsakingas gimnazijos visuomenės sveikatos priežiūros specialistas (socialinis pedagogas).

47. Už mokinių maitinimo organizavimą, priežiūrą ir šio Tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą, valstybės ir savivaldybės biudžeto lėšų, skiriamų mokinių nemokamam maitinimui panaudojimą atsakingas gimnazijos direktorius.

VIII SKYRIUS BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

48. Šis aprašas skelbiamas Trakų rajono Henriko Senkevičiaus internetinėje svetainėje.

VISUOMENĖS SVEIKATOS SPECIALISTO FUNKCIJOS, PRIŽIŪRINT MAITINIMO ORGANIZAVIMĄ MOKYKLOSE

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

2. Prižiūrėti maitinimo organizavimo atitiktį Tvarkos apraše nustatytiems reikalavimams:

2.1. ar vaikų maitinimui netiekiamos draudžiamos tiekti maisto produktų grupės (vertinamas tik vaikams patiekiamas maistas);

2.2. ar nepažeidžiami patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai;

2.3. ar sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens;

2.4. ar vykdomi Tvarkos aprašo reikalavimai;

2.5. ar pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E027-1) organizuojamas pritaikytas maitinimas;

2.6. ar bendrojo ugdymo programos vykdančioje įstaigoje 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;

2.7. ar visi pietų metu patiekiami patiekalai yra nurodyti valgiaraštyje;

2.8. ar bendrojo ugdymo programos vykdančioje įstaigoje pietų metu tiekiami tausojantis ir augalinės kilmės maisto produktų patiekalai;

2.9. ar bendrojo ugdymo mokykloje visi kiti nei pietūs maitinimai organizuojami pagal valgiaraščius;

2.10. ar valgiaraščiai sudaryti pagal reikalavimus.

Trakų r. Lentvario Henriko Senkevičiaus gimnazijos
Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo
2 priedas

(Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalo forma)

VALGIARAŠČIŲ IR VAIKŲ MAITINIMO ATITIKTIES PATIKRINIMO ŽURNALAS

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

MAISTO PRIEDŲ, KURIŲ NETURI BŪTI VAIKAMS 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 neoheperidinas 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.
-

VAIKAMS 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 kepių 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 kepių 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 kepių

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 Grietinės ir jos gaminių kokybės reikalavimų patvirtinimo“.

**LEIDŽIAMAS CUKRŲ, DRUSKOS IR PRIVALOMAS SKAIDULINIŲ MEDŽIAGŲ
KIEKIS VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMUOSE MAISTO PRODUKTUOSE¹ 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	7 ²	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 duonos 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.

² 2021–2022 mokslo metais 7 g/100g (ml); 2022–2023 mokslo metais 6 g/100g (ml); 2023–2024 ir vėlesniais mokslo metais 5 g/100 g (ml).

MAISTO PRODUKTŲ IR PATIEKALŲ VAIKAMS MAITINTI PATIEKIMAS

Maisto produktų grupės	Maisto produktų patiekimas¹
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. Vaikams patiekiamos taip, kad galėtų sukramtyti.
2. Vaisiai, uogos	2.1. Pirmenybė teikiama šviežiams, sezoniniams vaisiams ir uogoms. 2.2. Per savaitę vieną vaisių porciją galima pakeisti 100–200 ml vaisių sulčių. 2.3. Vaikams patiekiami taip, kad galėtų sukramtyti. 2.4. Ikimokyklinio amžiaus vaikams vaisiai ar uogos netiekiami su kauliukais, kuriuos vaikai galėtų nuryti.
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. Tiekiamas 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 vaikams. 5.5. Mėsa patiekiamas taip, kad galėtų sukramtyti.

6. Žuvis	6.1. Pakaitomis tiekama riebi ir liesa jūrinė arba gėlo vandens žuvis. 6.2. Jei yra rizika, kad žuvyje liks smulkių ašakų, ji patiekama malta.
7. Kiaušiniai	7.1. Kiaušiniai patiekiami virti arba patiekaluose.
8. Pienas ir pieno produktai	8.1. Ikimokyklinio amžiaus vaikams rekomenduojama (jei gydytojas nerekomendavo kitaip) patiekti ne mažiau kaip 200 ml pasterizuoto pieno arba atitinkamą pagal kalcio kiekį pieno produktų kiekį per dieną. 8.2. Vartoti tiekiamas ne didesnio nei 2,5 proc. riebumo pasterizuotas pienas. 8.3. Rauginti pieno produktai tiekiami po rauginimo termiškai neapdoroti. 8.4. Varškė tiekama šviežia arba patiekaluose.
9. Ankštiniai ir ankštinės daržovės	9.1. Ikimokyklinio amžiaus vaikams 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. Ikimokyklinio amžiaus vaikams tiekiami smulkinti. 11.3. 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 tiekiami ne jaunesniems kaip 3 metų amžiaus vaikams.

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

Trakų r. Lentvario Henriko Senkevičiaus gimnazijos
Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo
7 priedas

VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMŲ MAISTO PRODUKTŲ IR PATIEKALŲ DAŽNUMAS¹

Maisto produktai ir patiekalai²	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 šlifuosius 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	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 turinčiais produktais)	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.
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 pridėtinu 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 neprieštaruoja 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.: plovos su vištiena (ryžiai 100 g, vištiena 70 g, morkos 20 g ir kiti maisto produktai, kurių kiekis mažesnis nei 20 g) priklauso „Šlifuočių ryžių ir jų patiekalų“ grupei.

Trakų r. Lentvario Henriko Senkevičiaus gimnazijos
Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo
8 priedas

(Valgiaraščio formos pavyzdys)

_____ (ikimokyklinio, priešmokyklinio ar bendrojo ugdymo programas vykdančios įstaigos ar vaikų stacionarios socialinių paslaugų įstaigos ar vaikų poilsio stovyklos (teikiančios apgyvendinimo paslaugas) pavadinimas, adresas)

_____ **DIENŲ VALGIARAŠTIS**

(nurodyti dienų skaičių)

_____ (nurodyti vaikų amžiaus grupę)

Įstaigos darbo laikas
Nuo __ iki__ val.

1 savaitė
Pirmadienis

Maitinimas val.

Patiekalo pavadinimas	R p. Nr.	Išėiga	Patiekalo maistinė vertė, g*			Energinė vertė, kcal
			baltymai, g	riebalai, g	angliavandeniai, g	
Iš viso:			0	0	0	0

Maitinimas val.

Patiekalo pavadinimas	R p. 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	R p. 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	R p. 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

* neprivaloma nurodyti bendrojo ugdymo programas vykdančioms įstaigoms, organizuojančioms tik pietus. Pritaikyto maitinimo valgiaraščiams ši išimtis netaikoma.