

## KLAIPĖDOS „VARPO“ GIMNAZIJOS MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

### I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Mokinių maitinimo, nemokamo maitinimo organizavimo gimnazijos tvarkos aprašas (toliau – Tvarkos aprašas) nustato mokinių maitinimo, nemokamo maitinimo vykdomo gimnazijoje, reikalavimus.
2. Tvarkos aprašas taikomas organizuojant ir siekiant užtikrinti sveikatai palankaus mokinių maitinimo paslaugas gimnazijoje.
3. Tvarkos aprašo tikslas – užtikrinti sveikatai palankią vaikų mitybą, maisto saugą ir geriausią kokybę, kad būtų patenkinti vaikų maisto medžiagų fiziologiniai poreikiai, ugdomi sveikatos mitybos įgūdžiai

### II. SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽIMAI

4. Vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai:

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

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

**Patiekalas** – paprastai vienoje lšėkštėje patiekiamas vartoti šaltas ar šiltas maistas.

**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.

**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

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

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

### III. MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

5. Gimnazijos direktorius yra atsakingas už viešojo pirkimų konkurso (internetinėje sistemoje) organizavimą, parenkant mokinių maitinimo organizatorių.
6. Gimnazijos direktorius yra atsakingas už mokinių maitinimo organizavimą ir šio Tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą.
7. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietos įrengimas ir maisto tvarkymas turi atitikti teisės aktų reikalavimus.

8. Sudarant sutartis dėl vaiko maitinimo paslaugų teikimo mokyklose, Sutartyje turi būti numatyta atsakomybė už maitinimo organizavimo patalpų higienos ir Tvarkos aprašo reikalavimų užtikrinimą. Maitinimo paslaugos teikėjas turi organizuoti visų vaikų, norinčių gauti šią paslaugą, maitinimą.

9. Vaisiai, daržovės, uogos, bulvės gali būti perkami iš fizinių asmenų, kurie turi laikytis Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus nustatytų reikalavimų ir išduoti Lietuvos Respublikoje (toliau LR) išaugintų šviežių vaisių, daržovių atitikties deklaraciją, vadovaudamiesi LR žemės ūkio ministro įsakymu.

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

11. Mokinių maitinimas organizuojamas valgyklose sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie švaraus stalo, laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų (pagal galiojančius teisės aktus).

12. Gimnazijoje mokiniai kiekvieną dieną turi gauti šilto maisto. Gimnazijoje yra numatyta viena ilgesnė pertrauka, kad mokiniai suspėtų pavalgyti – 11.30 – 12.00 val. (30 min.).

13. Vaikams 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.

14. Vaikų maitinimui mokyklose 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; energiniai gėrimai; 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; sultinių, padažų koncentratai; padažai su spirgučiais; šaltai, karštai, mažai rūkyti mėsos gaminiai ir mėsos gaminiai, kurių gamyboje buvo naudojamos rūkymo kvapiosios medžiagos (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto paketus į namus); rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto paketus į namus); strimelė, pagauta 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 voliuti 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;

15. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

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

15.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas ir įvairus ir atitikti saugos reikalavimus;

15.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams: virimui vandenyje ar garuose, troškinimui;

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

15.5. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių (rekomenduojama sezoninių, šviežių);

15.6. daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras turi sudaryti ne mažiau kaip 1/3 patiekalo svorio;

15.7. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę;

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

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

15.10. maistas turi būti patiekiamas estetiškai.

16. Gimnazijoje turi būti sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens (rekomenduojama kambario temperatūros, pvz., pilstomo iš geriamajam vandeniui skirtų indų, talpų, automatų ir pan.), net jei vaikai nemaitinami.

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

18. Gimnazijoje, matomoje vietoje turi būti skelbiama:

18.1. einamosios savaitės valgiaraščiai (nurodant visus patiekalus ir gėrimus);

18.2. maisto pasirinkimo piramidės, maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė“ plakatai ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija;

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

18.4. juridinis ar fizinis asmuo, teikiantis vaikų maitinimo ir (ar) maisto produktų tiekimo paslaugas;

18.5. šaltų užkandžių, jei jie tiekiami, sąrašas ir svoris bendrojo ugdymo programas vykdančiose įstaigose.

19. Gimnazijos interneto svetainėje, turi būti skelbiama vieša prieiga: Tvarkos aprašas, juridinis ar fizinis asmuo, teikiantis vaikų maitinimo ir (ar) maisto produktų tiekimo paslaugas, ir valgiaraščiai. Valgiaraščiuose nurodomi patiekiami patiekalai, patiekalų kiekiai (g).

20. Jei gimnazijoje maitinami suaugę asmenys, jiems mokykloje neturi būti pateikiami Tvarkos aprašo reikalavimų neatitinkantys maisto produktai ar patiekalai vaikų maitinimo metu.

21. Gimnazijoje negali būti reklamuojami maisto produktai, išvardyti atitinkamai Tvarkos aprašo 14 punkte.

22. Valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į gimnazijoje besimokančių mokinių amžių.

23. Gimnazijos direktoriaus įsakymu paskirtas asmuo prižiūri, kad nemokamas mokinių maitinimas būtų organizuojamas pagal direktoriaus patvirtintus valgiaraščius, veda nemokamą maitinimą gaunančių mokinių apskaitą, pasibaigus kalendoriniam mėnesiui per 3 kito mėnesio darbo dienas užpildo mokinių Maitinimo žurnalą ir teikia centralizuotos Buhalterinės apskaitos skyriui, informuoja tą pačią dieną valgyklos virėjas apie nemokamai maitinamų mokinių sąrašo papildymą arba mokinių sumažėjimą.

#### **IV. MOKINIŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI**

24. Mokinių maitinimo valgiaraščiai sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas bei vaikų buvimo mokykloje trukmę. Valgiaraščių energetinė ir maistinė vertė nuo normų gali nukrypti ne daugiau nei penkis procentus.

25. Gimnazijos valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 dienų laikotarpiui. Valgiaraščiai turi būti patvirtinti gimnazijos direktoriaus.

26. 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.

27. Pasikeitus valgiaraščiams, jie turi būti pakartotinai derinami su Klaipėdos miesto teritorine Valstybine maisto ir veterinarijos tarnyba. Atliekant nereikšmingus keitimus, t.y. pakeitus vieną maisto produktą tos pačios maisto produktų grupės kitu maisto produktu, kai mitybinė vertė nepablogėja, o energetinė vertė pasikeičia ne daugiau kaip dešimt procentų, valgiaraščių pakartotinai derinti su Valstybine maisto ir veterinarijos tarnyba nereikia.

28. Visuomenės sveikatos priežiūros specialistas, vykdamas sveikatos priežiūrą mokykloje, vertina vaikų maitinimo organizavimo atitiktį Tvarkos aprašo reikalavimams ir atitinkamos savivaldybės visuomenės sveikatos biuro direktoriaus nustatyta tvarka. Visuomenės sveikatos priežiūros specialistas pildo Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalą bet ne rečiau kaip kartą per dvi savaites. Nustatęs neatitikimų, nedelsdamas raštu apie tai informuoja maitinimo paslaugos teikėją, pranešimo kopiją pateikia vadovui.

29. Jei per nustatytą laiką po pranešimo raštu mokyklos valgyklos vedėja trūkumų nepašalina, direktorius apie tai praneša Klaipėdos miesto teritorinei Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai.

#### **V. DARBUOTOJŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS**

30. Gimnazijos valgykloje gali maitintis gimnazijos darbuotojai.

31. Gimnazijoje besimaitinantiems darbuotojams turi būti pateikiami šio Tvarkos aprašo reikalavimus atitinkantys maisto produktai ar patiekalai.

32. Gimnazijoje gali maitintis ir mokinių tėvai.

## **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 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 kalcio 5'-ribonukleotidai;
- 4.16. E 635 dinatrio 5'-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 kepiinių 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 kepiinių 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



