PATVIRTINTA
Kudirkos Naumiesčio Vinco Kudirkos
gimnazijos direktoriaus 2024 m. rugsėjo 2 d.
įsakymu Nr. VV-43

KUDIRKOS NAUMIESČIO VINCO KUDIRKOS GIMNAZIJOS VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I SKYRIUS
BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Tvarkos aprašas) nustato vaikų maitinimo, vykdomo Šakių rajono Kudirkos Naumiesčio Vinco Kudirkos gimnazijoje (toliau – gimnazijos), reikalavimus.
2. Tvarkos aprašo tikslas – užtikrinti sveikatai palankią vaikų mitybą, maisto saugą ir geriausią kokybę, kad būtų patenkinti vaikų maisto medžiagų fiziologiniai poreikiai, ugdomi sveikos mitybos įgūdžiai.
3. Tvarkos aprašo reikalavimai privalomi gimnazijos savininkams, gimnazijos valgyklos darbuotojams, bei pagal kompetenciją kontrolę vykdančioms institucijoms.

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. **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.
4.7. **Šiltas maistas** – maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip +68 °C temperatūroje.
4.8. **Tausojantis patiekalas** – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekcinėje krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.
4.9. **Šaltas užkandis –** maisto produktas ar šaltas patiekalas, neįtrauktas į valgiaraštį.
4.10. **Valgiaraštis** – patiekiamų vartoti dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.
4.11. 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 produktų saugos įstatyme, Lietuvos Respublikos maisto įstatyme, Lietuvos Respublikos visuomenės sveikatos priežiūros įstatyme, Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2009 m. rugsėjo 1 d. įsakyme Nr. V-714 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 124:2014 „Vaikų socialinės globos įstaigos: bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m.

balandžio 22 d. įsakyme Nr. V-313 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 75:2016 „Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programų vykdymo bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. gegužės 13 d. įsakyme Nr. V-432 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 17:2016 „Maisto papildai“ patvirtinimo“, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. rugsėjo 7 d. įsakyme Nr. V-765 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 79:2010 „Vaikų poilsio stovykla. Bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“, 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 Privalomųjų kakavos ir šokolado produktų kokybės reikalavimų“ ir Tvarkos aprašo 4 priede išvardytuose teisės aktuose vartojamas sąvokas.

III SKYRIUS
VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

5. Gimnazijos direktorius atsako už tai, kad būtų sudarytos sąlygos vaikų maitinimui organizuoti.
6. Gimnazijos direktorius (toliau – vadovas) atsako už vaikų maitinimo organizavimą ir Tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą.
7. Vaikams 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. Nemokamas maitinimas organizuojamas gimnazijos valgykloje mokiniams, kuriems lėšos skiriamos iš savivaldybės biudžeto lėšų.
10. Gimnazijos valgyklos darbuotojos užtikrina ir atsako už patalpų, higieninę būklę, apsaugą, gaisrinės saugos reikalavimus ir įrenginių, skirtų maisto gamybai, saugų darbą, priežiūrą.
11. Gimnazijos valgykloje maistas gaminamas gimnaziją lankantiems mokiniams ir ikimokyklinio ugdymo ugdytiniams.
12. Gimnazijos valgyklos darbuotojos privalo vadovautis patvirtintu vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašu.
13. Sudarant sutartis dėl maisto produktų tiekimo mokykloms (toliau – Maisto produktų tiekimo sutartis), Maisto produktų tiekimo sutartyje turi būti numatyta atsakomybė už maisto produktų, neatitinkančių Tvarkos 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. Rekomenduojama sudaryti maisto produktų sąrašą su konkrečiais tiekiamų maisto produktų pavadinimais, maisto produktų sudėtimi, grynuoju kiekiu, apdorojimo būdu (pvz., atšaldytas), kuris pridedamas prie Maisto produktų tiekimo sutarties.
14. Sudarant maisto produktų sutartis rekomenduojama pirmenybę teikti tiekiamoms žaliavoms ir maisto produktams:

14.1. atitinkantiems 2007 m. birželio 28 d. Tarybos reglamente (EB) Nr. 834/2007, dėl ekologinės gamybos ir ekologiškų produktų ženklinimo ir panaikinančio Reglamentą (EEB) Nr. 2092/91 (OL 2007 L 189, p. 1) kriterijus;
14.2. atitinkantiems maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė“ kriterijus;
14.3. tiekiamiems trumposiomis maisto tiekimo grandinėmis iš ūkių (ne daugiau kaip vienas tarpininkas tarp ūkio ir maitinimo organizatoriaus);
14.4. atitinkantiems Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. lapkričio 29 d. įsakyme Nr. 3D-524 „Dėl Nacionalinės žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemos“ nustatytus reikalavimus.
15. Jei vaisiai, daržovės, uogos, bulvės įsigyjami iš fizinių asmenų, jie turi laikytis Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2003 m. gruodžio 15 d. įsakyme Nr. B1-955 „Dėl Lietuvos Respublikoje išaugintų šviežių vaisių, daržovių, uogų, bulvių atitikties deklaracijos išdavimo reikalavimų patvirtinimo“ nustatytų reikalavimų ir išduoti Lietuvos Respublikoje išaugintų šviežių vaisių, daržovių, uogų, bulvių atitikties deklaraciją (toliau – atitikties deklaracija), vadovaudamiesi Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2009 m. liepos 10 d. įsakymu Nr. 3D-488 „Dėl Importuojamų, eksportuojamų ir vidaus rinkai tiekiamų šviežių vaisių ir daržovių atitikties prekybos standartams patikros taisyklių patvirtinimo“. Atitikties deklaracijos 3 punkto, jeigu šiame punkte nurodyti maisto produktai nerūšiuojami pagal kokybės klases, pildyti nereikia. Šio punkto reikalavimai netaikomi, jeigu vaisius, daržoves, uogas ir bulves augina pati mokykla ar socialinės globos namai, tačiau visi vaisiai, uogos, daržovės, bulvės, skirti maistui, turi atitikti kokybės ir saugos reikalavimus, nustatytus Reglamente (EB) Nr. 852/2004 ir Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2008 m. rugsėjo 15 d. įsakyme Nr. V-884 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 54:2017 „Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos“ patvirtinimo“ (toliau – HN 54:2017).
16. Už Tvarkos aprašo nuostatų laikymąsi atsakingi asmenys: valgyklos darbuotojos, socialinis pedagogas, direktoriaus pavaduotojas ūkio reikalams.
17. Vaikų maitinimas organizuojamas valgyklose ir kitose vaikams higieniškai maitinti tinkamose patalpose ar vietose 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 15:2005 „Maisto higiena“ patvirtinimo“ (toliau – HN 15:2005), Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2006 m. kovo 9 d. įsakyme Nr. V-168 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 26:2006 „Maisto produktų mikrobiologiniai kriterijai“ (toliau – HN 26:2006) patvirtinimo“ 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 vaikui pavalgyti prie švaraus stalo.
18. Kiekvieną dieną vaikai turi gauti šilto maisto.
19. Maisto patiekimas turi atitikti Tvarkos aprašo 6 priedo reikalavimus.
20. 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.
21. Vaikų maitinimui mokykloje 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 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.

22. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

22.1 patiekiamas šiltas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną. Šaldytus pusgaminius ar atvėsintą maistą nuo jų pagaminimo patiekti per 24 valandas kaip šiltą maistą leidžiama bendrojo ugdymo programas įgyvendinančiose įstaigose ir poilsio stovyklose, kurių virtuvėse yra galimybės tik pašildyti maistą;

22.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas ir įvairus;

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

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

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

22.6. kiekvieną dieną turi būti patiektas patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų;

22.7. rekomenduojama sriubą tiekti papildomo maitinimo metu;

22.8. daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras turi sudaryti ne mažiau kaip 1/3 patiekalo svorio. Jei vaikai maitinimų metu turi galimybę patys įsidėti maisto, šio papunkčio nuostatos netaikomos;

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

22.10. 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 Tvarkos aprašo 7 priedo reikalavimus;

22.11. karštas pietų patiekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštinės daržovės, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu turi būti patiekiamas daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras. Reikalavimas netaikomas patiekalams iš augalinės kilmės maisto produktų;

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

22.13. pienas ir kiti gėrimai vaikams neteikiami šalti, rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip 15^{o}C;

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

22.15. maistas turi būti patiekiamas estetiškai.

23. Gimnazijose 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. Rekomenduojama sudaryti galimybę vaikams gauti ir karšto virinto geriamojo vandens. Vandeniui atsigerti turi būti naudojami asmeninio naudojimo arba vienkartiniai puodukai, stiklinaitės ar buteliukai.

24. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, ištrupėjusius, įskilusius, apdaužytais kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus. Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas įgyvendinančiose įstaigose draudžiama naudoti vienkartinius įrankius.

25. Gimnazijos valgykloje, kurioje maitinami vaikai, matomoje vietoje turi būti skelbiama:

25.1. einamosios savaitės valgiaraščiai (nurodant visus patiekalus ir gėrimus), išskyrus ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas vykdančiose įstaigose, kuriose valgiaraščiai skelbiami vaikų priėmimo–nusirengimo patalpoje;

25.2. maisto pasirinkimo piramidės, maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė“ plakatai ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija;
25.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris (skambinti maitinimo organizavimo klausimais), išskyrus ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas vykdančiose įstaigose, kuriose ši informacija skelbiama vaikų priėmimo–nusirengimo patalpoje;
25.4. Tvarkos aprašo 25 punkto nuostatos ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas vykdančiose įstaigose vaikų priėmimo–nusirengimo patalpoje;
25.5. šaltų užkandžių, jei jie tiekiami, sąrašas ir svoris bendrojo ugdymo programas vykdančiose įstaigose.
26. Gimnazijos interneto svetainėje http://vkudirkosgimnazija.lt skelbiama vieša prieiga: Tvarkos aprašas, valgiaraščiai, įsakymas dėl nemokamo maitinimo kainos nustatymo, maisto produktų tiekėjai, Šakių rajono savivaldybės tarybos sprendimas „Dėl socialinės paramos mokiniams tvarkų aprašo patvirtinimo“
27. Dalyvaujama Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programoje, finansuojamose Europos Sąjungos ir Lietuvos Respublikos valstybės biudžeto lėšomis.
29. Gimnazijoje nereklamuojami maisto produktai, išvardyti atitinkamai Tvarkos aprašo 21 punkte.

IV SKYRIUS
MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS GIMNMAZIJOJE

30. Vadovaujantis teisės aktų nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimais, gimnazijos valgykloje (toliau – valgykloje) organizuojamas mokinių bei PUG ugdytinių maitinimas.
31. Valgykloje mokiniai maitinami pagal grafiką:
31.1 9.00 priešmokyklinė grupė valgo pusryčius, 12.10 – pietus, 15.30 pavakarius.
31.2. Po trijų pamokų valgo 1–5 klasių mokiniai;
31.3. Po keturių pamokų valgo 6–8 klasių mokiniai;
31.4. Po penkių pamokų valgo I-IV klasių mokiniai.
32. Vykdant ugdymo organizavimą gimnazijoje karantino, ekstremalios situacijos laikotarpiu maitinimas vykdomas pagal atskirą maitinimo grafiką.
32. Valgykloje per pertraukas budi mokytojai.
33. Valgykloje kasdien, išskyrus mokinių atostogas, organizuojamas maitinimas, kurio metu sudaromos sąlygos visiems mokiniams pavalgyti šilto maisto.
34. Vadovaujantis higienos normų reikalavimais mokinių mokamo ir nemokamo maitinimo valgiaraščius sudaro Šakių VSB maitinimo organizavimo specialistė. Valgiaraščius tvirtina gimnazijos direktorius.
35. Valgykloje už maistą atsiskaitoma elektroniniu mokinio pažymėjimu arba banko kortele.
Nemokami pietūs gimnazijos valgykloje išduodami pateikus elektroninį mokinio pažymėjimą.
36. Visi pietų metu patiekiami patiekalai turi būti nurodyti valgiaraštyje. Pietus vaikai pasirenka iš kelių karštųjų pietų patiekalų ir kelių garnyrų bei daržovių. Daržoves įsideda patys ir vadovaujasi „Švediško stalo“ taisyklėmis:
39.1. **taisyklė: apsidairyti**
Švediško stalo rėmuose paruoštas stalas, ant kurio atskirai patiekiamas salotų asortimentas. Prieš dedant maisto produktus į lėkštę, verta apžiūrėti viską, kas yra siūloma. Priešingu atveju gali kilti noras prisidėti į lėkštę visko.
39.2. **taisyklė: elgtis mandagiai**
Kiekvienas asmuo privalo prie švediško stalo elgtis taip, kad netrukdytų kitiems. Jeigu prie vieno patiekalo susirenka būrys norinčiųjų, geriau prieiti vėliau. Nerimauti, kad pasirinktą gardėsį suvalgys ir jo nebeliks neverta: po penkių minučių aptarnaujantis personalas papildys ištuštėjusias atsargas.
39.3. taisyklė: neskubėti renkantis maistą
Rekomenduojama prie švediško stalo prieiti kelis kartus. Neverta iš karto į vieną lėkštę susidėti keleto skirtingų salotų, nes priėjimų prie švediško stalo skaičius neribojamas.
39.4. taisyklė: elgtis tvarkingai baigus valgyti

Baigus valgyti, šakutę ir peilį reikia sudėti ant lėkštės lygiagrečiai ir nunešus padėklą su indais padėti ant stalelio ,,Panaudoti padėklai“, o indus sudėti ant panaudotų indų surinkimo langelio-stalelio.
37. Vaikams, pateikusiems gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. 027-1/a), turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas.

V SKYRIUS
MOKINIŲ NEMOKAMO MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

38. Nemokamas maitinimas mokiniams teikiamas gavus Šakių ir Vilkaviškio rajono savivaldybės administracijos socialinės paramos skyriaus sprendimą „Dėl socialinės paramos mokiniams skyrimo“;
39. Nemokamai maitinamų mokinių vienos dienos pietų kainą tvirtina įsakymu Šakių rajono savivaldybės administracijos direktorius.
40. Nemokamą maitinimą gaunančių 1-12 klasių mokinių sąrašas fiksuojamas Tamo dienyne, kuris yra susietas su elektroniniu mokinio pažymėjimu. PUG mokinių maitinimas fiksuojamas žiniaraštyje.
41. Už nemokamo maitinimo organizavimo vykdymą atsakinga direktoriaus įsakymu paskirta socialinė pedagogė.
42. Socialinė pedagogė, gavusi informaciją dėl mokinių nemokamo maitinimo skyrimo ar nutraukimo, suderina nemokamai maitinamų mokinių skaičių su valgyklos vyresniąja virėja, informuoja klasių auklėtojus, gimnazijos buhalteriją.
43. Klasių auklėtojai yra atsakingi už mokinių, turinčių teisę gauti nemokamą maitinimą, supažindinimą su šia tvarka.
44. Socialinė pedagogė pasibaigus mėnesiui, nemokamai valgiusius mokinius sužymi SPIS duomenų bazės nemokamo mokinių maitinimo registravimo žurnale, vadovaudamasi Eurofondo sistemoje sugeneruota ataskaita.sistemos žiniaraštyje, o pasibaigus mėnesiui –SPIS sistemoje.
45. Tomis ugdymo proceso dienomis, kurios skirtos kultūrinei, meninei, pažintinei, praktinei, sportinei veiklai, nemokamą maitinimą gaunantiems mokiniams gali būti skiriamas maisto davinys.
46. Mokinys, kuriam paskirtas nemokamas maitinimas, pradedamas maitinti sekančią dieną po sprendimo skirti nemokamą maitinimą gavimo dienos. Naujai atvykusiems mokiniams nemokamas maitinimas pradedamas teikti nuo pirmos mokymosi gimnazijoje dienos, jei ankstesnė mokykla pateikia pažymą apie mokinio teisę gauti nemokamą maitinimą.
47. Mokiniui perėjus į kitą Šakių rajono savivaldybės mokyklą, gimnazijos socialinė pedagogė informuoja Šakių rajono savivaldybės socialinės paramos skyriaus specialistę.
48. Nuo 2021 m. rugsėjo 1 d. nemokamas maitinimas nevertinant šeimos pajamų skiriamas visiems gimnazijos priešmokyklinę, pirmą ir antrą klasę lankantiems mokiniams.
49. Kuomet ugdymo procesas negali būti organizuojamas kasdieniu mokymo proceso organizavimo būdu t.y. esant karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio, keliančio pavojų mokinių sveikatai ir gyvybei laikotarpiui, o taip pat kai yra paskirtas namų mokymas, nemokamą maitinimą gaunantiems mokiniams skiriamas sausas maisto davinys.
50. Atostogų metu sausas davinys neskiriamas.
51. Mokiniai, gaunantys nemokamą maitinimą ir gyvenantys mokyklos bendrabutyje, papildomai gauna pusryčius ir vakarienę, kurių kaina nustatyta 2023 m. birželio 23d. Šakių rajono tarybos sprendimu Nr. T-220 ,,Dėl dienos maitinimo dydžių nustatymo Kudirkos Naumiesčio Vinco Kudirkos gimnazijos bendrabutyje“.

VI SKYRIUS
VAIKŲ MAITINMO ORGANIZAVIMAS IKIMOKYLINIO UGDYMO UGDYTINIAMS

52. 1–7 metų amžiaus vaikų maitinimo organizavimas:
53. Maistas gaminamas gimnazijos valgykloje ir pervežamas į ikimokyklinio ugdymo ugdytiniams gimnazijos automobiliu maisto transportavimui skirtuose konteineriuose. Maistą išduoda gimnazijos valgyklos virėja. Maistą priima direktoriaus pavaduotoja ikimokykliniam ugdymui. (Valstybinės

maisto ir veterinarijos tarnybos Marijampolės departamento 2023 m. birželio 9 d. įsakymas Nr. 41MTSPĮ-722 „Dėl maisto tvarkymo subjekto registracijos“
54. Ugdytiniai maitinami ne rečiau kaip kas 3,5 val. pagal valgiaraščius nustatytu maitinimo grafiku:
Pusryčiai – nuo 8.30 val. iki 9.00 val.;
Pietūs – nuo 12.30 val. iki 13.00 val.;
Vakarienė – nuo 15.30. iki 16.00 val.
55. Maisto atsiėmimo grafikai, su kuriais supažindintos mokytojų padėjėjos, mokytojos, yra iškabinami informaciniame stende.
56. Atskiri valgiaraščiai sudaromi 1–3 ir 4–7 metų vaikams.
57. 80% vaikams patiekiamų patiekalų yra tausojantys patiekalai.
58. Kiekvienoje grupėje, matomoje vietoje, skelbiami einamosios savaitės valgiaraščiai.
59. Maisto piramidės plakatas ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija;
60. Valstybinės maisto ir veterinarinės tarnybos nemokamos telefono linijos – skambinti maitinimo organizavimo klausimais.
61. Grupėse sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamo vandens.
62. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, įskilusius, apdaužytais kraštais indus.
63. Mokytojo padėjėjos organizuodamos vaikų maitinimą, dėvi specialią aprangą.
64. Mokytojas kiekvieną darbo dieną iki 8.00 val., surenka duomenis apie atvykusių vaikų skaičių ir informaciją pateikia direktoriaus pavaduotojai ikimokykliniam ugdymui.
65. Direktoriaus pavaduotoja ikimokykliniam ugdymui 8..15 val. perduoda ugdytinių skaičių elektroniniu paštu gimnazijos valgyklos vyresniajai virėjai.
66. Tėvai:
74.1. turi teisę pasirinkti maitinimų skaičių, pateikiant raštišką prašymą;
74.2. apie planuojamus kito mėnesio pakeitimus tėvai privalo informuoti iki einamojo mėnesio paskutinės darbo dienos;
74.3. tą pačią dieną iki 7.45 val. informuoti grupės mokytojas, jei vaikas dėl ligos ar kitų priežasčių neatvyksta į ugdymo įstaigą;
74.4. jeigu vaikas nevalgo pusryčių ar vakarienės, jį privalo atvesti ar pasiimti po/iki vaikų maitinimosi laiko;
67. Už maitinimo paslaugas tėvai/globėjai atsiskaito bankiniu pavedimu.

VII SKYRIUS
VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

68. Vaikų maitinimo valgiaraščiai 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“, bei į vaikų buvimo įstaigoje trukmę. Valgiaraščių energinė ir maistinė vertė nuo normų gali nukrypti ne daugiau nei penkis procentus.
69. Valgiaraščiai sudaromi vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio mėn. 10 d. įsakymu Nr. V-394 „Dėl Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio mėn. 11 d. įsakymo Nr. V-964 “Dėl maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“ pakeitimu patvirtintais mokinio maitinimo valgiaraščių sudarymo reikalavimais bei kitais norminiais dokumentais, kurie priimti vėliau nei pasirašytas šis tvarkos aprašas.
70. Valgiaraščius sudaro VSB maitinimo organizavimo specialistė.
71. Vaikų maitinimo valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros normas bei į vaikų buvimo įstaigoje 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
72. Gimnazijoje valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 darbo dienų laikotarpiui.
73. Gimnazijoje valgiaraščiuose nurodomi patiekiami patiekalai, patiekalų kiekiai (g). Gimnazijoje, dalyvaujančioje Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programoje, šių programų maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami. 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.
74. Vaikų nuo 1 iki 18 metų amžiaus maitinimo valgiaraščiai sudaromi (pasirinktinai):
pagal patiekalų receptūrų pavyzdžius, pateiktus interneto svetainėje adresu www.smlpc.lt/lt/mityba_ir_fizinis_aktyvumas/rekomenduojami_perspektyviniai_valgiaraščiai; pagal juridinių ar fizinių asmenų parengtus ir su Sveikatos apsaugos ministerija raštu suderintus patiekalų receptūrų rinkinius (rinkinyje turi būti pateiktas Sveikatos apsaugos ministerijos suderinimo raštas) ar jų ir Tvarkos aprašo 50.1 papunktyje pateiktų receptūrų kombinacijas; savarankiškai maitinimo paslaugos teikėjo, vadovaujantis Tvarkos aprašo reikalavimais; pagal gydytojo raštiškas rekomendacijas (Forma Nr. 027-1/a).
75. Valgiaraščiai tvirtinami gimnazijos direktoriaus.

VIII SKYRIUS
GIMNAZIJOS DARBUOTOJŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

76. Gimnazijoje yra sudarytos galimybės maitintis darbuotojams.
77. Nepedagoginio personalo darbuotojai valgo jiems patogiu metu, netrukdant mokinių maitinimu.
78. Pedagoginio personalo darbuotojai valgo pertraukų metu arba laisvų pamokų metu.

IX SKYRIUS
VALGYKLOS DARBO PLANAVIMAS

79. Į gimnazijos valgyklą prekės pristatomos pagal sutartyse su tiekėjais nustatytus grafikus, įvykdžius viešuosius pirkimus.
80. Atvežtas prekes ūkvedė-sandėlininkė sutikrina su sąskaitomis (važtaraščiais), susandėliuoja.
81. Produktai išduodami virėjoms pagal technologines ir kalkuliacines korteles.
82. Produktų kiekiai ir kainos suvedami į žiniaraštį kiekvieną maitinimo dieną, skirtingi maisto produktai vedami skirtingu įrašu.
83. Darbo dienos pabaigoje, nurašomi sunaudoti maisto produktai.
84. Apskaitos procesas įskaitant apskaitos dokumentus ir registrų formas, darbų organizavimą, atsakomybių paskirstymas aprašomas Kudirkos Naumiesčio Kudirkos gimnazijos finansų kontrolės apraše.

X SKYRIUS
VIDAUS AUDITO ATLIKIMO TVARKA

85. Gimnazijos direktorius inicijuoja vidaus audito atlikimą, kuriame dalyvauja pats ar įsakymu paskirti atsakingi asmenys (šie asmenys negali būti tiesiogiai susiję su maitinimo organizavimo procesais gimnazijoje).
86. Vidaus auditas atliekamas periodiškai, ne rečiau nei kartą per metus, bet gali būti atliekamas ir dažniau.
87. Vidaus audito metu atliekamas patikrinimas, kurio metu nustatoma ar buvo laikomasi teisės aktų ir higienos reikalavimų ar efektyviai vykdoma kontrolė ir ar buvo tinkamai registruojami rezultatai.

88. Vidaus auditas atliekamas vadovaujantis Geros higienos praktikos taisyklių klausimynu. Tikrinama ar yra higienos reikalavimus atitinkantys dokumentai, ar šiais dokumentais naudojantis galima pasiekti numatytų savikontrolės tikslų ir ar juos pakankamai supranta bei jais naudojasi ugdymo įstaigą lankančių vaikų maitinimo organizavimą užtikrinantys darbuotojai.
89. Vidaus audito metu duomenys renkami bendraujant su darbuotojais, stebint darbo priemones ir veiklą, tikrinant saugos duomenų įrašus ir kt.
90. Patikrinimo rezultatai turi būti išdėstyti raštu. Atlikus vidaus auditą, užpildomas aktas. Jeigu užregistruota nuokrypių, turi būti pažymima, kokių veiksmų buvo imtasi ar reikia imtis, kad nukrypimai būtų likviduojami.
91. Pabaigus vidaus auditą, audito komisijos nariai rengiamo susirinkimo metu gimnazijos direktoriui ir audituojamiesiems pateikia apžvalgą apie audito eigą, pastabas, pastebėjimus, nurodo audito metu nustatytus trūkumus ar pažeidimus ir pateikia išvadas bei suderina korekcinius veiksmus.
92. Vidaus audite dalyvavę asmenys pasirašo dokumentuose, gimnazijos direktorius pasirašytinai patvirtina jog yra supažindintas su vidaus audito išvadomis.
93. Vidaus audito dokumentai taip pat saugomi gimnazijoje, vadovaujantis vidaus tvarkos taisyklėmis.

XI SKYRIUS
MAITINIMOSI STEBĖSENOS ATLIKIMO TVARKA

94. Šakių VSB maitinimo organizavimo specialistas reguliariai tikrina patiekalų, ruošiamų pagal valgiaraščius, kokybę (pagal poreikį, bet ne rečiau kaip vieną kartą per ketvirtį), vadovaujantis maitinimo organizavimo priežiūros Šakių rajono savivaldybės ugdymo įstaigose tvarka.

XII SKYRIUS
BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

95. Visuomenės sveikatos specialistas, vykdantis sveikatos priežiūrą mokykloje, pagal Tvarkos aprašo 1 priedo 2 punktą vertina vaikų maitinimo organizavimo atitiktį Tvarkos aprašo reikalavimams ir atitinkamos savivaldybės visuomenės sveikatos biuro direktoriaus nustatyta tvarka, bet ne rečiau kaip kartą per dvi savaites pildo Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalą. Nustatęs neatitikimų, juos užregistruoja Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnale (Tvarkos aprašo 2 priedas) ir nedelsdamas raštu apie tai informuoja maitinimo paslaugos teikėją, pranešimo kopiją pateikia vadovui. Maitinimo paslaugos teikėjas atsako už tai, kad nustatyti vaikų maitinimo organizavimo trūkumai būtų pašalinti nedelsiant. Nepašalinus neatitikimų per tą pačią dieną, visuomenės sveikatos specialistas apie tai praneša teritorinei Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai.
96. Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalas gimnazijoje saugomas dvejus metus.

_____

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo
1 priedas

VISUOMENĖS SVEIKATOS SPECIALISTO FUNKCIJOS, PRIŽIŪRINT MAITINIMO ORGANIZAVIMĄ MOKYKLOSE

1. Raštu informuoti gimnazijos 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) (Tvarkos aprašo 21 punktas);
2.2. ar nepažeidžiami patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai (Tvarkos aprašo 22.5, 22.6, 22.10, 22.12, 22.13 papunkčiai);
2.3. ar sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens (Tvarkos aprašo 23 punktas);
2.4. ar vykdomi Tvarkos aprašo 24, 25, 26, 28, 29 punktų reikalavimai;
2.5. ar pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E027-1) organizuojamas pritaikytas maitinimas (Tvarkos aprašo 40, 82 punktai);
2.6. ar bendrojo ugdymo programas 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 (Tvarkos aprašo 32-34, 63 punktai);
2.7. ar visi pietų metu patiekiami patiekalai yra nurodyti valgiaraštyje (Tvarkos aprašo 37, 76-82 punktai);
2.8. ar bendrojo ugdymo programas vykdančioje įstaigoje pietų metu tiekiami tausojantis ir augalinės kilmės maisto produktų patiekalai (Tvarkos aprašo 22 punktas);
2.9. ar bendrojo ugdymo mokykloje visi kiti nei pietūs maitinimai organizuojami pagal valgiaraščius (Tvarkos aprašo VII skyrius);
2.10. ar valgiaraščiai sudaryti pagal reikalavimus (Tvarkos aprašo VII skyrius).

_____

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

_____

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo
3 priedas

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 kalcio5′-ribonukleotidai;
4.16. E 635 dinatrio5′-ribonukleotidai.

_____

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo
4 priedas

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 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“.

_____

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo
5 priedas

LEIDŽIAMAS CUKRŲ, DRUSKOS IR PRIVALOMAS SKAIDULINIŲ MEDŽIAGŲ KIEKIS VAIKAMS 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	10[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 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.

[2] 2023–2024 ir vėlesniais mokslo metais 5 g/100 g (ml).

_____

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo
6 priedas

MAISTO PRODUKTŲ IR PATIEKALŲ VAIKAMS 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. Vaikams 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. 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. 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 vaikams. 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. 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 tiekiama 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.

_____

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo
7 priedas

VAIKAMS 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 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 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 specializuoto sporto ugdymo mokyklų ir vaikų iki 1 metų amžiaus valgiaraščius maisto produktų ir patiekalų patiekimo dažnumo reikalavimai netaikomi. 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.

_____

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	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

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