

MAITINIMO ORGANIZAVIMO MOKYKLOJE TVARKOS APRAŠAS

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Maitinimo organizavimo mokykloje tvarkos aprašas (toliau – Tvarkos aprašas) nustato vaikų maitinimo, vykdomo mokykloje (toliau – Mokykla) reikalavimus.

2. Šio Tvarkos aprašo tikslas – sudaryti sąlygas sveikatai palankiai vaikų mitybai, užtikrinti geriausią maisto saugą ir kokybę, patenkinti vaikų maisto medžiagų fiziologinius poreikius, ugdyti sveikos mitybos įgūdžius.

II. SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽIMAI

3. Šiame Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai:

Mechaniškai atskirta mėsa – produktas, gautas mechaninėmis priemonėmis nuėmus mėsą nuo kaulų, gautų mėsą iškaulinėjus, arba nuo paukščių skerdenų, kai raumens skaidulų struktūra suardoma arba pakeičiama.

Tausojantis patiekalas - šiltas maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniame krosnelėje.

Pritaikytas maitinimas – toks maitinimas, kuris užtikrina tam tikro sveikatos sutrikimo (alergija tam tikriems maisto produktams, virškinimo sistemos ligos ar remisinės jų būklės ir kt.) nulemtus, vaiko (asmens) individualius maistinių medžiagų ir energijos poreikius, parenkant toleruojamus maisto produktus, jų gamybos būdą, konsistenciją ir valgymo režimą, ir yra raštiškai rekomenduojamas gydytojo.

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

Užkandis – maisto produktas ar patiekalas, neįtrauktas į pietų valgiaraštį.

Valgiaraštis – patiekiamų dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

3.1. Kitos sąvokos atitinka kituose teisės aktuose vartojamas sąvokas.

III. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

4. Mokykla yra atsakinga už tai, kad būtų sudarytos sąlygos vaikų maitinimui organizuoti.

5. Mokyklos vadovas (toliau – Vadovas) yra atsakingas už vaikų maitinimo organizavimą ir šio Tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą.

6. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietos įrengimas ir maisto tvarkymas turi atitikti reikalavimus.

7. Kai mokykla sudaro sutartį dėl maisto produktų tiekimo, sutartyje turi būti numatyta atsakomybė už maisto produktų, neatitinkančių Tvarkos aprašo reikalavimų, tiekimą.

8. Vaisiai, daržovės, uogos, bulvės gali būti perkami iš fizinių asmenų, kurie turi laikytis Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus nustatytų reikalavimų ir išduoda atitikties deklaraciją, vadovaudamiesi žemės ūkio ministro įsakymu. Atitikties deklaracijos 3 punkto, jeigu minėta produkcija nerūšiuojama pagal klases, pildyti nereikia.

9. Už šio Tvarkos aprašo nuostatų laikymąsi atsakingas maitinimo paslaugos teikėjas.

10. Vaikų maitinimas Sasnavos mokykloje organizuojamas valgykloje, o Lygumų pagrindinio ugdymo skyriuje vaikams maitinti pritaikytose patalpose, laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų ir sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie stalo.

11. Mokykloje vaikai turi gauti šilto maisto.

12. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas turi atitikti vaikų amžių ir sveikos mitybos rekomendacijas (www.smlpc.lt/metodine_medziaga).

13. Pusryčiams vaikas turi gauti 20–25 proc., pietums – 30–40 proc., pavakariams ar priešpiečiams – 10–15 proc. (gali būti organizuojami abu šie maitinimai, tada jų bendras

kaloringumas turi sudaryti 10–15 proc.), vakarienei – 20–25 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo, jei tokie maitinimai numatyti valgiaraščiuose.

14. Vaikų maitinimui Mokykloje draudžiamos tiekti šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir šokolado gaminiai; konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; sūrūs gaminiai (kuriuose druskos daugiau kaip 1 g/100 g); maisto produktai bei kramtomoji guma su maisto priedais (šio Tvarkos aprašo 1 priedas); gazuoti gėrimai; energiniai gėrimai; gėrimai ir maisto produktai, pagaminti iš (arba kurių sudėtyje yra) kavamedžio pupelių kavos ar jų ekstrakto; cikorijos, gilių ar grūdų gėrimai (kavos pakaitalai); kisieliai; sultinių, padažų koncentratai; rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami mokykloje organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto paketus į namus); nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; žlėgtainiai; mechaniškai atskirta mėsa ir jos gaminiai; subproduktai ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis); maisto papildai; maistas, pagamintas iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau - GMO), arba maistas, į kurio sudėtį įeina GMO; maisto produktai, neatitinkantys šio Tvarkos aprašo 2 priede nustatytų kokybės reikalavimų.

15. Vaikams maitinti rekomenduojami šie maisto produktai: daržovės, bulvės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai, sultys, išskyrus citrusinių vaisių ir vynuogių (pageidautina šviežiai spaustos); grūdiniai (duonos gaminiai, kruopų produktai) ir ankštiniai produktai; pienas ir pieno produktai (rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti); nemalta liesa mėsa, liesos mėsos produktai (neužšaldyti); žuvis ir jos produktai (neužšaldyti); aliejus (turi būti mažiau vartojama gyvūninės kilmės riebalų: riebi mėsa ir mėsos produktai turi būti keičiami liesa mėsa, paukštiena, žuvimi ar ankštinėmis daržovėmis; gyvūninės kilmės riebalai ir margarinas, kur įmanoma, keičiami aliejais); kiaušiniai; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo (negazuoti).

16. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

16.1 patiekiamas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną. Šaldytus pusgaminius ar atvėsintą maistą patiekti per 24 valandas kaip šiltą maistą leidžiama tik Sasnavos mokykloje, kurios virtuvėje yra galimybės tik pašildyti maistą;

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

16.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams;

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

16.5. gaminant maistą turi būti naudojama kuo mažiau druskos ir cukraus;

16.6. rūkyti mėsos gaminiai tiekiami ne dažniau kaip kartą per savaitę, ikimokyklinukams rūkyti mėsos gaminiai vaikų maitinimui netiekiami;

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

16.8. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių, rekomenduotina, sezoninių, šviežių;

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

16.10. karštas pietų patiekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštiniai augalai, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu turi būti patiekiami daržovių, vaisių arba jų salotų;

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

16.12. jei tiekama arbata, turi būti sudaryta galimybė atsigerti nesaldintos arbatos;

16.13. pienas ir kiti gėrimai vaikams netiekiami šalti, rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip 15(o)C;

16.14. Rekomenduojama, atsižvelgiant į sezoniškumą keisti patiekalus (pvz. raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriubą į šaltibarščius ir pan.).

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

18. Mokyklos valgykloje ar kitoje patalpoje, kurioje maitinami vaikai, matomoje vietoje turi būti skelbiama:

18.1. einamosios savaitės valgiaraščiai (nurodant tik patiekalus), išskyrus ikimokyklinio priešmokyklinio ugdymo grupę, kurioje tos savaitės valgiaraščiai skelbiami vaikų priėmimo-nusirengimo patalpoje;

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

18.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris (skambinti maisto saugos ir sudėties klausimais) bei teritorinės visuomenės sveikatos priežiūros įstaigos telefono numeris (skambinti maitinimo organizavimo ir valgiaraščių klausimais), (ikimokyklinio-priešmokyklinio ugdymo grupėje ši informacija skelbiama vaikų priėmimo-nusirengimo patalpoje.

19. Už šio Tvarkos aprašo 18 punkte išvardytos informacijos skelbimą valgykloje atsakinga virėja, ikimokyklinio-priešmokyklinio ugdymo grupėje- auklėtoja, Lygumų pagrindinio ugdymo skyriaus vaikų maitinimui pritaikytoje patalpoje- skyriaus vedėja.

20. Mokykloje besimaitinantiems suaugusiems asmenims neturi būti pateikiami šio Tvarkos aprašo reikalavimų neatitinkantys maisto produktai ar patiekalai vaikų maitinimo metu.

21. Mokykloje negali būti reklamuojami maisto produktai, išvardyti šio Tvarkos aprašo 14 punkte.

IV. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS IKIMOKYKLINIO- PRIEŠMOKYKLINIO UGDYMO GRUPĖJE

22. 3-7 m. amžiaus vaikų maitinimo organizavimas:

22.1. vaikai turi būti maitinami ne rečiau kaip kas 3,5 val. pagal valgiaraščius;

22.2. pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. 027-1/a) turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas.

V. MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS MOKYKLOJE

23. Mokykloje kasdien turi būti organizuojami pietūs, kurių metu turi būti sudarytos sąlygos vaikams pavalgyti šilto maisto.

24. Patiekalai pietums turi būti patiekiami pagal valgiaraštį.

25. Valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į bendrojo ugdymo mokykloje besimokančių mokinių amžių. Skiriamos dvi amžiaus grupės (6–10 metų ir 11 metų bei vyresnio amžiaus mokiniai). Nesant galimybės sudaryti valgiaraščius abiem amžiaus grupėms, sudaromas vienas valgiaraštis pagal 11 metų ir vyresnio amžiaus mokinių maistinių medžiagų fiziologinius poreikius.

26. Pietų metu vienas iš patiekiamų karštųjų pietų patiekalų turi būti tausojantis patiekalas. Valgiaraščiuose toks patiekalas pažymimas žodžiu "Tausojantis". Jei pietų metu tiekiamas tik vienas karštasis pietų patiekalas, ne mažiau kaip pusė į pietų valgiaraščius (15 dienų) įtrauktų karštųjų pietų patiekalų turi būti tausojantys patiekalai.

27. Mokykloje taip pat gali būti:

27.1. papildomas mokinių maitinimas (pusryčiai, pavakariai, vakarienė);

27.2. laisvai pasirenkami šalti ir (ar) šilti užkandžiai.

28. Užkandžiai turi būti tiekiami pagal užkandžių asortimento sąrašą. Užkandžių asortimento sąrašė turi būti nurodytas maisto produkto ar patiekalo pavadinimas, gamintojas bei etiketėje ar receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose nurodytos sudedamosios dalys.

VI. VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

29. Vaikų maitinimo valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams bei į vaikų buvimo Mokykloje trukmę.

Valgiaraščių paros energinė ir maistinė vertė gali nukrypti nuo normos iki dešimt procentų, o 15 dienų energinės ir maistinės vertės nuokrypio vidurkis - iki penkių procentų.

30. Mokykloje valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 dienų laikotarpiui bei atnaujinami ne rečiau kaip kas 2 metus.

31. Mokinių maitinimo valgiaraščiuose prie kiekvieno patiekalo turi būti nurodytas jo kiekis (g). 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.).

32. Valgiaraščiuose nurodomi pusryčiams, pietums, pavakariams (priešpiečiams), vakarienei patiekiami patiekalai, patiekalų kiekiai (g), maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai (g)) ir energinė vertė (kcal), taip pat kiekvienos dienos vidutinė maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai (g)) ir energinė vertė (kcal) skirtingo amžiaus vaikams. 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.

33. Vaikų nuo 1 iki 18 metų amžiaus maitinimo valgiaraščiai sudaromi (pasirinktinai):

33.1. pagal patiekalų receptūrų pavyzdžius, pateiktus interneto svetainėje (www.smlpc.lt/lt/mityba_ir_fizinis_aktyvumas/mityba);

33.2. 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 šio Tvarkos aprašo 33.1 punkte pateiktų receptūrų kombinacijas;

33.3. pagal gydytojo raštiškas rekomendacijas (pritaikyto maitinimo).

34. Valgiaraščių, parengtų vadovaujantis šio Tvarkos aprašo 33.1 ir (ar) 33.2 papunkčiuose nurodytais šaltiniais, tituliname lape turi būti nurodytas Mokyklos pavadinimas ir kiekvienas lapas turi būti patvirtintas mokyklos vadovo ar jo įgalioto asmens parašu. Valgiaraščiai, parengti vadovaujantis šio Tvarkos aprašo 33.1 ir (ar) 33.2 papunkčiuose nurodytais šaltiniais, turi atitikti šiame Tvarkos apraše išdėstytus reikalavimus ir neturi būti derinami su visuomenės sveikatos centru. Valgiaraščiai, parengti pagal šio Tvarkos aprašo 33.3 papunktį, turi atitikti šiame Tvarkos apraše išdėstytus reikalavimus ir turi būti derinami su visuomenės sveikatos centru apskrityje. Vadovas ar jo įgaliotas asmuo iki maitinimo paslaugos teikimo pradžios pateikia valgiaraščius derinti visuomenės sveikatos centrui. Valgiaraščiuose nurodomos savaitės ir savaitės dienos, Mokyklos darbo laikas, kiekvieno vaikų maitinimo laikas. Visi valgiaraščio lapai turi būti sunumeruoti.

35. Valgiaraščių, parengtų vadovaujantis šio Tvarkos aprašo 33.3 papunktį, kurie nebuvo keisti iki maitinimo paslaugos teikimo atnaujinimo (naujų mokslo metų), pakartotinai derinti nereikia. Pasikeitus valgiaraščiams, parengtiems vadovaujantis šio Tvarkos aprašo 33.3 papunkčiu, jie turi būti pakartotinai derinami su visuomenės sveikatos centru. Atliekant nereikšmingus keitimus, t. y. pakeitus vieną maisto produktą ar patiekalą tos pačios maisto produktų grupės kitu maisto produktu ar patiekalu, kai maistinė vertė nepablogėja, o energinė vertė pasikeičia ne daugiau kaip dešimt procentų, valgiaraščių pakartotinai derinti su visuomenės sveikatos centru nereikia.

36. Mokyklos visuomenės sveikatos priežiūros specialistas pagal kompetenciją prižiūri, kad vaikų maitinimas būtų organizuojamas pagal Tvarkos aprašo reikalavimus. Nustatęs neatitikimų, nedelsdamas raštu apie tai informuoja mokyklos vadovą. Mokyklos vadovas atsako už tai, kad nustatyti vaikų maitinimo organizavimo trūkumai būtų pašalinti nedelsiant.

**MAISTO PRIEDŲ, KURIŲ NETURI BŪTI VAIKAMS MAITINTI SKIRTUOSE
MAISTO PRODUKTUOSE, SĄRAŠAS**

Dažikliai:

- E 102 tartrazinas
- E 104 chinolino geltonasis
- E 110 saulėlydžio geltonasis FCF, apelsinų geltonasis S
- E 122 azorubinas, karmosinas
- E 123 amarantas
- E 124 ponso 4R, košenilis raudonasis A
- E 127 eritrozinas
- E 128 raudonasis 2G
- E 129 alura raudonasis AC
- E 131 patentuotas mėlynasis V
- E 132 indigotinas, indigokarminas
- E 133 briliantinis mėlynasis FCF
- E 142 žaliasis S
- E 151 briliantinis juodasis BN, juodasis PN
- E 154 rudasis FK
- E 155 rudasis HT
- E 180 litolrubinas BK

Konservantai:

- E 200 sorbo rūgštis
- E 202 kalio sorbatas
- E 203 kalcio sorbatas
- E 210 benzoinė rūgštis
- E 211 natrio benzoatas
- E 212 kalio benzoatas
- E 213 kalcio benzoatas

Saldikliai:

- E 950 acesulfamas K
- E 951 aspartamas
- E 952 ciklamo rūgštis ir jos natrio bei kalcio druskos
- E 954 sacharinas ir jo natrio, kalio bei kalcio druskos
- E 955 sukralozė
- E 957 taumatinas
- E 959 neohesperidinas DC
- E 962 aspartamo-acesulfamo druska

Aromato ir skonio stiprikliai:

- E 620 Glutamo rūgštis
- E 621 Mononatrio glutamatas
- E 622 Monokalio glutamatas
- E 623 Kalcio glutamatas
- E 624 Monoamonio glutamatas
- E 625 Magnio glutamatas
- E 626 Guanilo rūgštis
- E 627 Dinatrio guanilatas
- E 628 Dikalio guanilatas
- E 629 Kalcio guanilatas

E 630 Inozino rūgštis
E 631 Dinatrio inozinatas
E 632 Diklio inozinatas
E 633 Kalcio inozinatas
E 634 Kalcio5'-ribonukleotidai
E 635 Dinatrio5'-ribonukleotidai
