

## MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

### I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Aprašas) nustato vaikų, socialinės globos paslaugos gavėjų, darbuotojų maitinimo Pasvalio „Riešuto“ mokykloje (toliau – Mokykla) reikalavimus.

2. Tvarkos aprašas parengtas ir maitinimas organizuojamas vadovaujantis Lietuvos Respublikos produktų saugos įstatymu, Lietuvos Respublikos maisto įstatymu, Lietuvos higienos norma HN 15:2021 „Maisto higiena (Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2021 m. balandžio 9 d. įsakymo Nr. V-753 redakcija), Lietuvos higienos norma HN 21:2017 „Mokykla, vykdanči bendrojo ugdymo programas. Bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ (Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2017 m. kovo 13 d. įsakymo Nr. V-773 redakcija) Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatymu, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 „Dėl vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ (su visais aktualiais pakeitimais), Pasvalio rajono savivaldybės tarybos 2019 m. birželio 26 d. sprendimu Nr. T1-126 „Dėl Socialinės paramos mokiniams teikimo Pasvalio rajono savivaldybėje tvarkos aprašo patvirtinimo“ (su visais aktualiais pakeitimais), Mokyklos nuostatais, darbo tvarkos taisyklėmis.

3. Šio Aprašo tikslas – užtikrinti sveikatai palankią vaikų mitybą, maisto saugą ir geriausią kokybę, kad būtų patenkinti vaikų maisto medžiagų fiziologiniai poreikiai, ugdomi sveikos mitybos įgūdžiai. Nustatyti maitinimo organizavimo dalyvių funkcijas.

### II SKYRIUS SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽTYS

4. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai:

4.1. **Pritaikytas maitinimas** – maitinimas, kuris užtikrina tam tikro sveikatos sutrikimo (virškinimo sistemos ligos) nulemtų, asmens individualių maisto medžiagų ir energijos poreikių patenkinimą

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

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

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

### III SKYRIUS MOKINIŲ, SOCIALINĖS GLOBOS PASLAUGOS GAVĖJŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

5. Mokykla turi maisto tvarkymo subjekto pažymėjimą, kuriuo Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2008 m. spalio 15 d. įsakyme Nr. B1-527 „Dėl maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo ir registravimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ nustatyta tvarka suteikta teisė užsiimti maisto tvarkymu, taip pat leidžiama ruošti maistą kartu su pedagogais ar jų padėjėjais ir jį vartoti, jei tai numatyta ugdymo programoje.

6. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietos įrengimas ir maisto tvarkymas atitinka 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.

7. Sudarant sutartis dėl maisto produktų tiekimo, sutartyje numatoma atsakomybė už maisto produktų, neatitinkančių Aprašo reikalavimų, tiekimą. Maisto produktų tiekimo sutartys nesudaromos su į „Nepatikimų maisto tvarkymo subjektų sąrašą“, skelbiamą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos internetinėje svetainėje, įtrauktais maisto produktų tiekėjais. Sudaromas maisto produktų sąrašas su konkrečiais tiekiamų maisto produktų pavadinimais, maisto produktų sudėtimi, grynuoju kiekiu, apdorojimo būdu (pvz., atšaldytas), kuris pridedamas prie Maisto produktų tiekimo sutarties. Sudarant maisto produktų sutartis pirmenybė teikiama žaliavoms ir maisto produktams:

7.1. atitinkantiems 2018 m. gegužės 30 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2018/848 dėl ekologinės gamybos ir ekologiškų produktų ženklavimo, kuriuo panaikinamas Tarybos reglamentas (EB) Nr. 834/2007, kriterijus;

7.2. atitinkantiems maisto produktų ženklavimo simboliu „Rakto skylutė“ kriterijus;

7.3. 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.

8. Mokinių, socialinės globos paslaugos gavėjų maitinimas organizuojamas valgykloje ir socialinio globos padalinio valgyklėlėje 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).

9. Maitinimai skirstomi į pagrindinius – pusryčiai, pietūs, vakarienė ir papildomą – priešpiečius. Pusryčiai sudaro 25 proc., pietūs – 30-40 proc., vakarienė – 20-25 proc., priešpiečiai – 10 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo, nustatyto Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakyme Nr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“;

10. Maitinimui rekomenduojami šie maisto produktai: daržovės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai, grūdiniai (viso grūdo gaminiai, kruopų produktai, duonos gaminiai), ankštinės daržovės, pienas ir pieno produktai (rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti), kiaušiniai, liesa mėsa (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.

11. 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 sudarant sauso maisto davinius), rūkyta žuvis, konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami sudarant sauso maisto davinius), 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), džiovėsėliuose volioti ar džiovėsėliais 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.

12. Patekalų gaminimo ir patekimo reikalavimai:

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

12.2. patekiamas maistas turi būti kokybiškas ir įvairus;

12.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patekalų gamybos būdams.

Maisto pervirimas, perkepimas, prideginimas draudžiamas;

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

12.5. kiekvieną dieną turi būti patekta daržovių ir vaisių;

12.6. kiekvieną dieną turi būti patektas patekalas iš augalinės kilmės maisto produktų;

12.7. patekalui gaminti naudojama malta mėsa ar žuvis turi būti malama patekalo gaminimo dieną;

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

12.9. karštas pietų patekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštinės daržovės, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patekalu turi būti patekiamas daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras. Reikalavimas netaikomas patekalams iš augalinės kilmės maisto produktų;

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

12.11. pienas ir kiti gėrimai vaikams neteikiami šalti, rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip 15°C;

12.12. maistas turi būti patekiamas estetiškai.

13. Mokykloje turi būti sudarytos sąlygos atsigerti geriamojo vandens (rekomenduojama kambario temperatūros).

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

15. Mokyklos valgykloje matomoje vietoje skelbiama:

15.1. einamosios savaitės valgiaraščiai;

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

15.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris.

#### **IV SKYRIUS MOKINIŲ, SOCIALINĖS GLOBOS PASLAUGOS GAVĖJŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS**

16. Mokykloje skiriamas maitinimas:

16.1. **mokiniam, gyvenantiems mokyklos bendrabutyje;**

16.2. **nemokamas maitinimas mokiniams,** gavus Pasvalio rajono savivaldybės administracijos ar kitos savivaldybės administracijos socialinės paramos skyriaus sprendimą dėl socialinės paramos mokiniams skyrimo. Mokinys, kuriam paskirtas nemokamas maitinimas, pradedamas maitinti kitą dieną po sprendimo gavimo skirti nemokamą maitinimą. Nemokamo maitinimo pinigine dienos norma nustatoma Lietuvos Respublikos vyriausybės patvirtinta tvarka. Šios nuostatos taikomos:

16.2.1. mokslo metų laikotarpiu;

16.2.2. karantino, ekstremalių situacijų (šalčio, stichinių nelaimių) nustatytu laikotarpiu, priėmus Savivaldybės administracijos sprendimą atiduoti maisto daviniu;

16.2.3. kai mokiniui skirtas mokymas namuose, maisto davinyš atiduodamas tik pateikus tėvams prašymą;

16.2.4. mokinių išvykos, varžybų atveju, išduodamas sauso maisto davinyš;

16.2.5 nemokamą maitinimą pakeisti pinigine kompensacija neleidžiama;

16.2.6 nemokamas maitinimas neteikiamas poilsio, švenčių ir atostogų dienomis, mokiniui gulint ligoninėje ar gydantis sanatorijoje;

16.3. **mokamas maitinimas mokiniams** teikiamas mokyklos valgykloje pagal tėvų prašymą už savas lėšas, maitinimo normos antkainį nustato Pasvalio rajono savivaldybės taryba. Mokiniai valgo pietus pagal kasdieninį valgiaraštį;

16.3.1. tėvai (globėjai/rūpintojai) už maitinimo paslaugos teikimą pagal pateiktą sąskaitą faktūrą apmoka bankiniu pavedimu arba atsiskaito Mokyklos kasoje iki sekančio mėnesio 20 dienos.

17. Visa informacija apie maitinimo organizavimą skelbiama Mokyklos interneto svetainėje ir Mokyklos, valgykloje esančiose skelbimų lentose.

18. Mokyklos direktorius įsakymu tvirtina Mokinių, socialinės globos paslaugų gavėjų maitinimo grafiką kiekvienų mokslo metų pradžioje.

19. Mokinio maitinimas nutraukiamas:

19.1. mokiniui išvykus iš mokyklos;

19.2. gavus tėvų (globėjų, rūpintojų) prašymą;

**20. Pedagogai ir jų padėjėjai:**

20.1. atlydi mokinius į mokyklos valgyklą nustatytu klasės ar grupės maitinimosi laiku;

20.2. primena, kad mokiniai, laikantis higienos reikalavimų, plautūsi rankas;

20.3. pagal poreikį padeda vaikams pasiimti maistą, padeda valgyti;

20.4. pavalgius – užtikrina stalo įrankių nunešimą ir išrūšiovimą, valgymo vietos sutvarkymą;

20.5. atsako už mokinių drausmę ir tvarką valgykloje pusryčių, priešpiečių, pietų, vakarienės metu.

**21. Sandėlininkas:**

21.1. priima iš tiekėjų, prekes, jas sandėliuoja ir išduoda virėjams produktus pagal valgyklos vedėjo pateiktą valgiaraštį - pareikalavimą;

21.2. daro metu vadovaujasi Geros higienos praktikos Taisyklių (GHPT) reikalavimais, atsako už sandėliuojamų maisto prekių kokybę, vykdo kasdieninę maisto prekių apskaitą;

21.3. kartu su valgyklos vedėju, apskaičiuodamas maisto produktų poreikį pagal numatomą valgančiųjų skaičių ir perspektyvinį valgiaraštį, vykdo užsakymus iš tiekėjų.

**22. Socialinis pedagogas:**

22.1. kiekvieną dieną pildo mokinių nemokamo maitinimo žurnalą Socialinės paramos šeimai informacinėje sistemoje (SPIS), derindamas duomenis su buhalteriu- kasininku ir valgyklos vedėju;

22.2. kiekvieną dieną iki 8.45 val. informuoja valgyklos vedėją apie nemokamai besimaitinančių mokinių skaičių;

22.3. sudaro mokinių sąrašus, kuriems reikalingas maisto davinyš karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ir kai vaikui skirtas mokymas namuose. Sąrašus, kartu su informacija apie maisto davinių atsiėmimo grafikus, perduoda valgyklos vedėjui. Informuoja klasių vadovus apie maisto davinių išdavimą.

**34. Valgyklos vedėjas:**

34.1 vadovaudamasis perspektyviniu valgiaraščiu, sudarinėja dienos valgiaraščius, atitinkančius nustatytą dienos pinigine normą su tiksliais patiekalų ir produktų svoriais ir kainomis;

34.2. valgyklos darbą organizuoja pagal Geros higienos praktikos taisykles (toliau GHPT), kontroliuoja patiekalų gamybą;

34.3. mokiniams vykstant į ekskursijas, turistines išvykas ar kitus renginius, kai mokiniai maitinasi ne valgykloje, vadovaujantis direktoriaus įsakymu, apskaičiuoja maisto davinio sudėtį, atitinkančią mokiniui skirtą pinigine normą. Maisto daviniai turi būti supakuoti, kad būtų galima saugiai nešti, vežti ar kitaip transportuoti. Į maisto davinio sudėtį negali būti įtraukti 11 punkte nurodyti draudžiami maisto produktai;

34.4. karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu, remdamasis socialinio pedagogo parengtais dokumentais, sudarinėja maisto davinių rinkinius, atitinkančius mokiniui skirtą piniginę normą;

34.5. kartu su socialiniu pedagogu organizuoja maisto davinių išdavimą;

34.6. sudaro nurašytą maisto produktų suvestinę. Vykdo kasdienę mokinių maitinimo apskaitą.

### **35. Virėjai:**

35.1. gamina valgyklos vedėjo nurodytą patiekalų skaičių, naudodamiesi technologinėmis kortelėmis;

35.2. išduoda maistą klasėms, grupėms pagal mokinių maitinimo suvestinėje nurodytą skaičių bei patvirtintą maitinimo grafiką. Išduoda maistą tiksliai pagal nurodytus valgiaraštyje svorius.

35.3. darbo metu vadovaujasi Geros higienos praktikos Taisyklių (GHPT) reikalavimais;

35.4. karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu, dirba vadovaudamiesi papildomais saugumo reikalavimais, nustatytais Vyriausybės operacijų vadovo sprendimais.

36. **Visuomenės sveikatos specialistas**, priskirtas Pasvalio rajono savivaldybės visuomenės sveikatos biuro:

36.1. periodiškai pagal patvirtintą klausimyną, tikrina, kaip laikomasi Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 „Dėl vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ patvirtinto tvarkos aprašo, pildo Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalą;

36.2. radus pažeidimų, su patikrinimo aktu supažindina valgyklos vedėją ir informuoja Mokyklos direktorių;

36.3. renka informaciją apie pritaikyto maitinimo skyrimą mokiniams ir ją perduoda valgyklos vedėjui.

### **37. Grupių auklėtojai:**

37.1. kasdien pildo mokinių, gyvenančių mokyklos bendrabutyje, maitinimo žiniaraščius.

### **38. Socialinis darbuotojas:**

38.1. kasdien pildo socialinės globos paslaugų gavėjų maitinimo žiniaraščius.

### **39. Neformaliojo švietimo skyriaus (bendrabučio) vedėjas:**

39.1. pasibaigus mėnesiui iki sekančio mėnesio 3 dienas pristato mokinių maitinimo žiniaraščius buhalterii – kasininkui;

### **40. Buhalteris- kasininkas:**

40.1. pasibaigus mėnesiui iki sekančio mėnesio 8 dienas išrašo tėvams (globėjams, rūpintojams) sąskaitas – faktūras už suteiktą maitinimo paslaugą;

41. Mokyklos direktorius įsakymu tvirtina mokinių maitinimo grafiką, kuris karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu gali būti keičiamas, siekiant saugaus valgančiųjų srautų suregulavimo.

## **V SKYRIUS**

### **MOKINIŲ NEMOKAMO MAITINIMO ORGANIZAVIMAS EKSTREMALIOSIOS SITUACIJOS, EKSTREMALIOJO ĮVYKIO IR (AR) KARANTINO METU**

42. Ekstremaliosios situacijos, ekstremaliojo įvykio ir (ar) karantino metu sustabdžius ugdymo organizavimo procesą mokykloje ar rekomendavus ugdymo procese dalyvauti tik tiems vaikams, kurių tėvai (globėjai, rūpintojai) neturi galimybių dirbti nuotoliniu būdu, nemokamas maitinimas teikiamas aprūpinant juos maisto daaviniais ar pagamintu maistu.

43. Socialinis pedagogas už nemokamo maitinimo mokykloje organizavimą ekstremaliosios situacijos, ekstremaliojo įvykio ir (ar) karantino metu:

43.1. peržiūri ir patikslina mokinių, kuriems paskirtas nemokamas maitinimas mokykloje, sąrašus;

43.2. informuoja mokinio, kuriam paskirtas nemokamas maitinimas mokykloje, tėvus (globėjus, rūpintojus) apie maitinimo organizavimo sąlygas ekstremaliosios situacijos, ekstremaliojo įvykio ir (ar) karantino metu); išsiaiškinama, ar jie pageidauja gauti maisto daavinį;

43.3. mokinio tėvams (globėjams, rūpintojams) patvirtinus, kad pageidauja gauti maisto daavinį, sudaro mokinių, gausiančių maisto daavinius sąrašus, papildomai informuoja tėvus (globėjus, rūpintojus), apie galimybę atsiimti maisto daavinį mokykloje;

43.4. informuoja mokinių tėvus (globėjus, rūpintojus) apie maisto daavinių išdavimą (pranešimu elektroniniame dienyne ir (ar) telefonu ar kitu būdu, koordinuoja maisto daavinių išdavimą vaikų ir mokinių tėvams (globėjams, rūpintojams);

43.5. jeigu šeima neturi galimybės atsiimti maisto daavinį mokykloje, suderinę laiką su mokinio tėvais (globėjais, rūpintojais), organizuoja maisto daavinio atsiėmimą iš anksto suderinus atsiėmimo vietą.

43.6. Mokinio tėvai (globėjai, rūpintojai) turi teisę raštu atsisakyti gauti maisto daavinį.

45. Maitinimas organizuojamas vadovaujantis Mokinių nemokamo maitinimo organizavimo ekstremaliosios situacijos, ekstremaliojo įvykio ir (ar) karantino metu metodinėmis rekomendacijomis, patvirtintomis Lietuvos Respublikos socialinės apsaugos ir darbo ministerijos ir Lietuvos Respublikos švietimo, mokslo ir sporto ministerijos, Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašu, patvirtintu Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro.

## **VI SKYRIUS VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI**

46. Mokinių maitinimo perspektyviniai valgiaraščiai sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energines bei maistines normas, taip pat į mokinių buvimo Mokykloje trukmę:

46.1. perspektyviniai valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 darbo dienų laikotarpiui;

46.2. pietų valgiaraščiai sudaromi atsižvelgiant į mokykloje besimokančių vaikų amžių. Skiriamos trys amžiaus grupės: 6–10 metų, 11 metų bei vyresni mokiniai, jaunuoliai iki 29 metų (atitinkamai 1-4 klasės ir 5-10 klasės bei socialinių įgūdžių ugdymo klasės);

46.3. pietų metu patiekiami karštieji patiekalai: tausojantis patiekalas ir (ar) patiekalas, pagamintas tik iš augalinės kilmės maisto produktų. Valgiaraščiuose šie patiekalai ir (ar) patiekalas (jei tausojantis patiekalas yra pagamintas tik iš augalinės kilmės maisto produktų) pažymimi žodžiu „Tausojantis“ ir (ar) „Augalinis“. Ne mažiau kaip pusė į pietų valgiaraščius (15 dienų) įtrauktų karštųjų pietų patiekalų turi būti tausojantys arba pagaminti tik iš augalinės kilmės maisto produktų;

46.4. mokiniams, jaunuoliams pateikusiems gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E027-1) ir tėvų prašymą, organizuojamas pritaikytas maitinimas. Pritaikyto maitinimo valgiaraščiai parengiami ir tvirtinami Mokyklos direktoriaus ne vėliau kaip po 30 dienų nuo prašymo pateikimo;

46.5 valgiaraščiuose nurodomi patiekiami patiekalai, patiekalų kiekiai (g). Esant didesniai pradinių klasių mokinių skaičiui, mokykla dalyvauja vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programose, šie maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami. Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose nurodomi naudojami maisto produktai, jų sudėtis, bruto ir neto kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.) ir trukmė;

46.7. mokinių maitinimo valgiaraščiai sudaromi :

46.7.1. pagal patiekalų receptūrų pavyzdžius, pateiktus interneto svetainėje adresu [www.smlpc.lt/lt/mityba\\_ir\\_fizinis\\_aktyvumas/rekomenduojami\\_perspektyviniai\\_valgiaraščiai](http://www.smlpc.lt/lt/mityba_ir_fizinis_aktyvumas/rekomenduojami_perspektyviniai_valgiaraščiai) arba <http://sam.lrv.lt/lt/veiklos-sritys/visuomenes-sveikatos-prieziura/mityba-ir-fizinis-aktyvumas-2/valgiarasciai-ir-technologines-korteles-ugdymo-bei-gydymo-istaigoms>;

46.7.2. savarankiškai, vadovaujantis Tvarkos aprašo reikalavimais;

46.7.3. pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E027-1).

46.8. Perspektyvinių valgiaraščių tituluojame lape nurodomas įstaigos pavadinimas, adresas, darbo laikas, maitinamų vaikų amžius. Visi valgiaraščio lapai turi būti sunumeruoti (išskyrus titulinį) ir patvirtinti direktoriaus parašu ir spaudu. Perspektyviniuose valgiaraščiuose turi būti nurodytos

savaitės ir savaitės dienos, darbo laikas, kiekvieno vaikų maitinimo laikas. Valgiaraštis turi būti aiškus (nurodytos tikslios patiekalų ar maisto produktų išeišos, be braukymų ar taisymų);

46.9. perspektyvinis einamosios savaitės valgiaraštis, nurodant tik patiekalų pavadinimus, pakabinamas mokyklos valgyklos patalpose esančioje skelbimų lentoje;

46.10. dienos valgiaraštis, nurodant visų dienos patiekalų ir užkandžių svorius ir kainas skelbiamas valgyklos patalpose, matomoje vietoje;

46.11. dienos valgiaraščio patiekalai turi atitikti nurodytus perspektyviniame valgiaraštyje. Patiekalai gali skirtis nuo perspektyviniame valgiaraštyje nurodytų šiais atvejais:

46.11.1. jei jie gaminami iš tos pačios grupės produktų ir atitinka maistines bei energines planinio patiekalo, nurodyto perspektyviniame valgiaraštyje savybes;

46.11.2. mokyklos renginių metu ir (ar) laikantis tradicijų (pelenų diena, didysis penktadienis ir pan.);

46.11.3. laikantis sezoniškumo, tačiau gaminant iš tos pačios grupės produktų;

46.11.4. karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu, siekiant išsaugoti žaliavų šviežumą;

46.11.5. sutrikus maisto prekių tiekimui ir dėl kitų objektyvių priežasčių.

46.12. keisti patiekalus galima tik tais, kurie leidžiami mokinių maitinimui. Jeigu patiekalai sukeisti vietomis tos pačios savaitės laikotarpiu, tai nėra traktuojama kaip keitimas. Apie valgiaraščių pakeitimus, nurodant priežastį, informuojamas Mokyklos direktorius;

46.13. esant nenumatytoms aplinkybėms, leidžiama patiekalus sukeisti vietomis per tą pačią savaitę, (pvz. trečiadienio pusryčiai sukeisti su ketvirtadienio pusryčiais) ir tai nėra traktuojama kaip keitimas.

## **VII SKYRIUS BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS**

47. Valgyklos vedėjas organizuoja vaikų ir kitų Mokyklos valgykloje besimaitinančių asmenų maitinimą vadovaudamasis šiuo aprašu.

48. Visuomenės sveikatos specialisto, priskirto Pasvalio rajono savivaldybės visuomenės sveikatos biuro, patikrinimo aktai ir Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalas mokykloje saugomas dvejus metus.

49. Direktorius išakymu patvirtinta inventorizacijos komisija ne rečiau kaip 1 kartą per ketvirtį atlieka inventorizaciją ir surašo inventorizavimo aprašą. Nustačius neatitiktimų, informuoja Mokyklos direktorių.

---