

PATVIRTINTA
Jonavos Panerio pradinės mokyklos
direktorius 2021 m. gruodžio 17 d.
įsakymu Nr. V1-149

JONAVOS PANERIO PRADINĖS MOKYKLOS MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Tvarkos aprašas) nustato vaikų maitinimo, vykdomo Jonavos Panerio pradinėje mokykloje (toliau – Mokykla), reikalavimus.
2. Tvarkos aprašas parengtas vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2021 m. liepos 22 d. įsakymu Nr. V-1707 „Dėl Lietuvos respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. Įsakymo Nr. V-964 „Dėl vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ pakeitimo.
3. 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.
4. Tvarkos aprašo reikalavimai privalomi mokyklai, bei pagal kompetenciją kontrolę vykdančioms institucijoms.

II SKYRIUS SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽTYS

5. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžtys numatytos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr.V-964 (Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymo Nr.V-394 redakcija).

III SKYRIUS VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

6. Mokyklos savininkas atsako už tai, kad būtų sudarytos sąlygos vaikų maitinimui organizuoti.
7. Mokyklos vadovas (toliau – vadovas) atsako už vaikų maitinimo organizavimą ir Tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą.
8. Sudarant sutartis dėl vaikų maitinimo paslaugų teikimo mokykloje, (toliau – Sutartis), numatyta atsakomybė už maitinimo organizavimo patalpų higienos ir Tvarkos aprašo reikalavimų užtikrinimą, taip pat vaikų maitinimo paslaugos teikimo organizavimas karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu ir kai vaikui skirtas mokymas namuose. Sutartys nesudaromos su į „Nepatikimų maisto tvarkymo subjektų sąrašą“, skelbiamą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos interneto svetainėje, įtrauktais maitinimo paslaugų teikėjais. Maitinimo paslaugos teikėjas turi organizuoti visų vaikų, norinčių gauti šią paslaugą, maitinimą.
9. Už Tvarkos aprašo nuostatų laikymąsi atsakingas maitinimo paslaugos teikėjas.
10. Vaikų maitinimas organizuojamas valgykloje 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 15:2021 „Maisto higiena“ patvirtinimo“ (toliau – HN 15:2021), 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.

11. Kiekvieną dieną vaikai gauna šilto maisto.

12. Maisto patiekimas atitinka, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr.V-964 (Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymo Nr.V-394 redakcija) patvirtinto Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo 6 priedo reikalavimus.

13. Maitinimai mokykloje skirstomi į pagrindinius – pusryčius ir pietus. Pusryčiams vaikas gauna 20–25 proc., pietums – 30–35 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo, nustatyto Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakymu Nr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“ (toliau – rekomenduojamos paros normos), jei tokie maitinimai numatyti valgiaraščiuose. Maitinimai gali būti organizuojami išduodant maisto daivinius, skirtus maitinti ne mokykloje, (ne ilgesnėms kaip 1 dienos išvykoms į varžybas, mokomųjų treniruočių stovyklas ar kitus renginius), taip pat, jei organizuojamas nemokamas maitinimas vaikams, kuriems reikalingas pritaikytas maitinimas, tačiau pritaikyto maitinimo patiekalų įstaigos virtuvėje pagaminti nėra galimybių. Maisto daiviniai gali būti išduodami karantino, ekstremaliosios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu, taip pat, kai vaikui skirtas mokymas namuose.

14. 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. Maisto daivinius sudaryti rekomenduojami maisto produktai: daržovės; vaisiai; grūdiniai (viso grūdo gaminiai, kruopos, kruopų produktai, duonos gaminiai ir kt.); ankštinės daržovės; pienas ir pieno produktai (rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti); kiaušiniai; riešutai; liesa mėsa; žuvis ir jos produktai; aliejai; sultys; sriubos; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo (tik išvykoms). Draudžiama maisto daivinius išvykoms sudaryti iš greitai gendančių maisto produktų. Sudarant maisto daivinius ilgesniam laikui (pvz., karantino metu) rekomenduojama keisti maisto daivinių sudėtį, atsižvelgiant į maisto daivinius gaunančių vaikų poreikius.

15. Vaikų maitinimui mokykloje draudžiamos naudoti 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); kiseliniai; 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 daivinius); rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto daivinius); strimelės, pagautos 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 Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr.V-964 (Lietuvos Respublikos sveikatos

apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymo Nr.V-394 redakcija) patvirtinto Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo 3–5 prieduose nustatytų reikalavimų.

16. Patiekalų gaminimo ir pateikimo reikalavimai:

16.1. patiekiamas šiltas maistas gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną;

16.2. patiekiamas maistas kokybiškas ir įvairus;

16.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams.

Maisto pervirimas, perkepimas, prideginimas draudžiamas;

16.4. gaminant maistą nenaudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų;

16.5. kiekvieną būna patiekta daržovių ir vaisių (rekomenduojama sezoninių, šviežių).

Rekomenduojama, kad vaisiai būtų tiekiami papildomo maitinimo metu;

16.6. kiekvieną dieną patiektas patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų. Patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų patiekiamas pagal Tvarkos aprašo 24 punkto ir 26.1 papunkčio nuostatas;

16.7. rekomenduojama sriubą tiekti papildomo maitinimo metu;

16.8. daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras sudaro ne mažiau kaip 1/3 patiekalo svorio;

16.9. jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa ar žuvis, ji malama patiekalo gaminimo dieną;

16.10. tas pats patiekalas netiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus, garnyrus ir šaltus užkandžius, ir atsižvelgiant į Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr.V-964 (Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymo Nr.V-394 redakcija) patvirtinto Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo 7 priedo reikalavimus (reikalavimas netaikomas pritaikyto maitinimo valgiaraščiams);

16.11. 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;

16.12. valgymo metu ant stalų nebūna padėta druskos, cukraus, pipirų, garstyčių;

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

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

16.15. maistas patiekiamas estetiškai;

16.16. patiekalų gamyboje naudojamoje valgomojoje druskoje turi būti 20–40 mg/kg jodo.

17. Mokykloje, 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 naudojami asmeninio naudojimo arba vienkartiniai puodukai, stiklinaitės ar buteliukai.

18. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, ištrupėjusius, įskilusius, apdaužytais kraštais indus bei aliumininis įrankius ir indus.

19. Mokyklos valgykloje, kurioje maitinami vaikai, matomoje vietoje skelbiama:

19.1. valgiaraščiai (nurodant visus faktiškai patiekiamus maisto produktus, patiekalus, gėrimus ir užkandžius), išskyrus ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas vykdančiose įstaigose, kuriose valgiaraščiai skelbiami vaikų priėmimo-nusirengimo patalpoje;

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

19.3. 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;

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

19.6. šaltų užkandžių, jei jie tiekiami, sąrašas ir svoris.

20. Mokyklos interneto svetainėje, skelbiama vieša prieiga: Tvarkos aprašas, juridinis ar fizinis asmuo, teikiantis vaikų maitinimo ir (ar) maisto produktų tiekimo paslaugas, ir valgiaraščiai (nurodoma informacija, nustatyta Tvarkos aprašo 31 punkte), karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu turi būti skelbiama informacija apie vaikų maitinimo organizavimo sąlygas, jei jos keičiamos.

21. Mokyklai rekomenduojama dalyvauti Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programoje, finansuojamose Europos Sąjungos ir Lietuvos Respublikos valstybės biudžeto lėšomis.

22. Mokykloje nereklamuojami maisto produktai, išvardyti atitinkamai Tvarkos aprašo 15 punkte.

IV SKYRIUS VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS MOKYKLOJE

23. Kasdien organizuojami pietūs, kurių metu sudarytos sąlygos vaikams pavalgyti šilto maisto. Pietūs organizuojami nuo 9.40 val. iki 12.20 val.

24. Visi pietų metu patiekiami patiekalai nurodyti valgiaraštyje. Vaikams taip pat sudaryta galimybė atsinešti, laikyti ir maitintis iš namų tą dieną atneštu maistu. Už atnešto maisto saugą ir kokybę atsako vaiko atstovai pagal įstatymą.

25. Valgiaraščiai sudaromi atsižvelgiant į mokykloje besimokančių vaikų amžių (6–10 metų).

26. Pasirinkti pietų metu patiekiami karštieji patiekalai: tausojantis patiekalas ir patiekalas, pagamintas tik iš augalinės kilmės maisto produktų Valgiaraščiuose šie patiekalai ar patiekalas (jei tausojantis patiekalas yra pagamintas tik iš augalinės kilmės maisto produktų) pažymimi žodžiu „Tausojantis“ ir (ar) „Augalinis“. 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 ir (ar) patiekalai, pagaminti tik iš augalinės kilmės maisto produktų.

27. Mokykloje, be pietų, taip pat gali būti:

27.1. kiti vaikų maitinimai, nurodyti Tvarkos aprašo 13 punkte. Jei organizuojami kiti vaikų maitinimai, turi būti sudarytas visų tiekiamų maitinimų valgiaraštis. Tvarkos aprašo 26 punkte nurodyti patiekalai gali būti patiekiami kitų maitinimų metu;

27.2. šalti užkandžiai (raštišku vaikų atstovų pagal įstatymą pritarimu (kiekvienų mokslo metų pirmą mėnesį).

28. Vaikams, pateikusiems gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E027-1), turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas.

V SKYRIUS VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

29. Vaikų maitinimo valgiaraščiai 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.

30. Mokykloje valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 darbo dienų laikotarpiui.

31. Mokykloje, 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, *bruto* ir *neto* kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.) ir trukmė. Pritaikyto maitinimo valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose papildomai nurodoma patiekalų energinė ir maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai) vertė.

32. Vaikų nuo 1 iki 10 metų amžiaus maitinimo valgiaraščiai sudaromi (pasirinktinai):

32.1. pagal patiekalų receptūrų pavyzdžius, pateiktus interneto svetainėje adresu 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>;

32.2. savarankiškai maitinimo paslaugos teikėjo, vadovaujantis Tvarkos aprašo reikalavimais;

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

33. Valgiaraščiai parengti pagal Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu NrV-964 (Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymo Nr.V-394 redakcija) patvirtinto Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo 8 priede pateiktą valgiaraščio formos pavyzdį. Visi valgiaraščio lapai turi būti sunumeruoti (išskyrus titulinį) ir patvirtinti vadovo parašu ir spaudu, jei vadovas jį turi. Valgiaraštis turi būti aiškus (nurodyta tiksli patiekalų ar maisto produktų išėiga, pateikta visa reikalinga informacija be braukymų ar taisymų).

VI SKYRIUS BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

34. Visuomenės sveikatos specialistas, vykdamas sveikatos priežiūrą mokykloje, pagal Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu NrV-964 (Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymo Nr.V-394 redakcija) patvirtinto Vaikų maitinimo organizavimo 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 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.

35. Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalas Mokykloje saugomas dvejus metus.
