PATVIRTINTA
Kelmės „Kražantės“ progimnazijos
direktoriaus 2021 m. rugsėjo 6 d.
įsakymu Nr. D- 71

MAITINIMO ORGANIZAVIMO KELMĖS „KRAŽANTĖS“ PROGIMNAZIJOJE TVARKOS APRAŠAS

I SKYRIUS
BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Maitinimo organizavimo Kelmės „Kražantės“ progimnazijoje tvarkos aprašas (toliau – Tvarkos aprašas) reglamentuoja vaikų ir mokinių, kurie ugdosi Kelmės „Kražantės“ progimnazijoje (toliau – progimnazija) maitinimo organizavimo tvarką ir reikalavimus.

2. Tvarkos aprašo tikslas – užtikrinti sveikatai palankią vaikų mitybą, maisto saugą ir geriausią kokybę, patenkinti vaikų ir mokinių maisto medžiagų fiziologininius poreikius, ugdyti sveikos mitybos įgūdžius.

3. Tvarkos aprašo reikalavimai privalomi progimnazijos vadovui, juridiniams ir fiziniams asmenims, teikiantiems vaikų maitinimo ar maisto produktų tiekimo paslaugas progimnazijoje.

4. Maitinimo paslaugą progimnazijoje teikia paslaugos teikėjas, pasirinktas Viešųjų pirkimų įstatymų nustatyta tvarka.

5. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos:

5.1. **produktas** – maisto produktas, naudojamas pusryčių, pietų patiekalų gamybai;

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

5.3. **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 ir mokinio individualius maisto medžiagų ir energijos poreikius, parenkant toleruojamus maisto produktus, jų gamybos būdą, konsistenciją ir valgymo režimą, ir yra raštiškai rekomenduojamas gydytojo;

5.4. **tausojantis patiekalas** – šiltas 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;

5.5. **šaltas užkandis** – maisto produktas ar šaltas patiekalas, neįtrauktas į valgiaraštį;

5.6. **valgiaraštis** – patiekiamų vartoti dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas;

5.7. **maisto davinys** – lengvai paruošiami arba paruošti vartoti maisto produktai ar patiekalai, kurie išduodami tam tikram laikotarpiui pagal sveikatos apsaugos ministro nustatytas vidutines rekomenduojamas paros normas ir yra supakuoti, kad būtų galima saugiai nešti, vežti ar kitaip transportuoti.

Kitos Tvarkos apraše vartojamos sąvokos atitinka kituose teisės aktuose vartojamas sąvokas.

II SKYRIUS
MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

6. Už vaikų ir mokinių maitinimo organizavimą yra atsakingas progimnazijos direktorius, už jo vykdymą – direktoriaus paskirti asmenys. Progimnazijos direktorius, vadovaudamasis Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatymu, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 „Dėl maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“ (Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymo Nr. V-394 redakcija)(su vėlesniais pakeitimais), Mokinių nemokamo maitinimo savivaldybės ir nevalstybinėse mokyklose tvarkos aprašu, patvirtintu Kelmės rajono savivaldybės tarybos 2019 m. kovo 28 d. sprendimu Nr. T-88 „Dėl mokinių nemokamo maitinimo savivaldybės ir nevalstybinėse mokyklose tvarkos aprašo patvirtinimo“ bei šiuo Tvarkos aprašu ir tarpusavio su maitinimą teikiančia įmone sudaryta sutartimi (toliau – Sutartis), nustato maitinimo laiką ir tvarką progimnazijoje, skelbia viešai bei prižiūri, kad jos būtų laikomasi.

7. Sudarant Sutartį dėl vaikų ir mokinių maitinimo paslaugų teikimo progimnazijoje Sutartyje turi būti numatyta atsakomybė už maitinimo organizavimo patalpų ir įrenginių higienos ir šio Tvarkos aprašo reikalavimų užtikrinimą, gaisrinės saugos reikalavimus, maitinimo proceso organizavimo metu susidariusių buitinių atliekų tvarkymą, patalpose esančių vandentiekio, kanalizacijos, elektros, vėdinimo sistemų priežiūrą. Sutartis nesudaroma su maitinimo paslaugos teikėju, kuris įtrauktas į nepatikimų maisto tvarkymo subjektų sąrašą, skelbiamą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos interneto svetainėje. Dėl vaiko ir mokinio maitinimo iš namų atsineštu maistu, už maisto saugą ir kokybę atsako vaiko ir mokinio atstovai pagal įstatymą.

8. Vaikų ir mokinių maitinimas organizuojamas progimnazijos valgykloje, sudarant sąlygas kiekvienam vaikui ir mokiniui pavalgyti prie stalo, laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo bei patalpų higienos reikalavimų. Esant karantinui, ekstremaliai situacijai ar ekstremaliam įvykiui, mokinių srautų valdymas ir mokinių maitinimo organizavimas progimnazijos valgykloje vykdomas pagal Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerijos rekomendacijas *(Tvarkos aprašo 1 priedas)*.

9. Maitinimo paslaugos progimnazijoje teikiamos kiekvieną dieną, atsižvelgiant į progimnazijos specifiką, vidaus tvarką, išskyrus poilsio, švenčių dienas bei mokinių atostogų dienas. Atskirais atvejais, iš anksto suderinus su maitinimo paslaugos teikėju, gali būti organizuojamas maitinimas poilsio, švenčių ir mokinių atostogų dienomis progimnazijoje organizuojamų renginių (olimpiadų, konkursų, konferencijų, stovyklų ir kitų renginių) dalyviams.

10. Maitinimai progimnazijoje gali būti:

10.1. pagrindiniai – pusryčiai, pietūs. Pusryčiams vaikai ir mokiniai turi gauti 20–25 procentus, pietums 30–35 procentus pagal amžiaus grupes rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo, jei tokie maitinimai numatyti valgiaraščiuose. Jei vaikai ir mokiniai maitinimų metu turi galimybę patys įsidėti maisto, šio punkto nuostatos netaikomos. Maitinimai gali būti organizuojami išduodant maisto davinius, skirtus maitinti ne progimnazijoje, poilsio stovykloje ir kt. (ne ilgesnėms kaip 1 dienos išvykoms į varžybas, mokomųjų treniruočių stovyklas ar kitus renginius);

10.2. šalti užkandžiai (raštišku vaikų ir mokinių atstovų pagal įstatymą pritarimu);

10.3. maitinimai gali būti organizuojami išduodant maisto davinius, skirtus maitinti ne mokykloje, poilsio stovykloje (ne ilgesnėms kaip 1 dienos išvykoms į varžybas ar kitus renginius), taip pat kai mokiniui skirtas mokymas namuose. Maisto daviniai gali būti išduodami karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu, jei tuo metu sustabdomas vaikų

maitinimo paslaugų teikimas mokyklose, poilsio stovyklose, taip pat, kai vaikui skirtas mokymas namuose.

11. Vaikų ir mokinių maitinimui progimnazijoje draudžiamos naudoti šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir jo 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 organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto davinius į namus); rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto davinius į namus); 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 *(Tvarkos aprašo 2 priedas)*.

12. Vaikams ir mokiniams 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 davinius 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 davinius išvykoms sudaryti iš greitai gendančių maisto produktų. Sudarant maisto davinius ilgesniam laikui (pvz., karantino metu) rekomenduojama keisti maisto davinių sudėtį, atsižvelgiant į maisto davinius gaunančių vaikų poreikius *(Tvarkos aprašo 3 priedas)*.

13. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai *(Tvarkos aprašo 4-6 priedai)*:

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

13.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas, įvairus ir atitinkantis teisės aktais nustatytus saugos reikalavimus;

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

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

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

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

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

13.8. daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras turi sudaryti ne mažiau kaip 1/3 patiekalo svorio (jei vaikai ir mokiniai maitinimo metu turi galimybę patys įsidėti maisto, šio papunkčio nuostatos netaikomos);

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

13.10. 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 bulvių) ar vaisių garnyras;

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

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

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

14. Progimnazijoje sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamo vandens (rekomenduojama kambario temperatūros). Vandeniui atsigerti turi būti naudojami asmeninio naudojimo arba vienkartiniai puodukai, stiklinaitės ar buteliukai.

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

16. Progimnazijos valgykloje matomoje vietoje turi būti skelbiama:

16.1. einamosios savaitės valgiaraščiai (nurodant visus patiekalus, gėrimus ir užkandžius);

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

16.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos Kelmės r. valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos (toliau – Kelmės r. valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba) nemokamos telefono linijos numeris (skambinti maitinimo organizavimo klausimais), juridinio asmens, teikiančio vaikų ir mokinių maitinimo paslaugas, telefono numeris;

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

17. Tvarkos aprašas, valgiaraščiai ir juridinis asmuo, teikiantis vaikų ir mokinių maitinimo paslaugą, turi būti skelbiamas progimnazijos interneto svetainėje.

18. Progimnazija dalyvauja Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programose, finansuojamose Europos Sąjungos ir Lietuvos Respublikos valstybės biudžeto lėšomis.

19. Suaugusiems asmenims, besimaitinantiems Progimnazijos valgykloje, neturi būti pateikiami šio Tvarkos aprašo reikalavimų neatitinkantys maisto produktai ar patiekalai vaikų ir mokinių maitinimo metu.

III SKYRIUS
NEMOKAMO MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

20. Nemokamas vaikų ir mokinių maitinimas finansuojamas iš Lietuvos Respublikos valstybės biudžeto specialiosios tikslinės dotacijos savivaldybės biudžetams, Kelmės rajono savivaldybės biudžeto lėšų:

20.1. vadovaujantis 2019 m. gruodžio 5 d. Lietuvos Respublikos Seime priimtu Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatymu Nr. X-686 1, 2, 4, 5, 12 ir 13 straipsnių pakeitimo įstatymu ir siekiant kuo ankstesniame amžiuje ugdyti vaikų sveikatai palankias mitybos

kompetencijas, suteikiančias gebėjimus pasirinkti sveikatai palankius maisto produktus, pradedamas visuotinis mokinių nemokamo maitinimo teikimas:

20.1.1. nuo 2020 m. rugsėjo 1 d. nemokami pietūs skiriami mokiniams, kurie mokosi pagal pradinio ugdymo programą pirmoje klasėje (pirmokams), o nuo 2021 m. sausio 1 d. – pagal pradinio ugdymo programą antroje klasėje (antrokams).

21. Nemokamo maitinimo išlaidų rūšys ir finansavimas:

21.1. išlaidos produktams (įskaitant prekių pirkimo pridėtinės vertės mokestį), kai vaikai ir mokiniai maitinami nemokamai, finansuojamos iš tikslinės dotacijos Savivaldybės biudžetui;

21.2. patiekalų gamybos išlaidos (maitinimo paslaugos teikėjo darbuotojų, tiesiogiai susijusių su vaikų ir mokinių nemokamo maitinimo teikimu, darbo užmokestis, valstybinio socialinio draudimo įmokos, komunalinių paslaugų, ryšių, transporto išlaidos) finansuojamos iš Savivaldybės biudžeto lėšų.

22. Einamaisiais metais nepanaudotos šio Tvarkos aprašo 21.1 papunktyje nurodytoms išlaidoms finansuoti skirtos tikslinės dotacijos gali būti skiriamos papildomai išlaidoms produktams ir (ar) mokinio reikmenims apmokėti.

23. Nemokamam maitinimui skirtiems produktams įsigyti vienai dienai vienam mokiniui (įskaitant prekių pirkimo pridėtinės vertės mokestį), vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro patvirtintu pusryčių, pietų ir pavakarių patiekalų gamybai reikalingų produktų rinkinių sąrašu pagal mokinių amžiaus grupes, skiriama:

23.1. nuo 1,6 iki 2,8 procento bazinės socialinės išmokos dydžio suma pusryčiams;

23.2. nuo 3,5 iki 5 procentų bazinės socialinės išmokos dydžio suma pietums;

23.3. nuo 8,3 iki 9,7 procento bazinės socialinės išmokos dydžio suma maitinimui progimnazijos organizuojamose vaikų vasaros poilsio stovyklose.

24. Lėšų, skiriamų vienai dienai vieno mokinio nemokamo maitinimo produktams įsigyti (įskaitant pirkimo pridėtinės vertės mokestį) dydis ir patiekalų gamybos dydis tvirtinamas Kelmės rajono savivaldybės administracijos direktoriaus įsakymu.

25. Vaikai ir mokiniai turi teisę:

25.1. į nemokamus pietus ir maitinimą vaikų poilsio stovyklose, vadovaujantis Socialinės paramos mokiniams sprendimu.

25.2. į nemokamus pusryčius, pietus ir maitinimą progimnazijos organizuojamose vasaros poilsio stovyklose, vadovaujantis Socialinės paramos mokiniams sprendimu.

26. Socialinė parama vaikams ir mokiniams skiriama Kelmės rajono savivaldybės administracijos direktoriaus nustatyta tvarka.

27. Mokinių nemokamą maitinimą administruoja Kelmės rajono savivaldybės administracijos Socialinės paramos skyrius.

28. Mokiniams vietoj nemokamo maitinimo pinigai neišmokami.

29. Karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar kito įvykio laikotarpiu, jei tuo metu sustabdomas mokinių nemokamo maitinimo paslaugų teikimas, gali būti išduodami maisto daviniai.

30. Progimnazija, gavusi iš Socialinės paramos skyriaus sprendimą dėl nemokamo maitinimo skyrimo vaikui ar mokiniui, maitinimą skiria kitą dieną po sprendimo gavimo.

31. Progimnazijos administracija, gavusi informaciją iš progimnazijos pedagogų, socialinio pedagogo ir (ar) bendruomenės atstovų apie tai, kad socialinė parama mokiniui galimai reikalinga, bet pareiškėjas nesikreipė dėl socialinės paramos mokiniams, informuoja vaiko ar mokinio gyvenamosios vietos savivaldybės administraciją dėl poreikio įvertinti bendrai gyvenančių asmenų ar vieno gyvenančio asmens gyvenimo sąlygas ir teikti socialinę paramą vaikams ir mokiniams.

32. Priėmus sprendimą dėl socialinės paramos vaikams ir mokiniams skyrimo:

32.1. vaikams ir mokiniams nemokamas maitinimas (pietūs, pusryčiai) teikiamas mokslo metais, bet ne ilgiau nei vyksta ugdymo procesas.

33. Jei vaikas ar mokinys pakeičia mokyklą, progimnazijos administracija ne vėliau kaip kitą darbo dieną po mokyklos pakeitimo dienos pateikia pažymą (asmeniškai, paštu arba elektroninėmis ryšio priemonėmis, pasirašytomis saugiu elektroniniu parašu):

33.1. naujos mokyklos administracijai apie mokinio teisę gauti nemokamą maitinimą;

33.2. pareiškėjo gyvenamosios vietos savivaldybės administracijai apie tai, kad vaikas ar mokinys pakeitė mokyklą.

34. Pažymoje progimnazijos administracija nurodo šiuos vaiko ar mokinio duomenis: vardą, pavardę, gyvenamosios vietos adresą.

35. Vaikui ar mokiniui nemokamas maitinimas naujoje mokykloje pradedamas teikti nuo kitos darbo dienos, kai pažyma buvo gauta mokykloje.

36. Nemokamas maitinimas vasaros atostogų metu teikiamas progimnazijos organizuojamose vaikų ir mokinių vasaros poilsio stovyklose.

37. Vaikui ar mokiniui sergant ar dėl kitų priežasčių nelankant progimnazijos, nemokamas maitinimas neskiriamas ir nekompensuojama už praėjusį laikotarpį. Vietoj nemokamo maitinimo negali būti išmokami pinigai. Atskirais atvejais, namų mokymą turinčiam mokiniui paskirtus pusryčius ir pietus savo atsineštuose induose pasiima mokinio atstovai pagal įstatymą arba mokinys pavalgo atvykęs į progimnaziją (jei dalį pamokų lanko progimnazijoje).

38. Progimnazijos direktorius:

38.1. užtikrina, kad mokinių nemokamo maitinimo paslauga būtų kokybiška ir atitiktų higienos reikalavimus;

38.2. mokinių nemokamo maitinimo apskaitai progimnazijoje tvarkyti paskiria atsakingą asmenį (asmenis), kuris (-ie) kasdien pildo SPIS žurnalą, patikrina, ar jame atsirado duomenų apie naujus mokinius, kuriems skirtas nemokamas maitinimas, atsako už duomenų įvedimą į SPIS žurnalą nustatytu laiku, jų teisingumą. Per mėnesį suteikto nemokamo maitinimo duomenys SPIS žurnale turi būti visiškai užpildyti ne vėliau kaip paskutinę einamojo mėnesio darbo dieną;

38.3. iki kito ketvirčio pirmojo mėnesio 8 dienos teikia Socialinės paramos skyriui ketvirtinę mokinių nemokamo maitinimo ataskaitą, užpildydamas Duomenų apie suteiktą socialinę paramą mokiniams teikimo tvarkos aprašo, patvirtinto Lietuvos Respublikos socialinės apsaugos ir darbo ministro 2006 m. spalio 12 d. įsakymu Nr. A1-283 „Dėl teisės aktų, numatytų Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatyme, patvirtinimo“, 1 priede pateiktą formą per dokumentų valdymo sistemą (jei dokumentų valdymo sistemos neturi, elektroniniu paštu);

38.4. iki kitų kalendorinių metų sausio 8 dienos teikia Socialinės paramos skyriui metinę mokinių nemokamo maitinimo ataskaitą, užpildydamas Duomenų apie suteiktą socialinę paramą mokiniams teikimo tvarkos aprašo, patvirtinto Lietuvos Respublikos socialinės apsaugos ir darbo ministro 2006 m. spalio 12 d. įsakymu Nr. A1-283 „Dėl teisės aktų, numatytų Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatyme, patvirtinimo“, 2 priede pateiktą formą per dokumentų valdymo sistemą (jei dokumentų valdymo sistemos neturi, elektroniniu paštu);

IV SKYRIUS
MOKINIŲ NEMOKAMO MAITINIMO ORGANIZAVIMAS EKSTREMALIOSIOS SITUACIJOS, EKSTREMALIOJO ĮVYKIO IR (AR) KARANTINO METU

39. Karantino, ekstremaliosios situacijos, ekstremalaus įvykio laikotarpiu, jei tuo metu sustabdomas vaikų maitinimo paslaugų teikimas progimnazijoje, poilsio stovykloje gali būti išduodami maisto daviniai.

40. Progimnazijoje maisto daviniai išduodami vienoje mokiniui ar jo tėvams (globėjams, rūpintojams) patogiausioje vietoje (tėvai (globėjai, rūpintojai) informuojami iš anksto.

41. Informacija apie mokinių nemokamo maitinimo ekstremaliosios situacijos, ekstremaliojo įvykio ir (ar) karantino metu sąlygas skelbiama progimnazijos interneto svetainėje ir elektroniniame Mano dienyne atskirų klasių mokinių tėvams (globėjams, rūpintojams).

42. Mokinių nemokamo maitinimo organizavimo ekstremaliosios situacijos, ekstremaliojo įvykio ir (ar) karantino metu procesas:

42.1. ekstremaliosios situacijos, ekstremaliojo įvykio ir (ar) karantino metu sustabdžius ugdymo organizavimo procesą progimnazijoje, atskirose klasėse arba mokiniui esant saviizoliacijoje, nemokamą maitinimą progimnazijoje gaunantiems vaikams / mokiniams užtikrinamas nemokamo maitinimo tiekimas, aprūpinant juos maisto produktais ar pagamintu maistu Tvarkos apraše nustatyta tvarka;

42.2. progimnazijoje direktorius, bendradarbiaudamas su paskirtu asmeniu, atsakingu už nemokamo maitinimo organizavimą ir apskaitos tvarkymą, organizuoja nemokamą maitinimą:

42.2.1. asmuo, atsakingas už nemokamo maitinimo progimnazijoje organizavimą peržiūri ir patikslina mokinių, kuriems paskirtas nemokamas maitinimas progimnazijoje, sąrašus;

42.2.2. išsiaiškinama, ar visos šeimos pageidauja gauti maisto davinį (jei ekstremaliosios situacijos, ekstremaliojo įvykio ir (ar) karantino metu maitinimas organizuojamas išduodant maisto davinius). Jeigu yra poreikis gauti maisto davinį, išsiaiškinama ar nemokamą maitinimą gaunantis mokinys ar jo šeimos nariai turės galimybę atvykti į sutartą vietą atsiimti maisto davinio;

42.2.3. mokinio tėvams (globėjams, rūpintojams) patvirtinus, kad pageidauja gauti maisto davinį, klasių vadovai mokinių, gausiančių maisto davinius, sąrašus pateikia atsakingam už nemokamo maitinimo progimnazijoje organizavimą asmeniui ir papildomai informuoja šeimą;

42.2.4. asmuo, atsakingas už nemokamo maitinimo progimnazijoje organizavimą, bendradarbiauja su maitinimo paslaugos teikėjais, visuomenės sveikatos specialistu, dirbančiu progimnazijoje, koordinuoja maisto davinio turinio atitiktį nustatytoms vidutinėms rekomenduojamoms paros normoms ir patvirtintą nemokamam maitinimui skiriamų lėšų sumą, aptaria maisto davinių išdavimo periodiškumą; atsižvelgdami į Maisto veterinarijos tarnybos specialistų nurodymus ir rekomendacijas teikia pasiūlymus progimnazijos direktoriui, progimnazijoje dirbančiam visuomenės sveikatos specialistui dėl maisto produktų pristatymo laiku ir maisto davinių įvairovės;

42.2.5. asmuo, atsakingas už nemokamo maitinimo progimnazijoje organizavimą, sudaro nemokamo maitinimo maisto davinio atsiėmimo grafiką;

42.2.6. klasės vadovas pagal asmens, atsakingo už nemokamo maitinimo progimnazijoje organizavimą, sudarytą maisto davinio atsiėmimo grafiką informuoja mokinių tėvus (globėjus, rūpintojus) apie maisto davinių išdavimą (jei ekstremaliosios situacijos, ekstremaliojo įvykio ir (ar) karantino metu maitinimas organizuojamas išduodant maisto davinius) pranešimu elektroniniame dienyne Mano dienynas ir (ar) telefonu ar kitu būdu. Jeigu šeima neturi galimybės atsiimti maisto davinio progimnazijoje, suderina maisto davinių pristatymo į mokinio namus ar kitą vietą laiką;

42.2.7. esant karantinui periodiškai (kas dešimt dienų) asmuo, atsakingas už nemokamo maitinimo progimnazijoje organizavimą, organizuoja ir koordinuoja maisto davinių išdavimą mokinių tėvams (globėjams, rūpintojams) ar pilnamečiams mokiniams. Jeigu šeima neturi galimybės atsiimti maisto davinio progimnazijoje, suderina laiką su mokinio tėvais (globėjais, rūpintojais), organizuoja maisto davinio pristatymą į namus ar kitą iš anksto suderintą vietą. Pagal susitarimą maisto davinius išduoti ir (ar) pristatyti į namus gali ir maitinimo paslaugas teikianti įmonė;

42.2.8. mokiniui esant saviizoliacijoje maisto daviniai atiduodami mokinio tėvams (globėjams, rūpintojams) tą dieną, kai mokinys sugrįžta po saviizoliacijos (bet ne rečiau, kaip kas dešimt darbo dienų). Pakartotinai pratęsus saviizoliaciją mokiniui, maisto davinys atiduodamas ta pačia tvarka.

43. Informacija apie mokinių nemokamo maitinimo sąlygas ekstremaliosios situacijos, ekstremaliojo įvykio ir (ar) karantino metu (pvz., informacija apie galimybę gauti maisto davinius, nurodant, kaip vyks (vyksta) jų dalijimo (pristatymo) procesas ir kokių apsaugos reikalavimų reikia laikytis) viešinama progimnazijos interneto svetainėje.

44. Maisto davinius suruošiantiems ir dalijantiems asmenims privaloma laikytis šių taisyklių:

44.1. nuolat naudoti apsaugos priemones (respiratorius, vienkartines pirštines ir dezinfekcinį skystį);

44.2. dalijimo metu maisto daviniai turėtų būti iš anksto supakuoti ir paruošti išsinešti;

44.3. ne rečiau kaip kas 2 val. kruopščiai plauti rankas šiltu tekančiu vandeniu ir skystu muilu ir dezinfekuoti jas specialiomis rankų dezinfekcinėmis priemonėmis;

44.4. dalijimo vietoje dažniausiai liečiami paviršiai (durų rankenos, paviršiai, ant kurių dedami maisto produktai, ir t. t.) dažniau nei įprastai turi būti valomi ne tik drėgnu būdu, bet ir dezinfekcinėmis priemonėmis;

44.5. socialiniai darbuotojai, dirbantys su socialinę riziką patiriančiomis šeimomis, ar atvejo vadybininkai, kurie bendradarbiauja su progimnazija spręsdami vaikų maitinimo klausimus, padeda organizuoti ir (ar) patys dalyvauja maisto davinių dalijimo procese (maisto davinio pristatymas kiekvienam konkrečiu atveju aptariamas ir numatomas individualiai) *(Tvarkos aprašo 7 priedas).*

V SKYRIUS
VAIKŲ IR MOKINIŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

45. Vaikų ir mokinių maitinimo valgiaraščiai sudaromi atsižvelgiant į Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerijos rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams bei į vaikų buvimo įstaigoje trukmę. Valgiaraščių energinė ir maistinė vertė nuo normų gali nukrypti ne daugiau nei penkis procentus.

46. Progimnazijoje valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 darbo dienų laikotarpiui, vaikų poilsio stovyklose valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 5 kalendorinių dienų laikotarpiui (švenčių ir poilsio dienomis vaikų maitinimui valgiaraščiai netaikomi, maitinimas organizuojamas pagal galimybes dalyvaujant vaikams).

47. Progimnazijos, vaikų poilsio stovyklų valgiaraščiuose nurodomi patiekiami patiekalai, patiekalų kiekiai (g). Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose nurodyti naudojami maisto produktai, jų sudėtis, bruto ir neto kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.) ir trukmė.

48. 6–7 m. amžiaus vaikai maitinami ne rečiau kaip kas 3,5 val. pagal valgiaraščius.

49. Atskiri valgiaraščiai sudaromi:

49.1. 6–10 metų ir 11 metų bei vyresnio amžiaus vaikams (nesant galimybės sudaryti valgiaraščius abiem amžiaus grupėms, sudaromas vienas valgiaraštis pagal 11 metų ir vyresnio amžiaus mokinių maistinių medžiagų fiziologinius poreikius, išskyrus pradinio ugdymo programas įgyvendinančias įstaigas).

50. Pagal gydytojų raštiškus nurodymus (forma Nr. E027-1) gali būti organizuojamas pritaikytas maitinimas.

51. Jei pritaikyto maitinimo patiekalų virtuvėje pagaminti nėra galimybių, priešmokyklinio ugdymo grupės vaikai, kuriems skirtas pritaikytas maitinimas, gali maitintis tą dieną savo iš namų atneštu maistu.

52. Progimnazijoje kasdien organizuojami pietūs, kurių metu yra sudarytos sąlygos vaikams ir mokiniams pavalgyti šilto maisto. Pietūs organizuojami ne anksčiau kaip po 2,5 val. ir ne vėliau kaip praėjus 4 val. nuo pamokų pradžios. Vaikų ir mokinių aptarnavimui pietų metu pailgintos pertraukos ir jos organizuotos skirtingu metu skirtingoms klasėms.

53. Progimnazijoje pietų metu yra 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 yra tausojantys ir (ar) patiekalai, pagaminti tik iš augalinės kilmės maisto produktų.

54. Vaikų poilsio stovyklose vaikai ir mokiniai maitinami ne rečiau kaip kas 3,5–4 val. pagal poilsio stovyklos vadovo patvirtintus valgiaraščius. Vaikams ir mokiniams, pateikusiems gydytojo raštiškus nurodymus (forma Nr. E027-1), turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas.

55. Žygio metu poilsio stovyklose vaikai ir mokiniai aprūpinami maistu ir geriamuoju vandeniu. Į žygį draudžiama imti greitai gendančius maisto produktus.

56. Jei organizuojamas papildomas vaikų iš mažas pajamas gaunančių šeimų maitinimas, turi būti sudarytas tiekiamo papildomo maitinimo valgiaraštis.

57. Vaikų nuo 6 iki 18 metų amžiaus maitinimo valgiaraščiai sudaromi (pasirinktinai):

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

57.2. savarankiškai maitinimo paslaugos teikėjo, vadovaujantis šio Tvarkos aprašo reikalavimais;

57.3. pagal gydytojo raštiškus nurodymus (forma Nr. E027-1).

58. Valgiaraščių tituliniame lape nurodytas Progimnazijos, poilsio stovyklos, kuriose organizuojamas maitinimas, pavadinimas, adresas, darbo laikas, maitinamų vaikų amžius. Visi valgiaraščio lapai turi būti sunumeruojami (išskyrus titulinį) ir patvirtinami vadovo parašu ir spaudu, jei jį turi. Valgiaraščiuose nurodomos savaitės ir savaitės dienos, darbo laikas, kiekvieno vaikų maitinimo laikas. Valgiaraštis turi būti aiškus (nurodytos tikslios patiekalų ar maisto produktų išeigos, be braukymų ar taisymų).

59. Progimnazijoje visi pietų metu patiekiami patiekalai nurodomi valgiaraštyje. Sudaryta galimybė pasirinkti iš kelių karštųjų pietų patiekalų ir kelių garnyrų. Sudarytos sąlygos vaikams ir mokiniams patiems įsidėti maisto. Vaikams ir mokiniams sudaryta galimybė atsinešti, laikyti ir maitintis iš namų tą dieną atneštu maistu. Už atnešto maisto saugą ir kokybę atsako vaiko atstovai pagal įstatymą.

60. Kai progimnazijoje yra numatyta galimybė laisvai pasirinkti užkandžius, jie tiekiami pagal užkandžių asortimento sąrašą. Užkandžių asortimento sąraše turi būti nurodytas maisto

produkto ar patiekalo pavadinimas, gamintojas bei etiketėje ar receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose nurodytos sudedamosios dalys.

61. Jei progimnazija dalyvauja programoje „Pienas vaikams“ ir (ar) vaisių vartojimo skatinimo mokykloje programoje, šių programų maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami.

VI SKYRIUS
ATSAKOMYBĖ IR ATSKAITOMYBĖ, ORGANIZUOJANT VAIKŲ IR MOKINIŲ NEMOKAMĄ MAITINIMĄ

62. Progimnazijos direktorius:

62.1. nustato maitinimo organizavimo tvarką progimnazijoje;

62.2. paskiria asmenis, atsakingus už vaikų ir mokinių maitinimą, nemokamo maitinimo apskaitą, kitos dokumentacijos tvarkymą, maitinimo paslaugų viešojo pirkimo-pardavimo sutarties vykdymo kontrolę;

62.3. aptaria ir derina su maitinimo paslaugos teikėju vaikų ir mokinių maitinimo valgiaraščius.

63. **Asmuo, atsakingas už vaikų ir mokinių nemokamo maitinimo tvarkymą ir apskaitą**:

63.1. kiekvienais mokslo metais parengia nemokamo maitinimo vardinius talonus 1–8 klasių mokiniams *(Tvarkos aprašo 8 priedas)*, atspausdina ir suantspauduoja spaudu „Raštams“;

63.2. kiekvieną rytą išduoda nemokamo maitinimo vardinius talonus 1–8 klasių vadovams ar jų paskirtiems mokiniams, atsakingiems už talonų išdalinimą;

63.3. jeigu mokinys, kuriam skirtas nemokamas maitinimas, pamokose nedalyvauja, vardinis talonas lieka pas vardinius talonus išduodantį asmenį;

63.4. kiekvieną darbo dieną pildo mokinių nemokamo maitinimo apskaitos elektroninį žurnalą ir pasibaigus kiekvienam mėnesiui, iki kito mėnesio 5 dienos suderina su Kelmės rajono biudžetinių įstaigų buhalterinės apskaitos centru;

63.5. iki kito ketvirčio pirmojo mėnesio 8 dienos teikia Savivaldybės administracijos Socialinės paramos skyriui ketvirtinę nemokamo maitinimo ataskaitą, užpildydamas Duomenų apie suteiktą socialinę paramą mokiniams teikimo tvarkos aprašo, patvirtinto Lietuvos Respublikos socialinės apsaugos ir darbo ministro 2019 m. sausio 9 d. įsakymu Nr. A1-18 „Dėl Lietuvos Respublikos socialinės apsaugos ir darbo ministro 2006 m. spalio 12 d. įsakymo Nr. A1-283 „Dėl teisės aktų, numatytų Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatyme, patvirtinimo“ pakeitimo“ (su vėlesniais pakeitimais), 1 priede pateiktą formą (elektroninį ir popierinį variantą);

63.6. iki kitų kalendorinių metų sausio 8 dienos teikia Savivaldybės administracijos Socialinės paramos skyriui metinę vaikų nemokamo maitinimo ataskaitą, užpildydamas Duomenų apie suteiktą socialinę paramą mokiniams teikimo tvarkos aprašo, patvirtinto Lietuvos Respublikos socialinės apsaugos ir darbo ministro 2019 m. sausio 9 d. įsakymu Nr. A1-18 „Dėl Lietuvos Respublikos socialinės apsaugos ir darbo ministro 2006 m. spalio 12 d. įsakymo Nr. A1-283 „Dėl teisės aktų, numatytų Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatyme, patvirtinimo“ pakeitimo“ (su vėlesniais pakeitimais, 2 priede pateiktą formą (elektroninį ir popierinį variantą);

64. Sveikatos specialistas, vykdantis sveikatos priežiūrą mokykloje, pagal nustatytas funkcijas įtvirtintas Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu:

64.1. prižiūri, kad vaikų ir mokinių maitinimas būtų organizuojamas pagal šį Tvarkos aprašą, vertina vaikų ir mokinių maitinimo organizavimo progimnazijoje atitiktį pagal Tvarkos aprašo 9

priedo reikalavimus ir Kelmės rajono savivaldybės visuomenės sveikatos biuro direktoriaus nustatyta tvarka;

64.2. ne rečiau kaip kartą per dvi savaites pildo ir, nustatęs neatitikčių, jas užregistruoja Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnale (*Tvarkos aprašo 10 priedas)* ir nedelsdamas raštu apie tai informuoja maitinimo paslaugos teikėją, pranešimo kopiją pateikia progimnazijos direktoriui;

64.3. jei maitinimo paslaugos tekėjas per nustatytą laiką nepašalina valgiaraščių ir vaikų / mokinių maitinimo neatitikčių, raštu informuoja Kelmės valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybą;

64.4. konsultuoja progimnazijos ar maitinimo paslaugos teikėjo darbuotojus, atsakingus už vaikų ir mokinių maitinimą, vaiko atstovus pagal įstatymą sveikos mitybos ar maisto saugos klausimais.

65. Valgiaraščių ir vaikų / mokinių maitinimo atitikties patikrinimo žurnalas progimnazijoje saugomas dvejus metus.

VII SKYRIUS
BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

67. Maitinimo paslaugos teikėjas atsako už tai, kad nustatyti vaikų maitinimo organizavimo trūkumai būtų pašalinti nedelsiant.

68. Pastebėti piktnaudžiavimo nemokamo maitinimo talonais ar maisto niokojimo atvejai svarstomi progimnazijos vaiko gerovės komisijoje.

69. Maitinimo organizavimo Kelmės „Kražantės“ progimnazijoje tvarkos aprašas, juridinio ar fizinio asmens, teikiančio vaikų ir mokinių maitinimo paslaugas telefono numeris, elektroninis paštas, valgiaraščiai, užkandžių asortimentas yra skelbiamas progimnazijos internetinėje svetainėje www.krazante.kelme.lm.lt.

Maitinimo organizavimo
Kelmės „Kražantės“ progimnazijoje
tvarkos aprašo
1 priedas

MOKINIŲ SRAUTŲ VALDYMAS IR MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS ESANT EKSTREMALIAI SITUACIJAI AR EKSTREMALIAM ĮVYKIUI

1. Mokinių maitinimas organizuojamas valgykloje.
2. Prie įėjimo į valgyklą ar kitoje gerai matomoje vietoje skelbiama vaizdinė informacija apie būtinybę laikytis asmens higienos (rankų higienos, kosėjimo, čiaudėjimo etiketo ir kt.).
3. Visi mokiniai įeidami į valgyklą turi dėvėti nosį ir burną dengiančią apsaugos priemonę (kaukę), išskyrus tada kai valgo.
4. Atėję į valgyklą mokiniai, mokytojai ir kiti asmenys (toliau – mokiniai) privalo gerai nusiplauti rankas su vandeniu ir skystu muilu. Vienu metu rankas plaunasi tik viena klasė.
5. Siekiant užtikrinti saugius mokinių judėjimo srautus, maitinimas valgykloje organizuojamas atskirų klasių (srautui) skirtingu laiku pagal sudarytą ir skelbiamą tvarkaraštį.
6. Maitinimas valgykloje organizuojamas valgyklą suskirsčius į atskiroms klasėms skirtus sektorius, užtikrinant, kad valgytų greta besimokančių ir vienu koridoriumi besinaudojančių klasių (srauto) mokiniai. Tarp skirtingų klasių stalų išlaikomas ne mažesnis kaip 1 metro atstumas.
7. Vienu metu maitinant priešmokyklinio ugdymo grupės vaikus, 1-4 klasių mokinius, organizuojamas atskirų šių klasių mokinių grupinis atėjimas į valgyklą, siekiant išvengti skirtingų klasių mokinių tarpusavio maišymosi ir artimų kontaktų.
8. Vienu metu valgykloje valgo nedaugiau kaip keturių klasių mokiniai, kurie naudojasi tuo pačiu koridoriumi.
9. Eilėse prie maisto išdavimo stovi tik vienos klasės mokiniai, o kiti mokiniai sėdi prie šiai klasei skirtų stalų ir laukia savo eilės.
10. Eilėse prie praustuvų, maisto išdavimo stalų, kasos, panaudotų indų ir padėklų surinkimo vietų bei kitose vietose, kur galimas mokinių būriavimasis, tarp asmenų išlaikomas ne mažesnis kaip 1 metro atstumas.
11. Suaugęs asmuo / budintis mokytojas turi prižiūrėti, kaip laikomasi rankų plovimo, valgymo higienos, atstumų bei mokinių judėjimo reikalavimų. Šis asmuo (asmenys) turi dėvėti nosį ir burną dengiančią apsaugos priemonę (veido kaukę, respiratorių ar kitą priemonę). Neįgalumą turintys asmenys, kurie dėl savo sveikatos būklės nosį ir burną dengiančių apsaugos priemonių (veido kaukių, respiratorių ar kitų priemonių) dėvėti negali ar jų dėvėjimas gali pakenkti asmens sveikatos būklei). Jiems rekomenduojama dėvėti veido skydelį.
12. Mokinių maitinimo metu valgykloje negali lankytis pašaliniai asmenys.
13. Pradinių klasių mokytojai maitinasi kartu su savo klase, 5-8 klasėse dėstantys mokytojai, taip pat ir kitas mokyklos personalas – prie atskiro stalo.
14. Siekiant išvengti mokinių kontakto su bendrais geriamajam vandeniui skirtais ąsočiais, termosais ar panašia įranga, valgykloje geriamąjį vandenį į stiklines išpilsto valgyklos darbuotojai.
15. Baigę valgyti, priešmokyklinio ugdymo grupės vaikai, 1-4 klasių mokiniai, vienos klasės mokiniai valgyklą palieka vienu metu.
16. Pertraukų metu mokiniams draudžiama išeiti už progimnazijos teritorijos ribų pirkti maisto į greta esančius kioskus ar parduotuves.

Maitinimo organizavimo
Kelmės „Kražantės“ progimnazijoje
tvarkos aprašo
2 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.

_____

Maitinimo organizavimo
Kelmės „Kražantės“ progimnazijoje
tvarkos aprašo
3 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.

Maitinimo organizavimo
Kelmės „Kražantės“ progimnazijoje
tvarkos aprašo
4 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. Mokiniams patiekiami taip, kad galėtų sukramtyti. 2.4. Mokiniams vaisiai ar uogos netiekiami su kauliukais, kuriuos vaikai galėtų nuryti.
3. Bulvės	3.1. Jei bulvių patiekalai tiekiami su padažais, jie turi būti neriebūs (nesaldinto jogurto, pomidorų ir pan.).
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. Mėsos gaminiai tiekiami tik aukščiausios rūšies. 5.5. Rūkyti mėsos gaminiai tiekiami ne jaunesniems kaip 3 metų amžiaus vaikams. 5.6. 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 gaminiuose.
8. Pienas ir pieno produktai	8.1. Mokiniams 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. Tiekiamas ne didesnio nei 2,5 proc. riebumo pasterizuotas pienas. 8.3. Rauginti pieno gaminiai tiekiami po rauginimo termiškai neapdoroti.

Maisto produktų grupės	Maisto produktų patiekimas[1]
9. Ankštiniai ir ankštinės daržovės	9.1. Mokiniams pirmenybė teikiama tiekiant trintus ankštinius ar ankštines daržoves.
10. Aliejus ir riebalai	10.1. Šaltųjų patiekalų gaminimui 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. Mokiniams 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 sultys ir gėrimai, kuriuose yra pridėtinių cukrų, netiekiami.
14. Saldumynai	14.1. Viso grūdo pyragai, bandelės, desertai vaisių, pieno produktų pagrindu, pudingai.
15. Sriubos	15.1. Jei tiekiamos su kitu maistu, 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.

Priedo pakeitimai:
Nr. V-740, 2018-06-27, paskelbta TAR 2018-06-28, i. k. 2018-10731

Maitinimo organizavimo
Kelmės „Kražantės“ progimnazijoje
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	
3.2.	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 ir duonos gaminiai	5	1	5
4.3.	Smulkieji pyrago gaminiai ir miltinės konditerijos gaminiai	16	1	-
4.4.	Pusryčių dribsniai ir javainiai	16	1	6
5.	Džiovinti vaisiai ir džiovintos uogos ar jų gaminiai	0 (pridėtinių cukrų)		-
6.	Maitinimo paslaugos teikėjo pagaminti patiekalai	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] 2019–2020 mokslo metais 9 g/100g (ml); 2020–2021 mokslo metais 8 g/100g (ml); 2021–2022 mokslo metais 7 g/100g (ml); 2022–2023 mokslo metais 6 g/100g (ml); 2023-2024 ir vėlesniais mokslo metais 5 g/100 g (ml).

_____

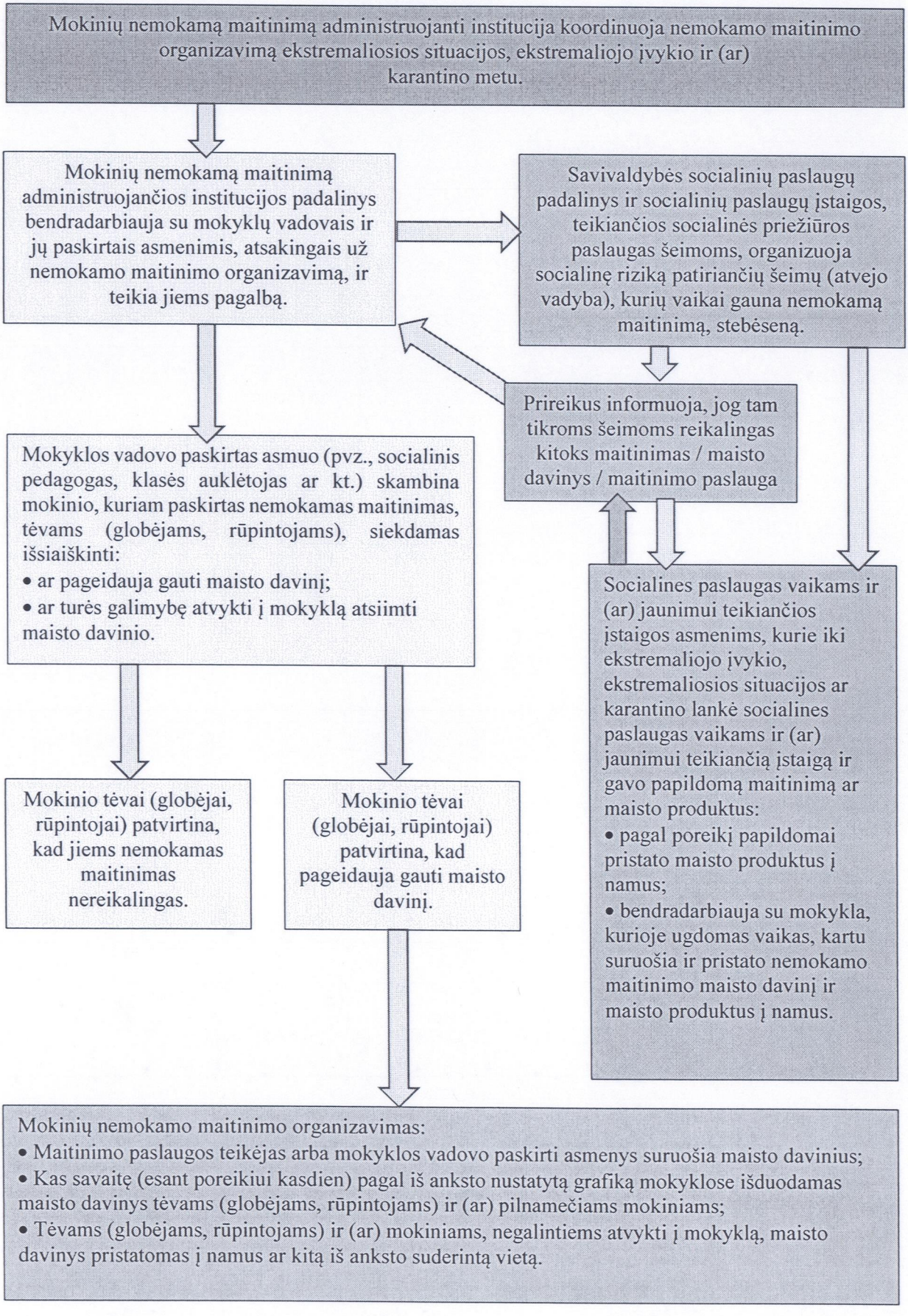
Maitinimo organizavimo
Kelmės „Kražantės“ progimnazijoje
tvarkos aprašo
6 priedas

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 3 kartus/sav.	Ne mažiau kaip 3 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 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.

Maitinimo organizavimo
Kelmės „Kražantės“ progimnazijoje
tvarkos aprašo
7 priedas

MOKINIŲ NEMOKAMO MAITINIMO ORGANIZAVIMO EKSTREMALIOSIOS SITUACIJOS, EKTREMALIOJO ĮVYKIO IR (AR) KARANTINO METU ALGORITMAS



Maitinimo organizavimo
Kelmės „Kražantės“ progimnazijoje
tvarkos aprašo
8 priedas

Kelmės „Kražantės“ progimnazija

JONAUSKAS JONAS

Klasė 1 A

2021-2022 m. m.

Maitinimo organizavimo
Kelmės „Kražantės“ progimnazijoje
tvarkos aprašo
9 priedas

VISUOMENĖS SVEIKATOS SPECIALISTO FUNKCIJOS, PRIŽIŪRINT MAITINIMO ORGANIZAVIMĄ PROGIMNAZIJOJE

1. Raštu informuoti progimnazijos vadovą ir maitinimo paslaugų teikėjų darbuotojus, atsakingus už vaikų maitinimą, apie Formoje Nr. 027-1/a pateiktus raštiškus nurodymus dėl vaiko maitinimo organizavimo per 5 darbo dienas nuo Formos Nr. 027-1/a 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);

2.2. ar nepažeidžiami patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai;

2.3. ar sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens;

2.4. ar vykdomi tvarkos aprašo reikalavimai dėl indų ir įrankių būklės, informacijos viešinimo ir kita;

2.5. ar pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. 027-1/a) organizuojamas pritaikytas maitinimas;

2.6. ar progimnazijos valgykloje 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;

2.7. ar visi pietų metu patiekiami patiekalai yra nurodyti valgiaraštyje;

2.8. ar progimnazijos valgykloje pietų metu tiekiami tausojantis ir augalinės kilmės maisto produktų patiekalai ;

2.9. ar progimnazijos valgykloje visi kiti nei pietūs maitinimai organizuojami pagal valgiaraščius;

2.10. ar valgiaraščiai sudaryti ne mažiau kaip 15 darbo dienų laikotarpiui.

Maitinimo organizavimo
Kelmės „Kražantės“ progimnazijoje
tvarkos aprašo
10 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