

PANEVĖŽIO AŽUOLO PROGIMNAZIJOS MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

ISKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Panevėžio „Ąžuolo“ progimnazijos (toliau - progimnazija) mokinių maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau - Aprašas) nustato mokinių maitinimo vykdymą progimnazijoje.
2. Progimnazijos mokiniu maitinimo organizavimo Aprašo tikslas - užtikrinti sveikatai palankią vaikų mitybą, maisto saugą ir geriausią kokybę, kad būtų patenkinti vaikų maisto medžiagų fiziologiniai poreikiai, ugdomi sveikos mitybos įgūdžiai.
3. Mokinių maitinimo organizavimo Aprašas parengtas vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymu Nr. V-394 „Dėl Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymo Nr. V-964 „Dėl maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo" pakeitimo" (ir vėlesniais šio įsakymo pakeitimais), Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2020 m. kovo 18 d. įsakymu Nr. V-421 „Dėl Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymo Nr. V-964 „Dėl vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo" pakeitimo, Panevėžio miesto savivaldybės administracijos direktoriaus 2020 m. kovo 24 d. įsakymu Nr. A-255 „Dėl nemokamo maitinimo tiekimo mokiniams karantino metu".

II SKYRIUS

SAVOKOS IR JŲ APIBRĖŽTYS

4. Progimnazijos Apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžtys:
 - 4.1. **Cukrus** - monosacharidai ir disacharidai, esantys maisto produkte.
 - 4.2. **Greitai gendantis maisto produktas** - šviežias, atvėsintas arba sušaldytas maisto produktas, kuriam laikyti ir vežti reikalinga tam tikra temperatūra, kurioje jis išlieka saugus vartoti.
 - 4.3. **Iš dalies hidrinti** (iš dalies sukietinti, iš dalies hidrogenizuoti) **augaliniai riebalai** - skysti augaliniai aliejai, hidrinimo proceso metu paversti pusiau kietais.
 - 4.4. **Patiekalas** - paprastai vienoje lėkštėje patiekiamas vartoti šaltas ar šiltas maistas.
 - 4.5. **Pridėtiniai cukrus** - gėrimo ar patiekalo gamybos metu įdėta sacharozė, fruktozė, gliukozė, gliukozės sirupas, fruktozės sirupas, gliukozės-fruktozės sirupas ir kitų formų monosacharidai ir disacharidai, taip pat cukrus, esantys įdėtame meduje, sirupuose, vaisių sultyse ir vaisių sulčių koncentratuose.
 - 4.6. **Pritaikytas maitinimas** - maitinimas, kuris užtikrina tam tikro sveikatos sutrikimo (alergija tam tikriems maisto produktams, virškinimo sistemos ligos ar remisinės jų būklės ir kt.) nulemtų, asmens individualių maisto medžiagų ir energijos poreikių patenkinimą, parenkant toleruojamus maisto produktus, jų gamybos būdą, konsistenciją ir valgymo režimą, ir yra raštiškai rekomenduojamas gydytojo.
 - 4.7. **Šiltas maistas** - maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip +68 °C temperatūroje.
 - 4.8. **Tausojantis patiekalas** - maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniame krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.
 - 4.9. **Šaltas užkandis** - maisto produktas ar šaltas patiekalas, neįtrauktas į valgiaraštį.
 - 4.10. **Valgiaraštis** - patiekiamų vartoti dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

4.11. Kitos sąvokos atitinka 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 853/2004, nustatančiame konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 3 skyrius, 45 tomas, p. 14) (toliau - Reglamentas (EB) Nr. 853/2004), Lietuvos Respublikos civilinės saugos įstatyme, Lietuvos Respublikos žmonių užkrečiamųjų ligų profilaktikos ir kontrolės įstatyme, Lietuvos Respublikos produktų saugos įstatyme, Lietuvos Respublikos maisto įstatyme, Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2009 m. rugsėjo 1 d. įsakyme Nr. V-714 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 124:2014 „Vaikų socialinės globos įstaigos: bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. balandžio 22 d. įsakyme Nr. V-313 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 75:2016 „Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programų vykdymo bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. rugsėjo 7 d. įsakyme Nr. V-765 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 79:2010 „Vaikų poilsio stovykla. Bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2014 m. sausio 22 d. įsakyme Nr. V-50 „Dėl Maisto produktų ženklavimo simboliu „Rakto skylutė“ (toliau - „Rakto skylutė“) ir Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 1999 m. liepos 1 d. įsakyme Nr. 288 „Dėl Kakavos ir šokolado produktų techninio reglamento patvirtinimo“ ir Tvarkos aprašo 4 priede išvardytuose teisės aktuose vartojamas sąvokas.“

III SKYRIUS

MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

5. Progimnazija atsako už mokinių maitinimo organizavimą ir Aprašo nuostatų įgyvendinimą.
6. Mokinių maitinimą gali organizuoti tik maisto tvarkymo subjektai, kuriems Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2008 m. spalio 15 d. įsakyme Nr. B1-527 „Dėl Maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo ir registravimo reikalavimų patvirtinimo“ nustatyta tvarka suteikta teisė užsiimti maisto tvarkymu. Mokiniais leidžiama ruošti maistą kartu su pedagogu ir jį vartoti, jei tai numatyta ugdymo programoje.
7. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietos įrengimas ir maisto tvarkymas turi atitikti 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) 178/2002, nustatančio maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiančio Europos maisto saugos tarnybą ir nustatančio su maisto saugos klausimais susijusias procedūras (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 15 skyrius, 6 tomas, p. 463) (toliau - Reglamentas (EB) Nr. 178/2002), 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 13 skyrius, 34 tomas, p. 319) (toliau - Reglamentas (EB) Nr. 852/2004) ir Reglamentas (EB) Nr. 853/2004 reikalavimus.
8. Sudarant sutartis dėl mokinių maitinimo paslaugų teikimo progimnazijoje (toliau - Sutartis), Sutartyje turi būti numatyta atsakomybė už maitinimo organizavimo patalpų higienos ir Aprašo reikalavimų užtikrinimą. Sutartys nesudaromos su į „Nepatikimų maisto tvarkymo subjektų sąrašą“, skelbiamą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos internetinėje svetainėje, įtrauktais maitinimo paslaugų teikėjais. Maitinimo paslaugos teikėjas turi organizuoti visų mokinių, norinčių gauti šią paslaugą, maitinimą.
9. Mokinių maitinimas organizuojamas progimnazijos valgykloje, laikantis maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų, nustatytų Reglamente (EB) Nr. 852/2004, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakyme Nr. V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“ patvirtinimo“ (toliau - HN 15:2005), Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2006 m. kovo 9 d. įsakyme Nr. V-168 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 26:2006 „Maisto produktų mikrobiologiniai kriterijai“ (toliau - HN 26:2006) patvirtinimo“ ir Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. gegužės 2 d. įsakyme Nr. V-417 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“ (toliau - HN 16:2011), ir sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie švaraus stalo.
10. Kiekvieną dieną mokiniai turi gauti šilto maisto.
11. Maisto patiekimas turi atitikti Aprašo 6 priedo reikalavimus.

12. Maitinimai skirstomi į pagrindinius - pusryčius, pietus. Mokinys pusryčiams turi gauti 20-25 proc., pietums - 30-35 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“, jei tokie maitinimai numatyti valgiaraščiuose. Jei mokiniai maitinimų metu turi galimybę patys įsidėti maisto, šio punkto nuostatos netaikomos. Maitinimai gali būti organizuojami išduodant maisto daivinius, skirtus maitinti ne progimnazijoje (ne ilgesnems kaip 1 dienos išvykoms į varžybas, mokomųjų treniruočių stovyklas ar kitus renginius). Maisto daiviniai gali būti išduodami karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu, jei tuo metu sustabdomas mokinių maitinimo paslaugų teikimas progimnazijoje.

13. Mokiniais 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.

14. Mokinių maitinimui progimnazijoje draudžiamos šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir šokolado gaminiai; valgomieji ledai; pieno produktai ir konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; kramtomoji guma; gazuoti gėrimai; energiniai gėrimai; nealkoholinis alus, sidras ir vynas; gėrimai ir maisto produktai, pagaminti iš (arba kurių sudėtyje yra) kavamedžio pupelių kavos ar jų ekstrakto; cikorijos, gilių ar grūdų gėrimai (kavos pakaitalai); kisieliai; sultinių, padažų koncentratai; padažai su spirgučiais; šaltai, karštai, mažai rūkyti mėsos gaminiai ir mėsos gaminiai, kurių gamyboje buvo naudojamos rūkymo kvapiosios medžiagos (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto paketus į namus); rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto paketus į namus); strimelė, pagauta Baltijos jūroje; nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; mechaniškai atskirta mėsa, žuvis ir maisto produktai, į kurių sudėtį įeina mechaniškai atskirta mėsa ar žuvis; subproduktai ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis); džiūvėsėliuose volioti ar džiūvėsėliais pabarstyti kepti mėsos, paukštienos ir žuvies gaminiai; maisto papildai; maisto produktai, pagaminti iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau - GMO), arba maisto produktai, į kurių sudėtį įeina GMO; maisto produktai, į kurių sudėtį įeina iš dalies hidrinti augaliniai riebalai; maisto produktai ir patiekalai, neatitinkantys Aprašo 3-5 prieduose nustatytų reikalavimų.

15. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

15.1 patiekiamas šiltas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną. Šaldytus pusgaminius ar atvėsintą maistą nuo jų pagaminimo patiekti per 24 valandas.

15.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas ir įvairus;

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

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

15.5. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių (rekomenduojama sezoninių, šviežių);

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

15.7. rekomenduojama sriubą tiekti maitinimo metu;

15.8. daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras turi sudaryti ne mažiau kaip 1/3 patiekalo svorio;

15.9. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus, garnyrus ir šaltus užkandžius;

15.10. 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 bulves) ar vaisių garnyras.

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

- 15.12. pienas ir kiti gėrimai vaikams neteikiami šalti, rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip 15°C;
- 15.13. maitinimas organizuojamas atsižvelgiant į sezoniskumą;
- 15.14. maistas turi būti patiekiamas estetiškai.
16. Progimnazijoje, sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens.
17. Progimnazijos valgykloje matomoje vietoje skelbiama:
- 17.1. einamosios savaitės valgiaraščiai (nurodant visus patiekalus ir gėrimus);
- 17.2. maisto pasirinkimo piramidės, maisto produktų ženklavimo simboliu „Rakto skylutė“ plakatai ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija;
- 17.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris;
- 17.4. šaltų užkandžių sąrašas ir svoris;
18. Progimnazijos interneto svetainėje skelbiamas tvarkos Aprašas ir valgiaraščiai.
19. Progimnazija dalyvauja Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų programoje, finansuojamose Europos Sąjungos ir Lietuvos Respublikos valstybės biudžeto lėšomis.

IV SKYRIUS MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS PROGIMNAZIJOJE

20. Kasdien sudarytos sąlygos mokiniams pavalgyti šilto maisto. Pietūs organizuojami ne anksčiau kaip 2,5 val. ir ne vėliau kaip praėjus 4 val. nuo pamokų pradžios. Pietūs organizuojami skirtingoms klasėms, skirtingu laiku.
21. Visi pietų metu patiekiami patiekalai nurodyti valgiaraštyje. Sudaryta galimybę pasirinkti iš kelių karštųjų pietų patiekalų ir kelių garnyrų.
22. Mokiniai gali atsinešti ir maitintis iš namų tą dieną atneštu maistu, atitinkančiu leidžiamų produktų sąrašą. Už atnešto maisto saugą ir kokybę atsako vaiko atstovai pagal įstatymą.
23. Valgiaraščiai sudaromi atsižvelgiant į progimnazijoje besimokančių mokinių amžių (skiriamos dvi amžiaus grupės 6-10 metų ir 11 metų bei vyresnio amžiaus vaikai) bei dažnumą (Aprašo 7 priedas).
24. Valgiaraščiuose pažymimi patiekiami karštieji patiekalai: tausojantis patiekalas ir patiekalas, pagamintas tik iš augalinės kilmės maisto produktų. Šie patiekalai pažymimi žodžiu „Tausojantis“ ir (ar) „Augalinis“.
25. Mokiniais, pateikusiems gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. 027-1/a), organizuojamas pritaikytas maitinimas.

V SKYRIUS BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

26. Visuomenės sveikatos specialistas, vykdantis sveikatos priežiūrą progimnazijoje, pagal Aprašo 1 priedo 2 punktą vertina mokinių maitinimo organizavimo atitiktį Aprašo reikalavimams, pildo Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalą. Nustatęs neatitikimų, juos užregistruoja Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnale (Aprašo 2 priedas) ir nedelsdamas raštu apie tai informuoja progimnazijos direktorių, kad maitinimo nustatyti mokinių maitinimo organizavimo trūkumai būtų pašalinti.
27. Valgiaraščių ir mokinių maitinimo atitikties patikrinimo žurnalas Progimnazijoje saugomas dvejus metus.

VISUOMENĖS SVEIKATOS SPECIALISTO FUNKCIJOS, PRIŽIŪRINT MAITINIMO ORGANIZAVIMĄ PROGIMNAZIJOJE

1. Raštu informuoti progimnazijos administraciją 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 Apraše nustatytiems reikalavimams:

2.1. ar mokinių maitinimui netiekiamos draudžiamos tiekti maisto produktų grupės (vertinamas tik mokiniams patiekiamas maistas) (Aprašo 14 punktas);

2.2. ar nepažeidžiami patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai (Aprašo 15.5, 15.6, 15.9, 15.11 papunkčiai);

2.3. ar sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens (Aprašo 16 punktas);

2.4. ar pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. 027-1/a) organizuojamas pritaikytas maitinimas (Aprašo 25 punktas);

2.6. ar progimnazijoje 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 (Aprašo 20 punktas);

2.7. ar visi pietų metu patiekiami patiekalai yra nurodyti valgiaraštyje (Aprašo 21 punktas);

2.8. ar progimnazijoje pietų metu tiekiami tausojantis ir augalinės kilmės maisto produktų patiekalai (Aprašo 24 punktas).

Mokinių maitinimo organizavimo tvarkos aprašo
3 priedas