

PANEVĖŽIO „ŠVIESOS“ UGDYMO CENTRO MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Maitinimo organizavimo centre tvarkos aprašas (toliau – Aprašas) reglamentuoja mokinių ir centro darbuotojų maitinimo organizavimą, naudojant šiam tikslui skiriamas valstybės biudžeto, tėvų (globėjų/rūpintojų) ar asmens lėšas.

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 Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatymu, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 (Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2021 m. liepos 22 d. įsakymo Nr. V-1707 redakcija), Panevėžio miesto savivaldybės tarybos sprendimu „Dėl savivaldybės tarybos 2019 m. gegužės 14 d. sprendimo Nr. 1-158 „Dėl socialinės paramos mokiniams teikimo savivaldybės ir nevalstybinėse mokyklose tvarkos aprašu“, Panevėžio miesto savivaldybės tarybos 2021 m. rugpjūčio 26 d. sprendimo Nr. 1-249 redakcija ir Panevėžio miesto savivaldybės tarybos 2021 m. spalio 28 d. sprendimu Nr. 1-297 „Dėl savivaldybės tarybos 2010 m. gruodžio 30 d. sprendimo Nr. 1-64-10 „Dėl mokinių maitinimo organizavimo Panevėžio miesto savivaldybės bendrojo lavinimo mokyklose tvarkos aprašo patvirtinimo, patalpų, reikalingų maistui ruošti, suteikimo maitinimo paslaugų teikėjams nemokamai ir mokinių nemokamo maitinimo Panevėžio mieste tvarkos aprašo, patvirtinto savivaldybės tarybos 2008 m. liepos 3 d. sprendimu Nr. 1-20-13, 7 punkto pakeitimo“ pakeitimo“, centro nuostatais bei vidaus darbo tvarkos taisyklėmis.

3. Ūkio lėšų, skiriamų iš Lietuvos Respublikos atitinkamų metų valstybės biudžeto specialiųjų tikslinių dotacijų savivaldybių biudžetams, skyrimo savivaldybių mokykloms (klasėms), skirtoms šalies (regiono) mokiniams, turintiems specialiųjų ugdymosi poreikių, metodikos patvirtinimo 2012 m. gruodžio 12 d. Nr. 1516 (2020 m. gruodžio 30 d. Nr. 1479 redakcija).

4. Tvarkos aprašas taikomas organizuojant ir siekiant užtikrinti sveikatai palankaus mokinių maitinimo paslaugas centre.

II SKYRIUS SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽTYS

5. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžtys:

5.1. **cukrūs** – monosacharidai ir disacharidai, esantys maisto produkte;

5.2. **greitai gendantis maisto produktas** – šviežias, atvėsintas arba sušaldytas maisto produktas, kuriam laikyti ir vežti reikalinga tam tikra temperatūra, kurioje jis išlieka saugus vartoti;

5.3. **iš dalies hidrinti** (iš dalies sukietinti, iš dalies hidrogenizuoti) **augaliniai riebalai** – skysti augaliniai aliejai, hidrinimo proceso metu paversti pusiau kietais;

5.4. **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;

5.5. **patiekalas** – paprastai vienoje lėkštėje patiekiamas vartoti šaltas ar šiltas maistas;

5.6. **pridėtiniai cukrūs** – gėrimo ar patiekalo gamybos metu įdėta sacharozė, fruktozė, gliukozė, gliukozės sirupas, fruktozės sirupas, gliukozės-fruktozės sirupas ir kitų formų monosacharidai ir disacharidai, taip pat cukrūs, esantys įdėtame meduje, sirupuose, vaisių sultyse ir vaisių sulčių koncentratuose;

5.7. **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 valgyimo režimą, ir yra raštiškai rekomenduojamas gydytojo;

5.8. **šiltas maistas** – maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip +63 °C temperatūroje;

5.9. **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;

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

5.11. **planinis valgiaraštis** – numatomų patiekti vartoti dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas;

5.12. **dienos valgiaraštis** – konkretus tos dienos valgiaraštis, atitinkantis planinį, sudarytas atskirioms valgytojų grupėms, nurodant konkrečius patiekalus ir užkandžius, jų kiekius ir nustatytas kainas;

5.13. 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 „Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2014 m. sausio 22 d. įsakyme Nr. V-50 „Dėl Maisto produktų ženklinimo 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

6. Centras privalo turėti 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 mokytoju ar mokytojo padėjėju 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. Organizuojant maitinimą iš namų atsineštu maistu, maisto tvarkymo vietos įrengiamos ir maistas tvarkomas laikantis bendrųjų higienos reikalavimų: tvarkant maistą švarioje vietoje, švariomis rankomis, švariais įrankiais bei įranga, gerai nuplaunant maisto žaliavas, naudojant tik Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. liepos 23 d. įsakyme Nr. V-455 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 24:2017 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“ patvirtinimo“ (toliau – HN 24:2017) nustatytus geriamojo vandens reikalavimus atitinkanti vandenį.

8. Centre turi būti numatyta maitinimo paslaugos teikimo organizavimas karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu ir kai vaikui skirtas mokymas namuose. Jei sudaroma sutartis su vaiko atstovais pagal įstatymą dėl vaiko maitinimo iš namų atsineštu maistu, už maisto saugą ir

kokybę atsako vaiko atstovai pagal įstatymą. Sutartyje dėl vaiko maitinimo iš namų atsineštu maistu turi būti nuostata apie draudžiamus atnešti maisto produktus, išvardytus Tvarkos aprašo 18 punkte.

9. Sudarant maisto produktų tiekimo sutartis, jose turi būti numatyta atsakomybė už maisto produktų, neatitinkančių Tvarkos aprašo reikalavimų, tiekimą, taip pat maisto produktų tiekimo sąlygos karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu. Maisto produktų tiekimo sutartys nesudaromos su į „Nepatikimų maisto tvarkymo subjektų sąrašą“, skelbiamą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos internetinėje svetainėje, įtrauktais maisto produktų tiekėjais. Rekomenduojama sudaryti maisto produktų sąrašą, kuriame būtų nurodyti konkretūs tiekiamų maisto produktų pavadinimai, maisto produktų sudėtis, grynasis kiekis, apdorojimo būdas (pvz., atšaldytas), ir jį pridėti prie maisto produktų tiekimo sutarties. Sudarant maisto produktų tiekimo sutartis rekomenduojama pirmenybę teikti tiekiamoms žaliavoms ir maisto produktams:

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

9.2. atitinkantiems maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė“ kriterijus;

9.3. tiekiamiems trumposiomis maisto tiekimo grandinėmis iš ūkių (ne daugiau kaip vienas tarpininkas tarp ūkio ir maitinimo organizatoriaus);

9.4. 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.

10. Jei vaisiai, daržovės, uogos, bulvės įsigijami iš fizinių asmenų, jie turi laikytis Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2003 m. gruodžio 15 d. įsakyme Nr. B1-955 „Dėl Lietuvos Respublikoje išaugintų šviežių vaisių, daržovių, uogų, bulvių atitikties deklaracijos išdavimo reikalavimų patvirtinimo“ nustatytų reikalavimų ir išduoti Lietuvos Respublikoje išaugintų šviežių vaisių, daržovių, uogų, bulvių atitikties deklaraciją (toliau – atitikties deklaracija), vadovaudamiesi Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2009 m. liepos 10 d. įsakymu Nr. 3D-488 „Dėl Importuojamų, eksportuojamų ir vidaus rinkai tiekiamų šviežių vaisių ir daržovių atitikties prekybos standartams patikros taisyklių patvirtinimo“. Atitikties deklaracijos 3 punkto, jeigu šiame punkte nurodyti maisto produktai nerūšiuojami pagal kokybės klases, visi vaisiai, uogos, daržovės, bulvės, skirti maistui, turi atitikti kokybės ir saugos reikalavimus, nustatytus Reglamente (EB) Nr. 852/2004 ir Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2008 m. rugsėjo 15 d. įsakyme Nr. V-884 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 54:2017 „Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos“ patvirtinimo“ (toliau – HN 54:2017).

11. Mokinių maitinimas organizuojamas centro 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.

12. Kiekvieną dieną vaikai turi gauti šilto maisto.

13. Maisto pateikimas turi atitikti Tvarkos aprašo 7 priedo reikalavimus.

14. Maitinimai skirstomi į pagrindinius – pusryčius, pietus, vakarienę ir papildomą- naktipiečius.

15. Maitinimai gali būti organizuojami išduodant maisto daivinius, skirtus maitinti ne centro valgykloje (ne ilgesnėms kaip 1 dienos išvykoms į varžybas, mokomųjų treniruočių stovyklas ar kitus renginius), taip pat, jei organizuojamas nemokamas maitinimas mokiniams, kuriems reikalingas pritaikytas maitinimas, tačiau pritaikyto maitinimo patiekalų centro virtuvėje pagaminti nėra galimybių. Maisto daiviniai turi būti supakuoti, kad būtų galima saugiai nešti, vežti ar kitaip transportuoti. Į maisto daivinio sudėtį negali būti įtraukti 18 punkte nurodyti draudžiami maisto produktai, o taip pat šaldyti maisto produktai. Maisto produktų galiojimo terminas privalo būti ne trumpesnis kaip 7 dienos nuo daivinio išdavimo datos.

16. Karantino, ekstremaliosios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu, vykstant nuotoliniam mokymui, taip pat, kai vaikui skirtas mokymas namuose, gavus tėvų (globėjų/rūpintojų) prašymus, išduodami maisto daiviniai mokiniams, kuriems skirtas nemokamas maitinimas.

17. 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 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. (4,5,6,7,priedai)

18. Mokinių maitinimui centre 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); 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 davinius); rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto davinius); 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 Tvarkos aprašo 4,5,6,7 prieduose nustatytų reikalavimų.

19. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

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

19.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas ir įvairus;

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

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

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

Rekomenduojama, kad vaisiai būtų tiekiami papildomo maitinimo metu;

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

19.7. daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras turi sudaryti ne mažiau kaip 1/3 patiekalo svorio. Jei vaikai maitinimų metu turi galimybę patys įsidėti maisto, šio papunkčio nuostatos netaikomos;

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

19.9. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus, garnyrus ir šaltus užkandžius, ir atsižvelgiant į Tvarkos aprašo 8 priedo reikalavimus (reikalavimas netaikomas pritaikyto maitinimo valgiaraščiams);

19.10. 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. Reikalavimas netaikomas patiekalams iš augalinės kilmės maisto produktų;

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

19.12. pienas ir kiti gėrimai vaikams neteikiami šalti, rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip

15° C;

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

19.14. maistas turi būti patiekiamas estetiškai;

19.15. patiekalų gamyboje naudojamoje valgomojoje druskoje turi būti 20-40 mg/kg jodo.

20. Centre turi būti 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 turi būti naudojami asmeninio naudojimo arba vienkartiniai puodukai, stiklinaitės ar buteliukai.

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

22. Pietūs organizuojami ne anksčiau kaip po 2,5 val. ir ne vėliau kaip praėjus 4 val. nuo pamokų pradžios. Mokiniai, gyvenantys centro bendrabutyje, turi būti maitinami ne rečiau kaip kas 3,5–4 val.

IV SKYRIUS MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

23. Panevėžio „Šviesos“ ugdymo centro direktoriaus įsakymu skiriama:

23.1. **nemokamas maitinimas mokiniams, gyvenantiems bendrabutyje.** Piniginę dienos normą vienam mokiniui nustato steigėjas;

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

23.2.1. mokslo metų laikotarpiu;

23.2.2. vasaros atostogų metu Centre organizuojamose dieninėse vasaros poilsio stovyklose;

23.2.3. karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu ir kai vaikui skirtas mokymas namuose, išduodant maisto davinius tik pateikus tėvams prašymą;

23.2.5. mokinių išvykos atveju, išduodant maisto davinius;

23.2.6. vaikui esant saviizoliacijoje dėl klasėje ar šeimoje nustatytos Covid19 ligos.

23.3. **mokamas maitinimas mokiniams,** pateikus tėvams prašymą centro direktoriui. Valgo pasirinktinai (pusryčius, pietus, vakarienę) pagal kasdieninį valgiaraštį. Tėvai (globėjai/rūpintojai) pagal pateiktus dokumentus apmoka maitinimo išlaidas per 15 kalendorinių dienų. Piniginė maitinimo norma ir antkainis nustatomi steigėjo. Apie mokesčio pakeitimus tėvai (globėjai/rūpintojai) informuojami iš anksto.

24. Mokiniui, turinčiam teisę gauti nemokamą maitinimą, nemokami pietūs (pusryčiai)

ar maisto daaviniai Centro direktoriaus įsakymu, kai tėvai prašo, gali būti atiduodami į namus tik tuo laikotarpiu, kai mokinio nėra pamokose dėl pateisinamų priežasčių (mokosi namuose, serga ar kitais atvejais), išskyrus atvejus, kai mokinys gydomi stacionariuose sveikatos priežiūros ar reabilitacijos įstaigose.

25. Nemokamą maitinimą pakeisti pinigine kompensacija neleidžiama.

26. Nemokamas maitinimas neteikiamas:

26.1. poilsio ir švenčių dienomis;

26.2. mokiniams, besimokantiems nuotoliniu būdu, išskyrus kai toks mokymas organizuojamas karantino, ekstremaliosios situacijos, ekstremaliojo įvykio ar įvykio laikotarpiu;

26.3. mokiniui gulint ligoninėje ar gydantis sanatorijoje.

27. Direktoriaus įsakymu patvirtinamas mokinių, kuriems skirtas maitinimas, sąrašas pagal klases ir bendrabučio šeimynas bei maitinimo grafikus, kuriuos parengia maisto gamybos vedėjas. Maitinimo grafikas turi atitikti 21 punkte išdėstytus reikalavimus. Karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu gali būti sudarytas atskiras grafikas, siekiant saugaus valgančiųjų srautų sureguliuavimo.

28. Visa informacija apie maitinimo organizavimą turi būti skelbiama centro svetainėje ir centro, bendrabučio bei valgykloje esančiose skelbimų lentose:

28.1. valgyklos skelbimo lentoje skelbiama ši informacija:

28.1.1. teritorinės visuomenės sveikatos priežiūros įstaigos telefono numeris (skambinti maitinimo organizavimo ir valgiaraščių klausimais);

28.1.2. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris (skambinti maisto saugos ir sudėties klausimais);

28.1.3. einamosios dienos valgiaraštis, maisto pasirinkimo piramidės plakatas ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija.

28.2. centro ir bendrabučio fojė skelbimų lentose- planinis einamosios savaitės valgiaraštis, maitinimo grafikas.

28.3. informacija apie maitinimo paslaugos organizatorių ir maisto prekių tiekėjus;

29. Mokinio maitinimas nutraukiamas centro direktoriaus įsakymu:

29.1. mokiniui išvykus iš centro;

29.2. gavus tėvų (globėjų/rūpintojų) prašymą;

29.3. gavus sprendimą iš savivaldybių dėl socialinės paramos mokiniams skyrimo nutraukimo.

30. Valgančių mokinių registraciją elektroniniu būdu bendrintoje suvestinėje vykdo pirmą pamoką vedantis pedagogas. Elektroninė registracija vykdoma iki 10,00 valandos suvestinės langas „užrakinamas“. Apie pakeitimus po 10,00 valandos pamoką vedantis pedagogas arba klasės vadovas informuoja maisto gamybos vedėją, kuri atlieka korekcijas. Pietų metu, atlydėjęs mokinius į valgyklą, pedagogas pasirašo ant atspausdinto suvestinės varianto, patvirtindamas duomenų teisingumą.

31. Mokiniai pietauja su savo klase. Gyvenantys bendrabutyje mokiniai pusryčius, vakarienę bei naktįpiečius valgo su savo šeimyna. Mokiniai, negyvenantys bendrabutyje, pusryčius ir vakarienę valgo pagal atskirą grafiką.

32. Pedagogai ir jų padėjėjai:

32.1. atlydi mokinius į centro valgyklą nustatytu klasės ar šeimynos maitinimosi laiku;

32.2. organizuoja, kad mokiniai, laikantis higienos reikalavimų, plautųsi rankas;

32.3. organizuoja padėklų, valgymo įrankių, patiekalų pasiėmimą, garantuoja mokinių drausmę ir saugumą;

32.4. kontroliuoja, kad būtų paimtas teisingas porcijų skaičius, pasirašo mokinių maitinimo suvestinėje;

32.5. stebi mokinių valgymą, o turintiems sunkią negalią – padeda valgyti;

32.6. išdalina maistą, jei jis pateikiamas bendrai (pvz. sriuba, mišrainės, daržovės ir t.t.);

32.7. jei mokins neatvyko į valgyklą iš anksto nepranešęs, jam užsakyta porcija padalina kitiems tos klasės ar šeimynos mokiniams;

32.8. pavalgius – užtikrina stalo įrankių nunešimą ir išrūšiavimą, valgymo vietos sutvarkymą.

33. Klasės vadovai:

33.1. surenka mokinių mokamo maitinimo tėvų (globėjų/rūpintojų) prašymus dėl mokinių maitinimo ir perduoda socialiniam pedagogui;

33.2. informuoja tėvus (globėjus/rūpintojus) apie maitinimo mokesčio dydį;

33.3. surenka tėvų (globėjų/rūpintojų) pažymas ar prašymus, pateisinančias neatvykimą;

33.4. karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu informuoja tėvus (globėjus/rūpintojus) apie maisto davinių atsiėmimą iš centro valgyklos.

33.5. pasibaigus mėnesiui, iki kito mėnesio 2 d. suformuoja lankomumo žiniaraštį Tamo dienyne ir pateikia jį buhalteriiui.

33.6. atsako už lankomumo apskaitos elektroniniame dienyne „Tamo“ atitikimą su Mokinių maitinimo suvestinės duomenimis.

33.7. suderina tėvų atsiskaitymą už suteiktas maitinimo paslaugas. Tėvams neatsiskaičius iki sekančio mėnesio 15 d., informaciją perduoda direktoriaus pavaduotoją ugdymui

33. 8. renka informaciją ir sudaro mokinių sąrašą, kuriems reikalingas pritaikytas maitinimas (Forma Nr. E027-1). Sąrašas sudaromas pagal išduotas raštiškas gydytojų nurodytas rekomendacijas arba gavus tėvų prašymą

34. Maisto gamybos vedėjas:

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

34.2. kiekvieną dieną pagal pateiktą besimaitinančiųjų skaičių ir dienos valgiaraštį sudaro patiekalų kiekių suvestinę (2 priedas), o pagal ją – valgiaraštį– pareikalavimą ir perduoda jį sandėlininkui;

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

34.4. mokiniams vykstant į ekskursijas, turistines išvykas ar kitus renginius, kai mokiniai maitinasi ne valgykloje, vadovaujantis direktoriaus įsakymu, apskaičiuoja maisto davinio sudėtį, atitinkančią mokiniui skirtą piniginę normą. Maisto daaviniai turi būti supakuoti, kad būtų galima saugiai nešti, vežti ar kitaip transportuoti. Į maisto davinio sudėtį negali būti įtraukti 18 punkte nurodyti draudžiami maisto produktai;

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

34.6. kartu su socialiniu pedagogu organizuoja maisto daivinių išdavimą;

34.7. sudaro dienos suminę maitinimo suvestinę (11 priedas). Vykdo kasdienę mokinių maitinimo apskaitą

35. Virėjai:

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

35.2. išduoda maistą klasėms (grupėms), šeimynoms pagal mokinių maitinimo suvestinėje nurodytą skaičių bei patvirtintą maitinimo grafiką dalyvaujant darbuotojui. Išduoda maistą tiksliai pagal nurodytus valgiaraštyje svorius. Sriubas ir šaltus užkandžius virėjai išduoda bendrai klasėms, šeimynoms;

35.3. maistą gamina laikydamiesi 18 punkto papunkčiuose išdėstytų reikalavimų;

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

35.5. karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu, dirba vadovaudamasis papildomais saugumo reikalavimais, nustatytais vyriausybės operacijų vadovo sprendimais.

36. Sandėlininkas:

36.1. priima iš tiekėjų, prekes, jas sandėliuoja ir išduoda virėjams produktus pagal maisto gamybos vedėjo pateiktą valgiaraštį– pareikalavimą;

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

36.3. kartu su maisto gamybos vedėju, apskaičiuodamas maisto produktų poreikį pagal numatomą valgančiųjų skaičių ir planinį valgiaraštį, vykdo užsakymus iš tiekėjų.

37. Socialinis pedagogas:

37.1. kasdieną pildo internetinį mokinių nemokamo maitinimo registravimo žurnalą (sistema SPIS), derindamas duomenis su centro buhalteriu ir maisto gamybos vedėju;

37.2. sudaro mokinių sąrašus, kuriems reikalingas maisto daiviny karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu ir kai vaikui skirtas mokymas namuose. Sąrašus, kartu su informacija apie maisto daivinių atsiėmimo grafikus, perduoda maisto gamybos vedėjui. Informuoja klasių vadovus apie maisto daivinių išdavimą.

38. Visuomenės sveikatos specialistas, priskirtas Panevėžio miesto savivaldybės visuomenės sveikatos biuro, pagal patvirtintą klausimyną periodiškai, ne rečiau kaip kartą per 2 savaites, tikrina kaip laikomasi LR SAM įsakymo „Dėl Maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“, pildo Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalą (3 priedas).

Radus pažeidimų, su patikrinimo aktu supažindina maisto gamybos vedėją ir informuoja centro direktorių

39. Buhalteris:

39.1. skaičiuoja einamojo mėnesio mokesť mokantiems už maitinimą pagal klasių vadovų pateiktus detales „Tamo“ dienyno lankomumo žiniaraščius ir iki kito mėnesio 5 d. pateikia informaciją mokinių tėvams (globėjams/rūpintojams) apie mokėtiną sumą;

39.2. mokesť neskaičiuojamas už dienas, kuriomis lankomumo žiniaraštyje yra pažymėtos pateisintos nelankytos pamokos arba vadovaujantis direktoriaus įsakymu;

39.3. informuoja klasės vadovus apie neatsiskaičiusius už maitinimą mokinius. Neatsiskaičius daugiau nei 1 mėn., direktoriaus įsakymu mokinio maitinimas gali būti laikinai stabdomas, kol tėvai atsiskaitys už maitinimo paslaugas

V SKYRIUS

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

40. Ekstremaliosios situacijos, ekstremaliojo įvykio ir (ar) karantino metu sustabdžius ugdymo organizavimo procesą centre ar rekomendavus ugdymo programose dalyvauti tik tiems vaikams, kurių tėvai (globėjai) neturi galimybių dirbti nuotoliniu būdu, nemokamas maitinimas aprūpinant juos maisto daaviniais ar pagamintu maistu, užtikrinamas mokiniams besimokantiems pagal bendrojo ugdymo programas.

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

41.1. peržiūri ir patikslina mokinių, kuriems paskirtas nemokamas maitinimas centre, sąrašus;

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

41.3. mokinio tėvams (globėjams, rūpintojams) patvirtinus, kad pageidauja gauti maisto daavinį (jei ekstremaliosios situacijos, ekstremaliojo įvykio ir (ar) karantino metu maitinimas organizuojamas išduodant maisto daavinius), sudaro mokinių, gausiančių maisto daavinius, sąrašus, papildomai informuoja, ar turi galimybę atsiimti maisto daavinį centre;

41.4. informuoja mokinių tėvus (globėjus, rūpintojus) apie maisto daavinių išdavimą (jei ekstremaliosios situacijos, ekstremaliojo įvykio ir (ar) karantino metu maitinimas organizuojamas išduodant maisto daavinius) pranešimu elektroniniame dienyne ir (ar) telefonu ar kitu būdu, koordinuoja maisto daavinių išdavimą vaikų ir mokinių tėvams (globėjams, rūpintojams);

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

42. Jeigu tėvai (globėjai, rūpintojai) nustatytu laiku sutartyje vietoje neatsiima maisto daavinio, mokinių nemokamą maitinimą, kurių galiojimo terminai nėra pasibaigę, galėtų būti panaudoti vaikų maitinimui kitomis dienomis arba atiduoti šeimoms, kurioms jie reikalingi (pvz., kai motina ar tėvas (globėjas, rūpintojas) vieni augina vaiką (vaikus), kai šeima augina tris ir daugiau vaikų ar bent vienas šeimos narys yra neįgalus ir kita).

43. Maisto daavinys atiduodamas pildant Maisto daavinių mokiniams išdavimo lentelę (10 priedas).

44. 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 planiniai valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energines bei maistines normas, taip pat į mokinių buvimo įstaigoje trukmę. Jei mokiniai maitinasi mišrioje amžiaus grupėse- bendrabučio šeimynose- taikoma vyresnių amžiaus grupės norma.

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

46.2. visi patiekiami patiekalai turi būti nurodyti dienos valgiaraštyje. Mokiniams taip pat turi būti sudaryta galimybė atsinešti, laikyti ir maitintis iš namų tą dieną atneštu maistu. Už atnešto maisto saugą ir kokybę atsako vaiko atstovai pagal įstatymą;

46.3. pietų valgiaraščiai sudaromi atsižvelgiant į centre besimokančių vaikų amžių. Skiriamos dvi amžiaus grupės: 6–10 metų ir 11 metų bei vyresni mokiniai (atitinkamai 1-4 klasės ir 5-10 klasės bei socialinių

įgūdžių ugdymo grupės). Bendrabutyje gyvenantiems mokiniams sudaromas vienas pusryčių, vakarienės ir naktiepiečių valgiaraštis pagal 11 metų ir vyresnio amžiaus vaikų maistinių medžiagų fiziologinius poreikius;

46.4. pietų metu turi būti patiekiami karštieji patiekalai: tausojantis patiekalas ir (ar) 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“. 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;

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

46.6. valgiaraščiuose nurodomi patiekiami patiekalai, patiekalų kiekiai (g). Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programų maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami. Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose turi būti nurodyti naudojami maisto produktai, jų sudėtis, bruto ir neto kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.) ir trukmė;

46.7. mokinių maitinimo valgiaraščiai sudaromi (pasirinktinai):

46.7.1. 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/valgiarasčiai-ir-technologines-korteles-ugdymo-bei-gydymo-istaigoms>;

46.7.2. savarankiškai, vadovaujantis Tvarcos aprašo reikalavimais;

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

46.8. planinių valgiaraščių tituliname lape turi būti nurodytas įstaigos pavadinimas, adresas, darbo laikas, maitinamų vaikų amžius (9 priedas). Visi valgiaraščio lapai turi būti sunumeruoti (išskyrus titulinį) ir patvirtinti direktoriaus parašu ir spaudu. Planiniuose valgiaraščiuose turi būti nurodytos 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);

46.9. planinis einamosios savaitės valgiaraštis, nurodant tik patiekalų pavadinimus turi būti pakabintas centro ir bendrabučio patalpose netoli įėjimo (fojė) esančiose skelbimų lentose;

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

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

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

46.11.2. centro 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 (darbuotojų ligos, atostogų metu);

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, privaloma informuoti direktoriaus pavaduotoją ugdymui atsakingą už maitinimą.

46.13. esant nenumatytais 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. Maisto gamybos vedėjas organizuoja mokinių ir kitų centro valgykloje besimaitinančių asmenų maitinimą vadovaudamasis šiuo aprašu.

48.: Visuomenės sveikatos specialisto, priskirto Panevėžio miesto savivaldybės visuomenės sveikatos biuro, patikrinimo aktai ir Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalas Centre saugomas dvejus metus.

49. Direktorius įsakymu patvirtinta inventorizacijos komisija ne rečiau kaip 1 kartą per ketvirtį atlieka inventorizaciją ir surašo inventorizavimo aprašą. Nustačius neatitikimų, informuoja centro direktorių.

1 priedas

MOKINIŲ MAITINIMO SUVESTINĖ

202... mėnuo ... diena...

<i>klasė</i>		<i>Mokytoja.....</i>				
Eil. Nr.	Vardas, pavardė	Šeima	Pusr.	Pietūs	Vakar.	Nakt.
1						
2			soc	soc		
3						
4						
5						
6						
7						
iš viso						
parašai						

<i>klasė</i>		<i>Mokytoja.....</i>				
Eil. Nr.	Vardas, pavardė	Šeima	Pusr.	Pietūs	Vakar.	Nakt.
1						
2			soc	soc		
3						
4						
5						
6						
7						
iš viso						
parašai						

<i>klasė</i>		<i>Mokytoja.....</i>				
Eil. Nr.	Vardas, pavardė	Šeima	Pusr.	Pietūs	Vakar.	Nakt.
1						
2						
3						
4						
5						
6			soc	soc		
7						
iš viso						
parašai						

<i>klasė</i>		<i>Mokytoja.....</i>				
Eil. Nr.	Vardas, pavardė	Šeima	Pusr.	Pietūs	Vakar.	Nakt.
1						
2			soc	soc		
3						
4						
5						
6						
7						
iš viso						
parašai						

Patiekalų kiekių suvestinė Nr.

20... m. mėn. ... d.

Patiekalo ar produkto pavadinimas, svoris g	Kiekis porc, kg	Mokinių skaičius	Darbuotojų skaičius	Savanorių skaičius	Viso porcijų/ kg
PUSRYČIAI:					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
PIETŪS:					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
VAKARIENĖ:					0
					0
					0
					0
					0
NAKTIPIEČIAI:					0
					0
					0
					0
					0

PATVIRTINTA
Panevėžio „Šviesos“ ugdymo centro
direktoriaus 2022-11-07
įsakymu Nr. V-145

3 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

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.

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 kepinų 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 kepinų 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 kepinų apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento ir miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“, nustatytus reikalavimus.

12. Miltai ir kruopos turi atitikti kokybės reikalavimus, nustatytus Maistui skirtų grūdų produktų techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2019 m. rugsėjo 11 d. įsakymu Nr. 3D-511 „Dėl Maistui skirtų grūdų techninio reglamento ir Maistui skirtų grūdų produktų techninio reglamento patvirtinimo“

13. Grietinė ir grietinėlė turi atitikti kokybės reikalavimus, nustatytus Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2005 m. balandžio 18 d. įsakymu Nr. 3D-225 „Dėl Grietinėlės ir jos gaminių kokybės reikalavimų patvirtinimo“.

**LEIDŽIAMAS CUKRŲ, DRUSKOS IR PRIVALOMAS SKAIDULINIŲ MEDŽIAGŲ KIEKIS
 VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMUOSE MAISTO PRODUKTUOSE¹ 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	102	1	
3.1.1.	Jogurtai ir varškės gaminiai su vaisiais ar uogomis	10 iš jų 0 pridėtinių cukrų	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.	Trinti, džiovinti vaisiai ar uogos ar jų gaminiai	0 (pridėtinių cukrų)	1	-
6.	Maitinimo paslaugos teikėjo pagaminti patiekalai, išskyrus desertus	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	5	-	-

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
	gėrimai			
9.	Kiti maisto produktai, nenurodyti 1–8 punktuose, išskyrus vaisius	5	1	-

¹ Maisto produktams, atitinkantiems maisto produktų ženklavimo simboliu „Rakto skylutė“ kriterijus, šio priedo reikalavimai netaikomi.

² 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).

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 šviežiams, sezoniniams vaisiams ir uogoms. 2.2. Per savaitę vieną vaisių porciją galima pakeisti 100–200 ml vaisių sulčių. 2.3. Vaikams patiekiami taip, kad galėtų sukramtyti. 2.4. Ikimokyklinio amžiaus vaikams vaisiai ar uogos netiekiami su kauliukais, kuriuos vaikai galėtų nuryti.
3. Bulvės	3.1. Jei bulvių patiekalai tiekiami su padažais, jie turi būti neriebesni nei 30 proc.
4. Grūdiniai produktai	4.1. Pirmenybė teikiama viso grūdo arba iš dalies viso grūdo produktams. 4.2. Tiekiamos kuo įvairesnės kruopos ar kruopų dribsniai (avižių, 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 mėsei: paukštienai, triušienai, veršienai, jautienai, kiaulienai, avienai. 5.2. Tiekiamas liesa mėsa. 5.3. Paukštiena patiekalų gamybai naudojama be odos. 5.4. Šaltai, karštai, mažai rūkyti mėsos gaminiai ir mėsos gaminiai, kurių gamyboje buvo naudojamos rūkymo kvapiosios medžiagos, tiekiami ne jaunesniems kaip 3 metų amžiaus vaikams. 5.5. Mėsa patiekiamas taip, kad galėtų sukramtyti.
6. Žuvis	6.1. Pakaitomis tiekiamas riebi ir liesa jūrinė arba gėlo vandens žuvis. 6.2. Jei yra rizika, kad žuvyje liks smulkių ašakų, ji patiekiamas malta.
7. Kiaušiniai	7.1. Kiaušiniai patiekiami virti arba patiekaluose.

Maisto produktų grupės	Maisto produktų patiekimas ¹
8. Pienas ir pieno produktai	<p>8.1. Ikimokyklinio amžiaus vaikams rekomenduojama (jei gydytojas nerekomendavo kitaip) patiekti ne mažiau kaip 200 ml pasterizuoto pieno arba atitinkamą pagal kalcio kiekį pieno produktų kiekį per dieną.</p> <p>8.2. Vartoti tiekiamas ne didesnio nei 2,5 proc. riebumo pasterizuotas pienas.</p> <p>8.3. Rauginėti pieno produktai tiekiami po rauginimo termiškai neapdoroti.</p> <p>8.4. Varškė tiekama šviežia arba patiekaluose.</p>
9. Ankštiniai ir ankštinės daržovės	9.1. Ikimokyklinio amžiaus vaikams pirmenybė teikiama tiekiant trintus ankštinius ar ankštines daržoves.
10. Aliejus ir riebalai	<p>10.1. Šaltųjų patiekalų gaminimui naudojamas šalto spaudimo nerafinuotas aliejus (rapsų, alyvuogių, linų sėmenų ir kt.).</p> <p>10.2. Kepimui naudojamas kepti tinkantis aliejus.</p> <p>10.3. Gyvūniniai riebalai, kur įmanoma, keičiami aliejais.</p>
11. Riešutai, sėklos, džiovinti vaisiai ir džiovintos uogos	<p>11.1. Tiekiami pagardinti patiekalus.</p> <p>11.2. Ikimokyklinio amžiaus vaikams tiekiami smulkinti.</p> <p>11.3. Džiovinti vaisiai tiekiami plauti karštu vandeniu.</p>
12. Prieskoniai	<p>12.1. Pirmenybė teikiama žaliems lapiniams prieskoniams (petražolės, krapai, raudonėlis, bazilikas ir kt.).</p> <p>12.2. Džiovintos žolelės tiekiamos be pridėtinės valgomosios druskos ir maisto priedų.</p>
13. Gėrimai	<p>13.1. Pirmenybė teikiama geriamajam vandeniui.</p> <p>13.2. Su patiekalais gėrimai, kuriuose yra pridėtinių cukrų, netiekiami.</p>
14. Desertai	<p>14.1. Viso grūdo ar iš dalies viso grūdo pyragai, bandelės.</p> <p>14.2. Daržovių, vaisių, pieno produktų pagrindu pagaminti pudingai, kokteiliai, pyragai ir pan.</p>
15. Sriubos	15.1. Jei tiekiamos su kitais patiekalais, 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.

VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMŲ MAISTO PRODUKTŲ IR PATIEKALŲ DAŽNUMAS¹

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 2 kartus/sav.	Ne mažiau kaip 2 kartus/sav.	Ne mažiau kaip 1 kartas/sav.
9. Kruopos, javų dribsniai (išskyrus šlifuosius 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	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	Ne daugiau kaip	Ne daugiau kaip	Ne daugiau kaip

Maisto produktai ir patiekalai ²	Visos paros maitinimas	Trys maitinimai per dieną	Vienas arba du maitinimai per dieną
bulvių patiekalai	1 kartas/2 sav.	1 kartas/2 sav.	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.
19. Daržovių sultys	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.
20. Gėrimai su pridėtinu cukrumi	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.
21. Desertai (ne mažiau kaip 50 proc. vaisių)	Ne daugiau kaip 4 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.
22. Desertai viso grūdo ar (ir) pieno produktų pagrindu)	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.

¹ . Sudarant pritaikyto maitinimo valgiaraščius maisto produktų ir patiekalų pateikimo dažnumo reikalavimai taikomi, jei neprieštarauja gydytojo raštiškiems nurodymams, pateiktiems Formoje Nr. E027-1. Gyvūninių maisto produktų ir patiekalų pateikimo dažnumo reikalavimai netaikomi sudarant vegetarinio maitinimo valgiaraščius.

² Patiekalai, kurių sudėtyje yra kelių grupių maisto produktų, priklauso tai grupei, kurios maisto produktų dalis pagamintame patiekale yra didžiausia (pvz.: plovas su vištiena (ryžiai 100 g, vištiena 70 g, morkos 20 g ir kiti maisto produktai, kurių kiekis mažesnis nei 20 g) priklauso „Šlifuočių ryžių ir jų patiekalų“ grupei.

(Valgiaraščio formos pavyzdys) _____

(įstaigos pavadinimas, adresas)

____ **DIENŲ VALGIARAŠTIS**

(nurodyti dienų skaičių)

(nurodyti vaikų amžiaus grupę)

Įstaigos darbo laikas

Nuo __ iki__ val.

I savaitė

Pirmadienis

Maitinimas val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiğa	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai, g	riebalai, g	angliavandeniai, g	
Iš viso:			0	0	0	0

Maitinimas val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiğa	Patiekalo maistinė vertė, g*			Energinė vertė, kcal*
			baltymai, g	riebalai, g	angliavandeniai, g	
Iš viso:			0	0	0	0

Maitinimas val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiğa	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai, g	riebalai, g	angliavandeniai, g	
Iš viso:			0	0	0	0
Iš viso (dienos davinio):			0	0	0	0

* – neprivaloma nurodyti bendrojo ugdymo programas vykdančioms įstaigoms, organizuojančioms tik pietus.

Panevėžio „Šviesos“ ugdymo centras
Nemokamas maisto davinių mokiniams išdavimas

Mokinių sąrašas

Eil. nr.	Mokinio vardas, pavardė	Adresas	Telefonas	Už kokį laikotarpį maistas išduotas	Pusryčiai	Pietūs	Tėvų parašas
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							
7.							
8.							
9.							
10.							
11.							
12.							
13.							
14.							
15.							
16.							
17.							
18.							

Parengė:

Suderinta:

Dienos suminė maitinimo suvestinė Nr.
20 m. mėn. d.

Pavadinimas	Mokinių grupė	Vaikų skaičius	Iš viso	Kaina Eur	Suma Eur
Pusryčiai	gyvenantys bendrab. 1-4 kl.		0		
	gyvenantys bendrab. 5- vyr.kl.				
	mokantys už maitinimą 1-4 kl.				
	mokantys už maitinimą 5-vyr.kl.				
	soc. remtini 1-4 kl.				
	soc. remtini 5-vyr. kl.				
Pietūs	gyvenantys bendr. mokiniai 1-4 kl.		0		
	gyvenantys bendr. mokiniai 5-vyresn.				
	1-4 kl. mokantys už maitinimą				
	5 kl ir vyr. mokantys už maitinimą				
	soc. remtini 1-4 kl.				
	soc. remtini 5-vyr. kl.				
Vakarienė	gyvenantys bendrabutyje 1-4 kl.		0		
	gyvenantys bendrabutyje 5 - vyr. kl.				
	mokantys už maitinimą 1-4 kl.				
	mokantys už maitinimą 5-vyr.kl.				
	soc.remtini 1-4 kl.				
	soc.remtini 5- vyr.kl.				
Naktiečiai	gyvenantys bendrabutyje 1-4 kl.	0	0		
	gyvenantys bendrabutyje 5 - vyr. kl.	0			
		Iš viso soc.remtini			
		Iš viso mokantys už maitinimą			
		Iš viso gyvenantys bendrabutyje mokiniai			

Sudarė:

Buhalterė

Suderinta

Maisto gamybos vedėja

Neformaliojo ugdymo
 skyriaus vedėja