

PATVIRTINTA
Ukmergės „Ryto“ ugdymo centro
direktoriaus 2023 m. rugsėjo 19 d.
įsakymu Nr. V-56

UKMERGĖS „RYTO“ UGDYMO CENTRO MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Ukmergės „Ryto“ ugdymo centro mokinių maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – tvarkos aprašas) nustato Ukmergės „Ryto“ ugdymo centro (toliau – centras) mokinių maitinimo reikalavimus bei organizavimą.

2. Šio tvarkos aprašo tikslas – sudaryti sąlygas sveikatai palankiai vaikų mitybai, užtikrinti geriausią maisto saugą ir kokybę, patenkinti vaikų maisto medžiagų fiziologinius poreikius, ugdyti sveikos mitybos įgūdžius.

3. Tvarkos aprašas parengtas vadovaujantis LR sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 „Dėl vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ (su vėlesniais pakeitimais) patvirtintu Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašu.

II SKYRIUS SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽIMAI

4. Šiame Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai:

4.1. **Cukrūs** – 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 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.

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 +63 °C temperatūroje.

4.8. **Tausojantis patiekalas** – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekcijos režimu, 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** – numatomų patiekti vartoti dienos maisto produktų ir patiekalų

sąrašas.

4.11. **Mechaniškai atskirta mėsa** – produktas, gautas mechaninėmis priemonėmis nuėmus mėsą nuo kaulų, gautų mėsą iškaulinėjus, arba nuo paukščių skerdenų, kai raumens skaidulų struktūra suardoma arba pakeičiama.

4.12. 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 Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 „Dėl vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ patvirtinto Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo (toliau – Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo) 4 priede išvardytuose teisės aktuose vartojamas sąvokas.

III SKYRIUS

VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

5. Centro direktorius yra atsakingas už vaikų maitinimo organizavimą ir šio tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą.

6. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietos įrengimas ir maisto tvarkymas centre organizuojamas vadovaujantis 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 reikalavimais. 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 atitinkantį vandenį.

7. Centras organizuoja visų vaikų, norinčių gauti šią paslaugą, maitinimą. Jei susitariama su vaiko atstovais pagal įstatymą dėl vaiko maitinimo iš namų atsineštu maistu, už maisto saugą ir kokybę atsako vaiko atstovai pagal įstatymą. Susitariant dėl vaiko maitinimo iš namų atsineštu maistu, vaiko atstovais pagal įstatymą informuojami raštu apie draudžiamus atnešti maisto produktus, išvardytus tvarkos aprašo 15 punkte. Sutarimas dėl vaiko maitinimo iš namų atsineštu maistu sudaromas su tais vaiko atstovais pagal įstatymą, kurių vaikams reikalingas pritaikytas maitinimas.

8. Sudarant sutartis dėl maisto produktų tiekimo centrui, maisto produktų tiekimo sutartyje numatoma atsakomybė už maisto produktų, neatitinkančių tvarkos aprašo reikalavimų, tiekimą, taip pat maisto produktų tiekimo sąlygos karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu ir kai vaikui skirtas mokymas namuose, vadovaujantis Įsakymu Nr. V-1405. Maisto produktų tiekimo sutartys nesudaromos su į „Nepatikimų maisto tvarkymo subjektų sąrašą“, skelbiamą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos internetinėje svetainėje, įtrauktais maisto produktų tiekėjais. Sudarant maisto produktų tiekimo sutartis pirmenybė teikiama tiekiamoms žaliavoms ir maisto produktams:

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

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

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

8.4. 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.

9. Vaisiai, daržovės, uogos, bulvės įsigijami tik iš tų fizinių asmenų, kurie laikosi 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 gali išduoti Lietuvos Respublikoje išaugintų šviežių vaisių, daržovių, uogų, bulvių atitikties deklaraciją 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“. Šio punkto reikalavimai netaikomi, vaisiams, daržovėms, uogoms ir bulvėms užaugintiems centre, tačiau 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).

10. Vaikų 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 15:2021 „Maisto higiena“ patvirtinimo“ (toliau – HN 15:2021) ir Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. gegužės 2 d. įsakyme Nr. V-417 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“ (toliau – HN 16:2011), ir sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie švaraus stalo.

11. Kiekvieną dieną vaikai turi gauti šilto maisto.

12. Maisto patiekimas turi atitikti Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo 6 priedo reikalavimus.

13. Maitinimai skirstomi į pagrindinius – pusryčius, pietus, vakarienę ir papildomus –, naktpiečius. Pusryčiams vaikas turi gauti 20–25 proc., pietums – 30–35 proc., vakarienei – 20–25

proc., priešpiečiams ir naktipiečiams – po 10 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo, nustatyto Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakymu Nr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“, jei tokie maitinimai numatyti valgiaraščiuose. Maitinimai gali būti organizuojami išduodant maisto davinius, skirtus maitinti centre, ne ilgesnėms kaip 1 dienos išvykoms į varžybas, edukacijas ar kitus renginius, taip pat, jei organizuojamas nemokamas maitinimas vaikams, kuriems reikalingas pritaikytas maitinimas, tačiau pritaikyto maitinimo patiekalų įstaigos virtuvėje pagaminti nėra galimybių. Maisto daviniai gali būti išduodami karantino, ekstremaliosios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu, taip pat, kai vaikui skirtas mokymas namuose.

14. Vaikams maitinti naudojami 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; 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 daviniams sudaryti naudojami 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). Maisto daviniai išvykoms nesudaromi iš greitai gendančių maisto produktų. Sudarant maisto davinius ilgesniam laikui (pvz. mokiniams mokomiems namuose, karantino metu), maisto davinių sudėtis keičiama atsižvelgiant į maisto davinius gaunančių vaikų poreikius.

15. Vaikų maitinimui centre draudžiamos tiekti 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; pieno produktai su alyvpalmių aliejumi; kramtomoji guma; gazuoti gėrimai; energiniai gėrimai; maisto produktai, papildyti B grupės vitaminais; 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; arbata, kurioje yra pluoštinių kanapių dalių (išskyrus sėklas); sultinių, padažų koncentratai; padažai su spirgučiais; šaltai, karštai, mažai rūkyti mėsos gaminiai ir mėsos gaminiai, kurių gamyboje buvo naudojamos rūkymo kvapiosios medžiagos (jie leidžiami centre organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto davinius); rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami centre 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 LR sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 „Dėl vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ Vaikų maitinimo tvarkos aprašo 3–5 prieduose nustatytų reikalavimų. Jei gydytojo raštiškuose nurodymuose formoje Nr. E027-1 „Mokinio sveikatos pažymėjimas“, patvirtintoje Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2004 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. V-951 „Dėl Elektroninės statistinės apskaitos formos Nr. E027-1 „Mokinio sveikatos

pažymėjimas“ patvirtinimo (toliau – Forma Nr. E027-1) rekomenduojami vartoti šiame punkte išvardyti maisto produktai, draudimas netaikomas tik vaiko (-ų), kuriam (-iems) pateikti gydytojo raštiški nurodymai (Forma Nr. E027-1), maitinimui.

16. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

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

16.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas ir įvairus;

16.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams: virimui vandenyje ar garuose, troškinimui. Maisto pervirimas, perkepimas, prideginimas draudžiamas;

16.4. gaminant maistą nenaudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų, naudojama kuo mažiau druskos ir cukraus;

16.5. kiekvieną dieną tiekama daržovių ar vaisių (pirmenybė teikiama sezoniniams šviežiems);

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

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

16.8. kai patiekalui gaminti naudojama malta žuvis ar mėsa, ji malama patiekalo gaminimo dieną;

16.9. tas pats patiekalas netiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus, garnyrus ir šaltus užkandžius (šio papunkčio nuostatos netaikomos pritaikyto maitinimo valgiaraščiams);

16.10. karštas pietų patiekalas gaminamas iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštinės daržovės, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu patiekiamos daržovės, vaisiai arba jų salotos;

16.11. valgymo metu ant stalų druska, pipirai, garstyčios nėra dedami;

16.12. pienas ir kiti gėrimai vaikams teikiami ne žemesnės kaip +15° C temperatūros;

16.13. atsižvelgiant į sezoniskumą, keičiami patiekalai ar jų žaliavos šviežiais;

16.14. maistas patiekiamas estetiškai.

17. Centre sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo kambario temperatūros vandens. Vandeniui atsigerti naudojami asmeninio naudojimo arba puodukai, stiklinaitės ar buteliukai.

18. Centre draudžiama naudoti susidėvėjusius, ištrupėjusius, įskilusius, apdaužytus kraštais indus. Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas įgyvendinančiose grupėse draudžiama naudoti vienkartinius įrankius.

19. Centro valgykloje matomoje vietoje, skelbiama:

19.1. einamosios dienos ar savaitės valgiaraščiai (nurodant visus faktiškai patiekiamus maisto produktus, patiekalus, gėrimus ir užkandžius);

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

19.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris (skambinti maitinimo organizavimo klausimais).

20. Už einamosios dienos ar savaitės valgiaraščių skelbimą atsakinga vyr. virėja, už kitos šio tvarkos aprašo 19 punkte išvardytos informacijos skelbimą atsakingas maitinimo organizavimo specialistas.

21. Centro interneto svetainėje skelbiama vieša prieiga: tvarkos aprašas ir valgiaraščiai, karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu skelbiama informacija apie vaikų maitinimo organizavimo sąlygas, jei jos keičiamos.

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

23. Jei ugdymo programoje numatytas maisto ruošimas, vaikams leidžiama ruošti maistą kartu su pedagogu ir jį vartoti.

IV SKYRIUS MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

24. Centre kasdien organizuojamas maitinimas:

24.1. **ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo grupių ugdytiniais:** pusryčiai, pietūs ir vakarienė. Šių ugdytinių tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai), turi teisę pasirinkti ugdymo trukmę (nuo 4 iki 10.5 val.) ir maitinimų skaičių (ne daugiau kaip 3 maitinimus per dieną). Tėvams (kitiems teisėtiems vaiko atstovams) vaikui parinkus ne ilgesnį kaip 4 val. trukmės ugdymą per dieną – maitinimas gali būti neorganizuojamas ir mokestis už maitinimo paslaugas neskaičiuojamas. Savo pageidavimus tėvai privalo išdėstyti raštiškuose prašymuose ir juos pateikti centro direktoriui. Apie planuojamus maitinimo pakeitimus, tėvai privalo informuoti įstaigą iki einamojo mėnesio priešpaskutinės darbo dienos;

24.2. **bendrabytyje gyvenantiems mokiniams:** pusryčiai, pietūs, vakarienė bei naktpiečiai (antroji vakarienė);

24.3. **Ukmergės rajono savivaldybės administracijos Socialinės paramos skyriaus sprendimu nemokamą maitinimą gaunantiems mokiniams** – pusryčiai ir pietūs;

24.4. **1-10 klasių ir socialinių įgūdžių ugdymo klasių mokinių (išskyrus gyvenančių centro bendrabytyje),** tėvams, globėjams (rūpintojams) prašant, gali būti organizuojami pasirinktinai pusryčiai, pietūs ir vakarienė.

25. 2–7 metų amžiaus vaikų maitinimo organizavimas:

25.1. vaikai maitinami ne rečiau kaip kas 3,5 val. pagal valgiaraščius;

25.2. atskiri valgiaraščiai sudaromi 2–3 ir 4–7 metų vaikams. Jei centre sudaromos mišraus amžiaus grupės, valgiaraščiai gali būti sudaromi vadovaujantis tik 4–7 metų vaikams rekomenduojamomis paros normomis.

25.3. 80 proc. vaikams patiekiamų patiekalų – tausojantys patiekalai;

25.4. pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E027-1) organizuojamas pritaikytas maitinimas;

25.5. jei pritaikyto maitinimo patiekalų ikimokyklinio ir (ar) priešmokyklinio amžiaus vaikams centro virtuvėje pagaminti nėra galimybių, vaikai, kuriems skirtas pritaikytas maitinimas, gali būti maitinami tą dieną savo iš namų atneštu maistu. Iš namų atneštas maistas laikomas ir patiekiamas tinkamos temperatūros;

25.6. jei vaiko atstovai pagal įstatymą vaikui įdeda maisto papildomai, įdėtas maistas turi atitikti tvarkos aprašo 15 punkto reikalavimus;

25.7. jei vaiko atstovai pagal įstatymą atneša maisto į organizuojamas šventes, atneštas maistas turi atitikti tvarkos aprašo 15 punkto reikalavimus.

26. Mokyklinio amžiaus vaikų maitinimo organizavimas:

26.1. mokiniai maitinami ne rečiau kaip kas 3,5 – 4 val. pagal valgiaraščius. Pietūs organizuojami ne anksčiau kaip po 2,5 val. ir ne vėliau kaip praėjus 4 val. nuo pamokų pradžios. Vaikai, gyvenantys centro bendrabutyje maitinami ne rečiau kaip 3,5 – 4 val.;

26.2. mokinių aptarnavimui pietų metu pagerinti organizuojamos pailgintos pertraukos;

26.3. visi pietų metu patiekiami patiekalai nurodomi valgiaraštyje. Mokiniais sudaroma galimybė atsinešti, laikyti ir maitintis iš namų tą dieną atneštu maistu. Už atnešto maisto saugą ir kokybę atsako mokinio atstovai pagal įstatymą. Jei mokiniai atsineša maisto į centre ar klasėje organizuojamas šventes, stebima, kad atsineštas maistas atitiktų tvarkos aprašo 15 punkto reikalavimus;

26.4. valgiaraščiai sudaromi atsižvelgiant į centre besimokančių mokinių amžių. Skiriamos dvi amžiaus grupės (6–10 metų ir 11 metų bei vyresnio amžiaus vaikai). Nesant galimybės sudaryti valgiaraščius abiem amžiaus grupėms, sudaromas vienas valgiaraštis pagal 11 metų ir vyresnio amžiaus vaikų maistinių medžiagų fiziologinius poreikius, išskyrus pradinio ugdymo programas įgyvendinančias įstaigas. Esant poreikiui, vietoje 11 metų ir vyresnio amžiaus vaikų valgiaraščio gali būti sudaromi valgiaraščiai 11–14 metų ir 15–18 metų vaikams;

26.5. ne mažiau kaip pusė į pietų valgiaraščius (15 dienų) įtrauktų karštųjų pietų patiekalų tausojantys ir (ar) patiekalai, pagaminti tik iš augalinės kilmės maisto produktų;

26.5. mokiniams, pateikusiems gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E027-1), organizuojamas pritaikytas maitinimas.

27. Maitinimo organizavimo specialistas prižiūri, kad mokinių maitinimas būtų organizuojamas pagal valgiaraščius.

V SKYRIUS

VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS POILSIO STOVYKLOSE

28. Vaikai maitinami ne rečiau kaip kas 3,5–4 val. pagal centro direktoriaus patvirtintus valgiaraščius.

29. Vaikams, pateikusiems gydytojo raštiškus nurodymus formoje Nr. E027-1, organizuojamas pritaikytas maitinimas.

30. Žygių metu vaikai turi būti aprūpinami maistu ir geriamuoju vandeniu. Į žygius draudžiama imti greitai gendančius maisto produktus.

31. Jei stovyklos metu vaikai intensyviai sportuoja, šiems vaikams valgiaraščiai sudaromi atsižvelgiant į padidėjusį energijos poreikį.

VI SKYRIUS

VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

32. Vaikų maitinimo valgiaraščiai sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros normas bei į vaikų buvimo įstaigoje trukmę. Valgiaraščių energinė ir maistinė vertė nuo rekomenduojamų paros normų gali nukrypti ne daugiau nei penkis procentus. Valgiaraštyje nurodyti ir faktiškai patiekiami maisto produktai ar patiekalai gali skirtis, jei atliekami nereikšmingi vienkartiniai keitimai: vienas maisto produktas ar patiekalas pakeičiamas tos pačios maisto produktų grupės kitu maisto produktu ar patiekalu, kai maistinė vertė nepablogėja, o energinė vertė pasikeičia ne daugiau kaip dešimt procentų. Jei valgiaraštyje tie patys nereikšmingi vienkartiniai keitimai kartojami, valgiaraštis turi būti pakeistas ir patvirtintas iš naujo.

33. Centre valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 darbo dienų laikotarpiui, organizuojant poilsio stovyklą valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 5 kalendorinių dienų laikotarpiui.

34. Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programoje, šių programų maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami.

35. Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose nurodomi naudojami maisto produktai, bruto ir neto kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.) ir trukmė. Pritaikyto maitinimo valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose papildomai nurodoma patiekalų energinė ir maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai) vertė.

36. Valgiaraščiai rengiami pagal Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo 8 priede pateiktą valgiaraščio pavyzdį. Visi valgiaraščio lapai turi būti sunumeruoti (išskyrus titulinį) ir patvirtinti vadovo parašu ir spaudu. Valgiaraštis turi būti aiškus (nurodyta tiksli patiekalų ar maisto produktų išėiga, pateikta visa reikalinga informacija be braukymų ar taisymų).

37. Valgiaraščiuose nurodoma: maitinimo laikas, patiekalų pavadinimai, receptūros numeriai, patiekalų svoris (g), patiekalo nurodyto svorio maistinė ir energinė vertė. Tausojantis patiekalas pažymimas „T“ raide, augalinis – „A“ raide.

38. Valgiaraščiai sudaromi savarankiškai centro maitinimo organizavimo specialisto, vadovaujantis šio Tvarkos aprašo reikalavimais.

VII SKYRIUS MAITINIMO APSKAITA

39. Mokinių/ugdytinių maitinimo apskaitą vykdo šie centro darbuotojai:

39.1. socialinis pedagogas – mokinių nemokamo maitinimo;

39.2. mokytojų padėjėjai – mokinių mokamo maitinimo;

39.3. pailgintos dienos grupės auklėtojai – pailgintos dienos grupę lankančių mokinių maitinimo apskaitą;

39.4. bendrabučio auklėtojai – bendrabutyje gyvenančių mokinių/ugdytinių maitinimo apskaitą;

39.5. ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo mokytojai – ikimokyklinio, priešmokyklinio ugdymo grupes lankančių vaikų maitinimo apskaitą.

40. Valgančių mokinių/ugdytinių skaičius užrašomas ryte iki 8.30 val. Duomenys gali būti koreguojami iki einančios dienos 9.00 val.

41. Maitinimo apskaita vedama kiekvieną dieną Mokinių maitinimo dienų registravimo žurnale (tvarkos aprašo 1 priedas), kuris paskutinę mėnesio darbo dieną pateikiamas vyr. buhalterii. Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo grupių mokytojai vaikų lankomumą kasdien pildo elektroniniame dienyne.

42. Mokestį už vaikų/ugdytinių mokamą maitinimą apskaičiuoja vyr. buhalteris vadovaudamasis Mokinių maitinimo dienų registravimo žurnale pateiktais duomenimis bei Ukmergės rajono savivaldybės tarybos 2012 m. birželio 28 d. sprendimo Nr. 7-161 „Dėl kainos už mokinių išlaikymo paslaugas Ukmergės „Ryto“ specialiojoje mokykloje nustatymo tvarkos aprašo patvirtinimo“ patvirtinto Kainos už mokinių išlaikymo paslaugas Ukmergės „Ryto“ specialiojoje mokykloje nustatymo tvarkos aprašo nuostatomis bei vėlesniais jo pakeitimais.

VIII SKYRIUS MAISTO SAUGOS UŽTIKTRINIMAS

43. Ugdymo centre mokinių maitinimas organizuojamas vadovaujantis 2018 metų redakcijos „Geros higienos praktikos taisyklėmis viešojo maitinio įmonėse“.

44. Už rezultatų registravimą, kaip saugos užtikrinimo ir atlikto darbo patvirtinimą, atsakingi šie ugdymo centro darbuotojai:

44.1. už „Greitai gendančių maisto produktų priėmimo“ žurnalo (GHPT 5 priedas) pildymą atsakingas vyr. virėjas, įrašus tikrina maitinimo organizavimo specialistas;

44.2. už „Šaldytuvų ir šaldiklių temperatūrų ir laiko registravimą“ žurnalo (GHPT 3 priedas) pildymą atsakingas virėjas, įrašus tikrina maitinimo organizavimo specialistas;

44.3. už žurnalo „Šiluminio apdorojimo temperatūros ir laiko registravimas“ žurnalo (GHPT 2 priedas) pildymą atsakingas virėjas, įrašus tikrina maitinimo organizavimo specialistas;

44.4 už žurnalo „Marmito temperatūros registravimas“ pildymą atsakingas virėjas, įrašus tikrina maitinimo organizavimo specialistas;

44.5. už žurnalo „Valymo darbų atliekamų pagal planą (grafiką) registravimas“ (GHPT 4 priedas) pildymą atsakingas virėjas, įrašus tikrina maitinimo organizavimo specialistas.

45. Direktoriaus įsakymu sudaryta darbo grupė kartą per metus atlieka vidinį RVASVT sistemos auditą.
