

PATVIRTINTA
Šiaulių Stasio Šalkauskio gimnazijos
direktorius 2014 m. lapkričio 5 d.
įsakymu Nr. M - 279

ŠIAULIŲ STASIO ŠALKAUSKIO GIMNAZIJOS MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Šiaulių Stasio Šalkauskio gimnazijos Mokinių maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Tvarkos aprašas) parengtas vadovaujantis įsakymu „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“, patvirtintu Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro 2014 m. liepos 4 d. įsakymu Nr. V-769.

2. Tvarkos aprašas nustato mokinių maitinimo Šiaulių Stasio Šalkauskio gimnazijoje (toliau – Gimnazija) reikalavimus.

3. Tvarkos aprašas taikomas organizuojant ir siekiant užtikrinti sveikatai palankaus mokinių maitinimo paslaugas Gimnazijoje. Sveikatai palankaus mokinių maitinimo tikslas – teikti maisto produktus, kurie užtikrintų mokinių maisto medžiagų fiziologinius poreikius, padėtų ugdyti sveikos mitybos įgūdžius.

II. SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽIMAI

4. Šiame Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai:

Pietūs – tai Gimnazijoje organizuojamas pagrindinis maitinimas: laisvai pasirenkami pietūs ir nemokami socialiai remtinų mokinių pietūs.

Šiltas maistas – tai maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki jo patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip +68 °C temperatūroje.

Valgiaraštis – tai patiekiamų vienos dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

Tausojantis patiekalas – šiltas maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniame krosnelėse.

III. MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

5. Gimnazijos direktorius yra atsakingas už mokinių maitinimo organizavimą ir šio Tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą.

6. Mokinių maitinimas organizuojamas Gimnazijos valgykloje, sudarant sąlygas kiekvienam mokiniui pavalgyti prie stalo, laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų.

7. Gimnazijoje kasdien organizuojami pietūs, kurių metu sudaromos sąlygos visiems pavalgyti šilto maisto. Pietūs organizuojami per ilgąsias pertraukas (po 4 ir 5 pamokų).

8. Patiekalai pietums patiekiami pagal valgiaraštį.

9. Gimnazijoje tiekiami laisvai pasirenkami šalti ir (ar) šalti užkandžiai pagal maisto produktų asortimento sąrašus, atsižvelgiant į šio Tvarkos aprašo 25 punktą. Užkandžių

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

10. Pietų ir užkandžių asortimento sąrašus tvirtina Gimnazijos direktorius.

11. Gimnazijos visuomenės sveikatos priežiūros specialistas prižiūri, kad mokinių maitinimas būtų organizuojamas pagal Gimnazijos direktoriaus patvirtintus valgiaraščius ir užkandžių asortimento sąrašus. Gimnazijos visuomenės sveikatos priežiūros specialistas kartą per savaitę pildo „Valgiaraščio ir mokinių maitinimo atitikties“ žurnalą (Tvarkos aprašo 1 priedas). Nustačius neatitikimų, Gimnazijos visuomenės sveikatos priežiūros specialistas raštu apie tai informuoja Gimnazijos direktorių.

12. Valgykloje, matomoje vietoje, skelbiama:

12.1. dienos valgiaraštis;

12.2. sveikos mitybos piramidė;

12.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris.

13. Už šio Tvarkos aprašo 12 punkte išvardytos informacijos skelbimą atsakingas Gimnazijos direktorius.

14. Gimnazijoje sudaromos higieniškos sąlygos atsigerti šalto ir karšto geriamojo vandens.

IV. MOKINIŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

15. Valgiaraščiai sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros maisto medžiagų ir energijos normas vaikams, pagal vaikų amžiaus maistinių medžiagų fiziologinius poreikius.

16. Valgiaraščiai sudaromi 20 dienų laikotarpiui. Valgiaraščiuose prie kiekvieno patiekalo nurodoma energinė vertė (kcal) ir kiekis (g). Gamybos technologiniuose aprašymuose nurodomi naudojami maisto produktai, jų bruto ir neto kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.).

18. Valgiaraščiai sudaromi remiantis pietų patiekalų receptūrų pavyzdžiais, pateiktais interneto svetainėje <http://www.smlpc.lt>.

19. Pietų patiekalą sudaro karštas pietų patiekalas iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštiniai, pienas ir pieno produktai) ir daug angliavandenių turinčių produktų (bulvės, makaronai, kruopos ir pan.), daržovės/vaisiai arba jų salotos, duona ir gėrimas.

20. Pietų metu patiekiami pasirinkti 1–3 karšti tos pačios maisto produktų kategorijos karšti pietų patiekalai (mėsos, paukštienos, žuvies, daržovių ar miltų/bulvių/varškės). Prie karštų patiekalų gali būti siūlomi keli garnyrai (ryžiai, bulvės ir pan.), kuriuos mokiniai pasirenka laisvai.

21. Vienas iš karštų pietų patiekalų yra tausojantis virškinimo sistemą – pagamintas verdant vandenyje ar garuose arba troškintas. Valgiaraštyje jis pažymimas žodžiu „Tausojantis“.

22. Tas pats karštas pietų patiekalas nėra tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus ir užkandžius.

23. Sudarant valgiaraščius atsižvelgiama į tai, kad mokyklinio amžiaus vaikų pietūs turi sudaryti 30–40 proc. paros energijos. Pietų patiekalo (Tvarkos aprašo 26 punktas) kaloringumas 600–850 kcal.

24. Valgymo metu ant stalų neturi būti padėta druskos, pipirų, garstyčių.

25. Mokiniam maitinti netiekiamos šios maisto produktų grupės: bulvių traškučiai, kiti riebaluose virti gaminiai, saldainiai, šokoladas ir jo gaminiai, konditerijos ir kiti gaminiai su šokoladu ar kremu, maisto produktai su maisto priedais (Tvarkos aprašo 2 priedas), gazuoti gėrimai, energiniai gėrimai, gėrimai ir maisto produktai, pagaminti (arba kurių sudėtyje yra) kavamedžio pupelių kavos ar jų ekstrakto, sultinių koncentratai, rūkyta žuvis, konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai; mechaniškai atskirta mėsa ir jos gaminiai, maistas, pagamintas iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau – GMO) arba maistas, į kurio sudėtį įeina GMO.

26. Mokiniamis tiekiami šie maisto produktai: daržovės, bulvės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai, sultys; grūdiniai (duonos gaminiai, kruopų produktai) ir ankštiniai produktai; pienas ir pieno produktai; liesa mėsa ir jos produktai; žuvis ir jos produktai; augalinis aliejus; kiaušiniai; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo (negazuoti).

27. Patiekalų gaminimo ir pateikimo reikalavimai:

27.1. patiekiamas maistas gaminamas ir patiekiamas tą pačią dieną;

27.2. patiekiamas maistas yra kokybiškas, įvairus ir atitinka saugos reikalavimus;

27.3. pirmenybė teikiama šiems patiekalų gamybos būdams: virimui vandenyje ar garuose, troškinimui;

27.4. gaminant maistą nėra naudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų;

27.5. gaminant maistą naudojama kuo mažiau druskos ir cukraus;

27.6. mažinamas gyvūninės kilmės riebalų vartojimas: riebi mėsa ir mėsos produktai keičiami liesa mėsa, paukštiena, žuvimi ar ankštinėmis daržovėmis; gyvūninės kilmės riebalai, kur įmanoma, keičiami augaliniais aliejais;

27.7. rūkyti mėsos gaminiai tiekiami ne dažniau kaip kartą per savaitę;

27.8. jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa, ji malama patiekalo gaminimo metu;

27.9. kiekvieną dieną yra patiekta daržovių ir vaisių;

28.1. savaitės karštų patiekalų asortimentas:

28.1.1. karšti mėsos patiekalai – 2–3 kartus per savaitę;

28.1.2. karšti žuvies patiekalai – 1 kartą per savaitę;

28.1.3. karšti varškės/daržovių/miltų/bulvių patiekalai – 1–2 kartus per savaitę.

V. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

29. Tvarkos aprašą keičia ar atšaukia Gimnazijos direktorius.
