

PATVIRTINTA
Šiaulių Stasio Šalkauskio gimnazijos
direktorius 2024 m. lapkričio 11 d.
įsakymu Nr. M - 146

ŠIAULIŲ STASIO ŠALKAUSKIO GIMNAZIJOS MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Šiaulių Stasio Šalkauskio gimnazijos Mokinių maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Tvarkos aprašas) parengtas vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 (Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymo Nr. V-394 redakcija), Šiaulių miesto savivaldybės tarybos 2021 m. gruodžio 23 d. sprendimu Nr. T-504 „Dėl maitinimo organizavimo įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“.

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 SKYRIUS 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 pateikimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip +63 °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 SKYRIUS 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.

Nemokamas maitinimas gimnazijoje mokiniams skiriamas gavus sprendimą skirti socialinę paramą. Mokiniui nemokamas maitinimas skiriamas nuo kitos dienos gavus sprendimą ir iki mokslo metų pabaigos.

7. Gimnazijoje kasdien organizuojami pietūs, kurių metu sudaromos sąlygos visiems pavalgyti šilto maisto. Pietūs organizuojami per ilgąsias pertraukas (po 3 ir 4 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 sąraše 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 neatitikimą, 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 SKYRIUS

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. Mokiniais 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. Mokiniais 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 patiekimo 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 augaliniiais aliejais;

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

27.8. kiekvieną dieną yra patiekta daržovių ir vaisių;

28. savaitės karštų patiekalų asortimentas:

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

28.2. karšti žuvies patiekalai – 1 kartą per savaitę;

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

V SKYRIUS BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

29. Tvarkos aprašą keičia ar atšaukia Gimnazijos direktorius.

Šiaulių Stasio Šalkauskio gimnazijos
Mokinių maitinimo organizavimo
tvarkos aprašo
1 priedas

VALGIARAŠČIO IR MOKINIŲ MAITINIMO ATITIKTIS

Data	Patikrinimo rezultatas (<i>atitinka/neatitinka</i>)	Siūlomi korekcijos veiksmai	Korekcijos veiksmų įvykdymo terminas (data, val.)	Įvykdyta (data, val.)	V., pavardė Parašas

Šiaulių Stasio Šalkauskio gimnazijos
Mokinių maitinimo organizavimo
tvarkos aprašo
2 priedas

(Valgiaraščio vertinimo pažymos forma)

_____ (įstaigos pavadinimas)

VALGIARAŠČIO VERTINIMO PAŽYMA

20__ m. _____ d. Nr. _____

_____ (surašymo vieta)

Ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklos ar vaikų socialinės globos įstaigos pavadinimas, adresas:

Maisto tiekimo įmonės pavadinimas, adresas:

Valgiaraštį sudariusio asmens vardas, pavardė, pareigos:

Nustatyta: (kokiais teisės aktais vadovaujantis atliktas vertinimas, kokie vertinimo rezultatai, kuo remiantis šie rezultatai gauti)

Vertinimo išvada: (nurodyti, ar nustatyta pažeidimų (teisės akto pavadinimas, straipsnis, dalis, punktas, papunktis), ar nenustatyta)

Nurodymas:

Vertinimo pažyma surašyta 2 egzemplioriais.

Vertinimą atliko:

_____ (Vertinimą atlikusio asmens pareigos)

_____ (vardas ir pavardė)

_____ (parašas)

Direktorius

_____ (vardas ir pavardė)

_____ (parašas)

Šiaulių Stasio Šalkauskio gimnazijos
Mokinių maitinimo organizavimo
tvarkos aprašo
3 priedas

**MAISTO PRIEDŲ, KURIŲ NETURI BŪTI MOKINIAMS MAITINTI SKIRTUOSE
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 122 azorubinas, karmosinas;
- 1.5. E 123 amarantas;
- 1.6. E 124 ponso 4R, košenilis raudonasis A;
- 1.7. E 127 eritrozinas;
- 1.8. E 128 raudonasis 2G;
- 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, juodasis PN;
- 1.15. E 154 rudasis FK;
- 1.16. E 155 rudasis HT;
- 1.17. E 180 litolrubinas BK.

2. Konservantai:

- 2.1. E 200 sorbo rūgštis;
- 2.2. E 202 kalio sorbatas;
- 2.3. E 203 kalcio sorbatas;
- 2.4. E 210 benzoinė rūgštis;
- 2.5. E 211 natrio benzoatas;
- 2.6. E 212 kalio benzoatas;
- 2.7. E 213 kalcio benzoatas.

3. Saldikliai:

- 3.1. E 950 acesulfamas K;
- 3.2. E 951 aspartamas;
- 3.3. E 952 ciklamo rūgštis ir jos natrio bei kalcio druskos;
- 3.4. E 954 sacharinas ir jo natrio, kalio bei kalcio druskos;
- 3.5. E 955 sukralozė;
- 3.6. E 957 taumatinas;
- 3.7. E 959 neohesperidinas DC;
- 3.8. E 962 aspartamo-acesulfamo druska.

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.
-