

PATVIRTINTA

Šiaulių Stasio Šalkauskio gimnazijos
direktoriaus 2014 m. lapkričio 5 d.

įsakymu Nr. M-279

(Šiaulių Stasio Šalkauskio gimnazijos
direktoriaus 2018 balandžio 20 d.

įsakymo Nr. M-48 redakcija)

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 Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašu, patvirtintu Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 „Dėl Vaikų maitinimo organizavimo 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 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 konvekciniėje krosnelėje, keptas įvyniotas popieriuje arba folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

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.

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 15-os dienų perspektyvinį valgiaraštį.
9. Gimnazijoje tiekiami laisvai pasirenkami šalti ir (ar) šalti užkandžiai pagal maisto produktų asortimento sąrašus, atsižvelgiant į šios 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. 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.
15. Gimnazija tobulina sveikos mitybos organizavimą ir mažina maisto švaistymą, įdiegtas ir įgyvendintas pilno ir dalinio švediško stalo principas (Tvarkos aprašo 3 priedas).

IV SKYRIUS

MOKINIŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

15. Valgiaraščiai turi būti sudaromi į mokykloje besimokančių vaikų amžių, atsižvelgiant į rekomenduojamas paros maisto medžiagų ir energijos normas vaikams, pagal vaikų amžiaus maistinių medžiagų fiziologinius poreikius.
16. Valgiaraščiai sudaromi 15 dienų laikotarpiui, įtraukiami ir tausojantys patiekalai. 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/mityba> ir [fizinis aktyvumas/](http://www.smlpc.lt/fizinis_aktyvumas/) rekomenduojami perspektyviniai valgiaraščiai.
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) karingumas 600–850 kcal.
24. Valgymo metu ant stalų neturi būti padėta druskos, pipirų, garstyčių.

25. Mokiniams 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. Mokiniams 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 (Tvarkos aprašo 4 priedas);

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

27.8. 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 – 1–2 kartus per savaitę;

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

29. Mokiniams, pateikusiems gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. 027-1/ a), turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas.

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	Neatitikties pašalinimo terminas (data, val.)	Įvykdyta (data, val.)	Tikrinusio asmens 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)

ŠVEDIŠKO STALO TAISYKLĖS MOKINIAMS

1. Visi pietų metu patiekiami patiekalai nurodyti valgiaraštyje. Pietus mokiniai pasirenka iš kelių karštųjų pietų patiekalų ir kelių garnyrų bei daržovių. Maistą įsideda patys ir vadovaujasi Švediško stalo taisyklėmis:

1.1. taisyklė: apsidairyti;

Švediško stalo rėmuose paruošti keli stalai, ant kurių atskirai patiekiamas asortimentas: sriubos, karštieji patiekalai, desertai ir vaisiai, duonos gaminiai, salotos. Prieš dedant maisto produktus į lėkštę, verta apeiti visus stalus ir apžiūrėti viską, kas yra siūloma. Priešingu atveju gali kilti noras prisidėti į lėkštę visko.

1.2. taisyklė: elgtis mandagiai;

Kiekvienas asmuo privalo prie švediško stalo elgtis taip, kad netrukdytų kitiems. Jeigu prie vieno patiekalo susirenka būrys norinčiųjų, geriau priciti vėliau. Nerimauti, kad pasirinktą gardėsį suvalgys ir jo nebeliks neverta: po penkių minučių aptarnaujantis personalas papildys ištuštėjusias atsargas.

1.3. taisyklė: neskubėti imti indus ir įrankius;

Indai yra šalia kiekvieno stalo su patiekalais arba jie gali būti sudėti ant atskiro stalelio. Reikalingi įrankiai sudėti prie kasos. Lėkštė ir įrankiai imami į kairę ranką, dešinė ranka lieka laisva, kad būtų galima laisvai įsidėti geidžiamo maisto (kairiarankiai lėkštę ima dešine ranka, o kaire įsideda maisto).

1.4. taisyklė: neskubėti renkantis maistą;

Rekomenduojama prie švediško stalo prieiti kelis kartus. Neverta iš karto į vieną lėkštę susidėti dešimties skirtingų patiekalų, nes priėjimų prie švediško stalo skaičius neribojamas.

Pirma paimamas padėklas, esantis švediško stalo lentynoje, po to prieinama įsipilti sriubos, po to įsidedamas karštas patiekalas, dedamos žalios salotos, į stiklinę įsipilamas vanduo ar sultys. Duona dedama į didžiąją bendrą lėkštę.

1.5. taisyklė: elgtis tvarkingai baigus valgyti.

Baigus valgyti, šakutę ir peilį reikia sudėti ant lėkštės lygiagrečiai ir nunešus padėklą su indais padėti ant stalelio „Panaudoti padėklai“, o indus sudėti ant panaudotų indų surinkimo langelio-stalelio.

2. Mokinių maitinimo metu valgykloje savitarnos klausimais pataria ir tvarką prižiūri budintis mokytojas.

**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.
-