PATVIRTINTA
Pakruojo r. Linkuvos gimnazijos direktoriaus
2022 m. balandžio 22 d. įsakymu Nr. V-72-(1.6.)

# MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO PAKRUOJO R. LINKUVOS GIMNAZIJOJE TVARKOS APRAŠAS

## 1. BENDROSIOS NUOSTATOS

1.1. Maitinimo organizavimo Pakruojo r. Linkuvos gimnazijos tvarkos aprašas (toliau – Tvarkos aprašas) nustato mokinių maitinimo, kurie ugdosi Pakruojo r. Linkuvos gimnazijoje (toliau – gimnazijoje) maitinimo reikalavimus.

1.2. Tvarkos aprašo tikslas – užtikrinti sveikatai palankią vaikų mitybą, maisto saugą ir geriausią kokybę, kad būtų patenkinti vaikų maisto medžiagų fiziologiniai poreikiai, ugdomi sveikos mitybos įgūdžiai.

1.3. Tvarkos aprašo reikalavimai privalomi gimnazijos vadovui, juridiniams ir fiziniams asmenims, teikiantiems maisto produktų tiekimo paslaugas bei pagal kompetenciją kontrolę vykdantiems asmenims.

1.4. Tvarkos aprašas parengtas vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 (suvestinė redakcija 2022 m. lapkričio 1 d.), Lietuvos Respublikos švietimo, mokslo ir sporto ministro 2020 m. sausio 24 d. įsakymu Nr. V-76 „Dėl mokinių nemokamo maitinimo valstybinėse mokyklose tvarkos aprašo“, Lietuvos Respublikos švietimo, mokslo ir sporto ministro 2020 m. rugpjūčio 19 d. metodinėmis rekomendacijomis „Dėl mokinių nemokamo maitinimo organizavimo ekstremaliosios situacijos, ekstremaliojo įvykio ir (ar) karantino metu metodinių rekomendacijų“, Pakruojo rajono savivaldybės tarybos 2020 m. lapkričio 26 d. sprendimo Nr. T-309 „Dėl mokinių nemokamo maitinimo savivaldybės ir nevalstybinėse mokyklose tvarkos aprašo patvirtinimo pakeitimo“, Pakruojo rajono savivaldybės tarybos 2020 vasario 27 d. Nr. T-37 sprendimu „Dėl kreipimosi socialinei paramai mokiniams gauti tvarkos aprašo patvirtinimo pakeitimo“, Pakruojo r. Linkuvos gimnazijos veiklą reglamentuojančiais dokumentais.

## 2. SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽTYS

2.1. Tvarkos apraše vartojamos pagrindinės sąvokos ir jų apibrėžtys:

2.1.1. **Cukrūs –** monosacharidai ir disacharidai, esantys maisto produkte.

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

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

2.1.4. **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.

2.1.5. **Patiekalas –** paprastai vienoje lėkštėje patiekiamas vartoti šaltas ar šiltas maistas.

2.1.6. **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.

2.1.7. **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 valgymo režimą, ir yra raštiškai rekomenduojamas gydytojo.

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

2.1.9. **Tausojantis patiekalas** – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekcinėje krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

2.1.10. **Šaltas užkandis –** maisto produktas ar šaltas patiekalas, neįtrauktas į valgiaraštį.

2.1.11. **Valgiaraštis** – numatomų patiekti vartoti dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

## 3. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS GIMNAZIJOJE

3.1. Gimnazijos direktorius atsako už tai, kad būtų sudarytos sąlygos vaikų maitinimui organizuoti ir už vaikų maitinimo organizavimo ir Tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą.

3.2. Mokinių maitinimas organizuojamas valgykloje, laikantis nustatytų maisto saugos ir kokybės tvarkymo reikalavimų bei sudarant sąlygas kiekvienam mokiniui gauti šilto maisto.

3.2.1. Mokiniams leidžiama ruošti maistą tam skirtoje patalpoje kartu su pedagogu ir jį vartoti, jei tai numatyta ugdymo programoje.

3.3. Maitinimo rūšys:

3.3.1. Nemokamas maitinimas

3.3.2. Mokamas maitinimas

3.3.3. Kiti mokinių maitinimai

3.4. Nemokamas maitinimas – skiriamas mokiniams Lietuvos Respublikos socialinės paramos įstatymo numatyta tvarka ir finansuojamas iš valstybės biudžeto specialiosios tikslinės dotacijos savivaldybių biudžetams, savivaldybių biudžetų ir nevalstybinių mokyklų lėšų.

3.4.1. Nemokamas maitinimas skiriamas nuo mokslo metų pradžios (arba nuo informacijos apie priimtą sprendimą dėl socialinės paramos skyrimo mokiniui patalpinimo SPIS sistemoje ar jos gavimo mokykloje kitos dienos) iki mokslo metų pabaigos (įskaitant egzaminų laikotarpį) arba iki mokinio išvykimo mokytis į kitą švietimo įstaigą.

3.4.2. Nuo 2021 m. rugsėjo 1-osios nemokami pietūs, nepriklausomai nuo šeimos pajamų, priklauso pirmokams ir antrokams.

3.4.3. Už mokinio nemokamo maitinimo organizavimą atsakingas socialinis pedagogas.

3.4.4. Socialinis pedagogas kiekvieną darbo dieną tikrina duomenis informacinėje sistemoje (SPIS) apie mokiniui skirtą nemokamą maitinimą socialinės paramos šeimai.

3.4.5. Gavęs duomenis, apie mokiniui skirtą nemokamą maitinimą, socialinis pedagogas asmeniškai informuoja mokinio klasės vadovą.

3.5. Mokamas mokinių maitinimas

3.5.1. Yra sudaryta galimybė pasirinkti iš kelių karštųjų pietų patiekalų ir kelių garnyrų.

3.5.2. Valgykloje nustatomas 30 proc. antkainis nuo gaminamų maisto patiekalų kainos.

3.5.3. Už paslaugas mokama grynaisiais pinigais.

3.5.4. Apskaita tvarkoma vadovaujantis direktoriaus įsakymu 2022-04-22 Nr. V-71-(1.6.) „Dėl valgykloje gaminamų patiekalų ir gaunamų lėšų apskaitos tvarkos patvirtinimo“.

3.6. Kiti mokinių maitinimai – tai mokinių, dalyvaujančių vasaros stovyklose bei projektuose, maitinimas

3.6.1. Kiti vaikų maitinimai, nurodyti Vaikų tvarkos aprašo 37 punkte. Maitinimai gali būti organizuojami išduodant maisto davinius, skirtus maitinti ne mokykloje, poilsio stovykloje (ne ilgesnėms kaip 1 dienos išvykoms į varžybas, mokomųjų treniruočių stovyklas ar kitus renginius), taip pat, jei organizuojamas nemokamas maitinimas vaikams, kuriems reikalingas pritaikytas maitinimas.

3.6.2. Maisto daviniai išduodami karantino, ekstremaliosios situacijos, ekstremalaus įvykio, įvykio ar nuotolinio mokymo laikotarpiu, taip pat, kai vaikui skirtas mokymas namuose.

3.6.3. Mokiniams, pateikusiems gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E027-1), turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas.

3.6.4. Kitų vaikų maitinimui yra sudaromas visų tiekiamų maitinimų valgiaraštis.

3.7. Visi pietų metu patiekiami patiekalai nurodomi valgiaraštyje.

3.8. Gimnazijoje maitinami suaugę asmenys, jiems negalima pateikti Tvarkos aprašo reikalavimų neatitinkančių maisto produktų ar patiekalų vaikų maitinimo pertraukų metu.

3.9. Mokiniams yra sudaryta galimybė atsinešti, laikyti technologijų kabinete ir maitintis iš namų tą dieną atneštu maistu. Už atnešto maisto saugą ir kokybę atsako vaiko atstovai pagal įstatymą.

3.10. Gimnazijoje yra sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens (kambario temperatūros, pilstomo iš geriamajam vandeniui skirtų indų).

3.11. Mokiniai, po skambučio į pamoką, valgykloje neaptarnaujami (išskyrus mokinius, turinčius laisvą pamoką).

3.12. Maitinimo organizavimą gimnazijoje koordinuoja direktorės pavaduotoja ugdymui.

3.13. Gimnazijos valgyklos darbuotojos privalo užtikrinti ir atsakyti už patalpų higieninę būklę, apsaugą, gaisrinės saugos reikalavimus ir įrenginių, skirtų maisto gamybai, saugų darbą, priežiūrą.

3.14. Visuomenės sveikatos priežiūros specialistė prižiūri maitinimo organizavimo atitiktį gimnazijoje remiantis Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos apraše nustatytais reikalavimais.

## 4. MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

4.1. Gimnazijoje valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 darbo dienų laikotarpiui ir patvirtinami pagal Vaikų tvarkos aprašo reikalavimus gimnazijos direktorės.

4.2. Valgiaraščiai sudaromi atsižvelgiant į gimnazijoje besimokančių vaikų amžių. Skiriamos dvi amžiaus grupės (6–10 metų ir 11 metų bei vyresnio amžiaus vaikai).

4.3. Pietūs organizuojami ne anksčiau kaip po 2,5 val. ir ne vėliau kaip praėjus 4 val. nuo pamokų pradžios. (atsižvelgiant, į mokinių atvykimo laiką į mokyklą). Vaikų aptarnavimui pietų metu pagerinti pailginamos pertraukos arba esant ekstremaliai situacijai pertraukos organizuojamos skirtingu metu skirtingoms klasėms.

4.4. Pietų metu turi būti patiekiami karštieji patiekalai: tausojantis patiekalas ir 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“ ar „Augalinis“. Jei pietų metu tiekiamas tik vienas karštasis pietų patiekalas, ne mažiau kaip pusė į pietų valgiaraščius (15 dienų) įtrauktų karštųjų pietų patiekalų turi būti tausojantys ar patiekalai, pagaminti tik iš augalinės kilmės maisto produktų.

## 5. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

5.1. Gimnazijos valgyklos darbuotojos privalo vadovautis patvirtintu vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašu.

5.2. Už Tvarkos aprašo nuostatų laikymąsi atsakingi asmenys: valgyklos vyr. virėja, socialinis pedagogas, ūkvedys, direktorės pavaduotoja ugdymui.

5.3. Valgykloje, matomoje vietoje, skelbiama:

5.3.1. šios dienos valgiaraštis;

5.3.2. einamosios savaitės valgiaraščiai;

5.3.3. sveikos mitybos piramidė ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija;

5.3.4. valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos telefono linijos numeris.

5.3.5. skundų sąsiuvinis.

5.3.6. maisto alergenų sąrašas.

5.4. Gimnazijos interneto svetainėje skelbiama informacija: Tvarkos aprašas, juridiniai ar fiziniai asmenys, teikiantys vaikų maisto produktų tiekimo paslaugas ir valgiaraščiai. Karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio laikotarpiu skelbiama informacija apie vaikų maitinimo organizavimo sąlygas.

5.5. Įvykus techniniams nesklandumams, sutrikus produktų tiekimui Gimnazijos direktorius pasilieka teisę keisti laikinai (vienai dienai ar kt. trumpam laikotarpiui) perspektyvinį valgiaraštį.

6. Gimnazija dalyvauja Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programoje, finansuojamose Europos Sąjungos ir Lietuvos Respublikos valstybės biudžeto lėšomis.

7. Gimnazijos Tvarkos aprašas gali būti keičiamas atsižvelgiant į teisės aktų pakeitimus.

Aprašą parengė direktoriaus pavaduotoja ugdymui V. Gelažienė

_____