



**ŠIAULIŲ SIMONO DAUKANTO GIMNAZIJOS
DIREKTORIUS**

**ĮSAKYMAS
DĖL MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠO PATVIRTINIMO**

2015 m. sausio 23 d. Nr. V-8
Šiauliai

Siekdamas užtikrinti sklandų valgyklos darbą,
t v i r t i n u gimnazijos maitinimo tvarkos aprašą (pridedamas).

Direktorius

Vytautas Kantauskas

Raštinės vedėja

Erika Kairienė

Data

PATVIRTINTA
Šiaulių Simono Daukanto gimnazijos
direktorius 2015 m. sausio 23 d.
įsakymu Nr. V-8

MAITINIMO ORGANIZAVIMO ŠIAULIŲ SIMONO DAUKANTO GIMNAZIJOJE TVARKOS APRAŠAS

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Maitinimo organizavimo Šiaulių Simono Daukanto gimnazijoje (toliau – gimnazija) tvarkos aprašas (toliau – Tvarkos aprašas) nustato mokinių maitinimo, vykdomo gimnazijoje reikalavimus.
2. Tvarkos aprašas taikomas organizuojant ir siekiant užtikrinti sveikatai palankaus mokinių maitinimo paslaugas gimnazijoje.
3. Sveikatai palankaus mokinių maitinimo tikslas – teikti maisto produktus, kurie užtikrintų mokinių maisto medžiagų fiziologinius poreikius, padėtų ugdyti sveikos mitybos įgūdžius.
4. Tvarkos aprašo reikalavimai privalomi gimnazijos savininkui, vadovui, juridiniams ir fiziniams asmenims, teikiantiems maisto produktus gimnazijai, bei kontrolę vykdančioms institucijoms.

II. SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽIMAI

5. Šiame Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai:

Mechaniškai atskirta mėsa – produktas, gautas mechaninėmis priemonėmis nuėmus mėsą nuo kaulų, gautų mėsą iškaulinius, arba nuo paukščių skerdenų, kai raumens skaidulų struktūra saardoma arba pakeičiama.

Pritaikytas maitinimas – toks maitinimas, kuris užtikrina tam tikro sveikatos sutrikimo (alergija tam tikriems maisto produktams, virškinimo sistemos ligos ar remisinės jų būklės ir kt.) nulemtus vaiko (asmens) individualius maistinių medžiagų ir energijos poreikius, parenkant toleruojamus maisto produktus, jų gamybos būdą, konsistenciją ir valgymo režimą, ir yra raštiškai rekomenduojamas gydytojo.

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.

6. Kitos sąvokos atitinka kituose teisės aktuose vartojamas sąvokas.

III. MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI GIMNAZIJOJE

7. Gimnazijos direktorius yra atsakingas už mokinių maitinimo organizavimą ir šio Tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą.
8. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietos įrengimas ir maisto tvarkymas turi atitikti teisės aktų reikalavimus.
9. Gimnazijoje mokiniai turi gauti šilto maisto.
10. Gimnazijoje yra numatytos 2 ilgesnės pertraukos, kad mokiniai suspėtų pavalgyti: I, II klasių mokiniai - 11.30 val. -11,55 val. ir III, IV klasių mokiniai - 12.40 val. -13.00 val.
11. Pietus ir pusryčius mokiniai gali užsisakyti arba pirkti iškart atėję į valgyklą.
12. Pietų ir pusryčių užsakymą mokiniams organizuoja klasės auklėtojas.
13. Kitų pertraukų ir laisvu nuo pamokų laiku valgykloje gali valgyti visų klasių mokiniai.
14. Mokiniai laisvai renkasi šaltus ir (ar) šiltus užkandžius.
15. Mokinių nemokamas maitinimas organizuojamas atskira direktoriaus patvirtinta tvarka.

16. Gimnazijoje yra numatyta galimybė laisvai pasirinkti užkandžius. Užkandžių asortimento sąrašė turi būti nurodytas maisto produkto ar patiekalo pavadinimas, gamintojas bei etiketėje ar receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose nurodytos sudedamosios dalys.

17. Mokinių maitinimui gimnazijoje draudžiamos tiekti šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir jo gaminiai; konditerijos gaminiai su glaistu, šokoladu ar kremu; sūrūs konditerijos gaminiai (kuriuose natrio daugiau kaip 0,4 g/100 g); maisto produktai bei kramtomoji guma su maisto priedais (šio Tvarkos aprašo 1 priedas); gazuoti gėrimai; energiniai gėrimai; gėrimai ir maisto produktai, pagaminti iš (arba kurių sudėtyje yra) kavamedžio pupelių kavos ar jų ekstrakto; cikorijos, gilių ar grūdų gėrimai (kavos pakaitalai); kisieliai; sultinių koncentratai; rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami gimnazijoje organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto paketus į namus); nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; žlėgtainiai; mechaniškai atskirta mėsa ir jos gaminiai; subproduktai (inkstai, smegenys, plaučiai); maisto papildai; maistas, pagamintas iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau –GMO), arba maistas, į kurio sudėtį įeina GMO.

18. Mokiniam maitinti rekomenduojami šie maisto produktai:

daržovės, bulvės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai; sultys (ypač šviežios); grūdiniai (duonos gaminiai, kruopų produktai) ir ankštiniai produktai; pienas ir pieno produktai; liesa mėsa ir jos produktai; žuvis ir jos produktai; aliejus (turi būti mažiau vartojama gyvūninės kilmės riebalų: riebi mėsa ir mėsos produktai turi būti keičiami liesa mėsa, paukštiena, žuvimi ar ankštinėmis daržovėmis; gyvūninės kilmės riebalai ir margarinas, kur įmanoma, keičiami aliejais); kiaušiniai; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo (negazuotas).

19. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

19.1. patiekiamas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią dieną;

19.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas, įvairus ir atitikti saugos reikalavimus;

19.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams: virimui vandenyje ar garuose, troškinimui;

19.4. gaminant maistą neturi būti naudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų;

19.5. gaminant maistą turi būti naudojama kuo mažiau druskos ir cukraus;

19.6. jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa, ji turi būti malama patiekalo gaminimo dieną;

19.7. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ar vaisių, rekomenduotina - šviežių;

19.8. karštas pietų patiekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, pienas ir pieno bei ankštiniai produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu turi būti patiekiamos daržovės, vaisiai arba jų salotos;

19.9. valgymo metu ant stalų neturi būti padėta druskos, pipirų, garstyčių;

19.10. jei tiekama arbata, turi būti sudaryta galimybė atsigerti nesaldintos arbatos;

19.11. pietų metu rekomenduojama patiekti pasirinkti kelis karštus pietų patiekalus ir kelis garnyrus. Bent vienas iš karštų pietų patiekalų turi būti tausojantis virškinimo sistemą – pagamintas verdant vandenyje ar garuose arba troškintas. Valgiaraštyje toks patiekalas pažymimas žodžiu „Tausojantis“.

20. Gimnazijoje turi būti sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens (rekomenduotina - kambario temperatūros, pvz., pilstomo iš geriamajam vandeniui skirtų indų, talpų, automatų ir pan.). Rekomenduojama sudaryti galimybę mokiniams gauti ir karšto virinto geriamojo vandens.

21. Mokinių maitinimui draudžiama naudoti susidėvėjusius, įskilusius, apdaužytus kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus.

22. Gimnazijos valgykloje matomoje vietoje turi būti skelbiama:

22.1. einamosios dienos valgiaraščiai;

22.2. maisto pasirinkimo piramidės plakatas ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija;

22.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris 8 800 40403 (skambinti maisto saugos ir sudėties klausimais) bei teritorinės visuomenės sveikatos priežiūros įstaigos telefono numeris (8- 41) 59 63 73 (skambinti maitinimo organizavimo ir valgiaraščių klausimais).

23. Gimnazijoje negali būti reklamuojami maisto produktai, išvardyti šio Tvarkos aprašo 17 punkte.
24. Valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į gimnazijoje besimokančių mokinių amžių.

IV. MOKINIŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

25. Mokinių maitinimo valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas.
26. Gimnazijoje valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 dienų laikotarpiui. Pusryčių, pietų mokinių maitinimo valgiaraščiai ir užkandžių asortimento sąrašai turi būti patvirtinti gimnazijos direktoriaus.
27. Gimnazijos valgiaraščiuose prie kiekvieno patiekalo turi būti nurodytas jo kiekis (g). Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose turi būti nurodyti naudojami maisto produktai, jų sudėtis, bruto ir neto kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.).
28. Pasikeitus valgiaraščiams, jie turi būti pakartotinai derinami su teritorine visuomenės sveikatos priežiūros įstaiga. Atliekant nereikšmingus keitimus, t. y. pakeitus vieną maisto produktą tos pačios maisto produktų grupės kitu maisto produktu, kai mitybinė vertė nepablogėja, o energinė vertė pasikeičia ne daugiau kaip dešimt procentų, valgiaraščių pakartotinai derinti su teritorine visuomenės sveikatos priežiūros įstaiga nereikia.
29. Gimnazijos visuomenės sveikatos priežiūros specialistė prižiūri, kad vaikų maitinimas būtų organizuojamas pagal šį Tvarkos aprašą, užkandžių asortimento sąrašus ir kitus šio Tvarkos aprašo reikalavimus. Šis specialistas kartą per savaitę pildo Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalą (Tvarkos aprašo 2 priedas). Nustatęs neatitikimų, juos užregistruoja Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnale, nedelsdamas raštu apie tai informuoja maitinimo paslaugos teikėją ir pranešimo kopiją pateikia direktoriui.
30. Valgiaraščių ir mokinių maitinimo atitikties patikrinimo žurnalas (Tvarkos aprašo 2 priedas) saugomas dvejus metus.

V. MAITINIMO KAINOS

31. Gimnazijos valgykloje už produktų gamybą ir už bufete prekiaujamos gatavos produkcijos (įskaitant prekių pirkimo pridėtinės vertės mokestį) atlyginimo dydis nustatomas Šiaulių miesto tarybos sprendimu.
32. Nemokomo maitinimo priešpiečių ir pietų kainų dydį nustato Šiaulių miesto taryba.
-

**MAISTO PRIEDŲ, KURIŲ NETURI BŪTI MOKINIAMS MAITINTI SKIRTUOSE
MAISTO PRODUKTUOSE, SĄRAŠAS**

Dažikliai:

- E 102tartrazinas
- E 104chinolino geltonasis
- E 110saulėlydžio geltonasis FCF, apelsinų geltonasis S
- E 122azorubinas, karmosinas
- E 123amarantas
- E 124ponso 4R, košenilis raudonasis A
- E 127eritrozinas
- E 128raudonasis 2G
- E 129alura raudonasis AC
- E 131patentuotas mėlynasis V
- E 132indigotinas, indigokarminas
- E 133briliantinis mėlynasis FCF
- E 142žaliasis S
- E 151briliantinis juodasis BN, juodasis PN
- E 154rudasis FK
- E 155rudasis HT
- E 180litolrubinas BK

Konservantai:

- E 200sorbo rūgštis
- E 202kalio sorbatas
- E 203kalcio sorbatas
- E 210benzoinė rūgštis
- E 211natrio benzoatas
- E 212kalio benzoatas
- E 213kalcio benzoatas

Saldikliai:

- E 950acesulfamas K
- E 951aspartamas
- E 952ciklamo rūgštis ir jos natrio bei kalcio druskos
- E 954sacharinas ir jo natrio, kalio bei kalcio druskos
- E 955sukralozė
- E 957taumatinas
- E 959neohesperidinas DC
- E 962aspartamo-acesulfamo druska

Aromato ir skonio stiprikliai:

- E 620Glutamo rūgštis
- E 621Mononatrioglutamatas
- E 622Monokalioglutamatas
- E 623Kalcio glutamatas
- E 624Monoamonioglutamatas
- E 625Magnio glutamatas
- E 626Guanilo rūgštis
- E 627Dinatrioguanilatas
- E 628Dikalioguanilatas
- E 629Kalcio guanilatas

E 630 Inozino rūgštis
E 631 Dinatrio inozinatas
E 632 Dikalo inozinatas
E 633 Kalcio inozinatas
E 634 Kalcio 5'-ribonukleotidai
E 635 Dinatrio 5'-ribonukleotida

Maitinimo organizavimo
Šiaulių Simono Daukanto
gimnazijoje tvarkos aprašo
2 priedas

VALGIARAŠČIŲ IR VAIKŲ MAITINIMO ATITIKTIES PATIKRINIMO ŽURNALAS

Data	Patikrinimo rezultatas (atitinka / neatitikimo aprašymas)	Siūlomi neatitikimų taisymai	Ištaisymo terminas (data, val.)	Įvykdyta (data, val.)	Vardas, pavardė, parašas
