

KĖDAINIŲ R. ŠĖTOS GIMNAZIJOS UGDYTINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Kėdainių r. Šėtos gimnazijos (toliau – Gimnazija), ugdytinių maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Aprašas) parengtas vadovaujantis Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro patvirtintu „Dėl vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“.
2. Aprašas nustato ugdytinių maitinimo reikalavimus ir organizavimo tvarką.
3. Šio Aprašo tikslas – užtikrinti visų Gimnazijos ugdytinių sveikatai palankią mitybą, maisto saugą ir geriausią kokybę, kad būtų patenkinti vaikų maisto medžiagų fiziologiniai poreikiai, ugdomi sveikos mitybos įgūdžiai.

II. SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽTYS

4. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžtys:
 - 4.1. Cukrūs – monosacharidai ir disacharidai, esantys maisto produkte.
 - 4.2. Greitai gendantis maisto produktas – šviežias, atvėsintas arba sušaldytas maisto produktas, kuriam laikyti ir vežti reikalinga tam tikra temperatūra, kurioje jis išlieka saugus vartoti.
 - 4.3. Iš dalies hidrinti (iš dalies sukietinti, iš dalies hidrogenizuoti) augaliniai riebalai - skysti augaliniai aliejai, hidrinimo proceso metu paversti pusiau kietais.
 - 4.4. Patiekalas – paprastai vienoje lėkštėje patiekiamas vartoti šaltas ar šiltas maistas.
 - 4.5. 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.
 - 4.6. Šiltas maistas – maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip +63 °C temperatūroje.
 - 4.7. Tausojantis patiekalas – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniame krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.
 - 4.8. Valgiaraštis – patiekiamų vartoti dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

III. UGDYTINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

5. Gimnazijos direktorius atsako už tai, kad būtų sudarytos sąlygos ugdytinių maitinimui organizuoti ir už ugdytinių maitinimo organizavimą.
6. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietos ir maisto tvarkymas turi atitikti Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro patvirtinto Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo 9 p. reikalavimus.
7. Sudarant sutartis dėl maisto produktų tiekimo Gimnazijoje, tiekimo sutartyje turi būti numatyta atsakomybė už maisto produktų, neatitinkančių Aprašo reikalavimų, tiekimą. Maisto produktų tiekimo sutartys nesudaromos su į „Nepatikimų maisto tvarkymo subjektų sąrašą“, skelbiamą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos internetinėje svetainėje, įtrauktais maisto produktų tiekėjais.

8. Maitinimai skirstomi į pagrindinius – pusryčius, pietus, vakarienę ir papildomus – priešpiečius, p vakarius, naktpiečius. Pusryčiams ugdytinis turi gauti 20–25 proc., pietums – 30–35 proc., vakarienei – 20–25 proc., priešpiečiams, p vakariams ir (ar) naktpiečiams – po 10 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo, nustatyto Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakymu Nr. 510 „Dėl rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“ (toliau – rekomenduojamos paros normos), jei tokie maitinimai numatyti valgiaraščiuose.

9. Ugdytinių maitinimui rekomenduojami šie maisto produktai: daržovės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai; grūdiniai (viso grūdo gaminiai, kruopų produktai, duonos gaminiai); ankštinės daržovės; pienas ir pieno produktai (rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti); kiaušiniai; liesa mėsa; žuvis ir jos produktai; aliejai; turi būti mažiau vartojama gyvulinės kilmės riebalų: kur įmanoma riebi mėsa ir mėsos gaminiai turi būti keičiami liesa mėsa, paukštiena, žuvimi ar ankštinėmis daržovėmis; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo.

10. Ugdytinių maitinimui Gimnazijoje draudžiamos šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir šokolado gaminiai; valgomieji ledai; pieno produktai ir konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; kramtomoji guma; gazuoti gėrimai; energetiniai 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, padažų koncentratai; padažai su spirgučiais; karštai, šaltai, mažai rūkyti mėsos gaminiai ir mėsos gaminiai, kurių gamyboje buvo naudojamos rūkymo kvapiosios medžiagos; rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai; strimelė, pagauta Baltijos jūroje; nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; mechaniškai atskirta mėsa ar žuvis; subproduktai ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis); džiūvėsėliuose volioti ar džiūvėsėliais pabarstyti kepti mėsos, paukštienos ir žuvies gaminiai; maisto papildai; maisto produktai pagaminti iš genetiškai modifikuotų organizmų (GMO), arba maisto produktai į kurių sudėtį įeina GMO; maisto produktai į kurių sudėtį įeina iš dalies hidrinti augaliniai riebalai; maisto produktai ir patiekalai, neatitinkantys Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro patvirtinto Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo 3-5 prieduose nustatytų reikalavimų.

11. Maisto priedų, kurių neturi būti ugdytiniams maitinti tiekiamuose maisto produktuose, sąrašas. (Aprašo 3 priedas)

12. Patiekalų gaminimo ir pateikimo reikalavimai:

12.1. patiekiamas šiltas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną;

12.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas ir įvairus;

12.3. pirmenybė teikiama maistinės savybės tausojantiems patiekalų gamybos būdams. Maisto pervingimas, perkepimas, prideginimas draudžiamas;

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

12.5. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių (rekomenduojama sezoninių, šviežių). Rekomenduojama, kad vaisiai būtų teikiami papildomo maitinimo metu;

12.6. kiekvieną dieną turi būti pateiktas patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų;

12.7. daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras turi sudaryti ne mažiau kaip 1/3 patiekalo svorio;

12.8. jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa ar žuvis ji turi būti malama patiekalo gaminimo dieną;

12.9. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus, garnyrus ir šaltus užkandžius (reikalavimas netaikomas pritaikyto maitinimo valgiaraščiams), ir atsižvelgiant į Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro patvirtinto Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo 7 priedo reikalavimus;

12.10. karštas pietų patiekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštinės daržovės, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu turi būti pateikiamas daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras. Reikalavimas netaikomas patiekalams iš augalinės kilmės maisto produktų;

12.11. valgymo metu ant stalų neturi būti padėta druskos, cukraus, pipirų, garstyčių.

12.12. karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu, jei tuo metu sustabdomas ugdytinių maitinimo paslaugų teikimas, gali būti išduodami maisto daaviniai priešmokyklinio amžiaus, pradinio ir pagrindinio ugdymo vaikams, kai jiems paskirtas nemokamas maitinimas Kėdainių rajono savivaldybės tarybos nustatyta tvarka.

IV. MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

13. Maistas Gimnazijos ugdytiniams gaminamas Gimnazijoje įrengtose, teisės aktų reikalavimus atitinkančiose patalpose (virtuvėje).

14. Pateikiamas maistas gaminamas ir pateikiamas tą pačią kalendorinę dieną.

15. Gaminant ir pateikiant maistą, draudžiama naudoti susidėvėjusius, įskilusius, apdaužytais kraštais indus bei aliumininčius įrankius ir indus.

16. Ugdytiniai Gimnazijoje maitinami laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų, sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie švaraus stalo.

17. Patvirtintas 15 dienų valgiaraštis skelbiamas Gimnazijos valgykloje, Gimnazijos skyriaus-Pagirių Adomo Jakšto daugiafunkcio centro ugdytinių priėmimo-nusirengimo patalpoje bei Gimnazijos Truskavos skyriaus valgykloje ir www.setosgimnazija.lt

18. Ugdytiniams sudarytos higieniškos sąlygos atsigerti geriamojo vandens naudojant asmeninio naudojimo puodukus ar buteliukus, gertuves, ar valgyklose ar grupėse esančius puodelius.

19. Sandėlininkas užsako maisto produktus iš tiekėjų pagal pirkimo-pardavimo ir ne tik sutartyje nurodytą asortimentą. Kasdien vykdo tikslią maisto produktų išlaidų ir įplaukų registraciją.

20. Sandėlininkas priima tik kokybiškus, realizacijos laiką ir pirkimo pardavimo sutartyje nurodytus reikalavimus atitinkančius produktus.

21. Tiekėjui pristatius produktus neatitinkančius kokybės, higienos ar kitų pirkimo pardavimo sutartyje numatytų sąlygų, pildomas prekių gražinimo aktas (1 priedas), prekės gražinamos tiekėjui ir informuojamas maitinimo organizatorius:

21.1. prekių gražinimo aktas pildomas dviem egzemplioriais, vienas egz. gražinamas tiekėjui, kitas registruojamas prekių gražinimo aktų registre (2 priedas). Prekių gražinimo aktus registruoja maitinimo organizatorius;

22. Virėjas analizuoja gaminio receptūros ir gamybos technologijos aprašymo korteles ir susipažįsta su patiekalų ruošimo technologija, pasveria porcijas vienam ugdytiniui ir išduoda pagal ikimokyklinio ugdymo grupėse, pradinio ir pagrindinio ugdymo valgančių ugdytinių skaičių.

V. UGDYTINIŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIO SUDARYMO REIKALAVIMAI

23. Dietistas, atsižvelgdamas į fiziologinius ugdytinių poreikius, amžiaus ypatumus, sveikos mitybos principus ir taisykles sudaro 15 dienų ugdytinių maitinimo valgiaraščius 1-3 ir 4-7 m. amžiaus ugdytiniams (jei ikimokyklinio ugdymo grupėse sudaromos mišraus amžiaus grupės, valgiaraščiai gali būti sudaromi vadovaujantis tik 4-7 metų ugdytiniams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis), 7-10 m. bei 11 ir vyresnio amžiaus ugdytiniams. Rengia patiekalų receptūras ir gamybos technologinius aprašymus.

24. Ugdytinių maitinimo valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams, nustatytas Lietuvos Respublikos sveikatos

apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakyme Nr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“.

25. 80 proc. ugdytiniais patiekiamų patiekalų turi būti tausojantys patiekalai.

26. Programų Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose, maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami.

27. Ugdytinių maitinimo valgiaraščiai sudaromi vadovaujantis Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro patvirtinto „Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo“ (aktuali redakcija) reikalavimais.

28. Ugdytinių maitinimo valgiaraščiuose nurodomi pusryčiams, pietums, vakarienei patiekiami patiekalai, patiekalų kiekiai (g), maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai (g)) ir energinė vertė (kcal), taip pat dienos vidutinė maistinė, energinė vertė. Valgiaraščių energinė ir maistinė vertė gali nukrypti nuo normos ne daugiau nei penki procentai.

29. Valgiaraščių tituliname lape turi būti nurodytas mokymo įstaigos, pavadinimas, adresas, darbo laikas, maitinamų ugdytinių amžius. Visi valgiaraščio lapai turi būti sunumeruoti (išskyrus titulinį) ir patvirtinti vadovo parašu ir spaudu, jei jį turi. Valgiaraščiuose turi būti nurodytos savaitės ir savaitės dienos, darbo laikas, kiekvieno ugdytinių maitinimo laikas. Valgiaraštis turi būti aiškus (nurodytos tikslios patiekalų ar maisto produktų išeišos, be braukymų ar taisyimų).

30. Dietistas 15 dienų naujai sudarytus valgiaraščius pateikia derinti ir tvirtinti direktoriui.

31. Ugdytiniais, turintiems sveikatos sutrikimų, pagal gydytojo raštiškus nurodymus turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas.

VI. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

32. Už ugdytinių maitinimo organizavimą atsakingi darbuotojai:

32.1. dietistas – atsakinga už maisto kokybės pagaminimą, receptūrų parengimą ir jų vykdymo kontrolę Gimnazijoje;

32.2. vyr. virėjas (virtuvės šefas) – už maisto kokybės pagaminimą, už produktų priėmimą, laikymą ir atsekamumą Gimnazijoje;

32.3. sandėlininkas – atsakingas už produktų atitikimą, realizacijos terminus, dokumentus, produktų priėmimą, laikymą ir atsekamumą Gimnazijoje.

33. Visuomenės sveikatos specialistas, vykdamas sveikatos priežiūrą, vertina ugdytinių maitinimo organizavimo atitiktį Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro patvirtinto „Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo“ (aktuali redakcija) reikalavimams, atitinkamos savivaldybės visuomenės sveikatos biuro direktoriaus nustatyta tvarka. Nustatęs neatitikimų, juos užregistruoja Valgiaraščių ir ugdytinių maitinimo atitikties patikrinimo žurnale ir nedelsdamas raštu apie tai informuoja direktorių.

PREKIŲ GRAŽINIMO AKTAS NR. _____

(data)

Pirkėjas (užsakovas):

Pardavėjas (tiekėjas):

Įm. k.
Adresas:

(pardavėjo pavadinimas)

(pirkimo-pardavimo sutarties numeris)

Prekių (produktų) grąžinimo priežastis

Grąžinamos prekės (produkto) PVM sąskaitos faktūros (arba kvito) Nr. _____

Grąžinamos prekės (produkto) PVM sąskaitos faktūros (arba kvito) data. _____

Grąžinamos prekės (produkto) kiekis (kg., g., vnt.) _____

Grąžinamos prekės (produkto) pinigų suma _____

Prekes grąžinu _____
(pareigos, vardas, pavardė)

Grąžinamas prekes priėmiau _____
(pareigos, vardas, pavardė)

Vaikų maitinimo organizavimo
tvarkos aprašo
2 priedas

PREKIŲ GRAŽINIMO AKTŲ REGISTRAS

[illegible]

Pradēta 20 m. mēn. d.

Baigta 20 m. mēn. d.

(pareigos)

(parašas)

(vardas, pavardė)

MAISTO PRIEDŲ, KURIŲ NETURI BŪTI UGDY TINIAM S MAITINTI TIEKIAMUOSE 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 120 | košenilis, karmino rūgštis, karminas; |
| 1.5. E 122 | azorubinas, karmosinas; |
| 1.6. E 123 | amarantas; |
| 1.7. E 124 | ponso 4R, košenilis raudonasis A; |
| 1.8. E 127 | eritrozinas; |
| 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; |
| 1.15. E 155 | rudasis HT; |
| 1.16. E 180 | litolrubinas BK. |

2. Konservantai ir antioksidantai:

- | | |
|----------------|-------------------------------|
| 2.1. E 200 | sorbo rūgštis; |
| 2.2. E 202 | kalio sorbatas; |
| 2.3. E 203 | kalcio sorbatas; |
| 2.4. E 210 | benzenkarboksirūgštis; |
| 2.5. E 211 | natrio benzoatas; |
| 2.6. E 212 | kalio benzoatas; |
| 2.7. E 213 | kalcio benzoatas; |
| 2.8. E 220–228 | sieros dioksidas ir sulfitai. |

3. Saldikliai:

- | | |
|-------------|------------------------------|
| 3.1. E 950 | acesulfamas K; |
| 3.2. E 951 | aspartamas; |
| 3.3. E 952 | ciklamatai; |
| 3.4. E 954 | sacharinai; |
| 3.5. E 955 | sukralozė; |
| 3.6. E 957 | taumatinas; |
| 3.7. E 959 | neohesperidinas DC; |
| 3.8. E 960 | steviolio glikozidai; |
| 3.9. E 961 | neotamas; |
| 3.10. E 962 | aspartamo-acesulfamo druska; |
| 3.11. E 969 | advantamas. |

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. |
-