

MAITINIMO ORGANIZAVIMO KLAIPĖDOS MIESTO SAVIVALDYBĖS ŠVIETIMO ĮSTAIGOSE TVARKOS APRAŠAS

I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Maitinimo organizavimo Klaipėdos miesto savivaldybės (toliau – Savivaldybė) švietimo įstaigose tvarkos aprašas (toliau – Aprašas) nustato maitinimo, vykdomo ikimokyklinio, priešmokyklinio ir bendrojo ugdymo programas vykdančiose įstaigose (toliau – švietimo įstaigos) reikalavimus. Aprašas parengtas, atsižvelgiant į Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašą (toliau – Tvarkos aprašas), patvirtintą Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr.V-964 „Dėl Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“.

2. Aprašo tikslas – užtikrinti sveikatai palankią vaikų ir mokinių (toliau – vaikai) mitybą, maisto saugą ir geriausią kokybę, kad būtų patenkinti vaikų maisto medžiagų fiziologiniai poreikiai, ugdomi sveikos mitybos įgūdžiai.

3. Maitinimas švietimo įstaigose organizuojamas vadovaujantis teisės aktais, reglamentuojančiais vaikų maitinimo organizavimą, maisto gaminimą, patalpų ir įrangos priežiūrą, higienos normas, sveikatos bei saugos reikalavimus.

4. Aprašo reikalavimai privalomi Savivaldybės švietimo įstaigų vadovams (toliau – švietimo įstaigos vadovas), juridiniams ir fiziniams asmenims, teikiantiems vaikų maitinimo ar maisto produktų tiekimo paslaugas švietimo įstaigose.

5. Pagrindinės Apraše vartojamos sąvokos:

5.1. **Maisto davinys** – lengvai paruošiami arba paruošti vartoti maisto produktai ar patiekalai, kurie išduodami tam tikram laikotarpiui pagal Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro nustatytas vidutines rekomenduojamas paros normas ir yra supakuoti, kad būtų galima saugiai nešti, vežti ar kitaip transportuoti.

5.2. **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.

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

5.4. **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.

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

5.6. **Vaiko atstovai pagal įstatymą** – tėvai, globėjai.

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

5.8. Kitos sąvokos atitinka teisės aktuose, reglamentuojančiuose maisto gamybą ir maitinimo organizavimą, vartojamas sąvokas.

II SKYRIUS VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

6. Vaikų maitinimą gali organizuoti tik maisto tvarkymo subjektai, kuriems teisės aktu

nustatyta tvarka suteikta teisė užsiimti maisto tvarkymu. Maisto tvarkymo subjektai, prieš pradėdami organizuoti vaikų maitinimą, turi turėti maitinimo valgiaraščius, atitinkančius maitinamų vaikų amžių, ir pritaikyto maitinimo valgiaraščius, jeigu yra vaikų, kuriems reikalingas pritaikytas maitinimas.

7. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietos įrengimas ir maisto tvarkymas turi atitikti teisės aktų reikalavimus. Organizuojant maitinimą iš namų atsineštu maistu, maisto tvarkymo vietos įrengiamos ir maistas tvarkomas laikantis bendrųjų higienos reikalavimų.

8. Sudarant sutartis dėl maitinimo paslaugų teikimo švietimo įstaigose, turi būti numatyta atsakomybė už maitinimo organizavimo patalpų higienos ir Aprašo reikalavimų užtikrinimą, taip pat maitinimo paslaugos teikimo organizavimas karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu ir kai vaikui skirtas mokymas namuose. Sutartys nesudaromos su į „Nepatikimų maisto tvarkymo subjektų sąrašą“, skelbiamą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos interneto svetainėje, įtrauktais maitinimo paslaugų teikėjais. Jei sudaroma sutartis su vaiko atstovais pagal įstatymą dėl vaiko maitinimo iš namų atsineštu maistu, už maisto saugą ir kokybę atsako vaiko atstovai pagal įstatymą. Sutartyje dėl vaiko maitinimo iš namų atsineštu maistu turi būti nuostata apie draudžiamus atnešti maisto produktus. Sutartis dėl vaiko maitinimo iš namų atsineštu maistu turi teisę sudaryti ikimokyklinio ir (ar) priešmokyklinio ugdymo programas įgyvendinančios įstaigos, kuriose ugdomi vaikai, kuriems reikalingas pritaikytas maitinimas, taip pat švietimo įstaigos, veiklą vykdančios karantino, ekstremalių situacijų, ekstremalių įvykių metu.

9. Maisto produktų pirkimas organizuojamas vadovaujantis Viešųjų pirkimų įstatymo nustatyta tvarka.

10. Sutartys su maisto produktų tiekėjais, laimėjusiais viešųjų pirkimų konkursus, sudaromos teisės aktų nustatytais terminais. Sudarant sutartis dėl maisto produktų tiekimo švietimo įstaigoms, maisto produktų tiekimo sutartyje turi būti numatyta atsakomybė už maisto produktų, neatitinkančių Tvarkos 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. Rekomenduojama sudaryti maisto produktų sąrašą, kuriame būtų nurodyti konkretūs tiekiamų maisto produktų pavadinimai, maisto produktų sudėtis, grynasis kiekis, apdorojimo būdas (pvz., atšaldytas), ir jį pridėti prie maisto produktų tiekimo sutarties.

11. Vaikų maitinimas organizuojamas valgyklose ir kitose higieniškai maitinti tinkamose patalpose ar vietose, laikantis maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų ir sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie švaraus stalo.

12. Kiekvieną dieną vaikai, lankantys švietimo įstaigas, turi gauti šilto maisto.

13. Maitinimai skirstomi į pagrindinius – pusryčius, pietus, vakarienę ir papildomus – priešpiečius, pavakarius, naktipiečius. Pusryčiams vaikai turi gauti 20–25 proc., pietums – 30–35 proc., vakarienei – 20–25 proc., priešpiečiams, pavakariams ir (ar) naktipiečiams – 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. Jei vaikai maitinimų metu turi galimybę patys įsidėti maisto, šio punkto nuostatos netaikomos.

14. Maitinimai gali būti organizuojami išduodant maisto daivinius, skirtus maitinti ne švietimo įstaigoje (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, tačiau pritaikyto maitinimo patiekalų švietimo įstaigos virtuvėje pagaminti nėra galimybių. Maisto daiviniai gali būti išduodami karantino, ekstremaliosios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu, taip pat, kai vaikui skirtas mokymas namuose.

15. Vaikams maitinti rekomenduojami ir draudžiami maisto produktai yra nurodyti Tvarkos apraše.

16. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

16.1. patiekiamas šiltas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną. Atvėsintą maistą nuo jo pagaminimo patiekti per 24 valandas ar šaldytus pusgaminius kaip šiltą maistą leidžiama bendrojo ugdymo programas įgyvendinančiose ar kitose įstaigose, kurių virtuvėse yra galimybės tik pašildyti maistą;

16.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas ir įvairus. Maistas turi būti patiekiamas estetiškai;

16.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams;

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

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

16.6. kiekvieną dieną turi būti patiektas patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų;

16.7. daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras turi sudaryti ne mažiau kaip 1/3 patiekalo svorio. Jei vaikai maitinimą metu turi galimybę patys įsidėti maisto, šio papunkčio nuostatos netaikomos;

16.8. jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa ar žuvis ir virtuvėje yra sąlygos ją sumalti, ji turi būti malama patiekalo gaminimo dieną;

16.9. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus, garnyrus ir šaltus užkandžius (reikalavimas netaikomas pritaikyto maitinimo valgiaraščiams);

16.10. 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 patiekiamas daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras. Reikalavimas netaikomas patiekalams iš augalinės kilmės maisto produktų;

16.11. valgymo metu ant stalų neturi būti padėta druskos, cukraus, pipirų, garstyčių. Patiekalų gamyboje naudojamoje valgomojoje druskoje turi būti 20–40 mg/kg jodo;

16.12. pienas ir kiti gėrimai vaikams neteikiami šalti, rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip 15°C.

17. Švietimo įstaigose turi būti sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens. Vandeniui atsigerti turi būti naudojami asmeninio naudojimo arba vienkartiniai puodukai, stiklinaitės ar buteliukai.

18. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, ištrupėjusius, įskilusius, apdaužytais kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus. Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas įgyvendinančiose įstaigose draudžiama naudoti vienkartinius įrankius.

19. Švietimo įstaigos interneto svetainėje turi būti skelbiama vieša prieiga: Aprašas, juridinis ar fizinis asmuo, teikiantis vaikų maitinimo ir (ar) maisto produktų tiekimo paslaugas, ir valgiaraščiai. Karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu turi būti skelbiama informacija apie vaikų maitinimo organizavimo sąlygas, jei jos keičiamos.

III SKYRIUS

VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS ŠVIETIMO ĮSTAIGOSE, VYKLANČIOSE IKIMOKYKLINIO IR PRIEŠMOKYKLINIO UGDYMO PROGRAMAS

20. Vaikų iki 1 metų amžiaus maitinimo organizavimas:

20.1. vaikai iki 1 metų amžiaus maitinami pagal individualius valgiaraščius, raštu suderintus su vaiko atstovais pagal įstatymą, sudaromus kas mėnesį pagal teisės aktų reikalavimus. Valgiaraštyje turi būti nurodytos kiekvieno vaiko maitinimo valandos, motinos pieno ar pradinio (tolesnio) maitinimo kūdikių mišinio, kito maisto kiekiai;

20.2. vaikų iki 1 metų amžiaus maitinimas ir maitinimo organizavimas vykdomas pagal Tvarkos aprašo reikalavimus.

21. 1–7 metų amžiaus vaikų maitinimo organizavimas:

21.1. vaikai turi būti maitinami ne rečiau kaip kas 3,5 val. pagal valgiaraščius;

21.2. atskiri valgiaraščiai sudaromi 1–3 ir 4–7 metų vaikams. Jei ikimokyklinio ugdymo įstaigoje sudaromos mišraus amžiaus grupės, valgiaraščiai gali būti sudaromi vadovaujantis tik 4–7 metų vaikams rekomenduojamomis paros normomis;

21.3. 80 proc. vaikams patiekiamų patiekalų turi būti tausojantys patiekalai;

21.4. pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E027-1) turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas;

21.5. jei pritaikyto maitinimo patiekalų ikimokyklinio ir (ar) priešmokyklinio ugdymo programas įgyvendinančios įstaigos virtuvėje pagaminti nėra galimybių, vaikai, kuriems skirtas pritaikytas maitinimas, gali būti maitinami tą dieną savo iš namų atneštu maistu. Ikimokyklinio ir (ar) priešmokyklinio ugdymo programas įgyvendinančios įstaigos iš namų atneštą maistą turi laikyti ir patiekti tinkamos temperatūros.

22. Teisėti vaiko atstovai ir švietimo įstaigų darbuotojai už maitinimo paslaugą moka Savivaldybės tarybos nustatyta tvarka.

IV SKYRIUS

VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS MOKYKLOSE, VYKLANČIOSE BENDROJO UGDYMO PROGRAMAS

23. Maitinimą bendrojo ugdymo mokykloje (toliau – mokykla) gali organizuoti:

23.1. mokykla;

23.2. maitinimo paslaugų teikėjas (toliau – maitinimo organizatorius), parinktas Viešųjų pirkimų įstatymo nustatyta tvarka.

24. Kasdien privaloma organizuoti pietus, kurių metu turi būti sudarytos sąlygos vaikams pavalgyti šilto maisto. Pietūs organizuojami ne anksčiau kaip po 2,5 val. ir ne vėliau kaip praėjus 4 val. nuo pamokų pradžios. Vaikų aptarnavimui pietų metu pagerinti rekomenduojama pailginti pertraukas arba pertraukas organizuoti skirtingu metu skirtingoms klasėms. Mokiniai, gyvenantys mokyklų bendrabučiuose, turi būti maitinami ne rečiau kaip kas 3,5–4 val.

25. Visi pietų metu patiekiami patiekalai turi būti nurodyti valgiaraštyje. Rekomenduojama sudaryti galimybę pasirinkti iš kelių karštųjų pietų patiekalų ir kelių garnyrų. Rekomenduojama sudaryti sąlygas vaikams patiems įsidėti maisto. Vaikams taip pat turi būti sudaryta galimybė atsinešti, laikyti ir maitintis iš namų tą dieną atneštu maistu. Už atnešto maisto saugą ir kokybę atsako vaiko atstovai pagal įstatymą.

26. Valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į mokykloje besimokančių vaikų amžių. Skiriamos dvi amžiaus grupės (6–10 metų ir 11 metų bei vyresnio amžiaus vaikai). Nesant galimybės sudaryti valgiaraščius abiem amžiaus grupėms, sudaromas vienas valgiaraštis pagal 11 metų ir vyresnio amžiaus vaikų maistinių medžiagų fiziologinius poreikius, išskyrus pradinio ugdymo programas įgyvendinančias įstaigas. Esant poreikiui, vietoje 11 metų ir vyresnio amžiaus vaikų valgiaraščio gali būti sudaromi valgiaraščiai 11–14 metų ir 15–18 metų vaikams.

27. Pietų metu turi būti patiekiami karštieji patiekalai: tausojantis patiekalas ir patiekalas, pagamintas tik iš augalinės kilmės maisto produktų (išskyrus mokyklas, į kurias maistas pristatomas termosuose). Valgiaraščiuose šie patiekalai ar patiekalas (jei tausojantis patiekalas yra pagamintas tik iš augalinės kilmės maisto produktų) pažymimi žodžiu „Tausojantis“ ir (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 ir (ar) patiekalai, pagaminti tik iš augalinės kilmės maisto produktų.

28. Mokykloje, be pietų, taip pat gali būti:

28.1. kiti maitinimai, nurodyti Aprašo 13 punkte. Jei organizuojami kiti maitinimai, turi būti sudarytas visų tiekiamų maitinimų valgiaraštis;

28.2. šalti užkandžiai (raštišku mokinių atstovų pagal įstatymą pritarimu (kiekvienų mokslo metų pirmą mėnesį).

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

30. Švietimo įstaigos vadovas, vadovaudamasis teisės aktais bei šiuo Aprašu, paskiria atsakingus(-ą) asmenis(-į) už maitinimo organizavimą. Jei mokykla pati organizuoja maitinimą, švietimo įstaigos vadovas paskiria atsakingus(-ą) asmenis(-į) už dokumentacijos tvarkymą, kasos operacijų, grynujų pinigų apskaitą, maisto produktų tiekėjų parinkimą, kontrolės sistemą, maisto saugą ir sprendžia kitus su maitinimo organizavimu susijusius klausimus.

31. Mokyklų valgyklose pietų pertraukų metu (ilgųjų pertraukų) turi būti budintys asmenys, kurie švietimo įstaigos vadovo nurodymu privalo palaikyti tvarką valgykloje.

32. Vaikų maitinimas organizuojamas, atsiskaitant grynaisiais ir elektroniniais (elektroninė pinigine, elektroninis mokinio pažymėjimas, susietas su elektronine pinigine) pinigais, maitinimo talonais. Grynieji pinigai už suteiktas paslaugas priimami ir apskaitomi Kasos darbo organizavimo ir kasos operacijų atlikimo taisyklių nustatyta tvarka.

33. Savivaldybei nuosavybės teise priklausantis turtas, kurį patikėjimo teise valdo švietimo įstaigos, maitinimo organizatoriui maitinimo paslaugos teikimo laikotarpiui išnuomojamas ne konkurso būdu, vadovaujantis Savivaldybės tarybos nustatyta tvarka.

34. Maitinimo organizatorius:

34.1. privalo užtikrinti, kad maitinimo paslaugoms teikti perduotas turtas, pasibaigus sutarties galiojimo laikotarpiui, bus gražintas tokios pat būklės, kokios perduotas, atsižvelgiant į nusidėvėjimą;

34.2. patalpas, taip pat patalpose esančią įrangą, inventorių bei minėtose patalpose esančių vandentiekio, elektros, vėdinimo sistemų gedimus remontuoja savo lėšomis, laikydamasis visų higienos, darbų saugos, gaisrinės saugos ir kitų reikalavimų. Maitinimo organizatoriui, pagerinusiui turtą, už pagerinimą neatlyginama;

34.3. užtikrina ir atsako už patalpų higieninę būklę, apsaugą, einamąjį remontą, gaisrinės saugos reikalavimus ir įrenginių, skirtų maisto gamybai, saugų darbą, priežiūrą ir remontą, pasiruošimą naujiems mokslo metams savo lėšomis;

34.4. atsiskaito švietimo įstaigai už elektros energijos, šildymo, karšto ir šalto vandens, nuotekų sąnaudas, apmoka maitinimo proceso organizavimo metu susidariusių maisto, buitinių atliekų tvarkymo ir kitas išlaidas, patalpų nuomos išlaidas pagal sutartyje numatytus įkainius;

34.5. valo nuomojamas patalpas;

34.6. apsirūpina virtuvės įranga ir inventoriumi technologiniam procesui užtikrinti, stalo įrankiais, indais, bufeto baldais;

34.7. privalo bendradarbiauti su švietimo įstaiga, organizuojant dalyvavimą įvairiose maisto paramos programose, ekologiškų produktų naudojimo vaikų maitinimo paramos programose.

35. Patiekalų gamybos sąnaudas sudaro išlaidos valgyklos darbuotojų darbo užmokesčiui, socialinio draudimo įmokoms, prekėms ir paslaugoms, skirtoms maitinimui organizuoti, virtuvės inventoriaus ir patalpų remontui, komunalinėms išlaidoms.

36. Išlaidos gamybos sąnaudoms padengti negali viršyti 100 % patiekalo savikainos (su PVM).

37. Švietimo įstaigos valgyklos gaunamos pajamos apskaitomos kaip įstaigos gaunamos pajamos iš įmokų vadovaujantis teisės aktų nustatyta tvarka. Švietimo įstaigos vadovas privalo užtikrinti, kad įstaigos gaunamų pajamų iš įmokų programos sąmatoje būtų numatytos lėšos valgyklos darbuotojų darbo užmokesčiui, socialinio draudimo įmokoms, elektros energijai, šildymui, karšto ir šalto vandens sąnaudoms ir kitoms išlaidoms, tiesiogiai susijusioms su valgyklos veikla (laboratoriniai patiekalų ir vandens kokybės tyrimai, svarstyklių bei termometrų patikra, įrengimų remontas ir kt.), apmokėti.

38. Švietimo įstaigos, kurios turi pakankamai lėšų, gali planuoti išlaidas prekėms, paslaugoms, susijusioms su maitinimo organizavimu, maitinimo bloko remontui ir virtuvių technologinių įrengimų įsigijimui.

V SKYRIUS

VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

39. Vaikų maitinimo valgiaraščiai turi būti sudaromi, atsižvelgiant į rekomenduojamas paros normas bei į vaikų buvimo įstaigoje trukmę. Valgiaraščių energinė ir maistinė vertė nuo rekomenduojamų paros normų gali nukrypti ne daugiau nei penkis procentus.

40. Švietimo įstaigose valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 darbo dienų laikotarpiui.

41. Švietimo įstaigose, dalyvaujančiose Vaisių ir daržovių bei Pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programoje, šių programų maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami. Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose turi būti nurodyti naudojami maisto produktai, *bruto* ir *neto* kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.) ir trukmė. Pritaikyto maitinimo valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose papildomai nurodoma patiekalų energinė ir maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai) vertė.

42. Vaikų nuo 1 iki 18 metų amžiaus maitinimo valgiaraščiai sudaromi (pasirinktinai):

42.1. pagal patiekalų receptūrų pavyzdžius, pateiktus interneto svetainėje adresu www.smlpc.lt/lt/mityba_ir_fizinis_aktyvumas/rekomenduojami_perspektyviniai_valgiaraščiai arba <http://sam.lrv.lt/lt/veiklos-sritys/visuomenes-sveikatos-prieziura/mityba-ir-fizinis-aktyvumas-2/valgiarasčiai-ir-technologines-korteles-ugdymo-bei-gydymo-istaigoms>;

42.2. savarankiškai maitinimo paslaugos teikėjo, vadovaujantis Aprašo reikalavimais;

42.3. pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E027-1).

43. Valgiaraščiai turi būti parengti pagal Tvarkos aprašą. Visi valgiaraščio lapai turi būti sunumeruoti (išskyrus titulinį) ir patvirtinti švietimo įstaigos vadovo parašu ir spaudu. Valgiaraštis turi būti aiškus (nurodyta tiksliai patiekalų ar maisto produktų išėiga, pateikta visa reikalinga informacija be braukymų ar taisymų).

VI SKYRIUS

BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

44. Švietimo įstaigose maitinimas organizuojamas pagal Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro ir Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus patvirtintas Geros higienos praktikos taisykles.

45. Švietimo įstaigos vadovas atsako už maitinimo organizavimą švietimo įstaigoje ir Aprašo nuostatų įgyvendinimą. Už Aprašo nuostatų vykdymą yra atsakingas ir maitinimo organizatorius.

46. Švietimo įstaigų maitinimo paslaugų ir organizavimo kontrolę pagal veiklos planą arba esant būtinumui vykdo Savivaldybės administracija, pagal poreikį – švietimo įstaigos vadovo įsakymu sudaryta komisija. Maitinimo organizavimo ir kokybės reikalavimų atitiktį teisės aktų nuostatomis kontroliuoja Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos Klaipėdos departamentas

47. Visuomenės sveikatos specialistas, vykdamas sveikatos priežiūrą švietimo įstaigoje, vertina vaikų maitinimo organizavimo atitiktį Tvarkos aprašo reikalavimams. Savivaldybės visuomenės sveikatos biuro direktoriaus nustatyta tvarka, bet ne rečiau kaip kartą per dvi savaites pildo Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalą. Nustatęs neatitikimų, juos užregistruoja Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnale ir raštu apie tai informuoja švietimo įstaigos vadovą ar maitinimo organizatorių, pateikdamas pranešimo kopiją švietimo įstaigos vadovui. Maitinimo paslaugos teikėjas atsako už tai, kad nustatyti vaikų maitinimo organizavimo trūkumai būtų pašalinti nedelsiant. Nepašalinus neatitikimų, visuomenės sveikatos specialistas apie tai praneša Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos Klaipėdos departamentui.

48. Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalas švietimo įstaigoje saugomas dvejus metus.
