PATVIRTINTA

Vilniaus Adomo Mickevičiaus licėjaus

direktorės

2022 m. spalio 03 d.

įsakymu Nr. V-114

**MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO VILNIAUS ADOMO MICKEVIČIAUS LICĖJUJE TVARKOS APRAŠAS**

**I SKYRIUS**

**BENDROSIOS NUOSTATOS**

1. Mokinių maitinimo organizavimo Vilniaus Adomo Mickevičiaus licėjuje tvarkos aprašas (toliau - Tvarkos aprašas) reglamentuoja mokinių, kurie ugdosi licėjuje maitinimo organizavimo tvarką ir reikalavimus.

2. Tvarkos aprašo tikslas – užtikrinti sveikatai palankią vaikų mitybą, maisto saugą ir kokybę, patenkinti vaikų maisto medžiagų fiziologinius poreikius, ugdyti sveikos mitybos įgūdžius.

3. Šio tvarkos aprašo reikalavimai privalomi licėjui, jos vasaros stovykloms, kuriose organizuojamas mokinių maitinimas, vadovams, juridiniams ir fiziniams asmenims, teikiantiems maitinimo ar maisto produktų tiekimo paslaugas bei pagal kompetenciją kontrolę vykdančioms institucijoms.

4. Maitinimo paslaugą licėjuje teikia maitinimo paslaugos teikėjas, pasirinktas Viešųjų pirkimų įstatymo nustatyta tvarka.

5. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos:

5.1. **produktas** – maisto produktas, naudojamas pusryčių, pietų, pavakarių ar vakarienės patiekalų gamybai;

5.2. **šiltas maistas –** maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip + 68° C temperatūroje;

5.3. **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 maisto medžiagų ir energijos poreikius, parenkant toleruojamus maisto produktus, jų gamybos būdą, konsistenciją ir valgymo režimą, ir yra raštiškai rekomenduojamas gydytojo.

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

5.5. **užkandis** – maisto produktas ar patiekalas, neįtrauktas į pietų valgiaraštį;

5.6**. valgiaraštis** – patiekiamų vienos dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

Kitos Tvarkos apraše vartojamos sąvokos atitinka kituose teisės aktuose vartojamas sąvokas.

**II SKYRIUS**

**MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI**

6. Už maitinimo organizavimą yra atsakingas licėjaus vadovas, už jo vykdymą – vadovo paskirtas atsakingas asmuo (toliau - socialinis pedagogas). Licėjaus vadovas, vadovaudamasis Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatymu, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 „Dėl maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“ (Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymo Nr. V-394 redakcija), Vilniaus miesto savivaldybės tarybos 2019 m. birželio 19 d. sprendimu Nr. 1-94 ,,Dėl socialinės paramos mokiniams teikimo Vilniaus miesto savivaldybėje“ (Vilniaus miesto savivaldybės tarybos 2021 m. rugpjūčio 25 d. sprendimo Nr.1-1089 redakcija) bei Vilnius miesto savivaldybės tarybos 2021 m. spalio 27 d. sprendimu Nr. 1-1199 „Dėl Maitinimo organizavimo Vilniaus miesto savivaldybės bendrojo ugdymo mokyklose tvarkos aprašo tvirtinimo“ ir tarpusavio su maitinimą teikiančia įmone sutartimi, nustato maitinimo laiką ir tvarką licėjuje, skelbia viešai bei prižiūri, kad jos būtų laikomasi.

7. Sudarant Sutartį dėl mokinių maitinimo paslaugų teikimo licėjuje, esant poreikiui vaikų poilsio stovyklose, Sutartyje numatoma atsakomybė už maitinimo organizavimo patalpų ir įrenginių higienos ir šio Tvarkos aprašo reikalavimų užtikrinimą, gaisrinės saugos reikalavimus, maitinimo proceso organizavimo metu susidariusių buitinių atliekų tvarkymą, patalpose esančių vandentiekio, kanalizacijos, elektros, vėdinimo sistemų priežiūrą. Sutartis nesudaroma su maitinimo paslaugos teikėjais, kurie įtraukti į nepatikimų maisto tvarkymo subjektų sąrašą, skelbiamą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos interneto svetainėje.

8. Mokinių maitinimas organizuojamas licėjaus valgykloje, laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo bei patalpų higienos reikalavimų.

9. Maitinimo paslaugos licėjuje teikiamos kiekvieną dieną, atsižvelgiant į licėjaus vidaus tvarką, išskyrus poilsio, švenčių dienas bei mokinių atostogų dienas. Atskirais atvejais, iš anksto suderinus su maitinimo paslaugos teikėju, gali būti organizuojamas maitinimas poilsio, švenčių ir mokinių atostogų dienomis licėjuje organizuojamų renginių (olimpiadų, konkursų, konferencijų, stovyklų ir kt.) dalyviams.

10. Mokinių maitinimui licėjuje draudžiamos šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir jo gaminiai; valgomieji ledai (jie leidžiami vaikų vasaros stovyklų metu raštišku vaikų atstovų pagal įstatymą pritarimu); pieno produktai ir konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; gazuoti gėrimai; energiniai gėrimai; nealkoholinis alus, sidras ir vynas; 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; šaltai, karštai, mažai rūkyti mėsos gaminiai ir mėsos gaminiai, kurių gamyboje buvo naudojamos rūkymo kvapiosios medžiagos(jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto paketus į namus); rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto paketus į namus); strimelė, pagauta Baltijos jūroje; nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; mechaniškai atskirta mėsa, žuvis ir maisto produktai, į kurių sudėtį įeina 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 (toliau – GMO), arba maisto produktai, į kurių sudėtį įeina GMO; maisto produktai, į kurių sudėtį įeina iš dalies hidrinti augaliniai riebalai.

11. Mokiniams maitinti 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 (neužšaldyta); žuvis ir jos produktai (neužšaldyti); aliejai; turi būti mažiau vartojama gyvūninės 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.

 12. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

 12.1. patiekiamas šiltas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną. Šaldytus pusgaminius ar atvėsintą maistą nuo jų pagaminimo patiekti per 24 valandas kaip šiltą maistą leidžiama bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų poilsio stovyklose, kurių virtuvėse yra galimybės tik pašildyti maistą;

12.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas, įvairus ir atitinkantis teisės aktais nustatytus saugos reikalavimus;

12.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams. Maisto pervirimas, perkepimas, prideginimas draudžiamas;

12.4. gaminant maistą neturi būti naudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų (Tvarkos aprašo 1 priedas);

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

12.6. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių, rekomenduojama sezoninių, šviežių.

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

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

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

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 patiekiamas daržovių (išskyrus bulvių) ar vaisių garnyras;

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

12.12. pienas ir kiti gėrimai neteikiami šalti, rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip 15o C;

12.13. atsižvelgiant į sezoniškumą keisti patiekalus ar jų žaliavas šviežiais (pvz., raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriubą į šaltibarščius ir pan.).

13. Licėjuje sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamo vandens (vandens gertuvė prie valgyklos). Vandeniui atsigerti naudojami asmeninio naudojimo arba vienkartiniai puodukai, stiklinaitės ar buteliukai.

 14. Atsakomybė už maitinimo organizavimo patalpų (gamybinės patalpos ir valgymo salė) higienos reikalavimų užtikrinimą ir maisto produktų tiekimą numatoma licėjaus ir maitinimo paslaugos teikėjo sutartyje.

15. Maitinimo teikėjui draudžiama naudoti susidėvėjusius, įskilusius, apdaužytais kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus.

16. Licėjaus valgykloje, matomoje vietoje skelbiama:

16.1. einamosios savaitės valgiaraščiai (nurodant patiekalus ir gėrimus) – atsakingas maitinimo teikėjas.

16.2. maisto pasirinkimo piramidės ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija.

16.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos Vilniaus valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos (toliau - Vilniaus valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba) nemokamos telefono linijos numeris (skambinti maitinimo organizavimo klausimais), asmens, teikiančio mokinių maitinimo ir (ar) maisto produktų tiekimo paslaugas, telefono numeris.

17. Tvarkos aprašas, valgiaraščiai ir fizinis ar juridinis asmuo, teikiantis mokinių maitinimo ir (ar) maisto produktų tiekimo paslaugas skelbiami licėjaus interneto svetainėje. Už šio Tvarkos aprašo punkto ir valgiaraščių paskelbimą atsakingas licėjaus vadovo įgaliotas asmuo.

18. Licėjus dalyvauja Europos Sąjungos ir Lietuvos Respublikos valstybės finansuojamose programose:

18.1. pieno ir pieno produktų vartojimo;

18.2. vaisių ir daržovių vartojimo.

**III SKYRIUS**

**MOKINIŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI**

19. Maitinimo paslaugos teikėjas valgiaraščius sudaro ne mažiau kaip 15 dienų laikotarpiui.

20. Mokinių maitinimo valgiaraščiai sudaromi atsižvelgiant į Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerijos rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas bei mokinių buvimo trukmę licėjuje. Valgiaraščių energetinė ir maistinė vertė nuo normų gali nukrypti ne daugiau nei penkis procentus.

21. Atskiri valgiaraščiai sudaromi:

21.1. licėjaus 6-10 m. ir 11 m. bei vyresnio amžiaus vaikams (nesant galimybės sudaryti valgiaraščius abiem amžiaus grupėms, sudaromas vienas valgiaraštis pagal 11 metų ir vyresnio amžiaus mokinių maistinių medžiagų fiziologinius poreikius).

22. Pagal gydytojų raštiškus nurodymus (Forma NR. 027-1/a) mokiniams teikiamas pritaikytas maitinimas.

23. Licėjuje pietų metu 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“ 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.

24. Mokinių maitinimo valgiaraščiai sudaromi (pasirinktinai):

  24.1. savarankiškai maitinimo paslaugos teikėjo, vadovaujantis šio Tvarkos aprašo reikalavimais;

 24.2. pagal gydytojo raštiškas rekomendacijas (Forma Nr. 027-1/a).

 25. Valgiaraščiai derinami Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos 2015 m. birželio 22 d. direktoriaus įsakyme Nr. B1-610 „Dėl Vaikų ugdymo įstaigų, vaikų socialinės globos namų ir vaikų poilsio stovyklų valgiaraščių derinimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ nustatyta tvarka.

**IV SKYRIUS**

**BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS**

 26. Maitinimo paslaugų teikimo kontrolę (produktų kokybės, gamybos proceso, pagamintos produkcijos ir pan.) vykdo licėjaus įgalioti asmenys, Vilniaus valstybinė maisto ir veterinarinė tarnyba.

 27. Kontrolę vykdančioms institucijoms pareikalavus, Paslaugos teikėjas privalo pateikti gaminamų patiekalų technologines ir kalkuliacines korteles, kitus duomenis ir dokumentus, reikalingus lėšų panaudojimo kontrolei bei analizei atlikti. Šie dokumentai privalo būti maisto gaminimo patalpose.

 28. Gavus nusiskundimų, paslaugos užsakovas gali inicijuoti maitinimo paslaugos teikimo kokybės (maisto produktų laboratorinius tyrimus, maisto ruošimo, maisto saugos ir maisto tvarkymo, patalpų higienos atitikties nustatytiems reikalavimams) patikrinimą. Išlaidos už maisto kokybės patikrinimą apmokamos Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nustatyta tvarka.

 29. Paslaugų teikėjas privalo dalyvauti organizuojamuose susitikimuose su mokyklų vadovais, paslaugos teikimo kontrolę vykdančiomis institucijomis, kartu aptarti tikrinimo aktus ar pažymas, numatyti priemones galimiems trūkumams pašalinti.

 30. Paslaugų teikėjas privalo dalyvauti visuotiniuose tėvų susirinkimuose, kai svarstomi vaikų maitinimo klausimai.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Mokinių maitinimo organizavimo

Vilniaus Adomo Mickevičiaus licėjuje

tvarkos aprašo

 1 priedas

**MAISTO PRIEDŲ, KURIŲ NETURI BŪTI VAIKAMS 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.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Mokinių maitinimo organizavimo

Vilniaus Adomo Mickevičiaus licėjuje

tvarkos aprašo

 2 priedas

**VISUOMENĖS SVEIKATOS PRIEŽIŪROS SPECIALISTO FUNKCIJOS, PRIŽIŪRINT MAITINIMO ORGANIZAVIMO ATITIKTĮ LICĖJUJE**

1. Raštu informuoti licėjaus administraciją ir maitinimo paslaugų teikėjų darbuotojus, atsakingus už vaikų maitinimą, apie Formoje Nr. 027-1/a pateiktus raštiškus nurodymus dėl vaiko maitinimo organizavimo per 5 darbo dienas nuo Formos Nr. 027-1/a pateikimo.

2. Prižiūrėti maitinimo organizavimo atitiktį Tvarkos apraše nustatytiems reikalavimams:

2.1. ar vaikų maitinimui netiekiamos draudžiamos tiekti maisto produktų grupės (vertinamas tik vaikams patiekiamas maistas);

2.2. ar nepažeidžiami patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai (vertinamas tik vaikams patiekiamas maistas);

2.3. ar sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens;

2.4. ar vykdomi Mokinių maitinimo organizavimo reikalavimai;

2.5. ar pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. 027-1/a) organizuojamas pritaikytas maitinimas;

2.6. ar kasdien organizuojami pietūs, kurių metu tiekiamas šiltas maistas ir ar pietūs organizuojami ne ankščiau nei 2,5 ir ne vėliau kaip praėjus 4 val. nuo pamokų pradžios;

2.7. ar visi pietų metu patiekiami patiekalai yra nurodyti valgiaraštyje;

2.8. ar pietų metu tiekiami tausojantis ir augalinės kilmės maisto produktų patiekalai;

2.9. ar valgiaraščiai sudaryti ne mažiau kaip 15 darbo dienų laikotarpiui.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Mokinių maitinimo organizavimo

Vilniaus Adomo Mickevičiaus licėjuje

tvarkos aprašo

 3 priedas

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(mokyklos pavadinimas)

**VALGIARAŠČIŲ IR VAIKŲ MAITINIMO ATITIKTIES PATIKRINIMO ŽURNALAS**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Data | Patikrinimo rezultatas(*atitinka / neatitikties aprašymas*) | Siūlomas neatitikties taisymas | Neatitikties pašalinimo terminas (data, val.) | Įvykdyta(data, val.) | Tikrinusio asmens vardas, pavardė, parašas |
|   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_