



**KLAIPĖDOS MARTYNO MAŽVYDO PROGIMNAZIJOS  
DIREKTORIUS**

**ĮSAKYMAS  
DĖL KLAIPĖDOS MARTYNO MAŽVYDO PROGIMNAZIJOS VAIKŲ MAITINIMO  
ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠO PATVIRTINIMO**

2022 m. kovo 16 d. Nr. V1-27  
Klaipėda

Vadovaudamasi Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymu Nr. V-394 "Dėl Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymo Nr. V-964 "Dėl maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo" pakeitimo" ir Klaipėdos miesto savivaldybės tarybos 2012 m. lapkričio 29 d. sprendimu Nr. T2-281 "Dėl maitinimo organizavimo Klaipėdos miesto savivaldybės bendrojo ugdymo mokyklose ir ikimokyklinio ugdymo įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo",

t v i r t i n u Klaipėdos Martyno Mažvydo progimnazijos vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašą (pridedamas).

Direktorė

Lina Stancelienė

PATVIRTINTA  
Klaipėdos Martyno Mažvydo  
progimnazijos direktoriaus  
2022 m. kovo 16 d. įsakymu  
Nr. V1-27

## **KLAIPĖDOS MARTYNO MAŽVYDO PROGIMNAZIJOS VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS**

### **I. BENDROSIOS NUOSTATOS**

1. Klaipėdos Martyno Mažvydo progimnazijos (toliau - Progimnazijos) vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo (toliau - Aprašas) paskirtis – užtikrinti sveikatai palankią vaikų mitybą, maisto saugą ir geriausią kokybę, kad būtų patenkinti vaikų maisto medžiagų fiziologiniai poreikiai, ugdomi sveikos mitybos įgūdžiai.

2. Aprašo reikalavimai reglamentuoja ugdytinių maitinimo organizavimą Progimnazijoje darbo dienomis.

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

4. Už maitinimo organizavimą yra atsakingi Progimnazijos savininko teisės ir pareigas įgyvendinanti institucija, maitinimo paslaugos teikėjas ir Progimnazijos vadovas.

5. Maitinimas organizuojamas Progimnazijos valgykloje, laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų ir sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie stalo ir gauti šilto maisto.

6. Maitinimas organizuojamas pagal valgiaraščius, kurie parengiami vadovaujantis teisės aktu reikalavimais ne mažiau kaip 15 dienų laikotarpiui.

7. Pusryčiams vaikai turi gauti 20–25 %, pietums – 30–40 % rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo pagal amžiaus grupes, tokie maitinimai numatyti valgiaraščiuose.

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

9. Sutartys su maisto produktų tiekėjais, laimėjusiais viešųjų pirkimų konkursus, sudaromos teisės aktų nustatytais terminais.

10. Maisto produktų inventorizacija Progimnazijoje atliekama pagal inventorizacijos taisykles, patvirtintas Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimu.

### **II. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS PROGIMNAZIJOJE**

11. Progimnazija atsako už tai, kad būtų sudarytos sąlygos vaikų maitinimui organizuoti.

12. Progimnazijos vadovas atsako už vaikų maitinimo organizavimą ir Aprašo nuostatų įgyvendinimą.

13. Vaikų maitinimą organizuoja tik maisto tvarkymo subjektai, kuriems Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2008 m. spalio 15 d. įsakyme Nr. B1-527 „Dėl Maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo ir registravimo reikalavimų patvirtinimo“ nustatyta tvarka suteikta teisė užsiimti maisto tvarkymu.

14. Progimnazija pati organizuoja maitinimą, Progimnazijos vadovas paskiria atsakingus (-ą) asmenis (-į) už dokumentacijos tvarkymą, kasos operacijų, grynųjų pinigų apskaitą, maisto produktų tiekėjų parinkimą, kontrolės sistemą, maisto saugą ir sprendžia kitus su maitinimo organizavimu susijusius klausimus.



15. Maitinimo organizatorius – Progimnazija aprūpina virtuvės įranga ir inventoriumi technologiniam procesui užtikrinti, stalo įrankiais, indais, bufeto baldais.

16. Progimnazija 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.

17. Progimnazija maitinimo patalpas, taip pat patalpose esančią įrangą, inventorių bei minėtose patalpose esančių vandentiekio, elektros, vėdinimo sistemų gedimus remontuoja, laikydamasis visų higienos, darbų saugos, gaisrinės saugos ir kitų reikalavimų.

18. Vaikų maitinimas organizuojamas valgykloje laikantis maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų, nustatytų Reglamente (EB) Nr. 852/2004, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 4 d. įsakyme Nr. V-675.

19. Kiekvieną dieną vaikai turi gauti šilto maisto.

20. Maisto patiekimas turi atitikti Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymu Nr. V-394 vaikų maitinimo organizavimo Tvarkos aprašo 6 priedo reikalavimus.

21. Vaikams 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.

22. Vaikų maitinimui Progimnazijoje 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; 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; rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai; 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; maisto produktai ir patiekalai, neatitinkantys Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymu Nr. V-394 Tvarkos aprašo 3–5 prieduose nustatytų reikalavimų.

23. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

23.1. šiltas maistas gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną;

23.2. patiekiamas maistas yra kokybiškas ir įvairus;

23.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams. Maisto pervirimas, perkepimas, prideginimas draudžiamas. Pietų metu vienas iš karštų patiekalų turi būti tausojantis virškinimo sistemą – pagamintas verdant vandenyje ar garuose, troškinant arba pagamintas konvekciniėje krosnelėje.

23.4. gaminant maistą nenaudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų;

23.5. kiekvieną dieną patiekiami daržovių ir vaisių (sezoninių, šviežių). Vaisiai tiekiami papildomo maitinimo metu;

23.6. kiekvieną dieną patiekiamas patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų;

23.7. sriuba yra tiekiami papildomo maitinimo metu;

23.8. daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras sudaro ne mažiau kaip 1/3 patiekalo svorio;



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

23.10. tas pats patiekalas netiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus, garnyrus ir šaltus užkandžius, atsižvelgiant į Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymu Nr. V-394 vaikų maitinimo organizavimo Tvarkos aprašo 7 priedo reikalavimus;

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

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

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

23.14. rekomenduojama, atsižvelgiant į sezoniskumą, keisti patiekalus ar jų žaliavas šviežiais (pvz., raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriubą į šaltibarščius ir pan.);

23.15. maistas patiekiamas estetiškai.

24. Progimnazijoje yra sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens.

25. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, ištrupėjusius, įskilusius, apdaužytais kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus.

26. Progimnazijos matomoje vietoje yra skelbiama:

26.1. einamosios savaitės valgiaraščiai (nurodant visus patiekalus ir gėrimus);

26.2. maisto pasirinkimo piramidės, maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė“ plakatai ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija;

26.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris.

26.4. juridinis ar fizinis asmuo, teikiantis vaikų maitinimo ir (ar) maisto produktų tiekimo paslaugas;

26.5. šaltų užkandžių sąrašas ir svoris.

27. Progimnazijoje yra skelbiama vieša prieiga: Tvarkos aprašas, juridinis ar fizinis asmuo, teikiantis vaikų maitinimo ir (ar) maisto produktų tiekimo paslaugas, ir valgiaraščiai.

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

29. Progimnazijos valgykloje pietų pertraukų metu (ilgųjų pertraukų) yra budintys asmenys, kurie Progimnazijos vadovo nurodymu privalo palaikyti tvarką valgykloje.

30. Mokinių maitinimas organizuojamas, atsiskaitant grynaisiais pinigais ir maitinimo talonais. Grynieji pinigai už suteiktas paslaugas priimami ir apskaitomi Kasos darbo organizavimo ir kasos operacijų atlikimo taisyklių nustatyta tvarka.

31. Patiekalų gamybos kaštus sudaro išlaidos valgyklos darbuotojų darbo užmokesčiui, socialinio draudimo įmokoms, elektros energijos, šildymo, karšto ir šalto vandens ir nuotekų sąnaudoms.

32. Išlaidos gamybos kaštams padengti neviršyti 60 % patiekalo savikainos (su PVM). Konkretų dydį patiekalų gamybos išlaidoms padengti nustato Progimnazijos vadovas savo įsakymu.

33. Progimnazijos valgyklos gaunamos pajamos apskaitomos kaip įstaigos gaunamos pajamos iš įmokų vadovaujantis teisės aktų nustatyta tvarka. Progimnazijos vadovas užtikrina, 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.



### III. VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMAS PROGIMNAZIJOJE

34. Progimnazijoje organizuojamas maitinimas pagal patvirtintus ir suderintus valgiaraščius, kuriuose nurodomas patiekalo receptūros numeris, kiekis. Jie sudaromi pagal mokinių amžiaus grupes. Jei organizuojamas mokinių iš mažas pajamas gaunančių šeimų maitinimas, yra sudaromas papildomas valgiaraštis.

35. Progimnazijoje yra galimybė laisvai pasirinkti užkandžius, kurie turi būti tiekiami pagal mokinių maitinimui rekomenduojamų produktų sąrašą.

36. Vaikų maitinimo valgiaraščiai yra 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“, bei į vaikų buvimo Progimnazijoje trukmę. Valgiaraščių energinė ir maistinė vertė nuo normų gali nukrypti ne daugiau nei penkis procentus.

37. Progimnazijoje valgiaraščiai sudaromi 15 darbo dienų laikotarpiui.

38. Progimnazijos valgiaraščiuose nurodomi patiekiami patiekalai, patiekalų kiekiai (g). Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose yra nurodyti naudojami maisto produktai, jų sudėtis, bruto ir neto kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.) ir trukmė.

### IV. MAISTO BLOKŲ PATALPŲ IR ĮRANGOS PRIEŽIŪRA

39. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietos įrengimas ir maisto tvarkymas atitinka teisės aktų reikalavimus.

40. Maisto bloko patalpų valymas atliekamas teisės aktų nustatyta tvarka.

41. Įrenginiams, patalpoms valyti, indams ir įrankiams plauti bei asmens higienos priežiūrai yra naudojami tik autorizacijos ir registracijos pažymėjimą turintys biocidai.

42. Maisto bloko darbuotojams yra įrengtos atskiros drabužinės, kuriose yra atskirti darbo ir asmeniniai drabužiai.

43. Kenkėjų kontrolė ir naikinimas atliekamas teisės aktų nustatyta tvarka.

44. Kontrolės, matavimo prietaisai ir įrenginiai naudojami, prižiūrimi ir metrologiškai tikrinami vadovaujantis teisės aktų nustatytais reikalavimais.

### V. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

45. Progimnazijoje maitinimas organizuojamas pagal Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro ir Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus patvirtintas Geros higienos praktikos taisykles. Progimnazijoje už šią savikontrolės sistemą atsakingą asmenį paskiria įstaigos vadovas savo įsakymu.

46. Progimnazijos vadovas ar jo įgalioti asmenys kontroliuoja, ar sutartyse numatytos maisto produktų kainos atitinka nurodytas mokėjimo dokumentuose.

47. Už maitinimo organizavimą Progimnazijos Aprašo įgyvendinimą ir kontrolę atsakinga Klaipėdos miesto savivaldybės administracija.

48. Progimnazijos visuomenės sveikatos priežiūros specialistas (jo nesant – kitas vadovo įgaliotas asmuo) pagal kompetenciją prižiūri, kad vaikų maitinimas būtų organizuojamas pagal teisės aktus, reglamentuojančius vaikų maitinimą.

49. Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalas Progimnazijoje saugomas dvejus metus.

50. Tvarkos aprašas skelbiamas Progimnazijos interneto svetainėje.