PATVIRTINTA

Krekenavos Mykolo Antanaičio gimnazijos direktoriaus 2022-08-31

įsakymu Nr. V-239

#  MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

#  I SKYRIUS

**BENDROSIOS NUOSTATOS**

1. Maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Tvarkos aprašas) reglamentuoja mokinių, kurie ugdosi Krekenavos Mykolo Antanaičio gimnazijoje (toliau – Gimnazija) maitinimo organizavimo tvarką ir reikalavimus.
2. Tvarkos aprašo tikslas – užtikrinti sveikatai palankią vaikų mitybą, maisto saugą ir geriausią kokybę, kad būtų patenkinti mokinių maisto medžiagų fiziologiniai poreikiai, ugdomi sveikos mitybos įgūdžiai.
3. Tvarkos aprašo reikalavimai privalomi gimnazijos vadovui, juridiniams ir fiziniams asmenims, teikiantiems mokinių maitinimo ar maisto produktų tiekimo paslaugas gimnazijoje.

# II SKYRIUS

**SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽTYS**

1. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžtys:
	1. **Cukrūs ‒** monosacharidai ir disacharidai, esantys maisto produkte.
	2. **Greitai gendantis maisto produktas –** šviežias, atvėsintas arba sušaldytas maisto produktas, kuriam laikyti ir vežti reikalinga tam tikra temperatūra, kurioje jis išlieka saugus vartoti.
	3. **Iš dalies hidrinti** (iš dalies sukietinti, iš dalies hidrogenizuoti) **augaliniai riebalai** ‒ skysti augaliniai aliejai, hidrinimo proceso metu paversti pusiau kietais.
	4. **Patiekalas ‒** paprastai vienoje lėkštėje patiekiamas vartoti šaltas ar šiltas maistas.
	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.
	6. **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.
	7. **Šiltas maistas** – maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip +68 °C temperatūroje.
	8. **Tausojantis patiekalas** – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekcinėje krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.
	9. **Šaltas užkandis –** maisto produktas ar šaltas patiekalas, neįtrauktas į valgiaraštį.
	10. **Valgiaraštis** – patiekiamų vartoti dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.
	11. Kitos Tvarkos apraše vartojamos sąvokos atitinka kituose teisės aktuose vartojamas sąvokas.

#  III SKYRIUS

 **MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI**

 5. Gimnazijos direktorius atsako už Tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą ir sąlygų sudarymą mokinių maitinimui organizuoti.

 6. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietos įrengimas ir maisto tvarkymas turi atitikti 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) 178/2002, nustatančio maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiančio Europos maisto saugos tarnybą ir nustatančio su maisto saugos klausimais susijusias procedūras (OL *2004 m. specialusis leidimas*, 15 skyrius, 6 tomas, p. 463) (toliau ‒ Reglamentas (EB) Nr. 178/2002), 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (OL *2004 m. specialusis leidimas*, 13 skyrius, 34 tomas, p. 319) (toliau ‒ Reglamentas (EB) Nr. 852/2004) ir Reglamento (EB) Nr. 853/2004 reikalavimus. Organizuojant maitinimą iš namų atsineštu maistu, maisto tvarkymo vietos įrengiamos ir maistas tvarkomas laikantis bendrųjų higienos reikalavimų: tvarkant maistą švarioje vietoje, švariomis rankomis, švariais įrankiais bei įranga, gerai nuplaunant maisto žaliavas, naudojant tik Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. liepos 23 d. įsakyme Nr. V-455 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 24:2017 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“ patvirtinimo“ (toliau ‒ HN 24:2017) nustatytus geriamojo vandens reikalavimus atitinkantį vandenį.

 7. Maitinimo paslaugos pirkimas gimnazijoje organizuojamas vadovaujantis Lietuvos Respublikos viešųjų pirkimų įstatymo ir kitų teisės aktų nustatyta tvarka.

 8. Maitinimo paslaugų viešąjį pirkimą vykdo Gimnazija. Už maitinimo paslaugos pirkimo
organizavimą, viešojo pirkimo sutarties sudarymą teisės aktų nustatyta tvarka bei jos vykdymą atsako gimnazijos direktorius.

 9. Maitinimo paslaugą gimnazijoje teikia maitinimo paslaugos teikėjas, parinktas Lietuvos Respublikos viešųjų pirkimų įstatymo ir kitų teisės aktų nustatyta tvarka.

 10. Konkursą laimėjusiam maitinimo paslaugos teikėjui yra išnuomojamas Savivaldybei nuosavybės teise priklausantis turtas ir gimnazijos patikėjimo teise valdomas turtas (virtuvės, valgyklos ir pagalbinės patalpos bei įranga ir valgyklos patalpoms pritaikyti baldai ir kt. inventorius). Siekiant užtikrinti maitinimo paslaugų teikimą už kuo mažesnę kainą, minėtas turtas maitinimo paslaugos laikotarpiui yra išnuomojamas. Tiekėjas apmoka šias išlaidas: karšto ir šalto vandens, elektros energijos, šildymo bei šiukšlių išvežimo pagal faktinį sunaudojimą.

 11. Gimnazijos direktorius su maitinimo paslaugos teikėju maitinimo paslaugos terminui pasirašo patalpų ir kitos įrangos, baldų ir inventoriaus nuomos sutartį ir perdavimo–priėmimo aktą.

 12. Maitinimo paslaugos teikėjas užtikrina ir atsako už patalpų, kurios jam nuomai perduotos nustatyta tvarka, higieninę būklę, apsaugą, einamąjį remontą, gaisrinės saugos reikalavimus ir įrenginių, skirtų maisto gamybai, saugų darbą, priežiūrą ir remontą savo lėšomis.

 13. Maitinimo paslaugos teikėjas esančią įrangą, inventorių bei minėtose patalpose esančių vandentiekio, elektros, vėdinimo sistemų gedimus remontuoja ir tvarko savo lėšomis, laikydamasis visų higienos, darbų saugos, gaisrinės saugos ir kitų reikalavimų.

 14. Maitinimo paslaugų tiekėjas privalo vadovautis patvirtintu vaikų maitinimo
organizavimo tvarkos aprašu, maitinimo paslaugų pirkimo rekomendacijomis.

 15. Sudarant sutartis dėl mokinių maitinimo paslaugų teikimo gimnazijoje (toliau – Sutartis), Sutartyje turi būti numatyta atsakomybė už maitinimo organizavimo patalpų higienos ir Tvarkos aprašo reikalavimų užtikrinimą. Sutartys nesudaromos su į „Nepatikimų maisto tvarkymo subjektų sąrašą“, skelbiamą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos internetinėje svetainėje, įtrauktais maitinimo paslaugų teikėjais. Maitinimo paslaugos teikėjas turi organizuoti visų mokinių, norinčių gauti šią paslaugą, maitinimą. Dėl mokinių maitinimo iš namų atsineštu maistu, už maisto saugą ir kokybę atsako vaiko atstovai pagal įstatymą.

 16. Sudarant sutartis dėl maisto produktų tiekimo gimnazijai (toliau – Maisto produktų tiekimo sutartis), 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 su konkrečiais tiekiamų maisto produktų pavadinimais, maisto produktų sudėtimi, grynuoju kiekiu, apdorojimo būdu (pvz., atšaldytas), kuris pridedamas prie Maisto produktų tiekimo sutarties. Sudarant maisto produktų sutartis rekomenduojama pirmenybę teikti tiekiamoms žaliavoms ir maisto produktams:

 16.1. atitinkantiems 2007 m. birželio 28 d. Tarybos reglamente (EB) Nr. 834/2007, dėl ekologinės gamybos ir ekologiškų produktų ženklinimo ir panaikinančio Reglamentą (EEB) Nr. 2092/91 (OL 2007 L 189, p. 1) kriterijus;

 16.2. atitinkantiems maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė“ kriterijus;

 16.3. tiekiamiems trumposiomis maisto tiekimo grandinėmis iš ūkių (ne daugiau kaip vienas tarpininkas tarp ūkio ir maitinimo organizatoriaus);

 16.4 atitinkantiems Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. lapkričio 29 d. įsakyme Nr. 3D-524 „Dėl Nacionalinės žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemos“ nustatytus reikalavimus.

 17. Jei vaisiai, daržovės, uogos, bulvės įsigyjami iš fizinių asmenų, jie turi laikytis Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2003 m. gruodžio 15 d. įsakyme Nr. B1-955 „Dėl Lietuvos Respublikoje išaugintų šviežių vaisių, daržovių, uogų, bulvių atitikties deklaracijos išdavimo reikalavimų patvirtinimo“ nustatytų reikalavimų ir išduoti Lietuvos Respublikoje išaugintų šviežių vaisių, daržovių, uogų, bulvių atitikties deklaraciją (toliau ‒ atitikties deklaracija), vadovaudamiesi Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2009 m. liepos 10 d. įsakymu Nr. 3D-488 „Dėl Importuojamų, eksportuojamų ir vidaus rinkai tiekiamų šviežių vaisių ir daržovių atitikties prekybos standartams patikros taisyklių patvirtinimo“. Atitikties deklaracijos 3 punkto, jeigu šiame punkte nurodyti maisto produktai nerūšiuojami pagal kokybės klases, pildyti nereikia. Šio punkto reikalavimai netaikomi, jeigu vaisius, daržoves, uogas ir bulves augina pati mokykla ar socialinės globos namai, tačiau visi vaisiai, uogos, daržovės, bulvės, skirti maistui, turi atitikti kokybės ir saugos reikalavimus, nustatytus Reglamente (EB) Nr. 852/2004 ir Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2008 m. rugsėjo 15 d. įsakyme Nr. V-884 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 54:2017 „Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos“ patvirtinimo“ (toliau ‒ HN 54:2017).

 18. Už Tvarkos aprašo nuostatų laikymąsi atsakingas maitinimo paslaugos teikėjas.

 19. Maitinimas organizuojamas valgykloje ir kitose higieniškai maitinti tinkamose patalpose ar vietose laikantis maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų, nustatytų Reglamente (EB) Nr. 852/2004, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakyme Nr. V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“ patvirtinimo“ (toliau ‒ HN 15:2005), Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2006 m. kovo 9 d. įsakyme Nr. V-168 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 26:2006 „Maisto produktų mikrobiologiniai kriterijai“ (toliau ‒ HN 26:2006) patvirtinimo“ ir Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. gegužės 2 d. įsakyme Nr. V-417 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“ (toliau ‒ HN 16:2011), ir sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie švaraus stalo.

 20. Kiekvieną dieną mokiniai turi gauti šilto maisto. Pietūs organizuojami ne ankščiau kaip 2,5 val. ir ne vėliau kaip praėjus 4 val. nuo pamokų pradžios.

 20.1. 1-7 kl. mokiniai valgo pietus po 3 pamokų;

 20.2. 8-IV kl. mokiniai valgo po 4 pamokų.

 21. Maisto patiekimas turi atitikti Tvarkos aprašo 6 priedo reikalavimus. Visi pietų metu patiekiami patiekalai turi būti nurodyti valgiaraštyje. Pietus mokiniai pasirinka iš kelių karštųjų pietų patiekalų ir kelių garnyrų bei daržovių.

 22. 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.

 23. Mokinių 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; 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; maisto produktai ir patiekalai, neatitinkantys Tvarkos aprašo 3‒5 prieduose nustatytų reikalavimų.

 24. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

 24.1. 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 programas įgyvendinančiose įstaigose ir poilsio stovyklose, kurių virtuvėse yra galimybės tik pašildyti maistą;

 24.2.patiekiamas maistas turi būti kokybiškas ir įvairus;

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

 24.4. gaminant maistą neturi būti naudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto

priedų;

 24.5. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių (rekomenduojama sezoninių,

šviežių). Rekomenduojama, kad vaisiai būtų tiekiami papildomo maitinimo metu;

 24.6. kiekvieną dieną turi būti patiektas patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų. Bendrojo ugdymo programos;

 24.7. rekomenduojama sriubą tiekti papildomo maitinimo metu;

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

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

 24.10. 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 Tvarkos aprašo 7 priedo reikalavimus;

 24.11. 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;

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

 24.13. pienas ir kiti gėrimai vaikams neteikiami šalti, rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip 15oC;

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

 24.15. maistas patiekiamas estetiškai.

 25. Gimnazijoje turi būti sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens (rekomenduojama kambario temperatūros, pvz., pilstomo iš geriamajam vandeniui skirtų indų, talpų, automatų ir pan.). Rekomenduojama sudaryti galimybę vaikams gauti ir karšto virinto geriamojo vandens. Vandeniui atsigerti turi būti naudojami asmeninio naudojimo arba vienkartiniai puodukai, stiklinaitės ar buteliukai.

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

 27. Gimnazijos valgykloje kurioje maitinami mokiniai, matomoje vietoje skelbiami:

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

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

 27.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris (skambinti maitinimo organizavimo klausimais), juridinio asmens, teikiančio vaikų ir mokinių maitinimo paslaugas, telefono numeris;

 28. Gimnazijos interneto svetainėje skelbiamas Tvarkos aprašas ir valgiaraščiai.

 29. Valgiaraščiai sudaromi atsižvelgiant į gimnazijoje besimokančių mokinių amžių. Skiriamos trys amžiaus grupės: 6–10 metų (1-4 kl. mokiniai), 11–14 metų (5-8 kl. mokiniai), 15–18 metų (I-IV klasių mokiniai).

 30. 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.

 31. Gimnazija dalyvauja Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programose, finansuojamose Europos Sąjungos ir Lietuvos Respublikos valstybės biudžeto lėšomis.

 32. Suaugusiems asmenims, besimaitinantiems Gimnazijos valgykloje, neturi būti pateikiami šio Tvarkos aprašo reikalavimų neatitinkantys maisto produktai ar patiekalai mokinių maitinimo metu.

 33. Gimnazijoje be pietų, taip pat gali būti patiekiami šalti užkandžiai (raštišku vaikų atstovų pagal įstatymą pritarimu).

 34. Mokiniams, pateikusiems gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. 027-1/a), organizuojamas pritaikytas maitinimas.

# IV SKYRIUS

 **BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS**

35. Visuomenės sveikatos specialistas, vykdantis sveikatos priežiūrą gimnazijoje, pagal Tvarkos aprašo 1 priedo 2 punktą vertina mokinių maitinimo organizavimo atitiktį Tvarkos aprašo reikalavimams ir atitinkamos 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 (Tvarkos aprašo 2 priedas) ir nedelsdamas raštu apie tai informuoja maitinimo paslaugos teikėją, pranešimo kopiją pateikia vadovui. Maitinimo paslaugos teikėjas atsako už tai, kad nustatyti vaikų maitinimo organizavimo trūkumai būtų pašalinti nedelsiant. Nepašalinus neatitikimų per tą pačią dieną, visuomenės sveikatos specialistas apie tai praneša teritorinei Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai.

 36. Maitinimo paslaugos teikėjas atsako už tai, kad nustatyti mokinių maitinimo organizavimo trūkumai būtų pašalinti nedelsiant.

1 priedas

**VISUOMENĖS SVEIKATOS SPECIALISTO FUNKCIJOS, PRIŽIŪRINT MAITINIMO ORGANIZAVIMĄ GIMNAZIJOJE**

1. Raštu informuoti gimnazijos 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:
	1. ar mokinių maitinimui netiekiamos draudžiamos tiekti maisto produktų grupės (vertinamas tik vaikams patiekiamas maistas);
	2. ar nepažeidžiami patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai;
	3. ar sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo;
	4. ar vykdomi Tvarkos aprašo 29, 30, 31, 33, 34 punktų reikalavimai;
	5. ar pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. 027-1/a) organizuojamas pritaikytas maitinimas;
	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;
	7. ar visi pietų metu patiekiami patiekalai yra nurodyti valgiaraštyje;
	8. ar pietų metu tiekiami tausojantis ir augalinės kilmės maisto produktų patiekalai (Tvarkos aprašo ;
	9. ar visi kiti nei pietūs maitinimai organizuojami pagal valgiaraščius;
	10. ar valgiaraščiai sudaryti ne mažiau kaip 15 darbo dienų laikotarpiui.

2 priedas

# (Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalo forma) 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 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |