

PATVIRTINTA

Klaipėdos miesto visuomenės sveikatos biuro

direktoriaus 2026 m. vasario 23 d. įsakymu Nr. J- 90

**MOKYKLŲ, ĮGYVENDINANČIŲ IKIMOKYKLINIO IR PRIEŠMOKYKLINIO BEI
IKIMOKYKLINIO, PRIEŠMOKYKLINIO IR PRADINIO UGDYMO PROGRAMAS,
VALGIARAŠČIŲ RENGIMO IR NAUDOJIMO TVARKOS APRAŠAS**

BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Mokyklų, įgyvendinančių ikimokyklinio ir priešmokyklinio (lopšelis - darželis) bei ikimokyklinio, priešmokyklinio ir pradinio ugdymo programas (mokykla - darželis), (toliau - Mokyklų) valgiaraščių rengimo, derinimo ir naudojimo tvarkos aprašas (toliau – Aprašas) nustato perspektyvinių valgiaraščių, technologinių kortelių, pritaikyto maitinimo perspektyvinių valgiaraščių, papildomų-šventinių dienų valgiaraščių (toliau – Papildomų valgiaraščių) sudarymo bei naudojimo tvarką, kontrolinių virimų-kepimų atlikimo tvarką, dokumentų tvarkymo bei privalomos informacijos viešinimo tvarką, maisto pateikimo ir stalų serviravimo rekomendacijas.

2. Aprašas taikomas Klaipėdos miesto savivaldybės teritorijoje esančiose valstybinėse ikimokyklinio ugdymo mokyklose, įgyvendinančiose ikimokyklinio ir priešmokyklinio bei ikimokyklinio, priešmokyklinio ir pradinio ugdymo programas.

3. Už vaikų maitinimo organizavimą Mokykloje pagal kompetenciją atsako Mokyklos steigėjas, Mokyklos vadovas, Klaipėdos miesto visuomenės sveikatos biuras (toliau – Biuras).

4. Biuro mitybos specialistai atsakingi už patiekalų technologinių kortelių (toliau – Kortelių) sudarymą, perspektyvinių valgiaraščių bei pritaikyto maitinimo perspektyvinių valgiaraščių rengimą.

5. Aprašas parengtas vadovaujantis:

5.1. Lietuvos Respublikos Maisto įstatymu 2000 m. balandžio 4 d. Nr. VIII-1608 (galiojanti suvestinė redakcija);

5.2. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. Nr. V-675 įsakymu „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2021 „Maisto higiena“ patvirtinimo“ (galiojanti suvestinė redakcija);

5.3. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2016 m. sausio 26 d. įsakymu Nr. V-93 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 75:2016 „Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programų vykdymo bendrieji sveikatos saugos reikalavimai patvirtinimo“ (galiojanti suvestinė redakcija);

- 5.4. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V - 964 „Dėl vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ (galiojanti suvestinė redakcija);
- 5.5. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2016 m. birželio 23 d. įsakymu Nr. V-836 „Dėl rekomenduojamos paros maistinių medžiagų ir energijos normų patvirtinimo“ (galiojanti suvestinė redakcija);
- 5.6. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. liepos 19 d. įsakymu Nr. V-640 „Dėl rekomenduojamų maisto produktų atšildymo, pirminio ir šiluminio apdorojimo nuostolių sąrašo patvirtinimo“;
- 5.7. Klaipėdos miesto savivaldybės tarybos 2022 m. balandžio 28 d. sprendimu Nr. T2-91 patvirtintas „Visuomenės sveikatos priežiūros organizavimo mokykloje tvarkos aprašas“ (galiojanti suvestinė redakcija);
- 5.8. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerija. (2023). *Estetiško maisto patiekimo rekomendacijos vaikų ugdymo įstaigoms* (<https://sam.lrv.lt/lt/veiklos-sritys/visuomenes-sveikatos-prieziura/mityba-ir-fizinis-aktyvumas-2/vaiku/estetisko/>).

II. PERSPEKTYVINIŲ VALGIARAŠČIŲ RENGIMO TVARKA. PATIEKALŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS

6. Maitinimas organizuojamas pagal perspektyvinius 15 darbo dienų valgiaraščius, patvirtintus Biuro direktoriaus.
7. Valgiaraščiai sudaromi 1-3 metų, 4-7 metų ir 6-10 metų amžiaus vaikams.
8. Valgiaraščiuose nurodomi pusryčiams, pietums, vakarienei, naktpiečiams patiekiami patiekalai, patiekalų kiekiai (g), maistinė (baltymų, riebalų, angliavandenių (g)) ir energinė (kcal) vertės, taip pat kiekvienos dienos maistinė (baltymų, riebalų, angliavandenių (g)) ir energinė (kcal) vertės.
9. Perspektyviniai valgiaraščiai ir Kortelės (pirmoje ir antroje dalyse) yra tvirtinami Biuro direktoriaus ir yra Biuro nuosavybė.
10. Perspektyviniame valgiaraštyje galimi trumpalaikiai vienkartiniai (Aprašo 40 punktas) ir ilgalaikiai pakeitimai.
11. Ilgalaikiai pakeitimai atliekami pasikeitus teisės aktams, esant poreikiui arba kai valgiaraštyje tie patys nereikšmingi vienkartiniai keitimai kartojasi.
12. Ilgalaikių perspektyvinio valgiaraščio pakeitimų sąlygos:
 - 12.1. patiekalų ar produktų pakeitimai turi būti pateikti svariomis ir aiškiomis priežastimis, kurios turi būti pateiktos raštu (el. paštu) kuruojančiam mitybos specialistui;

- 12.2. patiekalų ar produktų pakeitimai derinami ne anksčiau kaip po 15-os darbo dienų perspektyvinio valgiaraščio naudojimo;
- 12.3. valgiaraščio variantą galima pakeisti kitu tik prieš naujus mokslo metus, einamaisiais mokslo metais leidžiami tik valgiaraščio pakeitimai;
- 12.4. per einamuosius mokslo metus galima du kartus atlikti perspektyvinio valgiaraščio pakeitimus;
- 12.5. perspektyvinio valgiaraščio pakeitimus visuomenės sveikatos specialistas (toliau – VSS) raštu (el. paštu) suderina su Mokyklą kuruojančiu mitybos specialistu.
13. Kortelės paruoštos vadovaujantis:
- 13.1. Narbutienė Ž., Valatkevičienė Ž. „15 dienų perspektyvinis valgiaraštis ikimokyklinio ugdymo įstaigoms“, Vilnius: UAB „Rakorda“, 2014;
- 13.2. „Pavyzdinių ikimokyklinių vaikų ugdymo įstaigų 20 dienų perspektyvinių valgiaraščių ir patiekalų receptūrų rinkinys“, Kaunas: UAB „VR Trading“, 2012;
- 13.3. Bogušienė R. „Sveikatai palankus technologinių kortelių ir valgiaraščių rinkinys darželiams, mokykloms, kavinėms, namams vaikų maitinimui nuo 1 iki 18 metų“, 2017.
- 13.4. Bogušienė R. „Sveikatai palankus 230 technologinių kortelių rinkinys“ (el.leidinys).
- 13.5. Bogušienė R. „Sveiko maisto gamyba. 322 technologinių kortelių, valgiaraščių ir metodinės medžiagos rinkinys“, 2022.
14. Kortelėse nurodomi naudojami maisto produktai, jų bruto ir neto kiekiai (g), maistinė (baltymų, riebalų, angliavandenių (g)) ir energinė (kcal) vertės, patiekalo gamybos technologinis aprašymas, realizavimo laikas ir patiekimas.
15. Kortelėse produktų atšildymo, pirminio ir šiluminio apdorojimo nuostoliai apskaičiuojami vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. liepos 19 d. įsakymu Nr. V-640 „Dėl rekomenduojamų maisto produktų atšildymo, pirminio ir šiluminio apdorojimo nuostolių sąrašo patvirtinimo“ (<https://www.e-tar.lt/portal/lt/legalAct/TAR.5CF7E7D357E3>), išskyrus:
- 15.1. Kortelėse daržovių pirminio apdorojimo nuostoliai, apskaičiuoti pagal visų sezonų pirminio apdorojimo nuostolių vidurkį (1 priedas);
- 15.2. Kortelėse žuvies atšildymo ir pirminio apdorojimo bruto svoris (g) nenurodomas, jį apskaičiuoja Mokykloje dirbantis VSS pagal gaunamą produkciją;
- 15.3. esant poreikiui, Kortelėse žaliavų maistinės (baltymų, riebalų, angliavandenių (g)) ir energinės (kcal) vertės apskaičiuojamos, naudojant konkrečios žaliavos rūšių vidurkį (pvz., skirtingų rūšių miltai, skirtingos tam tikros mėsos skerdenos dalys).
16. Kortelėse patiekalų maistinė ir energinė vertės apskaičiuojamos, vadovaujantis Sveikatos mokymo ir ligų prevencijos centro maisto bazės duomenimis (<http://foodbase.azurewebsites.net/>) arba kitomis Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministerijos nurodytomis duomenų bazėmis

(<https://sam.lrv.lt/lt/veiklos-sritys/visuomenes-sveikatos-prieziura/mityba-ir-fizinis-aktyvumas-2/maistingumas>).

17. Biuro Kortelių rinkinys yra nuolat koreguojamas ir pildomas. Pakeitimai Kortelėse atliekami esant poreikiui ir (ar) jeigu ne mažiau nei 5 Mokyklos kreipiasi raštu dėl patiekalų gamybos technologinių neatitikimų.

18. Pakeitimai atliekami vadovaujantis Kontrolinių virimų-kepimų atlikimo tvarka (VI skyrius, Aprašo 48-55 punktai).

19. Mokykloje dirbantis VSS naudoja naujausios redakcijos atspausdintas Korteles iš pritaikyto maitinimo ir perspektyvinių valgiaraščių.

III. PRITAIKYTO MAITINIMO PERSPEKTYVINIŲ VALGIARAŠČIŲ RENGIMO TVARKA

20. Už pritaikyto maitinimo perspektyvinių valgiaraščių rengimą atsakingi mitybos specialistai.

21. Vaikams, turintiems sveikatos sutrikimų, mitybos specialistas pagal tėvų (globėjų) pateiktą prašymą (4 priedas) ir raštiškas gydytojų rekomendacijas (forma Nr. E027-1, o pasikeitus sveikatos būklei – forma Nr. 046/a) sudaro atskirą pritaikytą perspektyvinį valgiaraštį.

22. Raštiškos gydytojų rekomendacijos (forma Nr. E027-1, o pasikeitus sveikatos būklei – forma Nr. 046/a) pateikiamos prašymo formoje (4 priedas). Gautą ir bendra tvarka Mokykloje registruotą prašymą (4 priedas) iš tėvų (globėjų) VSS privalo pateikti ne vėliau kaip per vieną darbo dieną nuo tokio prašymo registravimo dienos kuruojančiam mitybos specialistui.

23. Pritaikyto maitinimo valgiaraštis rengiamas 30 darbo dienų nuo prašymo gavimo datos.

24. Pritaikyto maitinimo perspektyviniai valgiaraščiai rengiami pagal Mokykloje naudojamą 15 darbo dienų perspektyvinį valgiaraštį, nenaudojant maisto produktų, kurių vaikas negali vartoti ir (ar) patiekalai keičiami kitais, atitinkančiais raštiškas gydytojų rekomendacijas.

25. Pritaikyto maitinimo perspektyvinis valgiaraštis tvirtinamas Biuro direktoriaus įsakymu.

26. Patvirtintas ir su tėvais (globėjais) suderintas pritaikyto maitinimo valgiaraštis turi būti atspausdintas. Prie valgiaraščio turi būti pridėtos tėvų (globėjų) prašymo (4 priedas) ir sutikimo (5 priedas) kopijos.

27. Pritaikyto maitinimo perspektyvinis valgiaraštis pradedamas taikyti Mokykloje, gavus vaikų tėvų (globėjų) raštišką sutikimą (5 priedas).

28. Pritaikyto maitinimo perspektyvinio valgiaraščio rengimo laikotarpiu už vaiko maitinimo organizavimą atsakingas Mokykloje dirbantis VSS. Maitinimas organizuojamas vadovaujantis Mokykloje naudojamu perspektyviniu valgiaraščiu, nenaudojant produktų, kurių vaikas negali vartoti, ir (ar) patiekalai keičiami kitais, atitinkančiais raštiškas gydytojų rekomendacijas.

29. Vaikai, kuriems reikalingas pritaikyto maitinimo perspektyvinis valgiaraštis, gali būti maitinami tą dieną iš namų atneštu maistu, tėvams (globėjams) pateikus Mokyklai prašymą (7 priedas) ir suderinus su Mokyklos vadovu. Tokiu atveju taikomi reikalavimai:

29.1. iš namų atneštas maistas turi atitikti Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d įsakymo Nr. V-964 „Dėl vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ (galiojanti suvestinė redakcija) 19 punkto ir 5 priedo reikalavimus;

29.2. Mokyklos iš namų atneštą maistą turi laikyti ir patiekti reikiamos temperatūros.

30. Tėvai (globėjai) savo vaikui gali atsisakyti pritaikyto maitinimo, užpildę sutikimo formą dėl maitinimo pagal įstaigos naudojamą perspektyvinį valgiaraštį (6 priedas).

31. Vasaros atostogų laikotarpiu, vaikui lankant kitą Mokyklą, pritaikytas maitinimas organizuojamas pagal toje Mokykloje naudojamą 15 dienų perspektyvinį valgiaraštį, nenaudojant maisto produktų, kurių vaikas negali vartoti ir (ar) patiekalai keičiami kitais, atitinkančiais raštiškas gydytojų rekomendacijas. Už vaiko maitinimo organizavimą atsakingas Mokykloje dirbantis VSS.

32. Pritaikyto maitinimo perspektyvinis valgiaraštis keičiamas, pasikeitus vaiko sveikatos būklei (forma Nr. 046/a), ir (ar) pasikeitus teisės aktams, kuriais vadovaujantis jis buvo sudarytas.

33. Gautą tėvų (globėjų) ir bendra tvarka Mokykloje registruotą sutikimą dėl pritaikyto maitinimo valgiaraščio (5 priedas), sutikimą dėl valgymo pagal bendrą įstaigos valgiaraštį (6 priedas), prašymą dėl maisto atsinešimo iš namų (7 priedas), prašymą dėl vegetarinio valgiaraščio (10 priedas), prašymą dėl maitinimo be tam tikrų maisto produktų ar jų grupių (11 priedas), VSS dokumentų kopijas perduoda kuriojamam mitybos specialistui, o originalai laikomi vaiko bylose.

34. Atsinaujinusiame vaiko sveikatos pažymėjime būtinas naujas tėvų (globėjų) prašymas (4 priedas) ir sutikimas dėl pritaikyto maitinimo valgiaraščio (5 priedas), net jei alergenai vaiko sveikatos pažymėjime išlieka tokie patys.

IV. PERSPEKTYVINIŲ VALGIARAŠČIŲ NAUDOJIMO TVARKA

35. Mokykla, prieš pradėdama naudotis 15 dienų perspektyviniu valgiaraščiu, pritaikyto maitinimo valgiaraščiu ir Kortelėmis, savo pasirinkimą patvirtina Mokyklos direktoriaus įsakymu.

36. Dienos valgiaraštis-reikalavimas maisto produktams išduoti (toliau – Dienos valgiaraštis) sudaromas naudojant Biuro elektroninę valgiaraščių rengimo programą „Maitinimo organizavimo programa“.

37. Maitinimo organizavimo programoje skiltyje „Produkto pavadinimas ir matavimo vienetas“ rekomenduojama įrašyti miltų rūšį (pvz., kvietiniai, avižiniai ir pan.), kokios daržovės – valytos ar nevalytos, mėsos skerdenos dalis (kumpinė, nugarinė ir pan.) - šaldyta ar atvėsinta, bei žuvis - riebi ar liesa, naudojama patiekalų gamybai.

38. Dienos valgiaraštį pagal perspektyvinį valgiaraštį sudaro Mokykloje dirbantis VSS pagal tos dienos vaikų ir valgančiųjų darbuotojų skaičių.

39. Dienos valgiaraštyje nurodyti ir faktiškai patiekiami maisto produktai ar patiekalai gali skirtis, jei atliekami nereikšmingi vienkartiniai keitimai:

39.1. vienas maisto produktas ar patiekalas pakeičiamas tos pačios maisto produktų grupės kitu maisto produktu ar patiekalu, kai maistinė vertė nepablogėja, o energinė vertė pasikeičia ne daugiau kaip 10 proc.;

39.2. kai tos pačios savaitės visos dienos valgiaraštis apkeičiamas vietomis su kitu visos dienos valgiaraščiu (pvz., trečiadienio dienos valgiaraštį galima keisti į ketvirtadienio dienos valgiaraštį);

39.3. kiti Dienos valgiaraščio pakeitimai galimi, iškilus ir (ar) paaiškėjus tik nenumatytoms ir (ar) netikėtoms aplinkybėms (pavyzdžiui, tiekėjas atvežė brokuotą, vartojimui netinkamą produkciją ir pan.) bei Mokyklos direktoriui juos patvirtinus (3 priedas);

39.4. galimus nereikšmingus Dienos valgiaraščio pakeitimus atlieka VSS, suderinęs su Mokyklos vadovu.

40. Jei valgiaraštyje tie patys nereikšmingi vienkartiniai keitimai kartojasi, valgiaraštis turi būti pakeistas ir patvirtintas iš naujo (Aprašo 11 punktas).

41. Sudarant Dienos valgiaraštį:

41.1. pietums patiekiamą „Pagardintą stalo vandenį“ pasirinkti iš 6.1.1. – 6.1.6. siūlomo nesaldintų gėrimų Kortelių rinkinio;

41.2. patiekiamas daržovių salotas arba daržoves pasirinkti iš siūlomo 12.1, 12.2 ir 12.4 Kortelių rinkinio;

41.3. patiekiamas virtas kruopas pasirinkti iš 11.2.1 – 11.2.4 ir 11.2.6. – 11.2.8 Kortelių rinkinio. Rekomenduojama išlaikyti įvairovę Dienos valgiaraštyje ir 15-os dienų perspektyviniame valgiaraštyje;

41.4. patiekalų maistinės vertės gerinimui naudoti natūralius priedus atsižvelgiant į vaikų amžių (sėlenas, natūralius uogų miltelius). Priedų kiekis 1 vaikui per dieną 0,3 - 0,5 g;

41.5. patiekalų maistinės vertės bei estetinio vaizdo gerinimui naudoti džiovintas prieskonines žoleles (baziliką, mairūną, raudonėlį, petražoles ir kt.), šviežias salotas (gražgarstes, sultenes, špinatus ir kt.), šviežias prieskonines žoleles (krapsus, svogūnų laiškus, petražoles ir kt.);

41.6. druska 1-3 m. vaikams išrašoma daugiausiai 3 g vaikui / dieną, o 4-7 m. vaikams išrašoma daugiausiai 4 g vaikui / dieną;

41.7. prieskoniai (pipirai, česnakai ir kt.) išrašomi 1 vaikui per dieną 0,8 - 1 g;

- 41.8. vaisius pasirinkti atsižvelgiant į sezoniškumą, apskaičiuojant vaisių bruto svorį (g) vadovautis vaisių pirminio apdorojimo nuostolių sąrašu (8 priedas);
- 41.9. ruošiant kiaušinius maisto gamybai, vadovautis kiaušinių paruošimo maisto gamyboje taisyklėmis (9 priedas);
- 41.10. rinktis maisto produktus iš rekomenduojamų maisto produktų sąrašo (1 lentelė).

1 lentelė. Rekomenduojamų produktų sąrašas

PIENO PRODUKTAI (riebalų kiekis 100 g, %)	
Sviestas	82
Varškė	9
Sūris fermentinis	45-50
Kefyras	2,5
Mocarela sūris	45
Plėšomos sūrio lazdelės	40
PIENO PRODUKTAI (riebalų kiekis 100 g, %)	
Grietinė	30
Grietinėlė	30-36
Jogurtinė grietinė, liesa grietinė	10-15
Jogurtas	2-5
Varškės sūris	13-24
Pienas	2,5
Lydytas tepamas sūris	45-50
ALIEJAI	
Šaltiems, termiškai neapdorotiems patiekalams	Nerafinuoti, pirmo spaudimo, aukščiausios rūšies aliejai (alyvuogių, avokado, lazdyno riešutų, sezamo, moliūgų sėklų, saulėgrąžų ir kt.)
Patiekalų kepimui	Kepimui tinkantys aliejai (saulėgrąžų, rapsų ir kt.)
MĖSA	
Atvėsinta arba šaldyta kiauliena (kumpinė, nugarinė), jautiena (kumpinė), vištiena, kalakutiena (filė, šlaunelių mėsa)	
ŽUVIS	
Atvėsintos arba šaldytos lydekos, menkės, lašišos, kuprės, skumbrės, starkio, paltuso, tilapijos, ešerio, baramundžio, šamo, upėtakio ir plekšnės (filė)	
MAKARONAI	
Kietųjų kviečių, viso grūdo kietųjų kviečių, spelta	
RYŽIAI	
Plikyti, nešlifuoti (rudieji)	
MILTAI	
Viso grūdo (kvietiniai, ruginiai, avižiniai ir kt.), spelta, grikių, kukurūzų ir kt.	
UOGIENĖS / DŽEMAI	
Uogų ir vaisių kiekis 1000 g produkto ne mažiau nei 450-500 g (45-50%).	

42. Dienos valgiaraštyje išduodant produktus, vadovautis:

42.1. leistinu maisto produktų išdavimo nuokrypiu (2 lentelė);

- 42.2. išduodamų maisto produktų kiekį apvalinti pagal matematinę apvalinimo taisyklę iki dešimtosios skaičiaus dalies;
- 42.3. kitus produktus – kruopas, cukrų, aliejų, uogienę, miltus, kakavą, makaronus, pomidorų padažą – sverti ir apvalinti iki dešimtosios skaičiaus dalies;
- 42.4. pusryčiams leistinų maisto produktų išdavimo nuokrypis: kruopoms nustatomas $\pm 10\%$, duonai, duonos gaminiams, smulkiesiems pyrago gaminiams $\pm 10\%$;
- 42.5. esant leistinų maisto produktų išdavimo nuokrypių neatitikimams juos reikia fiksuoti Leistinų maisto produktų išdavimo nuokrypių neatitikimų registracijos formoje (12 priedas). Kiekvieno mėnesio pabaigoje su registracijos formoje pateiktais duomenimis turi būti raštiškai supažindintas ugdymo įstaigos vadovas.

2 lentelė. Leistinas maisto produktų išdavimo nuokrypis

Produktų grupės	Leistinas nuokrypis, %
Pienas ir pieno produktai	± 10
Mėsa	± 5
Žuvis	± 5
Duona, duonos gaminiai, smulkieji pyrago gaminiai	± 5
Šviežios daržovės, vaisiai	± 10
Konservuotos daržovės, vaisiai	± 10
Valytos daržovės	± 5

V. PAPILDOMŲ-ŠVENTINIŲ DIENŲ VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO BEI NAUDOJIMO TVARKA

43. Esant poreikiui, švenčių proga gali būti rengiamas papildomas-šventinis dienos valgiaraštis (toliau – Papildomas valgiaraštis), kurį sudaro Mokykloje dirbantis VSS.

44. Papildomas valgiaraštis sudaromas atskiru Dienos valgiaraščiu ir patvirtinamas Mokyklos vadovo.

45. Papildomame valgiaraštyje išduodami maisto produktai turi atitikti 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymo Nr. V-964 „Dėl vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ (galiojanti suvestinė redakcija) 19 punkto ir 5 priedo reikalavimus.

46. Už Papildomą valgiaraštį mitybos specialistai neatsako.

VI. KONTROLINIŲ VIRIMŲ-KEPIMŲ ATLIKIMO TVARKA

47. Skyriaus nuostatos apima patiekalų gamybos technologinių neatitikimų fiksavimą, siūlytinių tokių patiekalų Kortelių korekcijų ir naujai sukurtų Kortelių kontrolinius virimus-kepimus bei minėtų Kortelių tvirtinimą.

48. Kontrolinius virimus-kepimus gali inicijuoti mitybos specialistai, Mokyklų VSS, Mokyklų administracija, Mokyklų virtuvės darbuotojai.

49. Kontrolinius virimus-kepimus atlieka 2 Mokyklos virėjos (-ai) ir Mokykloje dirbantis VSS.

50. Kontrolinio virimo-kepimo metu pildoma Kontrolinio virimo-kepimo forma (2 priedas).

51. Besikreipiančioji Mokykla dėl patiekalų gamybos technologinių neatitikimų turi atlikti konkretaus patiekalo 1 kontrolinį virimą-kepimą pagal Kontrolinio virimo-kepimo formą (2 priedas), pastabose nurodant neatitikimus ir / ar jų numanomą priežastį.

52. Pakeitimai Kortelėse atliekami esant poreikiui, jeigu ne mažiau nei 5 Mokyklos kreipiasi dėl patiekalų gamybos technologinių neatitikimų bei ne mažiau nei 2 iš jų atlieka kontrolinį virimą-kepimą pagal Kontrolinio virimo-kepimo formą (2 priedas), pastabose nurodant atliktus pakeitimus ir / ar pastabas.

53. Užpildyta forma apie kontrolinio virimo-kepimo rezultatus atsiunčiama elektroniniu paštu Mokyklą kuriojančiam mitybos specialistui.

54. Naujai receptūrai pasitvirtinti kontroliniai virimai-kepimai pasirinktam patiekalui atliekami 3 Mokyklų.

55. Pakoreguotas ir (ar) naujai sukurtas Korteles galima naudoti tik tada, kai bus įtrauktos mitybos specialistų į Kortelių rinkinį.

VII. DOKUMENTŲ TVARKYMO BEI PRIVALOMOS INFORMACIJOS VIEŠINIMO TVARKA

56. Naujausios redakcijos atspausdintos technologinės kortelės turi būti suskirstytos segtuvuose pagal savaitės dienas, o daržovių, daržovių salotų, vaisių, gėrimų ir kitų pagardų laikomi atskirame segtuve.

57. Ugdymo įstaigos vaikų priėmimo-nusirengimo patalpoje skelbiama: einamosios dienos valgiaraščiai (nurodant visus faktiškai patiekiamus maisto produktus, patiekalus, gėrimus ir užkandžius), Valstybinės maisto veterinarijos tarnybos nemokamas telefono linijos numeris, juridinis ar fizinis asmuo, teikiantis vaikų maitinimo ir (ar) maisto produktų tiekimo paslaugas, Tvarkos aprašo (19 p.) nuostatos. Rekomenduojama, kad visa informacija būtų skelbiama vienoje vietoje, informacija, išskyrus einamosios dienos valgiaraščius, turi būti skelbiama viename informaciniame lape.

58. Ugdymo įstaigos vaikų valgykloje ar kitoje patalpoje, kurioje maitinami vaikai, skelbiama: maisto pasirinkimo piramidė ir maisto produktų ženklavimo simboliu „Rakto skylutė“ plakatai ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija. Rekomenduojama, kad informacija būtų skelbiama vaikams gerai matomoje vietoje.

VIII. MAISTO PATEIKIMO IR STALŲ SERVIRAVIMO REKOMENDACIJOS

59. Patiekalai turi būti tiekiami vienspalvėse, pageidautina baltose ir be raštų, lėkštėse bei dubenėliuose. Sudėtiniam patiekalams galima naudoti sekcijines lėkštes, kurios padeda išvengti skirtingų maisto dalių susimaišymo.

60. Indai turi būti tvarkingi, be matomų nusidėvėjimo ar pažeidimų požymių.

61. Maistas ir gėrimai neturi būti patiekiami plastikiniuose ar metaliniuose induose. Aliumininių indų ir įrankių naudoti negalima.

62. Patiekiamas maistas ir jo sudedamosios dalys turi būti nepraradę savo tekstūros. Patiekalai, kurie savo esme yra ne skysti (pvz., troškintos daržovės, apkepai, guliašai, omletai ir pan.), patiekimo metu nepraradę jiems būdingos formos, nepervirti, neištižę ir nepavirtę į košę.

63. Daržoves ir garnyrus rekomenduojama patiekti atskiruose induose arba atskirose sekcijinių lėkščių dalyse. Jei jie dedami į vieną lėkštę, svarbu užtikrinti, kad nesusimaišytų su kitomis patiekalo sudedamosiomis dalimis.

64. Tiekiamas daržoves rekomenduojama supjaustyti patogiais vartoti gabalėliais.

65. Maisto patiekimo vietoje rekomenduojame padėti servetėlį

DARŽOVIŲ PIRMINIO APDOROJIMO NUOSTOLIŲ SĄRAŠAS

Produkto pavadinimas	Pirminio apdorojimo nuostolių vidurkis, %
Bulvės	35
Morkos	25
Burokėliai	25
Svogūnai	16
Švieži kopūstai	20
Žiediniai kopūstai	48
Pekino kopūstai	25
Rauginti kopūstai	30
Česnakai	22
Pomidorai	2
Porai	30
Salierai	30
Avokadai	20

(Mokyklos pavadinimas)

KONTROLINIO VIRIMO-KEPIMO FORMA

20 ____ m. ____ d.

Patiekalo receptūros technologinės kortelės Nr. ____

Patiekalo pavadinimas ____

Gaminamų patiekalų skaičius ____

Eil. Nr.	Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g 1 porcijai	Bruto, g (numatytam porcijų skaičiui)	Neto, g 1 porcijai	Neto, g (numatytam porcijų skaičiui)
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
Pusgaminio išeiga					
Gaminio išeiga, g (1 porcijai)					
Terminio apdorojimo nuostoliai, g (1 porcijai)					

Gamybos technologijos išsamus aprašymas

Pastabos

Virėjas

(Vardas, pavardė, parašas)

Virėjas

(Vardas, pavardė, parašas)

VSS

(Vardas, pavardė, parašas)

(Mokyklos pavadinimas)

TVIRTINU

DĖL DIENOS VALGIARAŠČIO-REIKALAVIMO PRODUKTAMS IŠDUOTI PAKEITIMO

20__m.____d.____patiekalas____keičiamas
____patiekalu,

1. dėl

Ištaigos atstovai:

Sandėlininkas_____
VSS_____
Virėjas_____

Tėvų (globėjų) vardas, pavardė

Tel. Nr.

El. paštas

Mokyklos pavadinimas _____
Direktoriui

PRAŠYMAS DĖL PRITAIKYTO MAITINIMO VALGIARAŠČIO

20 _____ m. _____ d.
Klaipėda

Prašau, kad mano sūnus / dukra _____
(vaiko vardas, pavardė)

gim. metų _____, būtų maitinamas pagal individualų pritaikyto maitinimo valgiaraštį pagal gydytojo raštišką rekomendaciją:

„_____“
_____.

Gydytojo raštiškos rekomendacijos galioja iki _____ (išrašyti gydytojo rekomendacijos galiojimą)

Esu informuotas (-a), kad pritaikyto maitinimo valgiaraščius rengia atsakingi Klaipėdos m. visuomenės sveikatos biuro mitybos specialistai. Vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d įsakymo Nr. V - 964 „Dėl vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ (galiojanti suvestinė redakcija) 8 punktu, „pritaikyto maitinimo valgiaraščiai turi būti parengti ne vėliau kaip per 30 darbo dienų“ nuo šio PRAŠYMO perdavimo mitybos specialistui datos. Minimu laikotarpiu už pritaikyto maitinimo organizavimą atsakingas visuomenės sveikatos specialistas.

Aš suprantu ir sutinku, kad šiame PRAŠYME pateikta informacija bus dalijamasi su Mokyklos darbuotojais, kitais asmenimis, dalyvaujančiais maitinimo organizavime, tiekime ir ugdyme mano vaiko sveikatos ir saugos tikslais. Įsipareigoju nedelsiant informuoti Mokyklą apie visus pokyčius, galinčius turėti įtakos šio PRAŠYMO įgyvendinimui.

Esu informuotas ir sutinku, jog iškilus poreikiui, mitybos specialistas, kuris ruošia pritaikyto maitinimo valgiaraštį, gali būti supažindintas su mano vaiko Formoje Nr. E027-1 esančiais duomenimis.

Parašas

Tėvų (globėjų) vardas, pavardė

Tvirtinu, kad išrašyta gydytojo rekomendacija yra teisinga ir atitinka raštiškus gydytojo nurodymus, pateiktus Formoje Nr. E027-1.

Parašas

Visuomenės sveikatos specialisto vardas, pavardė

Tėvų (globėjų) vardas, pavardė

Tel. Nr.

El. paštas

Mokyklos pavadinimas _____
Direktoriui

**SUTIKIMAS
DĖL PRITAIKYTO MAITINIMO VALGIARAŠČIO**

20 _____ m. _____ d.
Klaipėda

Sutinku, kad mano sūnus / dukra _____
(vaiko vardas, pavardė)

gim. metų _____ būtų maitinamas pagal individualų pritaikyto maitinimo

valgiaraštį, patvirtintą _____ Biuro
(įsakymo data ir numeris)

direktoriaus įsakymu.

Parašas

Tėvų (globėjų) vardas, pavardė

Tėvų (globėjų) vardas, pavardė

Tel. Nr.

El. paštas

Mokyklos pavadinimas _____
Direktoriui

**SUTIKIMAS
DĖL MAITINIMO PAGAL ĮSTAIGOS PERSPEKTYVINĮ VALGIARAŠTĮ**

20 _____ m. _____ d.
Klaipėda

Aš _____ esu informuotas (-a), kad
Tėvų (globėjų) vardas, pavardė
mano sūnaus / dukros _____, gim. metų _____,
(vaiko vardas, pavardė)
sveikatos pažymoje Forma Nr. E027-1 yra pateikti gydytojo raštiški nurodymai mano vaikui dėl
pritaikyto maitinimo.

Nepageidauju, kad mano sūnui / dukrai _____
(vaiko vardas, pavardė)
gim. metų _____, būtų rengiamas pritaikyto maitinimo valgiaraštis pagal gydytojo raštišką
rekomendaciją ir sutinku, kad mano vaikas būtų maitinamas pagal įstaigos perspektyvinį valgiaraštį.
Patvirtinu, kad dėl to pretenzijų neturiu ir neturėsiu ateityje.

Parašas

Tėvų (globėjų) vardas, pavardė

Tėvų (globėjų) vardas, pavardė

Tel. Nr.

El. paštas

Mokyklos pavadinimas _____
Direktoriui

**PRAŠYMAS
DĖL MAISTO ATNEŠIMO IŠ NAMŲ**

20 _____ m. _____ d.

Klaipėda

Prašau leisti mano sūnui / dukrai _____,
(vaiko vardas, pavardė, gimimo metai)

lankančiam _____ grupę, maitintis namuose pagamintu ir iš namų atsineštu
maistu.

Tėvų (globėjų) įsipareigojimai ir sutikimai:

1. prisiimu visišką atsakomybę už namuose paruoštų patiekalų saugą ir kokybę;
2. įsipareigoju, kad indai, kuriuose bus atnešamas maistas, bus tvarkingi, sandarūs, skirti ir pritaikyti maistui laikyti bei šildyti mikrobangų krosnelėje;
3. sutinku, kad iš namų atneštas maistas būtų laikomas Mokyklos virtuvės šaldytuve iki reikiamo maitinimo laiko;
4. sutinku, kad iš namų atneštas maistas bus šildomas mikrobangų krosnelėje;
5. įsipareigoju, kad atneštame maiste nebus vaikų maitinimui draudžiamų maisto produktų bei atitiks leidžiamą cukrų, druskos ir privalomą skaidulinių medžiagų kiekį vaikams maitinti tiekiamuose maisto produktuose ir patiekaluose (*Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d įsakymu Nr. V-964 „Dėl vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ (galiojanti suvestinė redakcija)*, 19 p. ir 5 priedas.

Parašas

Tėvų (globėjų) vardas, pavardė

VAISIŲ PIRMINIO APDOROJIMO NUOSTOLIŲ SĄRAŠAS

Eil. Nr.	Vaisiaus pavadinimas	Bruto koeficientas	Išigos					
			80	100	120	150	200	250
Bruto svoris, g								
1.	Abrikosai	1,16	93	116	139	174	232	290
2.	Ananasai	1,82	146	182	218	273	364	455
3.	Apelsinai	1,49	119	149	179	224	298	373
4.	Arbūzai	1,92	154	192	230	288	384	480
5.	Avokadas	1,49	119	149	179	224	298	373
6.	Bananai	1,67	134	167	200	251	334	418
7.	Greipfrutai	1,5	120	150	180	225	300	375
8.	Kiviai	1,33	106	133	160	200	266	333
9.	Kriaušės	1,11	89	111	133	167	222	278
10.	Mandarinai	1,35	108	135	162	203	270	338
11.	Melionai	1,56	125	156	187	234	312	390
12.	Nektarinai	1,16	93	116	139	174	232	290
13.	Obuoliai	1,14	91	114	137	171	228	285
14.	Persikai	1,16	93	116	139	174	232	290
15.	Persimonai	1,11	89	111	133	167	222	278
16.	Slyvos	1,16	93	116	139	174	232	290
17.	Uogos (įvairios)	1,11	89	111	133	167	222	278
18.	Vynuogės	1,11	89	111	133	167	222	278

KIAUŠINIŲ PARUOŠIMO, MAISTO GAMYBAI, TAISYKLĖS

1. Kiaušiniai, naudojami maisto gamybai, turi būti švarūs ir nepažeistu lukštu.
2. Prieš naudodami pamirkykite kiaušinius šiltame (40-45°C) vandenyje 5-10 minučių.
3. Pamirkykite kiaušinius 5-10 minučių 2% geriamosios sodos, šiltame (40-45°C) tirpale.
4. Skalaukite kiaušinius švariu, tekančiu vandeniu.

PASTABOS:

- 2% sodos tirpalo paruošimas: 20 g geriamosios sodos praskieskite 1 litru šilto (40-45°C) vandens;
- jeigu kiaušinių paruošimui nėra atskirų plautuvių, turi būti atskiri žymėti indai;
- keiskite tirpalą ne rečiau kaip 2 kartus per pamainą;
- paruoštus kiaušinius sumuškite ir sudėkite į indus ne daugiau kaip po 5 vienetus, patikrinę kvapą ir išorinį vaizdą, perpilkite į bendrą indą;
- Jeigu naudojate kitas kiaušinių dezinfekcijai skirtas priemones, vadovaukitės gamintojų nurodymais.

Tėvų (globėjų) vardas, pavardė

Tel. Nr.

El. paštas

Ugdymo įstaigos pavadinimas _____
Direktoriui

**PRAŠYMAS
DĖL VEGETARINIO VALGIARAŠČIO**

20 _____ m. _____ d.
Klaipėda

Aš _____ esu informuotas (-a), kad
Tėvų (globėjų) vardas, pavardė

vegetarinis maitinimas vaikams nerekomenduojamas, tačiau jei jis skiriamas dėl religinių, etninių ar kitų priežasčių, turi atitikti Rekomenduojamas paros maistinių medžiagų ir energijos normas vaikams, patvirtintas Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu. Subalansuota mityba būtina normaliai fizinei ir protinei vaiko raidai, užtikrinant vaikų energijos ir maisto medžiagų fiziologinius poreikius. Nevartojant gyvūninės kilmės maisto produktų (mėsos, žuvies, pieno produktų, kiaušinių) organizmui, ypač vaikų, gali trūkti pagrindinių maisto medžiagų, sumažėti apsauginės organizmo savybės ir padidėti įvairių ligų bei sutrikimų išsivystymo rizika. Todėl maitinantis vegetariškai rekomenduojama 2 kartus per metus konsultuotis su gydytoju.

Prašau, kad mano vaikas _____ būtų maitinamas pagal
Vaiko vardas, pavardė, gimimo data

Klaipėdos miesto visuomenės sveikatos biuro parengtą vegetarinį valgiaraštį ir pretenzijų dėl vegetarinio valgiaraščio neturiu ir neturėsiu ateityje.

Parašas

Tėvų (globėjų) vardas, pavardė

Tėvų (globėjų) vardas, pavardė

Tel. Nr.

El. paštas

Ugdymo įstaigos pavadinimas _____
Direktoriui

PRAŠYMAS
DĖL MAITINIMO BE TAM TIKRŲ MAISTO PRODUKTŲ AR JŲ GRUPIŲ

20 _____ m. _____ d.
Klaipėda

Aš _____ prašau, kad mano vaikas
Tėvų (globėjų) vardas, pavardė

_____ dėl etninių / religinių įsitikinimų (ar kitų priežasčių) būtų
Vaiko vardas, pavardė, gimimo data

maitinamas pagal bendrą ugdymo įstaigos perspektyvinį valgiaraštį be šių produktų:

_____ ,

juos eliminuojant ir /ar pakeičiant kitais.

Parašas

Tėvų (globėjų) vardas, pavardė

Mokyklos pavadinimas**LEISTINŲ MAISTO PRODUKTŲ IŠDAVIMO NUOKRYPIŲ NEATITIKIMŲ REGISTRACIJOS FORMA**

20__ m. _____ mėn.

Data	Leistinių maisto produktų išdavimo nuokrypių neatitikimai (produkto pavadinimas ir jo kiekis)	Išvardinti faktinę priežastį	Visuomenės sveikatos specialisto vardas, pavardė, parašas

Susipažinau _____

Ugdymo įstaigos vadovo vardas, pavardė, parašas