

PAGĖGIŲ ALGIMANTO MACKAUS GIMNAZIJA
MOKINIŲ MAITINIMO, NEMOKAMO MAITINIMO ORGANIZAVIMO
TVARKOS APRAŠAS

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Mokinių maitinimo, nemokamo maitinimo organizavimo gimnazijoje tvarkos aprašas (toliau – Tvarkos aprašas) nustato mokinių maitinimo, nemokamo maitinimo vykdomo gimnazijoje, reikalavimus.
2. Tvarkos aprašas taikomas organizuojant ir siekiant užtikrinti sveikatai palankaus mokinių maitinimo paslaugas gimnazijoje.
3. Sveikatai palankaus mokinių maitinimo tikslas – teikti maisto produktus, kurie užtikrintų mokinių maisto medžiagų fiziologinius poreikius, padėtų ugdyti sveikos mitybos įgūdžius.

II. NUORODOS

4. Šiame Tvarkos apraše pateikiamos nuorodos į šiuos teisės aktus:
 - 4.1. Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2002 m. Liepos 16 d. Nutarimu Nr. 1145 „Dėl darbų ir veiklos sričių, kuriose leidžiama dirbti darbuotojams, tik iš anksto pasitikrinusiems ir vėliau periodiškai besitikrinantiems, ar neserga užkrečiamosiomis ligomis, sąrašo ir šių darbuotojų sveikatos tikrinimosi tvarkos patvirtinimo“ (Valstybės žinios, 2002-07-19, Nr. 73-3127)
 - 4.2. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2016 m. birželio 23 d. įsakymą Nr. V-836 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“ (TAR 2016-07-05, i. k. 2016-18796);
 - 4.3. Lietuvos Respublikos produktų saugos įstatymą (TAR, 2018-11-23, Nr. 18929);
 - 4.4. Lietuvos Respublikos maisto įstatymą (Žin., 2000, Nr. 32-893; 2005, Nr. 142-5107);
 - 4.5. 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) 178/2002, nustatantį maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiantį Europos maisto saugos tarnybą ir nustatantis su maisto saugos klausimais susijusias procedūras (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 15 skyrius, 6 tomas, p. 463);
 - 4.6. 2002 m. balandžio 12 d. Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimą Nr. 519 „Dėl valstybinio strateginio atliekų tvarkymo plano patvirtinimo“ (Žin., 2002, Nr. 40-1499; 2007, Nr. 122-5003);
 - 4.7. Lietuvos Respublikos visuomenės sveikatos priežiūros įstatymą (Žin., 2002, Nr. 56-2225);
 - 4.8. Lietuvos Respublikos švietimo įstatymą (Žin., 1991, Nr. 23-593; 2003, Nr. 63-2853; 2004, Nr. 103-3755, Nr. 120-4437; 2006, Nr. 73-2758; 2007, Nr. 43-1628, Nr. 77-3045, Nr. 81-3324; 2009, Nr. 89-3802, Nr. 93-3975; 2010, Nr. 15-701; 2011-03-31, Nr. 38-1804, TAR 2015-07-09, i. k. 2015-11181);

- 4.9. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. liepos 23 d. įsakymą Nr. V-455 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 24:2003 „patvirtinimo“ (Žin., 2003, Nr. 79-3606, TAR 2017-10-26);
- 4.10. 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 13 skyrius, 34 tomas, p. 319);
- 4.11. 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 882/2004 dėl oficialios kontrolės, kuri atliekama siekiant užtikrinti, kad būtų įvertinama, ar laikomasi pašarus ir maistą reglamentuojančių teisės aktų, gyvūnų sveikatos ir gerovės taisyklių (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 3 skyrius, 45 tomas, p. 200);
- 4.12. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakymą Nr. V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“ patvirtinimo“ (Žin., 2005, Nr. 110-4023);
- 4.13. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2006 m. kovo 9 d. įsakymą Nr. V-168 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 26:2006 „Maisto produktų mikrobiologiniai kriterijai“ patvirtinimo“ (Žin., 2006, Nr. 31-1096);
- 4.14. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2006 m. gegužės 5 d. įsakymą Nr. V-371 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 16:2006 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“ (Žin., 2006, Nr. 58-2069; 2009, Nr. 38-1465);
- 4.15. 2007 m. spalio 22 d. Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1234/2007, nustatantį bendrą žemės ūkio rinkų organizavimą ir konkrečias tam tikriems žemės ūkio produktams taikomas nuostatas (OL 2007, L 299, p. 1);
- 4.16. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. lapkričio 29 d. įsakymą Nr. 3D-524 „Dėl išskirtinės kokybės žemės ūkio ir maisto produktų“ (Žin., 2007, Nr. 126-5142);
- 4.17. 2008 m. liepos 10 d. Komisijos reglamentą (EB) Nr. 657/2008, kuriuo nustatomos išsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 1234/2007 taikymo taisyklės, susijusios su Bendrijos pagalba aprūpinant pienu ir tam tikrais pieno produktais švietimo įstaigų moksleivius (OL 2008, L 183, p. 17);
- 4.18. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2008 m. rugpjūčio 25 d. įsakymą Nr. V-816 „Dėl Pusryčių, pietų ir pavakarių patiekalų gamybai reikalingų produktų rinkinių sąrašo pagal mokinių amžiaus grupes“ patvirtinimo (Žin., 2010-10-09, Nr. 120-6147);
- 4.19. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2008 m. rugsėjo 15 d. įsakymą Nr. V-884 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 54:2008 „Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos“ patvirtinimo“ (Žin., 2008, Nr. 109-4175 Nr. V-29, 2017-01-06, paskelbta TAR 2017-01-10);
- 4.20. Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2008 m. spalio 15 d. įsakymą Nr. B1-527 „Dėl Maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo reikalavimų patvirtinimo“ (Žin., 2008, Nr. 123-4693, Nr. B1-373, 2017-06-12, paskelbta TAR 2017-06-13);
- 4.21. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2009 m. sausio 12 d. įsakymą Nr. 3D-13 „Dėl Nealkoholinių gėrimų ir giros apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio

reglamento patvirtinimo“ (Žin., 2009, Nr. 7-252, Nr. 3D-733, 2016-12-08, paskelbta TAR 2016-12-09);

4.22. 2009 m. balandžio 7 d. Komisijos reglamentą (EB) Nr. 288/2009, kuriuo nustatomos išsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 1234/2007 taikymo taisyklės dėl Bendrijos pagalbos tiekiant vaisius ir daržoves, perdirbtų vaisių ir daržovių bei bananų produktus vaikams į švietimo įstaigas, įgyvendinant vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programą (OL 2009, L 94, p. 38);

4.23. VMVT direktoriaus 2015 m. birželio 22 d. įsakyme Nr. B1-610 „Dėl Vaikų ugdymo įstaigų, vaikų socialinės globos įstaigų ir vaikų poilsio stovyklų valgiaraščių derinimo tvarkos aprašo patvirtinimo“.

4.24. Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatymas (Žin. 2006, Nr. 73-2755, TAR 2018-12-11)

III. SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽIMAI

5. Šiame Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai:

Pietūs – tai bendrojo lavinimo mokykloje organizuojamas pagrindinis maitinimas. Gali būti laisvai pasirenkami pietūs, nemokami socialiai remtinų mokinių pietūs ir tėvų ar globėjų išpirkti mokinių pietūs.

Šiltas maistas – tai maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki jo patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip +68 °C temperatūroje.

Valgiaraštis – tai patiekiamų vienos dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

Tausojantis patiekalas – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

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

IV. MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS GIMNAZIJOJE

6. Gimnazijos steigėjas yra atsakingas už tai, kad gimnazijoje būtų sudarytos sąlygos mokinių maitinimui organizuoti [4.8].

7. Gimnazijos direktorius yra atsakingas už mokinių maitinimo organizavimą ir šio Tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą.

8. Mokinių maitinimas organizuojamas gimnazijos valgykloje, sudaromos sąlygas kiekvienam mokiniui pavalgyti prie stalo, laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų [4.10, 4.12, 4.13, 4.14, 4.19, 4.20].

9. Gimnazijoje kasdien organizuojami pietūs, kurių metu sudaromos sąlygos visiems pavalgyti šilto maisto. Pietūs organizuojami per ilgąsias (20–30 min. trukmės) pertraukas.

10. Patiekalai pietums patiekiami pagal valgiaraštį.

11. Gimnazijoje taip pat organizuojamas:

11.1. papildomas socialiai remtinų mokinių maitinimas;

11.2. laisvai pasirenkami šalti ir (ar) šilti užkandžiai.

12. Gimnazijoje yra numatyta galimybė laisvai pasirinkti užkandžius, užkandžiai tiekiami pagal maisto produktų asortimento sąrašus, atsižvelgiant į šio Tvarkos aprašo 31 punktą. Užkandžių asortimento sąraše nurodomas maisto produkto ar patiekalo pavadinimas, gamintojas bei etiketėje ar receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose nurodytos sudedamosios dalys.

13. Pietų, papildomo socialiai remtinų mokinių maitinimo valgiaraščiai ir užkandžių asortimento sąrašai tvirtinami gimnazijos direktoriaus.

14. Valgiaraščiai, parengti pagal šio Tvarkos aprašo 25.3 punktą, turi atitikti šiame Tvarkos apraše išdėstytus valgiaraščių sudarymo reikalavimus ir turi būti derinami su teritorine visuomenės sveikatos priežiūros įstaiga. Valgiaraščius teritorinei visuomenės sveikatos priežiūros įstaigai derinti iki maitinimo paslaugos teikimo pradžios pateikia gimnazijos direktoriaus įgaliotas asmuo [4.7].

15. Teritorinės visuomenės sveikatos priežiūros įstaigos atlieka valgiaraščių, parengtų vadovaujantis šio Tvarkos aprašo 25.3 punktu, įvertinimą per dešimt darbo dienų. Vertinimo rezultatai surašomi „Valgiaraščių vertinimo pažymoje“ 2 egzemplioriais (Tvarkos aprašo 1 priedas). Suderinti valgiaraščiai turi būti pažymėti teritorinės visuomenės sveikatos priežiūros įstaigos žyma [4.7].

16. Pasikeitus valgiaraščiams, parengtiems vadovaujantis šio Tvarkos aprašo 25.3 punktu, jie pakartotinai derinami su teritorine visuomenės sveikatos priežiūros įstaiga [4.7].

17. Gimnazijos direktoriaus įsakymu paskirtas asmuo prižiūri, kad mokinių maitinimas būtų organizuojamas pagal gimnazijos direktoriaus patvirtintus valgiaraščius ir užkandžių asortimento sąrašus. Mokinių maitinimo organizavimo tvarką prižiūrintis asmuo kartą per savaitę pildo „Valgiaraščio ir mokinių maitinimo atitikties“ žurnalą (Tvarkos aprašo 2 priedas). Nustačius neatitikimų, mokinių maitinimo organizavimo tvarką prižiūrintis asmuo privalo nedelsdamas raštu apie tai informuoti gimnazijos direktorių. Gimnazijos direktorius įpareigoja valgyklos vedėją nustatytus mokinių maitinimo organizavimo trūkumus pašalinti tą pačią dieną [4.3, 4.7].

18. Jei per nustatytą laiką po pranešimo raštu mokinių maitinimo organizavimo trūkumai nepašalinami, gimnazijos direktorius, gavęs pranešimą apie mokinių maitinimo organizavimo trūkumus, apie tai praneša Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai [4.3, 4.4, 4.5, 4.11].

19. Valgykloje, matomoje vietoje, skelbiama:

19.1. einamosios savaitės valgiaraščiai;

19.2. sveikos mitybos piramidė ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija;

19.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris [4.4].

20. Už šio Tvarkos aprašo 19 punkte išvardytos informacijos skelbimą atsakingas gimnazijos valgyklos vedėjas.

21. Gimnazijos valgykloje sudarytos higieniškos sąlygos atsigerti geriamojo vandens (rekomenduojama kambario temperatūros) [4.9].

V. MOKINIŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

22. Valgiaraščiai sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros maisto medžiagų ir energijos normas vaikams [4.2, 4.18].

23. Valgiaraščiai sudaromi 20 dienų laikotarpiui. Valgiaraščiuose prie kiekvieno patiekalo nurodyta energinė vertė (kcal) ir kiekis (g). Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose nurodyti naudojami maisto produktai, jų bruto ir neto kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepinimas ir pan.).
24. Valgiaraščiai sudaromi atsižvelgiant į gimnazijoje besimokančių mokinių amžių. Skiriamos dvi amžiaus grupės (6–10 metų ir 11 bei vyresnio amžiaus mokiniai). Nesant galimybės sudaryti valgiaraščių abiem amžiaus grupėms, sudaromas vienas valgiaraštis pagal 11 ir vyresnio amžiaus mokinių maistinių medžiagų fiziologinius poreikius.
25. Valgiaraščiai sudaromi (pasirinktinai):
- 25.1. remiantis pietų patiekalų receptūrų pavyzdžiais, pateiktais interneto svetainėje <http://www.smlpc.lt>;
- 25.2. remiantis juridinių ar fizinių asmenų parengtomis ir su Sveikatos apsaugos ministerija suderintomis patiekalų receptūromis arba jų kombinacijomis su šio Tvarkos aprašo 25.1 punkte pateiktais receptūrų pavyzdžiais;
- 25.3. savarankiškai maitinimo paslaugos teikėjo, vadovaujantis šio Tvarkos aprašo reikalavimais.
26. Pietų patiekalą turi sudaryti: karštas pietų patiekalas iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštiniai, pienas ir pieno produktai) ir daug angliavandenių turinčių produktų (bulvės, makaronai, kruopos ir pan.), daržovės / vaisiai arba jų salotos, duona (rekomenduojama ruginė) ir gėrimas (rekomenduojama sultys).
27. Pietų metu patiekiami pasirinkti 1–3 karšti tos pačios maisto produktų kategorijos karšti pietų patiekalai (mėsos, paukštienos, žuvies, daržovių ar miltų / bulvių / varškės). Prie karštų patiekalų gali būti siūlomi keli garnyrai (ryžiai, bulvės ir pan.), kuriuos mokiniai gali pasirinkti laisvai.
28. Vienas iš karštų pietų patiekalų – pagamintas verdant vandenyje ar garuose arba troškintas. Tas pats karštas pietų patiekalas netiekiamas dažniau nei kartą per dvi savaites.
29. Sudarant valgiaraščius, rekomenduojama atsižvelgti į tai, kad mokyklinio amžiaus vaikų pietūs turėtų sudaryti 30–40 proc. paros energijos. Pietų patiekalo (Tvarkos aprašo 26 punktas) kaloringumas turi būti 600–850 kcal.
30. Valgymo metu ant stalų nededama druskos.
31. Mokiniais maitinti netiekiamos šios maisto produktų grupės: bulvių traškučiai, kiti riebaluose virti gaminiai, saldainiai, šokoladas ir jo gaminiai, konditerijos ir kiti gaminiai su šokoladu ar kremu, maisto produktai su maisto priedais (šio Tvarkos aprašo 3 priedas), gazuoti gėrimai, energiniai gėrimai, gėrimai ir maisto produktai, pagaminti (arba kurių sudėtyje yra) kavamedžio pupelių kavos ar jų ekstrakto, sultinių koncentratai, rūkyta žuvis, konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (išskyrus vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto paketus į namus); mechaniškai atskirta mėsa ir jos gaminiai, maistas, pagamintas iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau – GMO) arba maistas, į kurio sudėtį įeina GMO [4.21, .4.23].
32. Mokiniais maitinti rekomenduojami šie maisto produktai: daržovės, bulvės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai, sultys (ypač šviežios); grūdiniai (duonos gaminiai, kruopų produktai) ir ankštiniai produktai; pienas ir pieno produktai; liesa mėsa ir jos produktai; žuvis ir jos produktai; augalinis aliejus; kiaušiniai; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio

vanduo (negazuoti). Maisto produktus rekomenduojama tiekti iš ekologinės gamybos ūkių ar išskirtinės kokybės produktų gamintojų [4.16].

33. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

33.1. patiekiamas maistas gaminamas ir patiekiamas tą pačią dieną;

33.2. patiekiamas maistas kokybiškas, įvairus ir atitinka saugos reikalavimus;

33.3. pirmenybė teikiama šiems patiekalų gamybos būdams: virimui vandenyje ar garuose, troškinimui;

33.4. gaminant maistą nenaudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų [4.23];

33.5. gaminant maistą naudojama kuo mažiau druskos ir cukraus;

33.6. mažinamas gyvūninės kilmės riebalų vartojimas: riebi mėsa ir mėsos produktai keičiami liesa mėsa, paukštiena, žuvimi ar ankštinėmis daržovėmis; gyvūninės kilmės riebalai, kur įmanoma, keičiami augaliniais aliejais;

33.7. rūkyti mėsos gaminiai tiekiami ne dažniau kaip kartą per savaitę;

33.8. jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa ir virtuvėje yra sudarytos sąlygos, ji malama patiekalo gaminimo metu;

33.9. kiekvieną dieną patiekta daržovių ir vaisių (rekomenduotina šviežių);

33.10. savaitės karštų patiekalų asortimentas:

33.10.1. karšti mėsos patiekalai – 2–3 kartus per savaitę;

33.10.2. karšti žuvies patiekalai – 1 kartą per savaitę;

33.10.3. karšti varškės / daržovių / miltų / bulvių patiekalai – 1–2 kartus per savaitę.

VI. NEMOKAMO MAITINIMO ORGANIZAVIMAS GIMNAZIJOJE

34. Pagėgių Algimanto Mackaus gimnazijoje nemokamai maitinamiems mokiniams yra duodami tik pietūs.

35. 5-7 klasių mokiniams pietų pertrauka nuo 10.25 iki 10.55 val., 8-IV klasių mokiniams- 11.40 – 12.00 val. Nespėję pavalgyti mokiniai, pateikę taloną, gali papietauti jiems patogiu metu.

36. Nemokamai maitinami mokiniai maitinami atskira eile.

37. Kiekvieną dieną jiems išduodami talonai.

38. Neatvykus į gimnaziją nemokamai maitinamiems mokiniams, jų porcijos gali būti atiduodamos į namus. Nepaimtos porcijos parduodamos kitiems mokiniams už grynus pinigus. Sutaupyti pinigai naudojami didinti nemokamo maitinimo piniginę dienos normą.

39. Nepanaudoti nemokamo maitinimo pinigai gali būti naudojami turistinių žygių, ekskursijų ir kitų renginių metu, jeigu juose dalyvauja nemokamai maitinami mokiniai.

40. Vykdoma griežta nemokamai maitinamų mokinių apskaita.

41. Mokyklos direktorius, pavaduotojos ugdymui, nemokamo maitinimo organizatorius ir klasės auklėtojas gali nuspręsti dėl nemokamo maitinimo panaikinimo mokiniui, kuris nuolat nevalgo, gadina maistą, jį parduoda ar nesilaiko nemokamo maitinimo nustatytos tvarkos.

42. Gimnazijos direktorius kasdien tvirtina valgyklos vedėjos sudarytus nemokamo maitinimo valgiaraščius.

43. Valgyklos vedėja kasdien vykdo nemokamo maitinimo apskaitą pagal surinktus talonus.

44. Valgyklos vedėja užtikrina kokybišką ir atitinkantį valstybinės maisto ir veterinarinės tarnybos reikalavimus maistą.

45. Savivaldybės buhalterinės apskaitos skyrius vykdo finansinę gimnazijos nemokamo maitinimo lėšų apskaitą ir atsiskaitomybę.
46. Gimnazijos direktorius kontroliuoja valgyklos vedėjos, atsakingo už nemokamą maitinimą asmens veiklą.
47. Gimnazijos direktorius įsakymu skiria atsakingą mokytoją už nemokamo maitinimo organizavimą ir priedą prie atlyginimo.
48. **Atsakingo asmens pareigos:**
 - 48.1. Tvarko visą nemokamo maitinimo dokumentaciją;
 - 48.2. Registruoja Pagėgių savivaldybės socialinės paramos skyriaus sprendimus ir nuolat papildoma nemokamai maitinamų mokinių sąrašus;
 - 48.3. Informuoja tą pačią dieną valgyklos vedėją apie nemokamai maitinamų mokinių sąrašo papildymą;
 - 48.4. Padaro ir išdalina talonus nemokamai maitinamiems mokiniams;
 - 48.5. Kasdien pildo nemokamai maitinamų mokinių žiniaraščius;
 - 48.6. Neatvykus į gimnaziją nemokamai maitinamam mokiniui, priima sprendimą dėl dienos normos padidinimo kitiems mokiniams;
 - 48.7. Mokiniui išvykus į kitą mokyklą, prideda sprendimą dėl mokiniui skirto nemokamo maitinimo prie kitai mokyklai siunčiamų dokumentų;
 - 48.8. Kartu su gimnazijos direktoriumi priima sprendimą dėl nepanaudotų nemokamo maitinimo lėšų naudojimo turistinių žygių, ekskursijų ir kitų renginių metu, kai juose dalyvauja nemokamai maitinami mokiniai;
 - 48.9. Informuoja gimnazijos direktorių apie mokinius, nesilaikančius nemokamo maitinimo nustatytos tvarkos.

SUDERINTA

Gimnazijos tarybos

20__ m. _____ mėn. ____ d.

Protokolo Nr. _____

(įstaigos pavadinimas)

VALGIARAŠČIO VERTINIMO PAŽYMA

20__m. _____d. Nr. _____

(surašymo vieta)

Mokyklos pavadinimas, adresas:

Maisto tiekimo įmonės pavadinimas, adresas:

Valgiaraštį sudariusio asmens vardas, pavardė, pareigos:

Nustatyta: (kokiais teisės aktais vadovaujantis atliktas vertinimas, kokie vertinimo rezultatai, kuo remiantis šie rezultatai gauti)

Vertinimo išvada: (nurodyti, kokių teisės aktų (teisės akto pavadinimas, straipsnis, dalis, punktas, papunktis) pažeidimai nustatyti)

Nurodymas:

Vertinimo pažyma surašyta 2 egzemplioriais.

Vertinimą atliko:

(atlikusio asmens pareigos)

(vardas ir pavardė)

(parašas)

Patikrinimo lentelė

Mokinių maitinimo organizavimo
bendrojo
lavinimo mokyklose tvarkos aprašo
2 priedas

VALGIARAŠČIO IR MOKINIŲ MAITINIMO ATITIKTIS

Data	Patikrinimo rezultatas <i>(atitinka/neatitinka)</i>	Siūlomi korekcijos veiksmai	Korekcijos veiksmų įvykdymo terminas (data, val.)	Įvykdyta (data, val.)	V., pavardė Parašas

**MAISTO PRIEDŲ, KURIŲ NETURI BŪTI MOKINIAMS MAITINTI SKIRTUOSE
MAISTO PRODUKTUOSE, SĄRAŠAS**

Dažikliai:

- E 102 tartrazinas
- E 104 chinolino geltonasis
- E 110 saulėlydžio geltonasis FCF, apelsinų geltonasis S
- E 122 azorubinas, karmosinas
- E 123 amarantas
- E 124 ponso 4R, košenilis raudonasis A
- E 127 eritrozinas
- E 128 raudonasis 2G
- E 129 alura raudonasis AC
- E 131 patentuotas mėlynasis V
- E 132 indigotinas, indigokarminas
- E 133 briliantinis mėlynasis FCF
- E 142 žaliasis S
- E 151 briliantinis juodasis BN, juodasis PN
- E 154 rudasis FK
- E 155 rudasis HT
- E 180 litolrubinas BK

Konservantai:

- E 200 sorbo rūgštis
- E 202 kalio sorbatas
- E 203 kalcio sorbatas
- E 210 benzoinė rūgštis
- E 211 natrio benzoatas
- E 212 kalio benzoatas
- E 213 kalcio benzoatas

Saldikliai:

- E 950 acesulfamas K
- E 951 aspartamas
- E 952 ciklamo rūgštis ir jos natrio bei kalcio druskos
- E 954 sacharinas ir jo natrio, kalio bei kalcio druskos
- E 955 sukralozė
- E 957 taumatinas
- E 959 neohesperidinas DC
- E 962 aspartamo-acesulfamo druska

Aromato ir skonio stiprikliai:

- E 620 glutamo rūgštis

E 621 mononatrio glutamatas

E 622 monokalio glutamatas

E 623 kalcio glutamatas

E 624 monoamonio glutamatas

E 625 magnio glutamatas
