

PATVIRTINTA  
Jonavos r. Žeimių mokyklos -  
daugiafunkcio centro direktoriaus 2021 m.  
rugsėjo 1 d. įsakymu Nr. V1-113

**JONAVOS R. ŽEIMIŲ MOKYKLA-DAUGIAFUNKCIS CENTRAS**  
**MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS**

**I SKYRIUS**  
**BENDROSIOS NUOSTATOS**

1. Jonavos r. Žeimių mokyklos-daugiafunkcio centro (toliau – Mokykla) Vaikų ir mokinių maitinimo tvarkos aprašas (toliau – Aprašas) parengtas vadovaujantis 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“, Jonavos rajono savivaldybės tarybos 2021 m. gegužės 27 d. sprendimu Nr. 1TS-94 „Dėl socialinės paramos mokiniams teikimo tvarkos aprašo patvirtinimo“, kitais Lietuvos Respublikos teisės aktais ir reglamentuoja mokinių maitinimo organizavimo bendruosius reikalavimus, vaikų maitinimo organizavimą, nemokamo mokinių maitinimo organizavimą, maitinimą organizuojančių asmenų funkcijas.

2. Aprašas taikomas mokiniams, kurie mokosi mokykloje pagal ikimokyklinio ir priešmokyklinio, pradinio ir pagrindinio ugdymo programas.

**II SKYRIUS**  
**MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI**

3. Vaikų ir mokinių maitinimas organizuojamas valgykloje laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų ir sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie švaraus stalo.

4. Vaikai ir mokiniai kasdien gauna šilto maisto.

5. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas atitinka vaikų amžių ir sveikos mitybos reikalavimus (4,5,6,7,8 priedai).

6. Mokykloje sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti kambario temperatūros geriamojo vandens pilstomo iš geriamam vandeniui skirtų talpų, net jei vaikai nemaitinami.

7. Mokykloje sudaryta galimybė mokiniams gauti ir karšto virinto geriamojo vandens.

8. Tvarkos aprašas, valgiaraščiai, rekomenduojamų ir nerekomenduojamų mokykloje vartoti produktų sąrašai skelbiami mokyklos interneto svetainėje [www.zeimiai.jonava.lm.lt](http://www.zeimiai.jonava.lm.lt), ikimokyklinio amžiaus grupių koridoriaus informaciniame stende, valgykloje;

8.1. 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.

8.2. Vaikų maitinimui mokyklose 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 Tvarcos aprašo 3-5 prieduose nustatytų reikalavimų.

### III SKYRIUS

#### IKIMOKYKLINIO IR PRIEŠMOKYKLINIO AMŽIAUS GRUPIŲ MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

9. Ikimokyklinio ugdymo grupių (toliau – IUG) priešmokyklinio ugdymo grupės (toliau – PUG) mokiniai maitinami ne rečiau kas 4 val. pagal suderintą valgiaraštį ir mokyklos direktoriaus patvirtintą maitinimosi grafiką.

10. Pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. 027-1/a) organizuojamas pritaikytas maitinimas.

11. Mokinių maitinimas organizuojamas pagal mokyklos direktoriaus patvirtintą maitinimo grafiką, kuris skelbiamas mokyklos interneto svetainėje ir ant valgyklos durų.

12. Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo patalpose vandeniui atsigerti naudojami asmeninio naudojimo arba vienkartiniai puodukai, stiklinaitės, asmeninės gertuvės, kurios turi būti paženklintos/pažymėtos.

13. Mokiniams atsinešant gėrimus ir užkandžius iš namų būtina atsižvelgti į šio tvarkos aprašo 8, 8.1., 8.2. punktus, 4,5,6,7,8 priedus. Už tėvų supažindinimą su šiuo tvarkos aprašu atsakingi ikimokyklinio ugdymo grupių auklėtojai ir PUG mokytojas. Už maisto produktų tinkamumą atsakingi mokinių tėvai.

### IV SKYRIUS

#### MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

14. Mokykloje kasdien organizuojami pietūs, kurių metu sudarytos sąlygos mokiniams pavalgyti šilto maisto.

15. Patiekalai pietums patiekiami pagal tos dienos nemokamo maitinimo valgiaraštį ir užkandžių asortimento sąrašą.

16. Nemokamo maitinimo valgiaraščiai sudaromi 15 dienų laikotarpiui, atsižvelgiant į bendrojo ugdymo mokykloje besimokančių mokinių amžių. Skiriamos dvi amžiaus grupės (6–10 metų ir 11 metų bei vyresnio amžiaus mokiniai).

17. Mokykloje taip pat gali būti:

17. 1. papildomas mokinių maitinimas (pusryčiai);

17. 2. laisvai pasirenkami šalti ir (ar) šilti užkandžiai.

18. Mokykloje yra numatyta galimybė laisvai pasirinkti užkandžius, jie tiekiami pagal maisto produktų asortimento sąrašus, atsižvelgiant į šio Tvarkos aprašo 5 punktą. Užkandžių asortimento sąraše nurodytas maisto produkto ar patiekalo pavadinimas, gamintojas bei etiketėje ar receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose nurodytos sudedamosios dalys.

19. Mokinių maitinimas organizuojamas pagal mokyklos direktoriaus patvirtintą maitinimo grafiką, kuris skelbiamas mokyklos interneto svetainėje ir ant valgyklos durų.

## V SKYRIUS

### NEMOKAMO MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

20. Nemokamas maitinimas teikiamas mokiniams, kurie mokosi mokykloje, neatsižvelgiant į deklaruotą ar gyvenamąją vietą.

21. Mokiniui pakeitus mokyklą, Mokyklos socialinis pedagogas ne vėliau kaip kitą darbo dieną po Mokyklos pakeitimo dienos pateikia (tiesiogiai, paštu arba elektroninio ryšio priemonėmis) laisvos formos pažymą apie mokinio teisę gauti nemokamą maitinimą ir informuoja Jonavos r. savivaldybės administracijos socialinės paramos skyrių, apie tai, kad mokinyš pakeitė Mokyklą nurodydamas mokinio vardą, pavardę, asmens kodą (jei nėra asmens kodo-gimimo datą), naujos mokyklos pavadinimą ir datą, nuo kurios mokinyš pakeitė mokyklą, mokiniui paskirtą nemokamą maitinimą (pietus, pusryčius, maitinimą mokyklos organizuojamoje vasaros poilsio stovykloje), sprendimą priėmusią savivaldybę, sprendimo datą ir numerį. Parengia pažymą apie mokinio teisę gauti nemokamą maitinimą. Elektroninio ryšio priemonėmis pažymą nusiunčia naujos mokyklos administracijai ne vėliau kaip kitą darbo dieną po mokyklos pakeitimo.

22. Mokiniams nemokamas maitinimas teikiamas mokinių ugdymo proceso metu.

23. Mokiniams, turintiems teisę gauti nemokamą maitinimą, nemokamas maitinimas gali būti teikiamas vasaros atostogų metu mokykloje organizuojamoje dieninėje vasaros poilsio stovykloje.

24. Mokinyš, mokomas namie, turi teisę gauti nemokamą maitinimą, mokinio tėvų (globėjų) prašymu, Vaiko gerovės komisijos nutarimu ir mokyklos direktoriaus sprendimu.

25. Mokinio, mokomo namie, nemokamas maitinimas (pusryčiai ir pietūs), suderinus su maitinimo paslaugų teikėju ir neviršijant nustatytos kainos, atiduodami kartą per dvi savaites sausais maisto produktais asmeniškai vaiko tėvams, globėjams (rūpintojams), broliui ar seseriai, iš anksto suderinus laiką. Asmuo, paėmęs sausus maisto produktus, pasirašo „Sausų daiktų atidavimo mokiniams, gaunantiems nemokamą maitinimą ir mokomiems namie, registracijos žurnale“.

26. Mokiniams vietoj nemokamo maitinimo pinigai negali būti išmokami.

27. Mokiniams nemokamas maitinimas skiriamas:

27.1. nuo mokslo metų pradžios iki mokslo metų pabaigos;

27.2. socialiniam pedagogui pateikus prašymą (1 priedas) gyvenamosios vietos savivaldybės administracijai mokslo metais, – nuo informacijos apie priimtą sprendimą dėl socialinės paramos mokiniams gavimo mokykloje sekančios darbo dienos iki mokslo metų pabaigos;

27.3. vasaros atostogų metu mokyklose organizuojamose dieninėse vasaros poilsio stovyklose, jei paskutinį mokslo metų mėnesį mokinys turėjo teisę gauti nemokamą maitinimą be atskiro prašymo nuo mokykloje organizuojamos dieninės vasaros poilsio stovyklos pradžios.

27.4. Priešmokyklinio ugdymo grupėje, pirmoje ir antroje klasėje besimokantiems mokiniams nemokamas maitinimas (pietūs) skiriamas nevertinant šeimos pajamų nuo mokslo metų pradžios iki mokslo metų ugdymo proceso pabaigos pagal mokinių sąrašą. Šį sąrašą socialinis pedagogas sudaro ir elektroninio ryšio priemonėmis pateikia Jonavos rajono savivaldybės socialinės paramos skyriui (toliau - Skyrius) iki kiekvienų kalendorinių metų rugpjūčio 20 d.

28. Nemokamas mokinių maitinimas mokykloje organizuojamas pagal 2 amžiaus grupes:

28.1. priešmokyklinės ugdymo grupės ir 1 – 4 klasių mokinių;

28.2. 5 – 10 klasių mokinių.

29. Karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu Mokyklos nelankantiems mokiniams, kuriems skirtas (savivaldybės administracijos sprendimu) ar priklauso pagal šio Aprašo 27.4. papunktį nemokamas maitinimas, maitinimas gali būti organizuojamas išduodant maisto daivinius, skirtus maitintis ne mokykloje, mokslo metų ugdymo proceso laikotarpiu, neviršijant nustatytos maitinimo kainos.

## VI SKYRIUS

### MAITINIMĄ ORGANIZUOJANČIŲ ASMENŲ FUNKCIJOS

#### **30. Direktorius pavaduotojas ugdymui:**

30.1. koordinuoja vaikų ir mokinių maitinimo organizavimą mokykloje;

30.1.2. atsako už aprašo reikalavimų vykdymą, pasirašytinai supažindina atsakingus asmenis su šia tvarka;

30.1.3. atsako už mokytojų ir mokinių budėjimą valgykloje;

30.1.4. nesant socialiniam pedagogui pasirašytinai išduoda laikiną elektroninį mokinio pažymėjimą;

30.1.5. nesant visuomenės sveikatos specialistui pagal kompetenciją prižiūri, kad vaikų maitinimas būtų organizuojamas pagal šį Aprašą, užkandžių asortimento sąrašus ir kitus šio Aprašo reikalavimus;

30.1.6. gali pareikalauti iš maitinimo paslaugas teikiančios įmonės pateikti dokumentaciją, įrodančią, kad nemokamam mokinių maitinimui skirtų patiekalų gamybai sunaudotų maisto produktų įsigijimo išlaidos atitinka nustatytas maitinimo kainas;

30.1.7. supažindina maitinimo paslaugos teikėjus (valgyklos darbuotojus) su šiuo tvarkos aprašu.

#### **31. Socialinis pedagogas:**

31.1. atsako, kad kiekvieną dieną mokytojas budėtojas laiku pateiktą tą dieną nemokamą maitinimą gaunančių asmenų skaičių;

31.2. atsako už teisingą ir savalaikį duomenų apie suteiktą nemokamą maitinimą mokiniams registravimą Socialinės paramos informacinėje sistemoje (toliau – SPIS);

31.3. iki sekančio mėnesio 5 dienos pateikia Socialinės paramos skyriui pasirašytą ir mokyklos direktoriaus patvirtintą mokinių nemokamo maitinimo registravimo žurnalą;

31.4. informuoja raštu mokinio deklaruotos gyvenamosios vietos savivaldybės administraciją (jei gyvenamoji vieta nedeklaruota, savivaldybės, kurioje gyvena administraciją) ir pateikia turimą informaciją nemokamam maitinimui gauti, jei nemokamas maitinimas mokiniui būtinas ir mokinio tėvai, globėjai (rūpintojai) nesikreipė dėl nemokamo maitinimo mokiniams skyrimo (1 priedas);

31.5. iki kiekvienų kalendorinių metų rugpjūčio 20 d. elektroninėmis ryšio priemonėmis pateikia Skyriui priešmokyklinio ugdymo grupėje, pirmoje ir antroje klasėje besimokančių mokinių sąrašą (toliau – Sąrašas), nuroydamas mokinio vardą, pavardę, asmens kodą (jei nėra asmens kodgimimo datą), gyvenamosios vietos adresą;

31. 6. jeigu mokykloje iš mokinio tėvų (globėjų/rūpintojų) gaunama informacija, kad šios paramos poreikio nėra, arba, atsisakius šios paramos, atsirado poreikis ją gauti, apie tai informuoja Skyrių elektroninėmis ryšio priemonėmis, nurodydamas mokinio vardą, pavardę, asmens kodą (jeigu nėra asmens kodo-gimimo datą), gyvenamosios vietos adresą ir paramos atisakymo arba gavimo datą;

31. 7. mokiniui atvykus mokytis ar pakeitus mokyklą mokslo metų eigoje, per penkias darbo dienas pateikia Skyriui Sąrašą, papildomai nurodydamas mokinio atvykimo mokytis datą;

31.8. kartu su Sąrašu pateikia Skyriui dokumentą importui-mokinių sąrašą Microsoft Excel (xls., xlsx.) formatu,- kuriame privalomi kaukai: mokinio vardas, pavardė, asmens kodas, klasė, klasės raidė;

31.9. pasibaigus kiekvienam kalendorinių metų ketvirčiui, iki kito ketvirčio pirmojo mėnesio 10 dienos Socialinės paramos skyriui pateikia ketvirtinę mokinių nemokamo maitinimo ataskaitą (2 priedas);

31.10. Jonavos rajono švietimo pagalbos tarnybos centralizuotam biudžetinių įstaigų buhalterinės apskaitos skyriui teikia duomenis apie ikimokyklinio ugdymo grupės (IUG), priešmokyklinio ugdymo grupės (PUG) vaikų maitinimo skaičių ir gaunamas lengvatas iki einamo mėnesio paskutinės dienos;

31.11. atsako, kad IUG koridoriaus informaciniame stende kabėtų einamos savaitės maitinimo valgiaraščiai, valgykloje-einamos savaitės nemokamo maitinimo valgiaraščiai (nurodant tik patiekalus), užkandžių asortimento sąrašas, sveiko maisto piramidė, rekomenduojamų ir draudžiamų produktų sąrašai, Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos bei Teritorinės visuomenės sveikatos priežiūros įstaigos telefonų numeriai;

31.12. atsako, kad Aprašas ir valgiaraščiai turi būti skelbiami mokyklos internetinėje svetainėje;

31.13. rajono savivaldybės socialinės paramos skyriuje ir seniūnijose gauna informaciją, susijusią su mokinio teise į nemokamą maitinimą;

31.14. kasmet pasirašytinai supažindina su šiuo aprašu klasių vadovus, atsakingus už budėjimą valgykloje mokytojus.

### **32. Klasės vadovas, pedagogas, dirbantis pagal ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programą, pailgintos dienos grupės auklėtojas:**

32.1. užtikrina drausmę ir higienos reikalavimų laikymąsi valgykloje;

32.2. sutartu būdu kiekvieną dieną iki 9.00 val. informuoja socialinį pedagogą ar kitą atsakingą asmenį apie mokykloje neesančius nemokamą maitinimą gaunančius mokinius;

32.3. priešmokyklinio ugdymo grupės, pirmos ir antros klasės mokytojas informuoja mokinių tėvus (globėjus/rūpintojus) apie teisę gauti nemokamą maitinimą (pietus) nevertinant šeimos pajamų. Iš atsisakiusių gauti paramą tėvų paima laisvos formos prašymą neskirti mokiniui nemokamo maitinimo, nurodant vaiko vardą, pavardę, asmens kodą (kai nėra asmens kodo-gimimo datą), gyvenamąją vietą, datą, nuo kurios tėvai nepageidauja savo vaikui nemokamo maitinimo ir pateiki jį socialiniam pedagogui ar direktoriaus pavaduotojui ugdymui iki kiekvienų kalendorinių metų rugpjūčio 1 d.;

32.4. Jeigu Mokykloje iš mokinio tėvų (globėjų/rūpintojų) gaunama informacija, kad šios paramos poreikio nėra, arba, atsisakius šios paramos, atsiradus poreikiui ją gauti, paima tėvų (globėjų/rūpintojų) laisvos formos prašymą, kuriame nurodyta vaiko vardas, pavardė, asmens kodas (kai nėra asmens kodo-gimimo data), gyvenamoji vieta, data, nuo kurios tėvai (ne)pageidauja savo vaikui nemokamo maitinimo;

32.5. supažindina mokinius su šiuo tvarkos aprašu, reikalauja atsižvelgti į rekomenduojamų ir draudžiamų produktų sąrašą, jei mokiniai atsineša maistą iš namų;

32.6. atsako, kad iš namų atsineštą maistą mokiniai valgytų valgykloje.

### **33. Mokytojas budėtojas valgykloje:**

33.1. budi valgykloje pagal mokyklos direktoriaus patvirtintą budėjimo grafiką;

33.2. nemokamą maitinimą gaunančių mokinių lankomumo ataskaitoje žymi neatvykusius mokinius „N“ raide, esančius mokinius „+“ ženklu;

33.3. užtikrina tvarką mokinių maitinimo metu;

33.4. gali patikrinti parduodamų produktų (bandelių, sulčių ir kitų supakuotų produktų) galiojimo laiką, apie netinkamus vartoti produktus nedelsiant informuoja soc. pedagogą ir/ar direktoriaus pavaduotoją ugdymui, kuris įspėja valgyklos vyr. virėją, o nusižengimui pasikartojus raštu informuoja Mokyklos direktorių;

#### **34. Mokytojas, dirbantis pagal ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programą:**

34.1. kiekvieną dieną iki 8.30 val. pateikia valgyklos vyr. virėjai duomenis apie tą dieną grupėje esančius vaikus, kurie valgo pusryčius, pietus ir vakarienę ir dienos pabaigoje suderina su vyr. virėja valgiusių vaikų ir valgymų skaičių;

34.2. atsako už teisingą duomenų pateikimą buhalterinėje programoje myLOBster Trade;

34.3. kiekvieno mėnesio pirmą dieną pasirašytinai suderina su valgyklos vyr. virėja praėjusio mėnesio grupės vaikų lankomumą ir maitinimų skaičių;

34.4. lydi vaikus į valgyklą ir iš jos, padeda auklėtojo padėjėjai į sutartą vietą nunešti indus, padeda nemokantiems valgyti vaikams pavalgyti, laikytis tvarkos;

34.5. ikimokyklinio ugdymo auklėtojo padėjėjas lydi vaikus į valgyklą ir iš jos, į sutartą vietą nuneša indus, padeda nemokantiems valgyti vaikams pavalgyti, laikytis tvarkos, vaikams pavalgius nuvalo stalus, suolus, grindis;

34.6. kartu su ikimokyklinio ugdymo auklėtojo padėjėju atsako už saugų ir higienišką ikimokyklinio ugdymo grupės mokinių maitinimą, kai maitinimas organizuojamas grupės patalpose.

#### **35. Mokyklos vaiko gerovės komisija:**

35.1. rengia mokinių maitinimo mokykloje tvarkos aprašą ir jo pakeitimus.

35.2. gali ne daugiau kaip 3 kartus per dieną tikrinti paslaugų teikimo eigą ir kokybę, pareikšti reikalavimus dėl paslaugos trūkumų;

35.3. nukrypimus nuo kokybės reikalavimų fiksuoja vienkartinio patikrinimo aktais ir reikalauja per suderintą protingą terminą neatlygintinai pašalinti nurodytus trūkumus.

#### **36. Visuomenės sveikatos priežiūros specialistas:**

36.1. vykdo funkcijas vadovaudamasis 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“ ir galiojančiais jo pakeitimais.

**JONAVOS R. ŽEIMIŲ MOKYKLA-DAUGIAFUNKCIS CENTRAS**

(mokyklos pavadinimas)

**PRAŠYMAS  
DĖL SOCIALINĖS PARAMOS MOKINIAMS SKYRIMO**

20 \_\_\_\_ m. \_\_\_\_\_ mėn. \_\_\_\_ d.

(pildymo data)

**Mokinio vardas, pavardė**

**Asmens kodas**

**Adresas**

**Mokinio vieno iš tėvų (globėjų) vardas, pavardė**

**Asmens kodas**

**Adresas**

**Skirti socialinę paramą mokiniui:** kai socialinė parama mokiniui būtina ir mokinio tėvai, globėjai (rūpintojai) nesikreipia dėl socialinės paramos mokiniams.

**Papildoma informacija:**

**Prašome skirti<sup>1</sup>:**

<sup>1</sup>Rekomenduojamą paramos rūšį įrašyti (paramą mokinio reikmenims įsigyti, pietus)

**PRIDEDAMA** (pridedamus dokumentus pažymėti ☒):

1. Vaiko (vaikų) gimimo liudijimo kopija, \_\_\_\_ lapų.

2. Kiti \_\_\_\_\_, \_\_\_\_ lapų.

Direktorius

( pareigos)

( parašas)

( vardas ir pavardė)

Rengėjas

(pareigos, vardas ir pavardė, tel., elektroninis paštas)

**JONAVOS R. ŽEIMIŲ MOKYKLA-DAUGIAFUNKCIS CENTRAS**

(mokyklos pavadinimas)

**MOKINIŲ NEMOKAMO MAITINIMO ATASKAITA**

20\_\_ m. \_\_\_\_\_ mėn. \_\_\_ d.  
(data)

20\_\_ m. \_\_\_\_\_ ketvirtį mokinių nemokamam maitinimui panaudota valstybės biudžeto ir savivaldybės biudžeto lėšos:

20__ metų	Išlaidoms produktams finansuoti (įskaitant PVM), Lt <b>(faktinės išlaidos)</b>	Patiekalų gamybos išlaidoms finansuoti, Lt (25% savivaldybės biudžeto lėšos) <b>(faktinės išlaidos)</b>	Mokinių nemokamo maitinimo administravimo išlaidoms finansuoti, Lt (valstybės biudžeto lėšos) <b>(kasinės išlaidos)</b>
_____ mėn.			
_____ mėn.			
_____ mėn.			
Iš viso:			

\_\_\_\_\_  
(pareigų pavadinimas)

A.V.

\_\_\_\_\_  
(pareigų pavadinimas)

\_\_\_\_\_  
(parašas)

\_\_\_\_\_  
(parašas)

\_\_\_\_\_  
(vardas, pavardė)

\_\_\_\_\_  
(vardas, pavardė)





**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 | kalcio 5'-ribonukleotidai;   |
| 4.16. E 635 | dinatrio 5'-ribonukleotidai. |
-

## VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMŲ MAISTO PRODUKTŲ KOKYBĖS REIKALAVIMAI

1. Švieži vaisiai ir daržovės turi atitikti tiekiamų rinkai šviežių vaisių ir daržovių prekybos standartus, nustatytus 2011 m. birželio 7 d. Komisijos įgyvendinimo reglamente (ES) Nr. 543/2011, kuriuo nustatomos išsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 1234/2007 taikymo vaisių bei daržovių ir perdirbtų vaisių bei daržovių sektoriuose taisyklės (OL 2011 L 157, p. 1).

2. Bulvės turi atitikti maistinių bulvių I ar II klasės kokybės reikalavimus, nustatytus Maistinių bulvių kokybės reikalavimuose, patvirtintuose Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2002 m. gegužės 23 d. įsakymu Nr. 193 „Dėl Maistinių bulvių kokybės reikalavimų patvirtinimo“.

3. Mėsos gaminiai turi atitikti Mėsos gaminių techninio reglamento, patvirtinto Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78 „Dėl Mėsos gaminių techninio reglamento patvirtinimo ir žemės ūkio ministro 2003 m. gruodžio 29 d. įsakymo Nr. 3D-560 pripažinimo netekusiu galios“, nustatytus aukščiausios rūšies mėsos gaminių kokybės reikalavimus.

4. Alyvuogių aliejus turi atitikti 2012 m. sausio 13 d. Komisijos įgyvendinimo reglamente (ES) Nr. 29/2012 dėl prekybos alyvuogių aliejumi standartų (OL 2012 L 12, p.14) nustatytus standartus.

5. Žuvininkystės produktai turi atitikti sveikumo standartus, išdėstytus 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 853/2004, nustatančiame konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 3 skyrius, 45 tomas, p. 14), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2012 m. sausio 11 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 16/2012 (OL 2012 L 8, p. 29).

6. Rauginti pieno gaminiai turi atitikti Raugintų pieno gaminių kokybės reikalavimus, patvirtintus Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2005 m. liepos 8 d. įsakymu Nr. 3D-335 „Dėl Raugintų pieno gaminių kokybės reikalavimų patvirtinimo bei kai kurių žemės ūkio ministro įsakymų pripažinimo netekusiais galios“.

7. Varškė ir varškės gaminiai turi atitikti Varškės ir varškės gaminių kokybės reikalavimus, patvirtintus Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2002 m. gruodžio 11 d. įsakymu Nr. 488 „Dėl Varškės ir varškės gaminių kokybės reikalavimų patvirtinimo“.

8. Sūriai turi atitikti Sūrių kokybės reikalavimų apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2008 m. birželio 13 d. įsakymu Nr. 3D-335 „Dėl Sūrių kokybės reikalavimų aprašo patvirtinimo ir kai kurių žemės ūkio ministro įsakymų, susijusių su privalomaisiais kokybės reikalavimais, pakeitimo“, nustatytus reikalavimus.

9. Lydyti sūriai turi atitikti lydytų sūrių kokybės reikalavimus, išdėstytus Lydytų sūrių techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 1999 m. gegužės 20 d. įsakymu Nr. 210 „Dėl privalomųjų kokybės reikalavimų patvirtinimo“.

10. Duonos ir pyrago kepiniai turi atitikti Duonos ir pyrago kepių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2014 m. spalio 28 d. įsakymu Nr. 3D-794 „Dėl Duonos ir pyrago kepių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento ir miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“, nustatytus reikalavimus.

11. Miltinės konditerijos gaminiai turi atitikti Miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2014 m. spalio 28 d. įsakymu Nr. 3D-794 „Dėl Duonos ir pyrago kepių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento ir miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“, nustatytus reikalavimus.

**LEIDŽIAMAS CUKRŲ, DRUSKOS IR PRIVALOMAS SKAIDULINIŲ MEDŽIAGŲ  
KIEKIS VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMUOSE MAISTO PRODUKTUOSE<sup>1</sup> IR  
PATIEKALUOSE**

Eil. Nr.	Maisto produktai ar patiekalai	Cukrų kiekis (g) ne didesnis nei/100 g (ml)	Druskos kiekis (g) ne didesnis nei/100 g (ml)	Skaidulinių medžiagų (g) ne mažesnis nei/100 g
1.	Mėsos ir žuvies (išskyrus silkę) patiekalai ir gaminiai	3	1,7	-
2.	Silkė	5	2,5	-
3.	Pieno gaminiai			
3.1.	Jogurtai, varškės gaminiai	10	1	
3.2.	Sūriai	-	1,7	-
3.3.	Kiti pieno gaminiai, išskyrus desertus	5	1	-
4.	Grūdinių augalų produktai			
4.1.	Ruginė duona (ne mažiau kaip 30 proc. sausos produkto masės sudaro rugiai)	5	1,2	6
4.2.	Kita duona ir duonos gaminiai	5	1	5
4.3.	Smulkieji pyrago gaminiai ir miltinės konditerijos gaminiai	16	1	-
4.4.	Pusryčių dribsniai ir javainiai	16	1	6
5.	Džiovinti vaisiai ir džiovintos uogos ar jų gaminiai	0 (pridėtinių cukrų)		-
6.	Maitinimo paslaugos teikėjo pagaminti patiekalai	5 (pridėtinių cukrų)	1	-
7.	Desertai	16	1	-
8.	Gerti skirti produktai, išskyrus nurodytus 3.1 ir 3.3 papunkčiuose			
8.1.	Sultys (vaisių ir (ar) daržovių)	-	0	-
8.2.	Kiti gėrimai (sulčių gėrimai, nektarai, gaivieji gėrimai ir pan.)	5	0	-
8.3.	Maitinimo paslaugos teikėjo pagaminti gėrimai	5	-	-
9.	Kiti maisto produktai, nenurodyti 1–8 punktuose, išskyrus vaisius	5	1	-

### MAISTO PRODUKTŲ IR PATIEKALŲ VAIKAMS MAITINTI PATIEKIMAS

Maisto produktų grupės	Maisto produktų patiekimas <sup>1</sup>
1. Daržovės	1.1. Pirmenybė teikiama šviežioms, sezoninėms daržovėms. 1.2. Tiekiamos kuo įvairesnės daržovės. 1.3. Šviežių daržovių salotos tiekiamos su aliejaus ar nesaldinto jogurto padažu. 1.4. Termiškai apdorotos daržovės (šviežios arba šaldytos) tiekiamos kaip garnyras, sriuba, apkepas ir t. t.). 1.5. Per dieną vieną daržovių porciją galima pakeisti 100–200 ml daržovių sulčių. 1.6. Vaikams patiekiamos taip, kad galėtų sukramtyti.
2. Vaisiai, uogos	2.1. Pirmenybė teikiama šviežiams, sezoniniams vaisiams ir uogoms. 2.2. Per savaitę vieną vaisių porciją galima pakeisti 100–200 ml vaisių sulčių. 2.3. Vaikams patiekiami taip, kad galėtų sukramtyti. 2.4. Ikimokyklinio amžiaus vaikams vaisiai ar uogos netiekiami su kauliukais, kuriuos vaikai galėtų nuryti.
3. Bulvės	3.1. Jei bulvių patiekalai tiekiami su padažais, jie turi būti neriebūs (nesaldinto jogurto, pomidorų ir pan.).
4. Grūdiniai produktai	4.1. Pirmenybė teikiama viso grūdo arba iš dalies viso grūdo produktams. 4.2. Tiekiamos kuo įvairesnės kruopos ar kruopų dribsniai (avižių, grikių, ryžių, kvietinės, miežinės, perlinės, kukurūzų, sorų ir kt.). 4.3. Pirmenybė teikiama ruginei duonai (ne mažiau kaip 30 proc. sausos produkto masės sudaro rugiai). 4.4. Apkepų, blynų, bandelių tešlai aukščiausios rūšies miltus rekomenduojama maišyti su viso grūdo miltais, sėlenomis. 4.5. Makaronai: pirmenybė teikiama pagamintiems iš kietųjų kviečių miltų arba viso grūdo miltų.
5. Mėsa ir mėsos gaminiai	5.1. Pirmenybė teikiama šviežiai, atvėsintai mėsai: paukštienai, triušienai, veršienai, jautienai, kiaulienai, avienai. 5.2. Tiekiamas liesa mėsa. 5.3. Paukštiena patiekalų gamybai naudojama be odos. 5.4. Mėsos gaminiai tiekiami tik aukščiausios rūšies. 5.5. Rūkyti mėsos gaminiai tiekiami ne jaunesniems kaip 3 metų amžiaus vaikams. 5.6. Mėsa patiekiamas taip, kad galėtų sukramtyti.
6. Žuvis	6.1. Pakaitomis tiekiamas riebi ir liesa jūrinė arba gėlo vandens žuvis. 6.2. Jei yra rizika, kad žuvyje liks smulkių ašakų, ji patiekiamas malta.
7. Kiaušiniai	7.1. Kiaušiniai patiekiami virti arba gaminiuose.
8. Pienas ir pieno	8.1. Ikimokyklinio amžiaus vaikams rekomenduojama (jei

produktai	gydytojas nerekomendavo kitaip) patiekti ne mažiau kaip 200 ml pasterizuoto pieno arba atitinkamą pagal kalcio kiekį pieno produktų kiekį per dieną. 8.2. Tiekiamas ne didesnio nei 2,5 proc. riebumo pasterizuotas pienas. 8.3. Rauginti pieno gaminiai tiekiami po rauginimo termiškai neapdoroti.
9. Ankštiniai ir ankštinės daržovės	9.1. Ikimokyklinio amžiaus vaikams pirmenybė teikiama tiekiant trintus ankštinius ar ankštines daržoves.
10. Aliejus ir riebalai	10.1. Šaltųjų patiekalų gaminimui naudojamas šalto spaudimo nerafinuotas aliejus (rapsų, alyvuogių, linų sėmenų ir kt.). 10.2. Kepimui naudojamas kepti tinkantis aliejus. 10.3. Gyvūniniai riebalai, kur įmanoma, keičiami aliejais.
11. Riešutai, sėklos, džiovinti vaisiai ir džiovintos uogos	11.1. Tiekiami pagardinti patiekalus. 11.2. Ikimokyklinio amžiaus vaikams tiekiami smulkinti. 11.3. Džiovinti vaisiai tiekiami plauti karštu vandeniu.
12. Prieskoniai	12.1. Pirmenybė teikiama žaliems lapiniams prieskoniams (petražolės, krapai, raudonėlis, bazilikas ir kt.). 12.2. Džiovintos žolelės tiekiamos be pridėtinės valgomosios druskos ir maisto priedų.
13. Gėrimai	13.1. Pirmenybė teikiama geriamajam vandeniui. 13.2. Su patiekalais sultys ir gėrimai, kuriuose yra pridėtinių cukrų, netiekiami.
14. Saldumynai	14.1. Viso grūdo pyragai, bandelės, desertai vaisių, pieno produktų pagrindu, pudingai.
15. Sriubos	15.1. Jei tiekiamos su kitu maistu, patiekiamos nedideliais kiekiais (100–150 ml).
16. Arbata	16.1. Arbatžolių ir (ar) žolelių arbata ruošiama 1g/1l koncentracijos.
17. Kiti	17.1. Medus, grybai tiekiami ne jaunesniems kaip 3 metų amžiaus vaikams.

**VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMŲ MAISTO PRODUKTŲ IR PATIEKALŲ  
DAŽNUMAS<sup>1</sup>**

Maisto produktai ir patiekalai <sup>2</sup>	Visos paros maitinimas	Trys maitinimai per dieną	Vienas arba du maitinimai per dieną
1. Patiekalai iš raudonos mėsos	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.
2. Patiekalai iš baltos mėsos	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.
3. Termiškai apdoroti mėsos gaminiai	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.
4. Termiškai neapdoroti mėsos gaminiai	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.
5. Žuvis ir žuvies patiekalai	Ne mažiau kaip 1 kartas/sav.	Ne mažiau kaip 1 kartas/sav.	Ne mažiau kaip 1 kartas/sav.
6. Subproduktai ir jų patiekalai (kepenys, liežuvis)	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.
7. Pieno produktai ar jų patiekalai	Ne mažiau kaip 1 kartas/d.	Ne mažiau kaip 1 kartas/d.	Ne mažiau kaip 2 kartus/sav.
8. Ankštiniai, ankštinės daržovės ir jų patiekalai	Ne mažiau kaip 3 kartus/sav.	Ne mažiau kaip 3 kartus/sav.	Ne mažiau kaip 1 kartas/sav.
9. Kruopos, javų dribsniai (išskyrus šlifuotus ryžius) ir jų patiekalai	Ne mažiau kaip 7 kartus/sav.	Ne mažiau kaip 5 kartus/sav.	Ne mažiau kaip 3 kartus/sav.
10. Šlifuoti ryžiai ir jų patiekalai	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.
11. Pusryčių dribsniai	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.
12. Makaronai ir jų patiekalai	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.
13. Virtos ar keptos bulvės (su daug baltymų turinčiais produktais)	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.



14. Virtų bulvių patiekalai	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.
15. Tarkuotų bulvių patiekalai	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.
16. Daržovės	Ne mažiau kaip 3 rūšys/d.	Ne mažiau kaip 3 rūšys/d.	Ne mažiau kaip 2 rūšys/d.
17. Vaisiai	Ne mažiau kaip 1 rūšis/d.	Ne mažiau kaip 1 rūšis/d.	Ne mažiau kaip 1 rūšis/d.
18. Vaisių sultys arba daržovių-vaisių sultys	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.
19. Daržovių sultys	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.
20. Gėrimai su pridėtinu cukrumi	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.
21. Desertai (ne mažiau kaip 50 proc. vaisių )	Ne daugiau kaip 4 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.
22. Desertai viso grūdo ar (ir) pieno produktų pagrindu)	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.

<sup>1</sup> Sudarant specializuoto sporto ugdymo mokyklų valgiaraščius maisto produktų ir patiekalų pateikimo dažnumo reikalavimai netaikomi. Gyvūninių maisto produktų ir patiekalų pateikimo dažnumo reikalavimai netaikomi sudarant vegetarinio maitinimo valgiaraščius.

<sup>2</sup> Patiekalai, kurių sudėtyje yra kelių grupių maisto produktų, priklauso tai grupei, kurios maisto produktų dalis pagamintame patiekale yra didžiausia (pvz.: plovas su vištiena (ryžiai 100 g, vištiena 70 g, morkos 20 g ir kiti maisto produktai, kurių kiekis mažesnis nei 20 g) priklauso „Šlifuočių ryžių ir jų patiekalų“ grupei.