

PATVIRTINTA

Klaipėdos miesto visuomenės sveikatos biuro

direktoriaus 2023 m. rugsėjo 6 d. įsakymu Nr. J - 68

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

I SKYRIUS

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.

2. Aprašas taikomas Klaipėdos miesto savivaldybės teritorijoje esančiose valstybinėse ikimokyklinio ugdymo mokyklose, įgyvendinančiose 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;

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“;

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““;

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“;
- 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“.

II SKYRIUS

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, naktipiečiams 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 yra tvirtinami Biuro direktoriaus ir yra Biuro nuosavybė.
10. Perspektyviniame valgiaraštyje galimi trumpalaikiai vienkartiniai (Aprašo 39 punktą) ir ilgalaikiai pakeitimai.
11. Ilgalaikiai pakeitimai atliekami pasikeitus teisės aktams, esant poreikiui arba kai valgiaraštyje tie patys nereikšmingi vienkartiniai keitimai kartojasi.
12. Ilgalaikių perspektyvinių valgiaraščio pakeitimų sąlygos:
- 12.1. patiekalų ar produktų pakeitimai turi būti pateikti svariomis ir aiškiais 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 perspektyvinių valgiaraščio naudojimo;
- 12.3. per einamuosius mokslo metus galimas vienas pakeitimas, kurio metu keičiami ne daugiau kaip 3 perspektyvinių valgiaraščio skirtingi patiekalai ar produktai iš tos pačios maisto produktų ar patiekalų grupės;

12.4. perspektyvinio valgiaraščio pakeitimus visuomenės sveikatos specialistas (toliau – VSS) raštu (el. paštu) suderina su Mokyklą kuriojančiu 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 8 Mokyklos kreipiasi raštu dėl patiekalų gamybos technologinių neatitikimų.

18. Pakeitimai atliekami vadovaujantis Kontrolinių virimų-kepimų atlikimo tvarka (VI skyrius, Aprašo 39-49 punktai).

III SKYRIUS

PRITAIKYTO MAITINIMO PERSPEKTYVINIŲ VALGIARAŠČIŲ RENGIMO TVARKA

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

20. 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.

21. 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.

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

23. 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.

24. Pritaikyto maitinimo perspektyvinis valgiaraštis tvirtinamas Biuro direktoriaus įsakymu. Visi valgiaraščio lapai turi būti patvirtinti Mokyklos vadovo parašu ir spaudu, jei tokį turi.

25. Patvirtintas ir su tėvais (globėjais) suderintas pritaikyto maitinimo valgiaraštis turi būti atspausdintas (visi valgiaraščio lapai turi būti patvirtinti Mokyklos vadovo parašu ir spaudu, jeigu tokį turi). Prie valgiaraščio turi būti pridėtos tėvų (globėjų) prašymo (4 priedas) ir sutikimo (5 priedas) kopijos.

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

27. Tėvų (globėjų) raštiška sutikimo kopija dėl pritaikyto maitinimo valgiaraščio turi būti perduodama kuruojančiam mitybos specialistui, o originalas turi būti įsegtas į vaiko bylą.

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 reikalavimus;

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

30. Tėvai (globėjai) savo vaikui gali atsakyti 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 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 ir sutikimą dėl vegetarinio valgiaraščio (10 priedas), prašymą dėl maitinimo be tam tikrų maisto produktų ar jų grupių (11 priedas) bei sutikimą dėl maitinimo be tam tikrų maisto produktų ar jų grupių (12 priedas). VSS dokumentų kopijas perduoda kuruojančiam mitybos specialistui, o originalai laikomi vaiko bylose.

IV SKYRIUS

PERSPEKTYVINIŲ VALGIARAŠČIŲ NAUDOJIMO TVARKA

34. Mokykla, prieš pradėdama naudotis 15 dienų perspektyviniu valgiaraščiu ir Kortelėmis, savo pasirinkimą patvirtina Mokyklos direktoriaus įsakymu. Visi valgiaraščio lapai turi būti patvirtinti Mokyklos vadovo parašu ir spaudu.

35. Jei vaikui dėl religinių, etninių, sveikatos ar kitų priežasčių negali būti organizuojamas maitinimas pagal Mokyklos naudojamą perspektyvinį valgiaraštį, maitinimas organizuojamas pagal Biuro parengtą perspektyvinį vegetarinį valgiaraštį. Vegetariniam maitinimui organizuoti būtinas tėvų (globėjų) raštiškas prašymas ir sutikimas (10 priedas).

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

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

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

38.1. 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.;

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

38.3. 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);

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

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

40. Sudarant Dienos valgiaraštį rekomenduojama:

40.1. pietums patiekiamą „Pagardintą stalo vandenį“ pasirinkti iš siūlomo nesaldintų gėrimų Kortelių rinkinio;

40.2. patiekiamas daržovių salotas arba daržoves pasirinkti iš siūlomo Kortelių rinkinio;

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

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

40.5. 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 (krapus, svogūnų laiškus, petražoles ir kt.);

40.6. vaisius pasirinkti atsižvelgiant į sezoniškumą, apskaičiuojant vaisių bruto svorį (g) vadovautis vaisių pirminio apdorojimo nuostolių sąrašu (8 priedas);

40.7. ruošiant kiaušinius maisto gamybai, vadovautis kiaušinių paruošimo maisto gamyboje taisyklėmis (9 priedas);

40.8. 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 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%).	

41. Dienos valgiaraštyje išduodant produktus, vadovautis:

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

41.2. išduodamų maisto produktų kiekį apvalinti pagal matematinę apvalinimo taisyklę iki dešimtosios skaičiaus dalies.

41.3. Kitus produktus - kruopas, cukrų, aliejų, uogienę, miltus, kakavą, makaronus, pomidorų padažą sverti ir apvalinti iki dešimtosios skaičiaus dalies.

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

V SKYRIUS

PAPILDOMŲ-ŠVENTINIŲ DIENŲ VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO BEI NAUDOJIMO TVARKA

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

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

44. 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 reikalavimus.

45. Už Papildomą valgiaraštį mitybos specialistai neatsako.

VI SKYRIUS

KONTROLINIŲ VIRIMŲ-KEPIMŲ ATLIKIMO TVARKA

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

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

48. Kontrolinius virimus-kepimus atlieka 2 Mokyklos virėjos (-ai) ir Mokykloje dirbantis VSS.
49. Kontrolinio virimo-kepimo metu pildoma Kontrolinio virimo-kepimo forma (2 priedas).
50. 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.
51. Pakeitimai Kortelėse atliekami esant poreikiui, jeigu ne mažiau nei 5 - 8 Mokyklos kreipiasi dėl patiekalų gamybos technologinių neatitikimų bei ne mažiau nei 2 iš jų atlieka kontrolinį virimą-kepimą.
52. Besikreipiančioji Mokykla gali pateikti pasiūlymus receptūros korekcijai, atliekant patiekalo kontrolinį virimą-kepimą pagal Kontrolinio virimo-kepimo formą (2 priedas), pastabose nurodant atliktus pakeitimus.
53. Tvarkos 46 punkte minimiems pakeitimams patvirtinti turi būti atlikti 2-3 Mokyklos kontroliniai virimai-kepimai pagal Kontrolinio virimo-kepimo formą (2 priedas). Jam pasitvirtinus, naudojama naujai pakoreguota kortelė.
54. Naujai receptūrai pasitvirtinti kontroliniai virimai-kepimai pasirinktam patiekalui atliekami 3 Mokyklų.
55. Užpildyta forma apie kontrolinio virimo-kepimo rezultatus atsiunčiama elektroniniu paštu Mokyklą kuruojančiam mitybos specialistui.
56. Pakoreguotas ir (ar) naujai sukurtas Korteles galima naudoti tik tada, kai bus įtrauktos mitybos specialistų į Kortelių rinkinį.

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

Įstaigos atstovai:

Sandėlininkas _____
VSS _____
Virėjas _____

Tėvų (globėjų) vardas, pavardė

Adresas

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. Minimū 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

Adresas

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

Adresas

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

Adresas

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 (*Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V -964 „Dėl vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ (galiojanti suvestinė redakcija), 19p.*

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

 Adresas

 Tel. Nr., el. paštas

Ugdymo įstaigos pavadinimas _____
 Direktoriui

PRAŠYMAS IR SUTIKIMAS 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.

Susipažinau ir sutinku, kad mano vaikas _____ būtų maitinamas
Vaiko vardas, pavardė
 pagal Klaipėdos miesto visuomenės sveikatos biuro parengtą vegetarinį valgiaraštį ir pretenzijų dėl vegetarinio valgiaraščio neturiu ir neturėsiu ateityje.

_____ Valgiaraščio data ir numeris

 Parašas

 Tėvų (globėjų) vardas, pavardė

Tėvų (globėjų) vardas, pavardė

Adresas

Tel. Nr., el. paštas

Ugdymo įstaigos pavadinimas _____
Direktoriui

**PRAŠYMAS IR SUTIKIMAS
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

maitinamas pagal bendrą ugdymo įstaigos perspektyvinį valgiaraštį be šių produktų:

_____,
juos eliminuojant ir /ar pakeičiant kitais.

Susipažinau ir sutinku, kad mano vaikas _____ būtų maitinamas
Vaiko vardas, pavardė

pagal Klaipėdos miesto visuomenės sveikatos biuro parengtą valgiaraštį _____
Valgiaraščio data ir numeris

be aukščiau minėtų produktų ir pretenzijų dėl valgiaraščio neturiu ir neturėsiu ateityje.

Parašas

Tėvų (globėjų) vardas, pavardė