

PATVIRTINTA
Vilniaus Joachimo Lelevelio inžinerijos
gimnazijos direktoriaus
2025-02-03 įsakymu Nr. V-79
(Vilniaus Joachimo Lelevelio inžinerijos
gimnazijos direktoriaus
2026-08-31 įsakymo Nr. V-142
redakcija)

VILNIAUS JOACHIMO LELEVELIO INŽINERIJOS GIMNAZIJOS MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Vilniaus Joachimo Lelevelio inžinerijos gimnazijos (toliau – Gimnazija) mokinių maitinimo tvarkos aprašas (toliau – Aprašas) parengtas vadovaujantis šiais teisės aktais: Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašu, patvirtintu Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 „Dėl Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ (suvestinė redakcija nuo 2026 m. rugsėjo 1 d.), Maitinimo organizavimo Vilniaus miesto savivaldybės bendrojo ir ikimokyklinio ugdymo mokyklose tvarkos aprašu, patvirtintu 2024 m. lapkričio 27 d. Vilniaus miesto savivaldybės tarybos sprendimu Nr. 1-732 „Dėl maitinimo organizavimo Vilniaus miesto savivaldybės bendrojo ir ikimokyklinio ugdymo mokyklose tvarkos aprašo tvirtinimo“, Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatymu, Lietuvos Respublikos socialinės apsaugos ir darbo ministro 2005 m. birželio 27 d. įsakymu Nr. A1-183 „Dėl kai kurių socialinei paramai gauti reikalingų formų patvirtinimo“, Lietuvos Respublikos socialinės apsaugos ir darbo ministro 2006 m. spalio 12 d. įsakymu Nr. A1-283 „Dėl Teisės aktų, numatytų Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatyme, patvirtinimo“, Mokinių nemokamo maitinimo valstybinėse mokyklose tvarkos aprašu, patvirtintu Lietuvos Respublikos švietimo, mokslo ir sporto ministro 2020 m. sausio 24 d. įsakymu Nr. V-76 „Dėl Mokinių nemokamo maitinimo valstybinėse mokyklose tvarkos aprašo patvirtinimo“.

2. Aprašo tikslas – nustatyti mokinių maitinimo organizavimo, maisto tvarkymo ir higienos reikalavimus Gimnazijoje bei užtikrinti sveikatai palankią mokinių mitybą, maisto saugą ir kokybę, kad būtų patenkinti mokinių fiziologiniai maisto medžiagų poreikiai ir ugdomi sveikos mitybos įgūdžiai.

3. Aprašo reikalavimai privalomi Gimnazijos darbuotojams, organizuojantiems ir vykdančioms mokinių maitinimą, maisto tvarkyme dalyvaujantiems darbuotojams bei kitiems Gimnazijos darbuotojams, kurių veikla susijusi su mokinių maitinimo organizavimu.

4. Mokinių maitinimą Gimnazijoje organizuoja ir vykdo Gimnazija. Maisto tvarkymas vykdomas Gimnazijos valgykloje, vadovaujantis Lietuvos Respublikos teisės aktais, reglamentuojančiais maisto saugą, maisto tvarkymą, higieną ir vaikų maitinimo organizavimą, bei laikantis Gerosios higienos praktikos taisyklių.

5. Gimnazijos darbuotojai, organizuojantys ir vykdančys mokinių maitinimą, privalo vadovautis šiame Apraše nurodytais teisės aktais, maisto saugos, higienos, savikontrolės reikalavimais ir šiame Apraše nustatyta maitinimo organizavimo tvarka.

5.1. Pusryčiai pietūs ir pavakariai Gimnazijos valgykloje kasdien organizuojami sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti šilto maisto prie švaraus stalo.

6. Mokiniams teikiamo maitinimo rūšys:

6.1. mokinių nemokamo maitinimo rūšys: pusryčiai, pietūs, pavakariai;

6.2. maitinimas Gimnazijos organizuojamose vasaros poilsio stovyklose;

6.3. mokamas maitinimas.

7. Nemokamas maitinimas skiriamas:

7.1. visiems priešmokyklinio ugdymo (tik pietūs) (pusryčiai ir pavakariai mokami), pirmų ir antrų klasių mokiniams, neatsižvelgiant į šeimos pajamas – Gimnazija organizuoja nemokamus pietus;

7.2. 3–12 klasių mokiniams, atsižvelgiant į bendrai gyvenančių asmenų pajamų dydį, nustatytą Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatyme.

8. Nemokamas maitinimas finansuojamas iš valstybės biudžeto specialiosios tikslinės dotacijos savivaldybių biudžetams, Savivaldybės biudžeto lėšų, nevalstybinių mokyklų steigėjų skirtų lėšų ir įstatymų nustatyta tvarka gautų kitų lėšų.

9. Naudodamiesi mokamo maitinimo paslauga, mokiniai Gimnazijos valgykloje gali įsigyti pasirinktų patiekalų ir pagal galimybę užkandžių ir (ar) gėrimų, už juos atsiskaitydami mokėjimo kortele.

10. Gimnazijoje vykdoma Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerijos administruojama Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programa, pagal kurią priešmokyklinio ugdymo ir pradinių klasių mokiniai nemokamai gauna pieno produktų, šviežių vaisių ir daržovių.

11. Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programos įgyvendinimą Gimnazijoje organizuoja maitinimo organizavimo specialistas ir sandėlio darbuotojas pagal jiems priskirtas funkcijas.

11.1. Direktorius išakymu paskirtas atsakingas asmuo administruoja su programos vykdymu susijusias sutartis ir atsiskaito už programų vykdymą.

11.2. Sandėlio darbuotojas priima programos produktus, patikrina jų kiekį ir būklę, užtikrina tinkamą jų laikymą ir apskaitą bei organizuoja jų išdalijimą mokiniams.

II SKYRIUS

SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽTYS

12. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžtys:

12.1. Greitai gendantis maisto produktas – šviežias, atvėsintas arba sušaldytas maisto produktas, kuriam laikyti ir vežti reikalinga tam tikra temperatūra, kurioje jis išlieka saugus vartoti.

12.2. Iš dalies hidrinti (iš dalies sukietinti, iš dalies hidrogenizuoti) augaliniai riebalai – skysti augaliniai aliejai, hidrinimo proceso metu paversti pusiau kietais.

12.3. Maisto daavinys – lengvai paruošiami arba paruošti vartoti maisto produktai ar patiekalai, kurie išduodami tam tikram laikotarpiui pagal sveikatos apsaugos ministro nustatytas vidutines rekomenduojamas paros normas ir yra supakuoti, kad būtų galima saugiai nešti, vežti ar kitaip transportuoti.

12.4. Patiekalas – paprastai vienoje lėkštėje patiekiamas vartoti šaltas ar šiltas maistas.

12.5. Pridėtiniai cukrūs – gėrimo ar patiekalo gamybos metu įdėta sacharozė.

12.6. Pritaikytas maitinimas – maitinimas, kuris užtikrina tam tikro sveikatos sutrikimo (alergija tam tikriems maisto produktams, virškinimo sistemos ligos ar remsimės jų būklės ir kt.) nulemtų asmens individualių maisto medžiagų ir energijos poreikių patenkinimą, parenkant toleruojamus maisto produktus, jų gamybos būdą, konsistenciją ir valgymo režimą, ir yra raštiškai rekomenduojamas gydytojo.

12.7. Šiltas maistas – maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip +63 °C temperatūroje.

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

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

12.10. Valgiaraštis – numatomų patiekti vartoti dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

III SKYRIUS

MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

13. Gimnazijos direktorius atsako už mokinių maitinimo organizavimą ir Aprašo nuostatų įgyvendinimą.

14. Prieš pradėdant organizuoti vaikų maitinimą, Gimnazijos direktoriaus paskirtas maitinimo organizavimo specialistas pateikia Gimnazijos direktoriui vaikų maitinimo valgiaraščius, parengtus vadovaujantis Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo, patvirtinto Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 „Dėl Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“, reikalavimais.

15. Gimnazijoje valgiaraščiai sudaromi ne trumpesniam kaip 15 darbo dienų laikotarpiui. Valgiaraštyje numatomas patiekalų asortimentas: ne mažiau kaip 4 pagrindiniai patiekalai, ne mažiau kaip 3 šalti garnyrai ir 3–4 vaisių ir (ar) daržovių.

16. Vaikų maitinimo valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros normas bei vaikų buvimo įstaigoje trukmę. Valgiaraščių energinė ir maistinė vertė nuo rekomenduojamų paros normų gali nukrypti ne daugiau kaip penkis procentus. Valgiaraštyje nurodyti ir faktiškai patiekiami maisto produktai ar patiekalai gali skirtis, jei atliekami nereikšmingi vienkartiniai pakeitimai: vienas maisto produktas ar patiekalas pakeičiamas tos pačios maisto produktų grupės kitu produktu ar patiekalu, kai maistinė vertė nepablogėja, o energinė vertė pasikeičia ne daugiau kaip dešimt procentų. Jei tie patys nereikšmingi vienkartiniai pakeitimai kartojasi, valgiaraštis turi būti pakeistas ir patvirtintas iš naujo.

17. Jei mokiniui pagal raštiškus gydytojo nurodymus yra skirtas pritaikytas maitinimas, Gimnazija organizuoja pritaikyto maitinimo valgiaraščių parengimą ne vėliau kaip per 30 darbo dienų nuo raštiškų nurodymų gavimo apie mokiniui gydytojo paskirtą pritaikytą maitinimą. Informaciją apie pritaikytą maitinimą maitinimo organizavimo specialistui ir Gimnazijos direktoriui teikia Gimnazijos visuomenės sveikatos specialistas.

18. Mokiniam leidžiama ruošti maistą kartu su pedagogu ir jį vartoti, jei tai numatyta ugdymo programoje. Maisto ruošimas mokinių veiklų metu negali būti vykdomas Gimnazijos virtuvės patalpose.

19. Maitinimas Gimnazijos valgykloje organizuojamas laikantis maisto saugos, maisto tvarkymo, higienos reikalavimų ir Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo nuostatų.

20. Mokiniam sudaryta galimybė Gimnazijos valgykloje nemokamai atsigerti geriamojo vandens (kambario temperatūros).

21. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

21.1. patiekiamas šiltas maistas turi būti pagamintas ir patiektas tą pačią kalendorinę dieną. Karštieji patiekalai patiekiami ne žemesnės kaip 63 °C temperatūros;

21.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas ir įvairus;

21.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams;

21.4. maisto pervirimas, perkepimas, prideginimas yra draudžiamas. Už šio reikalavimo laikymąsi atsakingi virtuvės darbuotojai;

21.5. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių (rekomenduojama sezoninių, šviežių). Rekomenduojama, kad vaisiai būtų tiekiami papildomo maitinimo metu;

21.6. daržovės (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras turi sudaryti ne mažiau kaip 1/3 patiekalo svorio;

21.7. kiekvieną dieną turi būti patiektas patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų;

21.8. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus, garnyrus ir šaltus užkandžius;

21.9. pienas ir kiti gėrimai vaikams neteikiami šalti, rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip 15 °C;

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

21.11. porcijų dydis turi atitikti nurodytą valgiaraštyje;

21.12. maistas turi būti patiekiamas estetiškai.

22. Gimnazijos valgykloje pagal galimybes teikiamų šaltų užkandžių sąrašas kiekvienų mokslo metų pradžioje suderinamas su Gimnazijos taryba.

23. Maitinimas gali būti organizuojamas išduodant maisto daivinius, skirtus vartoti ne Gimnazijoje karantino, ekstremaliosios situacijos ar ekstremalaus įvykio laikotarpiu, taip pat tuomet, kai vaikui skirtas mokymas namuose.

24. Mokiniais, vykstantiems į ekskursijas ar kitas ugdymo veiklas už Gimnazijos ribų, iš anksto informavus valgyklą apie mokinių nedalyvavimą maitinimo metu, gali būti organizuojamas maisto išdavimas (maisto daivinis), vadovaujantis maisto saugos ir higienos reikalavimais.

25. 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.

25.1. Maisto daiviniams sudaryti rekomenduojami maisto produktai: daržovės; vaisiai; grūdiniai (viso grūdo gaminiai, kruopos, kruopų produktai, duonos gaminiai ir kt.); ankštinės daržovės; pienas ir pieno produktai (rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti); kiaušiniai; riešutai; liesa mėsa; žuvis ir jos produktai; aliejai; sultys; sriubos; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo (tik išvykoms). Draudžiama maisto daivinius išvykoms sudaryti iš greitai gendančių maisto produktų. Sudarant maisto daivinius ilgesniam laikui (pvz., karantino metu) rekomenduojama keisti maisto daivinių sudėtį, atsižvelgiant į maisto daivinius gaunančių vaikų poreikius.

26. Vaikų maitinimui Gimnazijoje draudžiamos naudoti 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; pieno produktai su alyvpalmių aliejumi; kramtomoji guma; gazuoti gėrimai; energiniai gėrimai; maisto produktai, papildyti B grupės vitaminais; 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; arbata, kurioje yra pluoštinių kanapių dalių (išskyrus sėklas); 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 daivinius); rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto daivinius); strimelės, pagautos Baltijos jūroje; nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; mechaniškai atskirta mėsa, žuvis ir maisto produktai, į kurių sudėtį įeina mechaniškai atskirta mėsa ar žuvis; subproduktai ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis); džiūvėsėliuose volioti ar džiūvėsėliais pabarstyti kepti mėsos, paukštienos ir žuvies gaminiai; maisto papildai; maisto produktai, pagaminti iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau – GMO), arba maisto produktai, į kurių sudėtį įeina GMO; maisto produktai, į kurių sudėtį įeina iš dalies hidrinti augaliniai riebalai; maisto produktai ir patiekalai, neatitinkantys Tvarkos aprašo 3–5 prieduose nustatytų reikalavimų.

26.1. Jei gydytojo raštiškuose nurodymuose formoje Nr. E027-1 „Mokinio sveikatos pažymėjimas“, patvirtintoje Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2004 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. V-951 „Dėl Elektroninės statistinės apskaitos formos Nr. E027-1 „Mokinio sveikatos pažymėjimas“ patvirtinimo (toliau – Forma Nr. E027-1), rekomenduojami vartoti šiame punkte išvardyti maisto produktai, draudimas netaikomas tik vaiko (-ų), kuriam (-iems) pateikti gydytojo raštiški nurodymai (Forma Nr. E027-1), maitinimui.

27. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, ištrupėjusius, įskilusius, apdaužytus kraštais indus, taip pat aliumininius įrankius ir indus. Priešmokyklinio ugdymo programas įgyvendinančiose įstaigose draudžiama naudoti vienkartinius įrankius.

28. Gimnazijos valgykloje matomoje vietoje turi būti skelbiama:

- 28.1. einamosios dienos valgiaraščiai (nurodant visus faktiškai patiekiamus maisto produktus, patiekalus, gėrimus ir užkandžius bei jų kainas);
- 28.2. maisto pasirinkimo piramidės, maisto produktų ženklavimo simboliu „Rakto skylutė“ plakatai ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija;
- 28.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris (skambinti maitinimo organizavimo klausimais);
- 28.4. maitinimo organizavimą Gimnazijoje kuriojančio Vilniaus visuomenės sveikatos biuro maitinimo ir mitybos koordinatoriaus kontaktai;
- 28.5. informacija apie mokinių maitinimo organizavimą Gimnazijoje;
- 28.6. vaikų maitinimui Gimnazijoje draudžiamų naudoti maisto produktų sąrašas;
- 28.7. šaltų užkandžių, jei jie tiekiami, sąrašas, svoris ir kaina.
29. Gimnazijos interneto svetainėje skelbiami šis Aprašas, valgiaraščiai, informacija apie vaikų maitinimo organizavimą bei kita teisės aktuose numatyta informacija.
30. Gimnazijoje negali būti reklamuojami maisto produktai, išvardyti Aprašo 26 punkte.

IV SKYRIUS

PRIEŠMOKYKLINIO UGDYMO GRUPIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

31. Priėsmokyklinio ugdymo grupių vaikai maitinami ne reėiau kaip kas 3,5 valandos pagal Gimnazijos direktoriaus patvirtintus valgiaraėsius ir direktoriaus įsakymu patvirtintus maitinimo grafikus.
32. Priėsmokyklinio ugdymo grupių vaikai maitinami pagal valgiaraėsius, parengtus vadovaujantis 4–7 metų vaikams rekomenduojamomis paros normomis.
33. Jei mokiniui skirto pritaikyto maitinimo patiekalų Gimnazijos virtuvėje pagaminti nėra galimybių, vaikai, kuriems skirtas pritaikytas maitinimas, tą dieną gali būti maitinami savo iš namų atsineštu maistu, kuris Gimnazijoje turi būti laikomas ir patiekiamas tinkamos temperatūros.
34. Jei vaiko atstovai pagal įstatymą vaikui įdeda maisto papildomai, įdėtas maistas turi atitikti šio Aprašo 25 ir 26 punktų reikalavimus.
35. Jei vaiko atstovai pagal įstatymą atneša maisto į organizuojamas šventes, atneėtas maistas turi atitikti šio Aprašo 25 ir 26 punktų reikalavimus. Gimnazija užtikrina, kad vaiko atstovai pagal įstatymą su šiais reikalavimais būtų supaėžindinti iš anksto.
- 35.1. Jeigu klasėje yra vaikų, alergiėkų tam tikriems maisto produktams (pvz., žemės rieėutams ar kt.), klasės vadovė turi perspėti apie tai vaiėes ruošianėius tėvus/ vaikus. Tokiu atveju gali būti atneėtos visiems vaikams tinkanėios vaiėės, arba vaikui, turinėiam alergiją, gali būti pasiūlytas kitas maisto produktas ir toks vaikas vaiėių metu turi būti stebimas mokytojos/ mokytojo padėėjėjos.

V SKYRIUS

MAITINIMO ORGANIZAVIMAS GIMNAZIJOJE

36. Kasdien Gimnazijoje privaloma organizuoti pietus, kurių metu turi būti sudarytos sąlygos vaikams pavalgyti šilto maisto. Pietūs organizuojami ne anksėiau kaip po 2,5 val. ir ne vėliau kaip praėjus 4 val. nuo pamokų pradėios.
37. Gimnazijos valgykloje maitinimo paslaugos teikiamos nuo 8.00 iki 15.30 val.
38. Mokinių pietų grafikas kiekvienais mokslo metais sudaromas ir tvirtinamas Gimnazijos direktoriaus įsakymu. Mokiniai pietauja pertraukų metu: pietauti pradedama po treėios pamokos ir baigiama po šeėtos pamokos. Mokinių maitinimas organizuojamas pagal Gimnazijos direktoriaus patvirtintą mokinių maitinimo grafiką.
39. Vaikams turi būti sudaryta galimybė atsineėti, laikyti ir maitintis iš namų tą dieną atneštu maistu. Už atsineėto maisto saugą ir kokybę atsako vaiko atstovai pagal įstatymą.
40. Pasirinkti pietų metu turi būti patiekiami karėtieji patiekalai: tausojantis patiekalas ir patiekalas, pagamintas tik iš augalinės kilmės maisto produktų (išėskyrus mokyklas, į kurias maistas

pristatomas termosuose). Valgiaraščiuose šie patiekalai ar patiekalas (jei tausojantis patiekalas yra pagamintas tik iš augalinės kilmės maisto produktų) pažymimi žodžiu „Tausojantis“ ir (ar) „Augalinis“. Jei pietų metu tiekiamas tik vienas karštasis pietų patiekalas, ne mažiau kaip pusė į pietų valgiaraščius (15 dienų) įtrauktų karštųjų pietų patiekalų turi būti tausojantys ir (ar) patiekalai, pagaminti tik iš augalinės kilmės maisto produktų.

VI SKYRIUS

NEMOKAMO MAITINIMO ORGANIZAVIMAS GIMNAZIJOJE

41. Mokiniamis nemokamas maitinimas teikiamas Gimnazijoje, gavus Socialinės paramos centro sprendimą, nuo mokslo metų pradžios iki mokslo metų ugdymo proceso pabaigos, o IV Gimnazijos klasės mokiniams – iki brandos egzaminų sesijos pabaigos.

42. Gimnazijos direktorius paskiria atsakingą asmenį už mokinių nemokamą maitinimą. Jis sudaro nemokamai besimaitinančių mokinių sąrašus, į kuriuos įtraukiami mokiniai, besimokantys pagal priešmokyklinio, pradinio, pagrindinio ir vidurinio ugdymo programas, ir importuoja juos į SPIS (Socialinės paramos informacinė sistema). Atsakingas asmuo taip pat pildo SPIS nemokamo maitinimo žurnalą, tikrina, ar jame atsirado duomenų apie naujus mokinius, kuriems priklauso nemokamas maitinimas, atsako už duomenų įvedimą į SPIS žurnalą nustatytu laiku ir jų teisingumą.

42.1. Direktoriaus įsakymu paskirtas atsakingas asmuo privalo:

42.1.1. užpildyti SPIS žurnalo nemokamo maitinimo tabelius ir kiekvieną mėnesį pateikti juos Gimnazijos direktoriui pasirašyti. Pasirašytus SPIS žurnalo dokumentus ir kitus apskaitai reikalingus dokumentus pateikti Gimnazijos apskaitą tvarkančiai biudžetinei įstaigai „Skaitlis“;

42.1.2. atsakyti už nemokamo maitinimo dokumentacijos pildymą. Kiekvieną mėnesį išduoti nemokamo maitinimo talonus mokiniams, kuriuose nurodyti mokinių vardai, data ir maitinimo tipas;

42.1.3. rinkti ir kaupti duomenis apie suteiktą socialinę paramą mokiniams.

43. Mokiniamis nemokamas maitinimas vasaros atostogų metu teikiamas tik Gimnazijoje organizuojamose dieninėse vasaros poilsio stovyklose.

44. Mokiniamis vietoj nemokamo maitinimo pinigai neišmokami.

45. Nemokamas maitinimas poilsio, švenčių ir atostogų dienomis per mokslo metus mokiniams neteikiamas. Jei mokinys, kuris mokosi pagal priešmokyklinio ugdymo programą, atostogų metu lanko Gimnaziją, jam nemokamas maitinimas ugdymo įstaigoje gali būti teikiamas ir atostogų metu, bet ne ilgiau kaip iki ugdymo proceso pabaigos.

46. Karantino, ekstremaliosios situacijos, ekstremaliojo įvykio ar įvykio laikotarpiu, jei tuo metu Gimnazijoje negali būti organizuojamas mokinių maitinimas, o mokinių ugdymas organizuojamas nuotoliniu būdu, taip pat, kai mokiniui skirtas mokymas namuose, ar reikalingas pritaikytas maitinimas, tačiau pritaikyto maitinimo patiekalų Gimnazijoje pagaminti nėra galimybių, maitinimas gali būti organizuojamas išduodant maisto daiktus, skirtus maitinti ne Gimnazijoje.

47. Mokiniamis, neatvykusiems į Gimnaziją, nemokamas maitinimas neorganizuojamas.

VII SKYRIUS

MOKINIŲ ELGESIO TAISYKLĖS GIMNAZIJOS VALGYKLOJE

48. Mokiniai elgiasi kultūringai ir mandagiai su valgyklos darbuotojais, budinčiais mokytojais ir tarpusavyje.

49. Valgykloje draudžiama bėgioti ir stumdytis.

50. Su striukėmis, paltais į valgyklą mokiniai neįleidžiami ir neaparnaujami.

51. Mokiniai privalo atvykti pietauti tik jiems nurodytu laiku ir (ar) laisvų pamokų metu.

52. Mokiniai eidami į valgyklą plauna rankas ir laikosi higienos reikalavimų.

53. Maistas įsigijamas eilės tvarka.

54. Pavalgius indus privaloma nunešti į tam skirtą vietą.

55. Siekiant užtikrinti greitą mokinių aptarnavimą, mokiniams privaloma susipažinti su valgiaraščiu, skelbiamu valgykloje.

56. Sudaužius lėkštę ar stiklinę, išpylus maistą ant grindų, būtina nedelsiant pranešti valgyklos darbuotojui.

57. Už piktybišką elgesio taisyklių valgykloje nesilaikymą, tyčia sugadintą valgyklos inventorių, materialiai atsakingi mokinių tėvai (globėjai, rūpintojai).

58. Valgykloje draudžiama šiukšlinti. Į rūšiuojamų atliekų surinkimo talpas privaloma mesti tik atitinkamas pakuočių (popieriaus, plastiko ar metalo) atliekas. Nerūšiuojamas atliekas (servetėlės ir kt.) privaloma mesti į mišrių atliekų surinkimo talpą. Maisto atliekos dedamos į tam skirtą šalutinių gyvūninių produktų (ŠGP) surinkimo konteinerį.

59. Su mokinių elgesio taisyklėmis Gimnazijos valgykloje ir šiuo Tvarkos aprašu mokslo metu pradžioje visus mokinius supažindina klasių auklėtojai, kurie kiekvienais mokslo metais praveda instruktažą, paaiškinantį taisykles ir elgesio normas valgykloje. Mokiniam pateikiama aiški informacija apie elgesį valgykloje, taisyklių laikymosi svarbą, higienos reikalavimus ir saugų maisto vartojimą. Po instruktažo mokiniai pasirašo, kad susipažino su taisyklėmis.

VIII SKYRIUS

BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

60. Maitinimo organizavimą prižiūri Gimnazijos maitinimo organizavimo grupė, į kurią įeina Gimnazijos direktoriaus pavaduotojas ūkio reikalams, visuomenės sveikatos specialistas ir maitinimo organizavimo specialistas.

61. Gimnazijos direktoriaus pavaduotojas ūkio reikalams užtikrina, kad Gimnazijos valgykloje būtų tinkama patalpos švara bei tinkamos sąlygos rankų higienai (muilas, rankų džiovintuvas).

62. Gimnazijos maitinimo organizavimo specialistas privalo:

62.1. organizuoti ir koordinuoti mokinių maitinimą Gimnazijoje pagal galiojančių teisės aktų ir šio Aprašo reikalavimus;

62.2. rengti mokinių maitinimo valgiaraščius ir teikti juos tvirtinti Gimnazijos direktoriui;

62.3. kontroliuoti patiekalų gamybą pagal patvirtintus valgiaraščius ir technologines korteles;

62.4. kontroliuoti patiekalų kokybę, gamybos technologinių procesų ir maisto saugos bei higienos reikalavimų laikymąsi;

62.5. kontroliuoti maisto tvarkymo darbuotojų darbą, susijusį su mokinių maitinimo organizavimu;

62.6. organizuoti ir kontroliuoti mokinių nemokamą maitinimą;

62.7. organizuoti pritaikyto maitinimo valgiaraščių parengimą ir derinti parengtus valgiaraščius teisės aktų nustatyta tvarka;

62.8. koordinuoti Vaisių, daržovių ir pieno programos įgyvendinimą Gimnazijoje;

62.9. bendradarbiauti su sandėlininku, kontroliuojant maisto produktų likučius ir jų atitiktį faktiniams duomenims;

62.10. kontroliuoti gaunamų maisto produktų ir žaliavų atitiktį teisės aktų nustatytiems reikalavimams;

62.11. prižiūrėti maitinimo organizavimo dokumentacijos pildymą ir tvarkymą;

62.12. bendradarbiauti su Gimnazijos visuomenės sveikatos specialistu, Vilniaus miesto savivaldybės visuomenės sveikatos biuro specialistais ir kitomis institucijomis maitinimo organizavimo klausimais;

62.13. teikti Gimnazijos direktoriui siūlymus dėl mokinių maitinimo organizavimo ir nustatytų trūkumų šalinimo.

63. Gimnazijos visuomenės sveikatos specialistas privalo:

63.1. raštu informuoti Gimnazijos direktorių ir maitinimo organizavimo specialistą, atsakingą už vaikų maitinimą, apie Formoje Nr. E027-1 pateiktus raštiškus nurodymus dėl vaiko maitinimo organizavimo per 5 darbo dienas nuo Formos Nr. E027-1 pateikimo. Forma Nr. E027-1

yra elektroninis Mokinio sveikatos pažymėjimas, kurį privaloma kasmet užpildyti per E. sveikatą prieš pradedant ar tęsiant mokslo metus;

63.2. kartą per savaitę tikrinti maitinimo organizavimo atitiktį šio Aprašo 21, 22, 25, 26, 27, 28, 29 punkтам;

63.3. prižiūrėti, kad Gimnazijos mokinių maitinimas būtų organizuojamas pagal šį Aprašą, šaltų užkandžių asortimento sąrašas bei kiti vaikų maitinimui taikomi reikalavimai atitiktų teisės aktų nuostatas. Kartą per savaitę pildyti elektroninę patikrą „Maitinimo organizavimas“ Vilniaus visuomenės sveikatos biuro elektroninėje sistemoje „Sveikatingumo pasas“. Nustačius neatitikimų, juos užregistruoti elektroninėje sistemoje „Sveikatingumo pasas“ ir užtikrinti, kad nustatyti vaikų maitinimo organizavimo trūkumai būtų pašalinti tą pačią dieną;

63.4. nustačius mokinių maitinimo organizavimo neatitiktis, raštu informuoti Gimnazijos direktorių ir maitinimo organizavimo specialistą apie nustatytus trūkumus ir jų pašalinimo poreikį. Maitinimo organizavimo klausimais galima kreiptis į maitinimo organizavimo specialistą ir Vilniaus visuomenės sveikatos biuro maitinimo ir mitybos koordinatorių.

64. Maitinimo organizavimo specialistas, rengdamas valgiaraščius, vadovaujasi šio Aprašo reikalavimais ir pirmajame Aprašo punkte nurodytais dokumentais. Parengtus valgiaraščius tvirtina Gimnazijos vadovas. Prieš tvirtindamas valgiaraščius, Gimnazijos vadovas pateikia juos derinti Vilniaus visuomenės sveikatos biuro maitinimo ir mitybos koordinatoriui. Nustačius trūkumų, maitinimo organizavimo specialistas juos ištaiso ir pakartotinai pateikia Gimnazijos vadovui tvirtinti.

65. Gimnazijos valgyklos maisto kokybės kontrolę atlieka Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba.

66. Aprašo pakeitimai, atnaujinimai ir papildymai yra derinami su Gimnazijos taryba.

67. Su Aprašu privalo susipažinti ir juo vadovautis maitinimo organizavimo specialistas, maisto tvarkymo darbuotojai, administracija, mokytojai, pagalbos mokiniui specialistai, visuomenės sveikatos specialistas bei susipažinimą su šiuo Aprašu patvirtinti raštu.

68. Aprašą suderina Gimnazijos taryba.

69. Aprašas skelbiamas Gimnazijos interneto svetainėje: www.lelevelio.lt

SUDERINTA

Gimnazijos tarybos posėdžio

2026-08-26 protokolas Nr. 6

Su Vilniaus Joachimo Lelevelio inžinerijos gimnazijos mokinių maitinimo organizavimo tvarkos aprašu patvirtintu Vilniaus Joachimo Lelevelio inžinerijos gimnazijos direktoriaus 2026-08-31 įsakymu Nr. V-142, susipažinau:

[illegible]

