



**KAUNO MAISTO PRAMONĖS IR PREKYBOS MOKYMO CENTRO
DIREKTORIUS**

ĮSAKYMAS

**DĖL MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO KAUNO MAISTO PRAMONĖS IR PREKYBOS
MOKYMO CENTRE TVARKOS APRAŠO PATVIRTINIMO**

2018 m. balandžio 30 d. Nr. V-122

Kaunas

Vadovaujantis Kauno maisto pramonės ir prekybos mokymo centro tarybos 2018 m. vasario 7 d. posėdžio protokolo Nr. CT-1 nutarimu:

1. T v i r t i n u pridedamą Mokinių maitinimo organizavimo Kauno maisto pramonės ir prekybos mokymo centre tvarkos aprašą.
2. 2016 m. rugsėjo 15 d. įsakymu Nr. V-246 patvirtintą Mokinių maitinimo organizavimo Kauno maisto pramonės ir prekybos mokymo centre tvarką laikau negaliojančia.

Direktorius

Alvydas Pranas Grevas

MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO KAUNO MAISTO PRAMONĖS IR PREKYBOS MOKYMO CENTRE TVARKOS APRAŠAS

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Mokinių maitinimo organizavimo Kauno maisto pramonės ir prekybos mokymo centre tvarkos aprašas (toliau – aprašas) reglamentuoja mokinių maitinimo organizavimo tvarką ir kontrolę.

2. Tvarkos aprašas parengtas vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 patvirtintu Maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašu (nauja redakcija), Geros higienos praktikos taisyklėmis viešojo maitinimo įmonėms (nauja redakcija) ir pagal patvirtintus valgiaraščius. Vadovaujantis 2 punktu mokymo centras maitinimo organizavimą sprendžia savarankiškai.

3. Tvarkos aprašas taikomas organizuojant ir siekiant užtikrinti sveikatai palankias mokinių maitinimo paslaugas mokymo centre. Sveikatai palankaus maitinimo tikslas – teikti maisto produktus, kurie užtikrintų mokinių maisto medžiagų fiziologinius poreikius, padėtų ugdyti sveikos mitybos įgūdžius. Maitinimas organizuojamas taip, kad būtų sudarytos sąlygos mokiniams ir bendruomenės nariams pavalgyti šilto maisto.

4. Nemokamas mokinių maitinimas organizuojamas vadovaujantis teisės aktais.

II. SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽIMAI

5. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai:

5.1. **Mechaniškai atskirta mėsa** – produktas, gautas mechaninėmis priemonėmis nuėmus mėsą nuo kaulų, gautų mėsą iškaulinius, arba nuo paukščių skerdenų, kai raumens skaidulų struktūra saugoma arba pakeičiama.

5.2. **Pritaikytas maitinimas** – toks maitinimas, kuris užtikrina tam tikro sveikatos sutrikimo (alergija tam tikriems maisto produktams, virškinimo sistemos ligos ar remisinės jų būklės ir kt.) nulemtus, vaiko (asmens) individualius maistinių medžiagų ir energijos poreikius, parenkant toleruojamus maisto produktus, jų gamybos būdą, konsistenciją ir valgymo režimą, ir yra raštiškai rekomenduojamas gydytojo.

5.3. **Šiltas maistas** – maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip +68 C temperatūroje.

5.4. **Tausojantis patiekalas** – šiltas maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniame krosnelėje.

5.5. **Užkandis** – maisto produktas ar patiekalas, neįtrauktas į pietų valgiaraštį.

5.6. **Valgiaraštis** – patiekiamų dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

5.7. Kitos sąvokos atitinka kituose teisės aktuose vartojamas sąvokas.

6. Kitos sąvokos atitinka kituose teisės aktuose vartojamas sąvokas.

III. MAITINIMO ORGANIZAVIMAS MOKYMO CENTRE

7. Už tinkamą ir laiku vykdomą mokymo centro mokinių maitinimo organizavimą yra atsakingas mokymo centro direktorius.

8. Mokymo centre maitinimas organizuojamas vadovaujantis šiuo Tvarkos aprašu.

9. Mokymo centro direktorius turi užtikrinti, kad būtų sudarytos sąlygos mokinių maitinimui organizuoti: maitinimas turi būti organizuojamas valgyklose, laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų ir sudarant sąlygas kiekvienam mokiniui gauti šilto maisto.

10. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietos įrengimas, mokinių maitinimas mokymo centre organizuojamas vadovaujantis teisės aktais, reglamentuojančiais mokinių maitinimo organizavimą, maisto gaminimą, patalpų ir įrangos priežiūrą, higienos normas, sveikatos bei saugos reikalavimus.

11. Mokiniam mokymo centre turi būti sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens (rekomenduojama kambario temperatūros), vadovaujantis teisės aktų nustatyta tvarka.

12. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietos įrengimas ir maisto tvarkymas turi atitikti teisės aktų reikalavimus.

13. Maisto produktai turi būti perkami vadovaujantis mokymo centro Viešųjų pirkimų organizavimo tvarkos aprašu.

14. Vaisiai, daržovės, uogos, bulvės, kurie atitinka Valstybinės maisto veterinarijos tarnybos reikalavimus gali būti perkami iš fizinių asmenų.

15. Mokymo centre draudžiama prekiauti: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiais; skrudintais ar spragintais gaminiais; sūriais konditerijos gaminiais (kuriuose natrio daugiau kaip 0,4 g/100 g); maisto produktais bei kramtomąja guma su maisto priedais; energiniais gėrimais; rūkyta žuvimi; nepramoninės gamybos konservuotais gaminiais; subproduktų gaminiais; maisto papildais; maistu pagamintu iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau – GMO), arba maistu, į kurio sudėtį įeina GMO (4 priedas).

16. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

16.1. patiekiamas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią dieną;

16.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas, įvairus ir atitikti saugos reikalavimus;

16.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams: virimui vandenyje ar garuose, troškinimui;

- 16.4. gaminant maistą neturi būti naudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų;
- 16.5. gaminant maistą turi būti naudojama kuo mažiau druskos ir cukraus;
- 16.6. rūkyti mėsos gaminiai teikiami ne dažniau kaip kartą per savaitę;
- 16.7. jei patiekalui gaminti naudojama mėsa, ji turi būti malam patiekalo gamavimo dieną;
- 16.8. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ar vaisių, rekomenduotina, šviežių;
- 16.9. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę;
- 16.10. karštas pietų patiekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštiniai, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu turi būti patiekiamos daržovės, vaisiai arba jų salotos;
- 16.11. valgymo metu ant stalų nerekomenduojama dėti druskos, pipirų, garstyčių.
17. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, įskilusius, apdaužytus kraštais indus bei aliuminio įrankius ir indus.
18. Mokymo centro valgykloje, matomoje vietoje, turi būti skelbiama:
- 18.1. einamosios dienos valgiaraštis;
- 18.2. maisto pasirinkimo piramidės plakatas ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija, maisto alergenai.
19. Už šio Tvarkos aprašo 18 punkte išvardintos informacijos skelbimą atsakingas mokymo centro direktorius (ar jo įgaliotas asmuo).

IV. MOKINIŲ MAITINIMO TECHNOLOGINIŲ DOKUMENTŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

20. Technologinių dokumentų rinkinį sudaro:
- 20.1. valgiaraštis, patvirtintas mokymo centro vadovo, ar jo įgalioto asmens;
- 20.2. kalkuliacijos technologijos kortelių registravimo lapas;
- 20.3. kalkuliacijos technologijos kortelės, patvirtintos mokymo centro vadovo, ar jo įgalioto asmens.
21. Patiekalai turi būti patiekiami pagal sudarytą valgiaraštį.
22. Pietums turi būti patiekiami pasirinkti 1-3 karšti tos pačios maisto produktų kategorijos karštieji pietų patiekalai (mėsos, paukštienos, žuvies, daržovių ar miltų/bulvių/varškės). Prie karštų patiekalų gali būti siūlomi keli laisvai pasirenkami garnyrai (ryžiai, bulvės ir pan.).
23. Pietų metu vienas iš karštų patiekalų turi būti tausojantis virškinimo sistemą – pagamintas verdant vandenyje ar garuose arba troškintas.
24. Valgiaraščiai turi atitikti šiame tvarkos apraše išdėstytus valgiaraščių sudarymo reikalavimus.

25. Valgiaraščiai sudaromi 5 darbo dienų laikotarpiui. Juose nurodomas patiekalo pavadinimas, išeiga (g/ml) , kaina (Eur). Nurodomi galimi alergenai patiekaluose. Valgiaraščiai pildomi pagal pridedamą formą (1 priedas).

26. Visiems patiekalams sudaromos kalkuliacijos technologijos kortelės, kuriose nurodoma produkto pavadinimas, Bruto, Neto kiekis (g), produkto 1 kg. kaina (Eur), suma (Eur), patiekalo išeiga, savikaina, gamybos aprašymas, šiluminio paruošimo būdas, patiekimo temperatūra. Kalkuliacijos technologijos kortelės pildomos pagal pridedamą formą (2 priedas).

27. Visos kalkuliacijos technologijos kortelės turi būti sunumeruotos, įregistruotos kalkuliacijos technologijos kortelių registravimo lape (3 priedas) ir patvirtintos mokymo centro vadovo.

V. KONTROLĖS ORGANIZAVIMAS

28. Maitinimo paslaugų teikimo kontrolę (produktų kokybės, gamybos proceso, pagamintos produkcijos ir pan.) vykdo mokymo centro direktorius (ar jo įgalioti asmenys).

29. Mokymo centre mokinių maitinimo organizavimo kontrolė vykdoma periodiškai, ne rečiau kaip kartą per ketvirtį, vadovaujantis direktoriaus įsakymu arba esant būtinumui.

30. Maisto saugos komisija kontroliuoja ir konsultuoja, mokinių maitinimo organizavimą pagal Tvarkos aprašo reikalavimus, nustčius neatitikimus, raštu informuoja mokymo centro direktorių.

31. Periodiškai valgykloje turi būti atliekamas vidinis RVASTV sistemos patikrinimas. Už šią savikontrolės sistemą atsakingus asmenis paskiria mokymo centro direktorius.

32. Maitinimo paslaugos teikėjas atsako už kokybišką mokinių maitinimą, trūkumai turi būti nedelsiant pašalinti.

33. Sprendimą dėl fiksuotų ir neištaisytų trūkumų priima mokymo centro direktorius.

Parengė
Maisto saugos komisija

SUDERINTA:
Kauno maisto pramonės ir prekybos
mokymo centro tarybos 2018 m. vasario 7 d.
posėdžio protokolo Nr. CT -1 nutarimu.

TVIRTINU

Kauno maisto pramonės ir
prekybos mokymo centro direktorius

Alvydas Pranas Grevas
(ar įgaliotas asmuo)

VALGIARAŠTIS

2018 m..... mėn.....d.

Patiekalo pavadinimas	Išėiga (g /ml)	Kaina (Eur)			
		Mokiniams		Kitiems asmenims	
ŠALTIEJI PATIEKALAI					
SRIUBOS					
KARŠTIEJI PATIEKALAI					
SALDIEJI PATIEKALAI					
GĖRIMAI					

Apie patiekaluose esančius alergenų ir maisto netoleravimą sukeliančias maisto medžiagas informuoja gamybos vadovas.

Mokymo centro mokiniams antkainis netaikomas.

Vadovaujantis VŠĮ Kauno maisto pramonės ir prekybos mokymo centro dalininkų susirinkimo protokolo D-4 nutarimu kitiems asmenims taikomas antkainis.

Valgyklos vedėja

**MAISTO PRIEDŲ IR ALERGENŲ, KURIŲ NETURI BŪTI MOKINIAMS MAITINTI
SKIRTUOSE MAISTO PRODUKTUOSE, SĄRAŠAS****Dažikliai:**

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

Konservantai:

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

Saldikliai:

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

Aromato ir skonio stiprikliai:

- E 620 glutamo rūgštis
 - E 621 mononatrio glutamatas
 - E 622 monokalio glutamatas
 - E 623 kalcio glutamatas
 - E 624 monoamonio glutamatas
 - E 625 magnio glutamatas
-

MAISTO ALERGENAI

Alergenai – tai medžiagos, sukeliančios žmogaus organizmo alergines reakcijas. Alergenai skirtingai veikia kiekvieną žmogų, o į organizmą gali patekti su maistu, per odą, kvėpavimo takus ir kitais būdais. Alergenai skirstomi į buitinius (dulkės, pūkai, erkutės), epiderminius (gyvūnų plaukai, paukščių plunksnos), maistinius, žiedadulkių, bakterijų, grybelių, cheminių medžiagų. Maiste taip pat yra medžiagų, kurioms dalis žmonių alergiški. Maisto alergija - tai nepalanki imuninė reakcija į kai kuriuos maisto baltymus. Be to, alergija gali išsivystyti susilpnėjus organizmui, atsiradus pažeidimams virškinimo trakte, pažeidus žarnyno mikroflorą.

Didžiausią problemą kelia maiste esančios baltyminės medžiagos. Daugiausia šių medžiagų turi pienas, kiaušiniai, žemės ir medžio riešutai, žuvis, vėžiagyviai, soja bei kviečiai. Visa tai sudaro 90 % alergiško maisto. Teoriškai bet kuris maistas gali turėti alergenų.

Būdingiausi maisto alergenų turintys produktai:

Žemės ir medžio riešutai. Daug alergenų randama migduluose, lazdynų, graikiškuose bei kituose žemės ir medžio riešutuose. Net apie 7-10% bendro baltymų kiekio sudaro alerginių savybių turintys baltymai. Naudojant riešutus konditerijoje, juose esantys alergenai patenka į konditerijos produktus – pyragaičius, sausainius, valgomuosius ledus, įvairius desertus.

Kiaušiniai. Kiaušiniai – vieni iš vertingiausių, bet kartu ir alergiškiausių maisto produktų. Daugiausia alergenų yra kiaušinio baltyme – tai ovomucinas, albuminas, konalbuminas ir lizocimas. Kiaušinio trynys turi mažiau alerginių medžiagų.

Pieno alergenai. Kazeinas, beta–laktoglobulinas ir alfa-laktoglobulinas yra pagrindiniai pieno ir varškės komponentai, tačiau žinoma nemažai atvejų, kai jie sukėlė pieno alergiją kūdikiams ir vaikams.

Vėžiagyvių bei žuvų alergenai. Vėžiagyviuose ir žuvyse esantys baltymai taip pat gali būti alerginių reakcijų priežastis. Žmonės, kurie alergiški maistui iš vieno vėžiagyvių tipų (pvz.: iš krabų) būna alergiški ir maistui, pagamintam iš giminingų gyvūnų (šiuo atveju iš kitų tos grupės vėžiagyvių).

Grūdinių, ankštinių augalų alergenai. Grūdai taip pat turi baltymų. Tai glitimo baltymai, galintys sukelti alergines reakcijas. Labiausiai alerginėmis savybėmis pasižymi soja ir jos produktai, kviečiai, sezamo sėklos. Alergenų taip pat turi rugiai, ryžiai ir kitos grūdinės bei ankštinės kultūros.

Daržovėse, vaisiuose bei mėsoje alergenai aptinkami rečiau, tačiau alergiją gali sukelti į šiuos produktus patekusios cheminės medžiagos. Alergiją gali sukelti ir kitos maiste esančios medžiagos, kartais ir kai kurie maisto priedai. Tačiau pasireiškus alerginėms reakcijoms

neskubėkite kaltinti maisto, o kreipkitės į gydytoją, kad nustatytų alergijos atsiradimo priežastis. Tokias reakcijas gali sukelti ne tik maistas, bet ir namuose laikomas katinas ar paukštis, aplinka, kurioje daug įvairių neprižiūrimų gyvūnų, ore skraidančios žiedadulkės bei buityje atsiradusi tarša. Tokias rekomendacijas pateikia Nacionalinis maisto ir veterinarijos rizikos vertinimo institutas (NMVRVI).
