

MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Maitinimo organizavimo centre tvarkos aprašas (toliau – Aprašas) reglamentuoja mokinių ir centro darbuotojų maitinimo organizavimą, naudojant šiam tikslui skiriamas valstybės biudžeto, tėvų (globėjų/rūpintojų) ar asmens lėšas.

2. Aprašas parengtas vadovaujantis Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2009 m. gruodžio 23 d. nutarimu Nr. 1770 „Dėl Mokinių nemokamo maitinimo mokyklose tvarkos aprašo patvirtinimo“, Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2011 m. rugsėjo 6 d. įsakymu Nr. V-1642 „Dėl Apmokėjimo už maitinimą mokinių, gyvenančių bendrojo ugdymo mokyklos bendrabutyje, tvarkos aprašo patvirtinimo“, 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“, (nauja redakcija 2021 m. liepos 22 d. Nr. V-1707, 2022 m. rugsėjo 8 d. Nr. V-1429), Lietuvos Respublikos socialinė paramos mokiniams įstatymu ir Šakių rajono savivaldybės tarybos 2009 m. liepos 30 d. sprendimu Nr. T-263 „Dėl mokinių nemokamo maitinimo organizavimo Šakių rajono savivaldybės mokyklose tvarkos tvirtinimo“ bei 2010 m. sausio 28 d. sprendimu Nr. T-15 „Dėl rajono savivaldybės tarybos 2009 m. liepos 30 d. sprendimo Nr. T- 263 dalinio pakeitimo ir papildymo“ ir Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2012 m. gruodžio 12 d. nutarimu Nr. 1516 (2020 m. gruodžio 30 d. Nr. 1479 redakcija). „Dėl ūkio lėšų, skiriamų iš Lietuvos Respublikos atitinkamų metų valstybės biudžeto specialiųjų tikslinių dotacijų savivaldybių biudžetams, skyrimo savivaldybių mokykloms (klasėms), skirtoms šalies (regiono) mokiniams, turintiems specialiųjų ugdymosi poreikių, metodikos patvirtinimo“.

3. Maitinimas organizuojamas vadovaujantis Lietuvos Respublikos produktų saugos įstatymu, Lietuvos Respublikos maisto įstatymu, Lietuvos higienos norma HN 15:2021 „Maisto higiena (Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2021 m. balandžio 9 d. įsakymo Nr. V-753 redakcija), Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatymu, Šakių rajono savivaldybės tarybos 2023 m. lapkričio 24 d. sprendimu Nr. T-335 „Dėl mokinių maitinimo organizavimo Šakių rajono savivaldybės ugdymo įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“, Centro nuostatais bei vidaus darbo tvarkos taisyklėmis. Tvarkos aprašas taikomas organizuojant ir siekiant užtikrinti sveikatai palankaus mokinių, suaugusiųjų ir socialinių paslaugų skyriaus lankytojų maitinimo paslaugas centre.

4. Maitinimas gali būti:

4.1. nemokamas vaikų maitinimas (nemokamam maitinimui skirtiems produktams įsigyti skiriamų lėšų dydis vienai dienai vienam mokiniui (toliau – nemokamo maitinimo kaina) nustatomas vadovaujantis Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatymo 7 straipsniu ir tvirtinamas administracijos direktoriaus įsakymu);

4.2. mokamas vaikų ir kitų ugdymo įstaigos bendruomenės narių maitinimas, kai už suteiktą maitinimo paslaugą mokiniai, centro bendruomenės nariai atsiskaito patys grynaisiais pinigais;

4.3. pritaikytas maitinimas (mokamas arba nemokamas) pagal iš anksto pateiktas gydytojo raštiškas rekomendacijas ir tėvų prašymus.

II SKYRIUS SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽIMAI

5. Perspektyvinis valgiaraštis – patiekiamų, ne trumpesnio nei 15 dienų laikotarpio, maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

5.1. šiltas maistas – maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip +63 °C temperatūroje;

5.2. šaltas užkandis – maisto produktas ar šaltas patiekalas, neįtrauktas į valgiaraštį. Patiekiamų šaltų užkandžių sąrašas suderinamas raštišku tėvų / teisėtų vaikų atstovų pritarimu kiekvienų mokslo metų pirmą mėnesį.

5.3. 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.

5.4. Pritaikytas maitinimas – maitinimas, kuris užtikrina tam tikro sveikatos sutrikimo (alergija tam tikriems maisto produktams, virškinimo sistemos ligos ar remisinės 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.

5.5. Valgiaraštis – patiekiamų vartoti dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

5.6. 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 tinkamai supakuoti, kad nebūtų sąlyčio su oru, paviršiais, rankomis, kad būtų galima saugiai nešti, vežti ar kitaip transportuoti.

5.7. Kitos Apraše vartojamos sąvokos suprantamos taip, kaip jos yra apibrėžtos kituose Lietuvos Respublikos teisės aktuose.

III SKYRIUS MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

6. Centras privalo turėti maisto tvarkymo subjekto pažymėjimą, kuriuo Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2008 m. spalio 15 d. įsakyme Nr. B1-527 „Dėl Maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo ir registravimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ nustatyta tvarka suteikta teisė užsiimti maisto tvarkymu. Mokiniais ugdymo įstaigose ir stovyklose leidžiama ruošti maistą kartu su pedagogu, socialiniu ar jaunimo darbuotoju ir jį vartoti, jei tai numatyta ugdymo ar vaikų užimtumo organizavimo programoje.

7. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietos įrengimas ir maisto tvarkymas turi atitikti 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) 178/2002, nustatančio maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiančio Europos maisto saugos tarnybą ir nustatančio su maisto saugos klausimais susijusias procedūras (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 15 skyrius, 6 tomas, p. 463) (toliau – Reglamentas (EB) Nr. 178/2002), 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 13 skyrius, 34 tomas, p. 319) (toliau – Reglamentas (EB) Nr. 852/2004) ir Reglamentas (EB) Nr. 853/2004 reikalavimus. Organizuojant maitinimą iš namų atsineštu maistu, maisto tvarkymo vietos įrengiamos ir maistas tvarkomas laikantis bendrųjų higienos reikalavimų: tvarkant maistą švarioje vietoje, švariomis rankomis, švariais įrankiais bei įranga, gerai nuplaunant maisto žaliavas, naudojant tik Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. liepos 23 d. įsakyme Nr. V-455 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 24:2017 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“ patvirtinimo“ (toliau – HN 24:2017) nustatytus geriamojo vandens reikalavimus atitinkantį vandenį.

8. Centre turi būti numatyta maitinimo paslaugos teikimo organizavimas karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu ir kai vaikui skirtas mokymas namuose. Jei sudaroma sutartis su vaiko atstovais pagal įstatymą dėl vaiko maitinimo iš namų atsineštu maistu, už maisto saugą ir kokybę atsako vaiko atstovai pagal įstatymą. Sutartyje dėl vaiko maitinimo iš namų atsineštu maistu turi būti nuostata apie draudžiamus atnešti maisto produktus, išvardytus Tvarkos aprašo 18 punkte.

9. Sudarant maisto produktų tiekimo sutartis, jose turi būti numatyta atsakomybė už maisto produktų, neatitinkančių Tvarkos aprašo reikalavimų, tiekimą, taip pat maisto produktų tiekimo sąlygos karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu. Maisto produktų tiekimo sutartys nesudaromos su į „Nepatikimų maisto tvarkymo subjektų sąrašą“, skelbiamą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos internetinėje svetainėje, įtrauktais maisto produktų tiekėjais. Rekomenduojama sudaryti maisto produktų sąrašą, kuriame būtų nurodyti konkretūs tiekiamų maisto produktų pavadinimai, maisto produktų sudėtis, grynasis kiekis, apdorojimo būdas (pvz., atšaldytas), ir jį pridėti prie maisto produktų tiekimo sutarties.

10. Jei vaisiai, daržovės, uogos, bulvės įsigijami iš fizinių asmenų, jie turi laikytis Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2003 m. gruodžio 15 d. įsakyme Nr. B1-955 „Dėl Lietuvos Respublikoje išaugintų šviežių vaisių, daržovių, uogų, bulvių atitikties deklaracijos išdavimo reikalavimų patvirtinimo“ nustatytų reikalavimų ir išduoti Lietuvos Respublikoje išaugintų šviežių vaisių, daržovių, uogų, bulvių atitikties deklaraciją (toliau – atitikties deklaracija), vadovaudamiesi Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2009 m. liepos 10 d. įsakymu Nr. 3D-488 „Dėl Importuojamų, eksportuojamų ir vidaus rinkai tiekiamų šviežių vaisių ir daržovių atitikties prekybos standartams patikros taisyklių patvirtinimo“. Atitikties deklaracijos 3 punkto, jeigu šiame punkte nurodyti maisto produktai nerūšiuojami pagal kokybės klases, visi vaisiai, uogos, daržovės, bulvės, skirti maistui, turi atitikti kokybės ir saugos reikalavimus, nustatytus Reglamente (EB) Nr. 852/2004 ir Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2008 m. rugsėjo 15 d. įsakyme Nr. V-884 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 54:2017 „Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos“ patvirtinimo“ (toliau – HN 54:2017).

11. Mokinių maitinimas organizuojamas centro valgykloje laikantis maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų, nustatytų Reglamente (EB) Nr. 852/2004, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakyme Nr. V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“ patvirtinimo“ (toliau – HN 15:2005), Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2006 m. kovo 9 d. įsakyme Nr. V168 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 26:2006 „Maisto produktų mikrobiologiniai kriterijai“ (toliau – HN 26:2006) patvirtinimo“ ir Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. gegužės 2 d. įsakyme Nr. V-417 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“ (toliau – HN 16:2011), ir sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie švaraus stalo.

IV. MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

12. Kiekvieną dieną vaikai turi gauti šilto maisto.

13. Maisto patiekimas turi atitikti Tvarkos aprašo 1 priedo reikalavimus.

14. Maitinimai skirstomi į pagrindinius – pusryčius, pietus, vakarienę ir papildomą pavakarius. Pusryčiams vaikas turi gauti 20–25 proc., pietums – 30–35 proc., vakarienei – 20–25 proc., pavakariams – po 10 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono karingumo (išskyrus atvejus, kai vaikai turi galimybę patys įsidėti maisto), jei tokie maitinimai numatyti valgiaraščiuose. Maitinimų skaičius ugdymo įstaigoje numatomas atsižvelgiant į įstaigos tipą, vaikų buvimo įstaigoje trukmę. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas turi atitikti vaikų amžių ir sveikos mitybos rekomendacijas.

15. Maitinimas gali būti organizuojamas:

15.1. išduodant maisto davinius, kai organizuojamos išvykos į varžybas, mokomųjų treniruočių stovyklas ar kitus renginius;

15.2. išduodant maisto davinius mokiniams, kuriems skirtas nemokamas maitinimas, kai laikinai nutraukiama ugdomoji veikla centre dėl ekstremalios situacijos, epidemijos, saviizoliacijos, vykstant nuotoliniam mokymui;

15.3. Mokiniai maitinami pagal valgiaraščius ne rečiau kaip kas 3,5 val.

16. Perspektyvinius valgiaraščius vaikų maitinimui, kuriuos pateikia atsakingas visuomenės sveikatos biuro darbuotojas, tvirtina ugdomo įstaigos vadovas.

17. Sudarant valgiaraščius, būtina laikytis rekomenduojamų paros maisto medžiagų ir energijos normų vaikams, patvirtintų Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu.

18. Maitinimas turi atitikti fiziologinius mokinių ir vaikų amžiaus ypatumus bei sveikos mitybos principus.

19. Maisto produktų viešąjį pirkimą organizuoja švietimo įstaiga, teikianti maitinimo paslaugą Viešųjų pirkimų įstatymo nustatyta tvarka.

20. 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. Maisto davinius 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 davinius išvykoms sudaryti iš greitai gendančių maisto produktų. Sudarant maisto davinius ilgesniam laikui (pvz., karantino metu) rekomenduojama keisti maisto davinių sudėtį, atsižvelgiant į maisto davinius gaunančių vaikų poreikius (1,2,3 priedai).

21. Mokinių maitinimui centre 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; 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 ugdomo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto davinius); rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto davinius); 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 1,2,3 prieduose nustatytų reikalavimų.

22. Visi pietų metu patiekiami patiekalai turi būti nurodyti valgiaraštyje. Centro interneto svetainėje turi būti skelbiamas Tvarkos aprašas ir valgiaraščiai.

23. Valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į centre besimokančių vaikų amžių. Skiriamos trys vaikų amžiaus grupės: 4-7, 6-11 ir 11 metų bei vyresnio amžiaus vaikai.

24. Pietų metu tiekiamas tik vienas karštasis pietų patiekalas, todėl ne mažiau kaip pusė į pietų valgiaraščius (15 dienų) įtrauktų karštųjų pietų patiekalų yra tausojančios ir (ar) patiekalai, pagaminti tik iš augalinės kilmės maisto produktų.

25. Mokiniam, pateikusiems gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E027-1), turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas. Tėvai / teisėti vaiko atstovai apie pritaikyto maitinimo poreikį informuoja ugdymo įstaigos visuomenės sveikatos specialistą, kuris apie tai praneša Šakių rajono savivaldybės visuomenės sveikatos biuro maitinimo organizavimo specialistui. Pritaikyto maitinimo valgiaraščiai turi būti sudaromi ne vėliau kaip per 30 darbo dienų nuo rekomendacijų pateikimo maitinimo organizavimo specialistui.

26. Mokiniai taip pat gali atsinešti ir maitintis iš namų atsineštu maistu, kuris turi atitikti saugos, higienos ir sveikatos reikalavimus.. Už atnešto maisto saugą ir kokybę atsako vaiko atstovai pagal įstatymą.

27. Ugdymo įstaigos vadovas:

27.1. atsako už maitinimo organizavimą įstaigoje;

27.2. patvirtina maitinimo organizavimo tvarką ugdymo įstaigoje;

27.3. paskiria asmenis, atsakingus už mokinių maitinimą, nemokamo maitinimo apskaitą, kitos dokumentacijos tvarkymą;

27.4. užtikrina mokinių ir darbuotojų saugumą;

27.5. tvirtina mokinių maitinimo valgiaraščius.

28. Ugdymo centro direktoriaus įsakymu skiriama:

28.1. nemokamas maitinimas mokiniams, gyvenantiems bendrabutyje. Piniginę dienos normą vienam mokiniui nustato steigėjas;

28.2. nemokamas maitinimas mokiniams, gavus Šakių rajono ar kitos savivaldybės administracijos socialinės paramos skyriaus sprendimą dėl socialinės paramos mokiniams skyrimo. Mokinys, kuriam paskirtas nemokamas maitinimas, pradėdamas maitinti direktoriaus įsakymu kitą dieną po sprendimo gavimo skirti nemokamą maitinimą. Nemokamo maitinimo piniginė dienos norma nustatoma Lietuvos Respublikos vyriausybės patvirtinta tvarka. Šios nuostatos taikomos:

28.3. mokslo metų laikotarpiu;

28.4. vasaros atostogų metu Centre organizuojamose dieninėse vasaros poilsio stovyklose;

28.5. karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu ir kai vaikui skirtas mokymas namuose, išduodant maisto daivinius tik pateikus tėvams prašymą;

28.6. mokamas maitinimas mokiniams, pateikus tėvams prašymą centro direktoriui. Valgo pietus pagal kasdieninį valgiaraštį. Tėvai (globėjai/rūpintojai) pagal pateiktus dokumentus apmoka maitinimo išlaidas per 15 kalendorinių dienų. Piniginė maitinimo norma ir antkainis nustatomi steigėjo. Apie mokesčio pakeitimus tėvai (globėjai/rūpintojai) informuojami iš anksto.

29. Nemokamas maitinimas neteikiamas:

29.1. poilsio ir švenčių dienomis;

29.2. mokiniams, besimokantiems nuotoliniu būdu, išskyrus kai toks mokymas organizuojamas karantino, ekstremaliosios situacijos, ekstremaliojo įvykio ar įvykio laikotarpiu;

29.3. valgyklos skelbimo lentoje skelbiama ši informacija:

29.4. dekados valgiaraštis, maisto pasirinkimo piramidės plakatas ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija.

29.5. maitinimo grafikas.

30. Valgančių mokinių registraciją mokinių maitinimo apskaitos žurnale (4 priedas) atlieka socialinis pedagogas iki 10,00 valandos. Apie pakeitimus po 10,00 valandos socialinis pedagogas, gavęs patikslintą informaciją iš pedagogų arba klasės vadovų informuoja sandėlininkę, kuri atlieka korekcijas. Ant suvestinės pasirašo socialinis pedagogas, patvirtindamas duomenų teisingumą.

31. Mokiniai pietauja su savo klase. Gyvenantys bendrabutyje mokiniai pusryčius, pavakarius, vakarienę valgo su dirbančiais auklėtojais.

32. Pedagogai ir jų padėjėjai:

32.1. atlydi mokinius į centro valgyklą nustatytu klasės maitinimosi laiku;

32.2. organizuoja, kad mokiniai, laikantis higienos reikalavimų, plautųsi rankas;

32.3. organizuoja padėklų, valgymo įrankių, patiekalų pasiėmimą, garantuoja mokinių drausmę ir saugumą;

32.4. kontroliuoja, kad būtų paimtas teisingas porcijų skaičius;

32.5. stebi mokinių valgymą, o turintiems sunkią negalią – padeda pavalgyti;

32.6. pavalgius – užtikrina stalo įrankių nunešimą, valgymo vietos sutvarkymą.

33. Socialinis pedagogas:

33.1. kasdieną pildo internetinį mokinių nemokamo maitinimo registravimo žurnalą (sistema SPIS), derindamas duomenis su sandėlininke/vyr. virėja bei vieną kartą per mėnesį duomenis derina su centro vyriausiuoju buhalteriu;

33.2. sudaro mokinių sąrašus, kuriems reikalingas maisto davinyš karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu Sąrašus, kartu su informacija apie maisto davinių atsiėmimo grafikus, perduoda sandėlininkei/vyr. virėjai. Informuoja klasių vadovus apie maisto davinių išdavimą.

34. Visuomenės sveikatos priežiūros specialistas:

34.1. pagal patvirtintą klausimyną periodiškai, ne rečiau kaip kartą per 2 savaites, tikrina kaip laikomasi LR SAM įsakymo „Dėl Maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“, pildo Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalą (5 priedas). Valgiaraščių ir mokinių maitinimo atitikties patikrinimo žurnalas ugdymo įstaigoje saugomas dvejus metus. Radus pažeidimų, su patikrinimo aktu supažindina sandėlininkę/vyr. virėją ir informuoja centro direktorių.

34.2. renka informaciją ir sudaro mokinių sąrašą, kuriems reikalingas pritaikytas maitinimas (Forma Nr. E027-1). Sąrašas sudaromas pagal išduotas raštiškas gydytojų nurodytas rekomendacijas arba gavus tėvų prašymą bei informaciją iš visuomenės sveikatos biuro specialisto.

35. Buhalteris:

35.1. skaičiuoja einamojo mėnesio mokestį mokantiems už maitinimą pagal atsakingo asmens pateiktus detalius lankomumo žiniaraščius ir iki kito mėnesio 15 d. pateikia informaciją mokinių tėvams (globėjams/rūpintojams) apie mokėtiną sumą;

35.2. mokestis neskaiciuojamas už dienas, kuriomis lankomumo žiniaraštyje yra pažymėtos pateisintos nelankytos pamokos;

35.3. kasdien veda maitinimo išlaidų apskaitą (6 priedas).

V SKYRIUS

MOKINIŲ NEMOKAMO MAITINIMO ORGANIZAVIMAS EKSTREMALIOSIOS SITUACIJOS, EKSTREMALIOJO ĮVYKIO IR (AR) KARANTINO METU

36. Maitinimas organizuojamas ir vykdomas vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymo Nr. V-964 „Dėl Maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“ aktualia redakcija.

37. Įstaigos vadovas tvirtina mokinių ir darbuotojų maitinimo tvarkaraštį, įpareigoja valgyklos atsakingus darbuotojus laikytis sustiprintų higienos reikalavimų, asmens higienos, dėvėti apsaugos priemones.

38. Maitinimas organizuojamas erdvių ir srautų atskyrimo principu, laikas paskirstomas skirtingų klasių mokinių maitinimui.

39. Nutraukus ugdomąją veiklą kasdieniu būdu, nemokamą maitinimą gaunantiems mokiniams, tėvų ar globėjų prašymu, formuojami maisto davinio paketai. Įstaigos vadovas įsakymu įpareigoja valgyklos atsakingą asmenį suformuoti maisto davinio paketus pagal turimą produktų asortimentą, nustato paketų išdalinimo tvarką.

40. Maisto davinius suruošiantiems ir dalijantiems asmenims rekomenduojama laikytis šių taisyklių:

40.1. nuolat naudoti apsaugos priemones (respiratorius, vienkartinės pirštines ir dezinfekcinį skystį);

40.2. dalijimo metu nerekomenduojama maisto davinių dėti į atsineštus maišelius ar indus. Maisto daaviniai turėtų būti iš anksto supakuoti ir paruošti išsinešti ar išvežti;

40.3. ne rečiau kaip kas 2 val. kruopščiai plauti rankas šiltu tekančiu vandeniu ir skystu muilu ir dezinfekuoti jas specialiomis rankų dezinfekcinėmis priemonėmis;

40.4. dalijimo vietoje dažniausiai liečiami paviršiai (durų rankenos, paviršiai, ant kurių dedami maisto produktai, ir t. t.) dažniau nei įprastai turi būti valomi ne tik drėgnu būdu, bet ir dezinfekcinėmis priemonėmis.

41. Informacija apie maisto daavinio paketų formavimą, atsiėmimo tvarką turi būti skelbiama įstaigos interneto puslapyje.

VI SKYRIUS VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

42. Mokinių maitinimo valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros maisto medžiagų ir energijos normas vaikams, patvirtintas Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu, bei į mokinių buvimo įstaigoje trukmę. Valgiaraščių energinė ir maistinė vertė nuo rekomenduojamų paros normų gali nukrypti ne daugiau nei penkis procentus.

43. Ugdymo įstaigose valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 darbo dienų laikotarpiui.

44. Mokinių maitinimo valgiaraščiuose nurodomi patiekiami patiekalai, patiekalų kiekiai (g). Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūrose ir gamybos technologiniuose aprašymuose turi būti nurodyti naudojami maisto produktai, jų sudėtis, bruto ir neto kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.) ir trukmė. Maisto produktai, tiekiami pagal Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programas, į valgiaraščius neįtraukiami.

45. Valgiaraščių tituliniam lape turi būti nurodytas ugdymo įstaigos, stovyklos, kurioje organizuojamas maitinimas, pavadinimas, adresas, darbo laikas, maitinamų vaikų amžius. Visi valgiaraščio lapai turi būti sunumeruoti (išskyrus titulinį) ir patvirtinti įstaigos vadovo parašu ir spaudu. Valgiaraščiuose turi būti nurodytos savaitės ir savaitės dienos, darbo laikas, kiekvieno vaikų srauto maitinimo laikas. Valgiaraštis turi būti aiškus (nurodytos tikslios patiekalų ar maisto produktų išėigos, be braukymų ar taisyimų).

VII SKYRIUS BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

46. Ugdymo įstaigos vadovas atsako už:

46.1. Savivaldybės biudžeto lėšų, skiriamų patiekalų gamybos išlaidoms, ir valstybės biudžeto lėšų, skiriamų nemokamam maitinimui, tikslingą panaudojimą;

46.2. maitinimo organizavimo priežiūrą ir kontrolės funkcijas bei vidaus kontrolės procedūras;

46.3. duomenų teisingumą pildant nemokamo maitinimo apskaitos žurnalą Socialinės paramos informacinėje sistemoje (SPIS) ir pasibaigus kalendoriniam mėnesiui, per 1 darbo dieną, pateikimą finansinę apskaitą vykdančiam Savivaldybės administracijos Biudžeto, turto ir strateginio planavimo skyriui;

46.4. informacijos pateikimą (elektroniniu paštu) Savivaldybės administracijos Socialinės paramos skyriui apie nemokamą maitinimą gaunančio mokinio išbraukimą iš mokyklos mokinių sąrašo kitą darbo dieną po išbraukimo;

46.5. informacijos teikimą, reikalingą lėšų poreikiui nemokamam mokinių maitinimui apskaičiuoti, bei kitą reikalingą informaciją Savivaldybės administracijos Socialinės paramos skyriui.

MAISTO PRODUKTŲ IR PATIEKALŲ VAIKAMS MAITINTI PATIEKIMAS

Maisto produktų grupės	Maisto produktų patiekimas ¹
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 neriebesni nei 30 proc.
4. Grūdiniai produktai	4.1. Pirmenybė teikiama viso grūdo arba iš dalies viso grūdo produktams. 4.2. Tiekiamos kuo įvairesnės kruopos ar kruopų dribsniai (avižų, 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. Apkepus, blynus, 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. Šaltai, karštai, mažai rūkyti mėsos gaminiai ir mėsos gaminiai, kurių gamyboje buvo naudojamos rūkymo kvapiosios medžiagos, tiekiami ne jaunesniems kaip 3 metų amžiaus vaikams. 5.5. Mėsa patiekiamas taip, kad galėtų sukramtyti.

6. Žuvis	6.1. Pakaitomis tiekiami riebi ir liesa jūrinė arba gėlo vandens žuvis. 6.2. Jei yra rizika, kad žuvyje liks smulkių ašakų, ji patiekama malta.
7. Kiaušiniai	7.1. Kiaušiniai patiekiami virti arba patiekaluose.
Maisto produktų grupės	Maisto produktų patiekimas ¹
8. Pienas ir pieno produktai	8.1. Ikimokyklinio amžiaus vaikams rekomenduojama (jei gydytojas nerekomendavo kitaip) patiekti ne mažiau kaip 200 ml pasterizuoto pieno arba atitinkamą pagal kalcio kiekį pieno produktų kiekį per dieną. 8.2. Vartoti tiekiamas ne didesnio nei 2,5 proc. riebumo pasterizuotas pienas. 8.3. Rauginti pieno produktai tiekiami po rauginimo termiškai neapdoroti. 8.4. Varškė tiekiami šviežia arba patiekaluose.
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 gėrimai, kuriuose yra pridėtinių cukrų, netiekiami.
14. Desertai	14.1. Viso grūdo ar iš dalies viso grūdo pyragai, bandelės. 14.2. Daržovių, vaisių, pieno produktų pagrindu pagaminti pudingai, kokteiliai, pyragai ir pan.
15. Sriubos	15.1. Jei tiekiamos su kitais patiekalais, patiekiamos nedideliais kiekiais (100–150 ml).
16. Arbata	16.1. Arbatžolių ir (ar) žolelių arbata ruošama 1g/1l koncentracijos.
17. Kiti	17.1. Medus, grybai tiekiami ne jaunesniems kaip 3 metų amžiaus vaikams.

¹ Maisto produktai ir patiekalai turi atitikti Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo 3–5 prieduose nustatytus kokybės reikalavimus.

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 kalcio5'-ribonukleotidai; 4.16.
E 635 dinatrio5'-ribonukleotidai.

PATVIRTINTA

Gelgaudiškio „Šaltinio“ ugdymo

centro direktoriaus 2023 m. gruodžio 1 d.
įsakymu Nr. V – 25

3 priedas

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 kepiinių 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 kepiinių 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 kepiinių apibūdinimo, gamybos

ir prekinio pateikimo techninio reglamento ir miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“, nustatytus reikalavimus.

12. Miltai ir kruopos turi atitikti kokybės reikalavimus, nustatytus Maistui skirtų grūdų produktų

techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2019 m. rugsėjo 11 d. įsakymu Nr. 3D-511 „Dėl Maistui skirtų grūdų techninio reglamento ir Maistui skirtų grūdų produktų techninio reglamento patvirtinimo“

13. Grietinė ir grietinėlė turi atitikti kokybės reikalavimus, nustatytus Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2005 m. balandžio 18 d. įsakymu Nr. 3D-225 „Dėl Grietinėlės ir jos gaminių kokybės reikalavimų patvirtinimo“.

PATVIRTINTA
 Gelgaudiškio „Šaltinio“ ugdymo
 centro direktoriaus 2023 m. gruodžio 1 d.
 įsakymu Nr. V – 25
 4 priedas

**MOKINIŲ, GYVENANČIŲ BENDRABUTYJE VISĄ SAVAITĘ, MAITINIMO
 APSKAITOS ŽURNALAS**

Eil. Nr.	Vardas, pavardė	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			
1.																																			
2.																																			
3.																																			
4.																																			
5.																																			

PATVIRTINTA

Gelgaudiškio „Šaltinio“ ugdymo centro
direktoriaus 2023 m. gruodžio 1 d.
įsakymu Nr. V – 25
5 priedas

Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalo forma
**VALGIARAŠČIŲ IR VAIKŲ MAITINIMO ATITIKTIES
PATIKRINIMO ŽURNALAS**

Data	Patikrinimo rezultatas (atitinka / neatitikties aprašymas)	Siūlomas neatitikties taisymas	Neatitikties pašalinimo terminas (data, val.)	Įvykdyta (data, val.)	Tikrinusio asmens vardas, pavardė, parašas

PATVIRTINTA
Gelgaudiškio „Šaltinio“ ugdymo
centro direktoriaus 2023 m. gruodžio 1 d.
įsakymu Nr. V – 25
6 priedas

GELGAUDIŠKIO „ŠALTINIO“ UGDYMO CENTRAS, 190823714

MAITINIMO IŠLAIDOS

(data)

Maitinimo normos		Sąskaita	Išlaidos					
Kodas	Kaina		Kiekis	Suma				
Iš viso pagal žiniaraštį:								
