



**KLAIPĖDOS TECHNOLOGIJŲ MOKYMO CENTRO DIREKTORIUS
ĮSAKYMAS**

**DĖL KLAIPĖDOS TECHNOLOGIJŲ MOKYMO CENTRO VALGYKLOS NUOSTATŲ
PAKEITIMO**

2025 m. gruodžio 1 d. Nr. V1-
Klaipėda

Vadovaudamasi Klaipėdos technologijų mokymo centro įstatų, patvirtintų Lietuvos Respublikos švietimo, mokslo ir sporto ministro 2025 m. liepos 15 d. įsakymu Nr. V-762, 63 punktu ir Centro tarybos 2025 m. gruodžio 1 d. pritarimu (protokolo Nr. V4-14),

p a k e i ĉ i u Klaipėdos technologijų mokymo centro Valgyklos nuostatus, patvirtintus Klaipėdos technologijų mokymo centro direktoriaus 2022 m. rugsėjo 1 d. įsakymo Nr. V1-109 „Dėl pareigybių aprašymų bei nuostatų patvirtinimo“ 1.2.12 papunkčiu ir išdėstau juos nauja redakcija (pridedama).

Direktore

Violeta Petrušienė

Parengė
Kokybės vadovė
Aušra Malik
2025-12-01

PATVIRTINTA

Klaipėdos technologijų mokymo centro
direktoriaus 2022 m. rugsėjo 1 d.

įsakymu Nr. V1-109

(Klaipėdos technologijų mokymo centro
direktoriaus 2025 m. gruodžio 1 d.

įsakymo Nr. V1- redakcija)

KLAIPĖDOS TECHNOLOGIJŲ MOKYMO CENTRO VALGYKLOS NUOSTATAI

I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Klaipėdos technologijų mokymo centro (toliau – Centras) valgykla (toliau – valgykla) yra Centro Ūkio skyriaus struktūrinis vienetas, kurio veikla grindžiama Lietuvos Respublikos teisės aktais, reglamentuojančiais maitinimo organizavimą, maisto gaminimą, patalpų ir įrangos priežiūrą, higienos normas, sveikatos bei saugos reikalavimus, Centro įstatais, darbo tvarkos taisyklėmis, pareiginėmis instrukcijomis, direktoriaus įsakymais bei šiais nuostatais.

2. Valgyklos nuostatai (toliau – Nuostatai) reglamentuoja valgyklos tikslus, uždavinius, funkcijas, darbuotojų teises, pareigas, atsakomybę, veiklos organizavimą ir kontrolę bei valgyklos patiekalų kainodarą.

3. Pagrindinės Nuostatuose vartojamos sąvokos:

3.1. **Pietūs** – Centre organizuojamas pagrindinis maitinimas.

3.2. **Šiltas maistas** – maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki jo pateikimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip +63 °C temperatūroje.

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

3.4. Kitos sąvokos atitinka teisės aktuose, reglamentuojančiuose maisto gamybą ir maitinimo organizavimą, vartojamas sąvokas.

II SKYRIUS VALGYKLOS TIKSLAS, VEIKLOS UŽDAVINIAI

4. Valgyklos tikslas yra organizuoti ir užtikrinti sveikatai palankias mokinių, darbuotojų ir kitų lankytojų maitinimo paslaugas Centre.

5. Sveikatai palankaus maitinimo tikslas – teikti maisto produktus, kurie užtikrintų mokinių, darbuotojų ir kitų lankytojų maisto medžiagų fiziologinius poreikius, padėtų ugdyti sveikos mitybos įgūdžius.

6. Valgyklos uždaviniai:

6.1. užtikrinti, kad maitinimas Centre būtų organizuojamas laikantis Lietuvos Respublikos teisės aktų, reglamentuojančių maitinimo organizavimą, maisto gaminimą, patalpų ir įrangos priežiūrą, higienos normas, sveikatos bei saugos reikalavimus;

6.2. ekonomiškai naudoti maitinimui bei maitinimo organizavimui skirtas lėšas;

6.3. maitinimą organizuoti pagal Centro direktoriaus patvirtintus valgiaraščius.

III SKYRIUS BENDRIEJI REIKALAVIMAI

7. Valgykla, organizuodama maitinimo paslaugą, vadovaujasi šiais dokumentais (jų aktualiomis redakcijomis):

7.1. Lietuvos Respublikos švietimo įstatymo 36 straipsnio 7–9 punktais;

7.2. Lietuvos higienos norma HN 102:2011 „Įstaiga, vykdanči formaliojo profesinio mokymo programą. Bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. balandžio 7 d. įsakymu Nr. V-326;

7.3. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakymu Nr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“ (Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2016 m. birželio 23 d. įsakymo Nr. V-836 redakcija);

7.4. Lietuvos Respublikos produktų saugos įstatymu;

7.5. Lietuvos Respublikos maisto įstatymu;

7.6. Lietuvos Respublikos visuomenės sveikatos priežiūros įstatymu;

7.7. Lietuvos higienos norma HN 24:2023 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“;

7.8. Lietuvos higienos norma HN 15:2021 „Maisto higiena“;

7.9. Maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo ir registravimo tvarkos aprašu, patvirtintu Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2008 m. spalio 15 d. įsakymu Nr. B1-527 (Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2023 m. gruodžio 29 d. įsakymo Nr. B1-949 redakcija);

7.10. Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašu, patvirtintu sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 (Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymo Nr. V-394 redakcija);

7.11. kitais Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro nustatytais reikalavimais.

8. Visi valgykloje dirbantys darbuotojai turi būti išklause įvadinį ir darbo vietų darbų saugos instruktavimą, privalomojo higienos įgūdžių mokymo bei privalomojo pirmosios pagalbos mokymo programas, nustatytu laiku pasitikrinę sveikatą ir turintys tai patvirtinančius pažymėjimus.

IV SKYRIUS MAITINIMO ORGANIZAVIMAS CENTRE

9. Centro valgyklos darbą gali organizuoti:

9.1. Centras;

9.2. maitinimo organizatorius (jei maitinimą organizuoja maitinimo paslaugų teikėjas, parinktas Viešųjų pirkimų įstatymo nustatyta tvarka).

10. Jei Centras pats organizuoja maitinimą, valgyklos personalą sudaro: valgyklos vedėjas, virėjas, pagalbinis virtuvės darbininkas, valytojas. Jų funkcijos apibrėžtos pareigybių aprašymuose. Centro direktorius paskiria atsakingus(-ą) asmenis(-į) už dokumentacijos tvarkymą, kasos operacijų, grynujų pinigų apskaitą, maisto saugą, kontrolės procedūrų vykdymą ir stebėjimų registraciją, ir sprendžia kitus su maitinimo organizavimu susijusius klausimus.

11. Maitinimo organizatorius:

11.1. privalo užtikrinti, kad maitinimo paslaugoms teikti perduotas turtas, pasibaigus sutarties galiojimo laikotarpiui, bus grąžintas tokios pat būklės, kokios perduotas, atsižvelgiant į nusidėvėjimą;

11.2. patalpas, taip pat patalpose esančią įrangą, inventorių bei minėtose patalpose esančių vandentiekio, elektros, vėdinimo sistemų gedimus remontuoja savo lėšomis, laikydamasis visų higienos, darbų saugos, gaisrinės saugos ir kitų reikalavimų. Maitinimo organizatoriui, pagerinusiam turtą, už pagerinimą neatlyginama;

11.3. užtikrina ir atsako už patalpų higieninę būklę, apsaugą, einamąjį remontą, gaisrinės saugos reikalavimus ir įrenginių, skirtų maisto gamybai, saugų darbą, priežiūrą ir remontą, pasiruošimą naujiems mokslo metams savo lėšomis;

11.4. atsiskaito Centrai už elektros energijos, šildymo, karšto ir šalto vandens, nuotekų sąnaudas, apmoka maitinimo proceso organizavimo metu susidariusių maisto, buitinių atliekų tvarkymo ir kitas išlaidas, patalpų nuomos išlaidas pagal sutartyje numatytus įkainius;

- 11.5. valo nuomojamas patalpas;
- 11.6. apsirūpina virtuvės įranga ir inventoriumi technologiniam procesui užtikrinti, stalo įrankiais, indais, bufeto baldais;
- 11.7. privalo bendradarbiauti su Centru, organizuojant dalyvavimą įvairiose maisto paramos programose;
- 11.8. personalo komandą maitinimo paslaugoms teikti formuoja savarankiškai.
12. Maitinimas Centro valgykloje organizuojamas sudarant sąlygas kiekvienam mokiniui, darbuotojui ir kitam lankytojiui pavalgyti prie švaraus stalo, laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų.
13. Centre kasdien organizuojami pietūs, kurių metu sudaromos sąlygos visiems pavalgyti šilto maisto. Pietūs mokiniams organizuojami per ilgąsias pertraukas.
14. Centre sudaroma galimybė pasirinkti iš kelių karštųjų pietų patiekalų ir kelių garnyrų. Taip pat numatyta galimybė laisvai pasirinkti užkandžius.
15. Pietų valgiaraštį sudaro ir patvirtina valgyklos vedėjas (arba maitinimo paslaugų teikėjas) pagal teisės aktų reikalavimus ir šiuose Nuostatuose nustatytą tvarką.
16. Valgiaraščiai sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros maistinių medžiagų ir energijos normas.
17. Karštas pietų patiekalas turi būti sudarytas iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštinės daržovės, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Karštame pietų patiekale iš augalinės kilmės maisto produktų gali būti tik daug baltymų ar angliavandenių turinčių produktų. Su karštu pietų patiekalu turi būti patiekiamos daržovės (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras.
18. Pietų metu turi būti siūlomi 1–3 karšti tos pačios maisto produktų kategorijos patiekalai (mėsos, paukštienos, žuvies, daržovių ar miltų/bulvių/varškės). Prie karštų patiekalų gali būti siūlomi keli garnyrai (ryžiai, bulvės ir pan.), kuriuos mokiniai gali pasirinkti laisvai.
19. Sudarant valgiaraščius atsižvelgiama į rekomenduojamus ir draudžiamus maisto produktus, nurodytus Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr.V-964 „Dėl Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ (Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymo Nr. V-394 redakcija).
20. Kiti patiekalų gaminimo ir pateikimo reikalavimai:
 - 20.1. patiekiamas šiltas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną;
 - 20.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas ir įvairus. Maistas turi būti patiekiamas estetiškai;
 - 20.3. pirmenybė teikiama maistinės savybės tausojantiems patiekalų gamybos būdams;
 - 20.4. gaminant maistą negali būti naudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų;
 - 20.5. kiekvieną dieną turi būti patiektas patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų;
 - 20.6. jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa ar žuvis ir virtuvėje yra sąlygos ją sumalti, ji turi būti malama patiekalo gaminimo dieną.
 - 20.7. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau kaip vieną kartą per savaitę, išskyrus gėrimus, garnyrus ir šaltus užkandžius.

V SKYRIUS

VALGYKLOS DARBUOTOJŲ TEISĖS IR ATSAKOMYBĖ

21. Valgyklos darbuotojai turi teisę:
 - 21.1. reikalauti iš Centro administracijos saugių darbo sąlygų užtikrinimo;
 - 21.2. gauti iš Centro administracijos informaciją valgyklai aktualiais klausimais;
 - 21.3. teikti administracijai pastabas ir pasiūlymus darbo sąlygoms ir kokybei gerinti;

21.4. dalyvauti Centro savivaldos institucijų rinkimuose;

21.5. tobulinti kvalifikaciją.

22. Valgyklos darbuotojai atsako už:

22.1. patikėtų jiems materialinių vertybių priėmimą, tvarkingumą, išsaugojimą bei teisingą eksploatavimą;

22.2. valgyklos patalpų švaros bei sanitarinių-higieninių reikalavimų vykdymą;

22.3. valgyklos tikslų ir uždavinių kokybišką vykdymą;

22.4. paskirtų užduočių atlikimą tinkamai ir laiku;

22.5. darbuotojų saugos ir sveikatos, priešgaisrinės saugos ir šių nuostatų reikalavimų vykdymą, Centro darbo tvarkos taisyklių laikymąsi.

23. Už valgykloje taikomų kainų perskaičiavimą atsakingi valgyklos vedėjas ir buhalterija, kurie parengia patiekalų kainų skaičiavimus pagal 27.1–27.5 papunkčius. Skaičiavimai registruojami ir saugomi buhalterijoje.

24. Valgyklos darbuotojų teisės, pareigos ir atsakomybė numatyti Centro darbo tvarkos taisyklėse, pareigybių aprašymuose ir kituose Centro veiklą reglamentuojančiuose teisės aktuose.

VI SKYRIUS VALGYKLOS PATIEKALŲ KAINODARA

25. Kainodaros tikslai:

25.1. Centras vadovaujasi kaštų pagrindu formuojamos kainodaros metodu, t. y. kaina nustatoma sumuojant kintamuosius ir pastoviuosius kaštus.

25.2. Nustatydamas patiekalų kainas, Centras orientuojasi į maisto produktų tiekėjų sutartyse nustatytas kainas bei įvertina einamųjų metų prognozuojamus kaštų pokyčius.

25.3. Nustatant patiekalų kainas laikomasi nenuostolingumo principo, t. y. kainos turi padengti visas būtinas išlaidas, susijusias su maitinimo paslaugų teikimu.

25.4. Kainodara taikoma vadovaujantis socialinio prieinamumo principu, užtikrinant, kad mokinių maitinimas būtų ekonomiškai pagrįstas ir prieinamas.

26. Patiekalo kainą sudarančios dalys:

26.1. Produktų savikaina – apskaičiuojama pagal norminę receptūrą ir faktines produktų įsigijimo kainas (pagal pirkimo dokumentus).

26.2. Komunalinės ir eksploatacinės išlaidos – įtraukiama proporcinga dalis elektros, vandens, šildymo, patalpų priežiūros, higienos ir plovimo priemonių sąnaudų.

26.3. Privalomos paslaugos/inventoriaus atnaujinimas – kasos aparatų aptarnavimas, terminalo aptarnavimas, metrologinė patikra, valgyklos inventoriaus atnaujinimas, įrangos techninė priežiūra.

26.4. Siekiant užtikrinti veiklos tvarumą ir sukaupiti lėšų netikėtiems kaštams padengti, Centras gali taikyti antkainius iki 30 proc. nuo Centro darbuotojams patvirtintos galutinės kainos.

27. Patiekalo savikainos apskaičiavimas:

27.1. Apskaičiuojant patiekalo kainą imamas receptūroje numatytas produktų kiekis, kuris dauginamas iš faktinės produkto įsigijimo kainos.

27.2. Prie gautos produktų savikainos pridedama proporcinga dalis komunalinių, eksploatacinių, inventoriaus atnaujinimo išlaidų, privalomų paslaugų išlaidos.

27.3. Galutinė kaina gali būti suapvalinama iki artimiausio 0,05 Eur.

27.4. Kainos peržiūros ne rečiau kaip kartą per metus arba esant reikšmingiems produktų kainų pokyčiams, arba pasikeitus maisto produktų tiekėjui.

27.5. Centro mokiniams ir Centro svečiams taikomos skirtingos patiekalų kainos.

VII SKYRIUS

BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

28. Valgyklos nuostatai, jų pakeitimai ir papildymai derinami su Centro taryba ir tvirtinami Centro direktoriaus įsakymu.

29. Valgykla gali būti pertvarkoma, reorganizuojama ar likviduojama įstatymų ir kitų teisės aktų nustatyta tvarka.

30. Valgykloje vykdoma maisto saugos savikontrolė pagal VMVT patvirtintas procedūras ir galiojančius teisės aktus.

31. Centro direktorius, vadovaudamasis Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašu ir įstaigos savininko teises ir pareigas įgyvendinančios institucijos nustatyta tvarka, priima sprendimus dėl maitinimo organizavimo ir apie priimtą sprendimą raštu informuoja Valstybinę maisto ir veterinarijos tarnybą.

SUDERINTA

Centro tarybos 2025 m. gruodžio 1 d.

nutarimu (posėdžio protokolo Nr. V4-14)

DETALŪS METADUOMENYS	
Dokumento sudarytojas (-ai)	Kokybės vadovas Aušra Malik, Puodžių g. 10, LT-92127, Klaipėda
Dokumento pavadinimas (antraštė)	Dėl Klaipėdos technologijų mokymo centro valgyklos nuostatų pakeitimo
Dokumento registracijos data ir numeris	2025-12-01 Nr. V1-315
Adresatas	–
Dokumentą pasirašė	Direktorius Violeta Petrušienė
Veiksmo atlikimo data ir laikas	2025-12-01 14:05:18
Registratorius	Sekretorius Daiva Butkevičienė
Veiksmo atlikimo data ir laikas	2025-12-01 14:05:55
Dokumento nuorašo atspausdinimo data ir jį atspausdinęs darbuotojas	2025-12-01 atspausdino Kokybės vadovas Aušra Malik

Nuorašas tikras
KLAIPĖDOS TECHNOLOGIJŲ MOKYMO CENTRAS
2025-12-01