



**UTENOS REGIONINIO PROFESINIO MOKYMO CENTRO
DIREKTORIUS**

**ĮSAKYMAS
DĖL UTENOS REGIONINIO PROFESINIO MOKYMO CENTRO
VALGYKLOS NUOSTATŲ TVIRTINIMO**

2026 m. sausio d. Nr. V-
Utena

Vadovaudamasi 2026 m. sausio 22 d. Centro tarybos posėdžio protokoliniu nutarimu Nr. CT-1,
t v i r t i n u Utenos regioninio profesinio mokymo centro valgyklos nuostatus (pridedama).

Direktorė

Loreta Baltuškienė

PATVIRTINTA
Utenos regioninio profesinio
mokymo centro direktoriaus
2026 m. sausio d.
įsakymu Nr. V-

UTENOS REGIONINIO PROFESINIO MOKYMO CENTRO VALGYKLOS NUOSTATAI

I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Utenos regioninio profesinio 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 bei veiklos organizavimą ir kontrolę.

3. Pagrindinės Nuostatuose vartojamos sąvokos:

3.1. Pietūs – Centre organizuojamas pagrindinis maitinimas.

3.2. Šiltas maistas – maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki jo patiekimo 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, turi vadovautis 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. 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) 178/2002, nustatanti maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigianti Europos maisto saugos tarnybą ir nustatanti su maisto saugos klausimais susijusias procedūras (OL 2004 m. specialusis leidimas, 15 skyrius, 6 tomas, p. 463);

7.7. Lietuvos Respublikos visuomenės sveikatos priežiūros įstatymu;

7.8. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. liepos 23 d. įsakymu Nr. V-455 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 24:2017 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“ patvirtinimo“ (Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2017 m. spalio 25 d. įsakymo Nr. V-1220 redakcija);

7.9. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakymu Nr. V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2021 „Maisto higiena“ patvirtinimo“ (Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2021 m. Balandžio 9 d. įsakymo Nr. V-753 redakcija);

7.10. 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 2019 m. gruodžio 10 d. įsakymo Nr. B1-910 redakcija);

7.11. Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1999 m. gegužės 7 d. nutarimu Nr. 544 „Dėl darbų ir veiklos sričių, kuriose leidžiama dirbti darbuotojams, tik iš anksto pasitikrinusiems ir vėliau periodiškai besitikrinantiems, ar neserga užkrečiamomis ligomis, sąrašo ir šių darbuotojų sveikatos tikrinimosi tvarkos patvirtinimo“;

7.12. Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo, patvirtinto 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) 2 punktu;

7.13. 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, nustatyti laiku pasitikrinę sveikatą ir turintys tai patvirtinančius pažymėjimus.

IV SKYRIUS

MAITINIMO ORGANIZAVIMAS CENTRE

9. Centro valgyklos darbą gali organizuoti:

9.1. Centras;

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

11. Maitinimas Centro valgykloje organizuojamas sudarant sąlygas kiekvienam mokiniui, darbuotojui ir kitam lankytojui pavalgyti prie švaraus stalo, laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų.

12. Centre kasdien turi būti organizuojami pietūs, kurių metu turi būti sudarytos sąlygos visiems pavalgyti šilto maisto. Pietūs mokiniams organizuojami per ilgąsias pertraukas.

13. Centre yra sudaryta galimybė pasirinkti iš kelių karštųjų pietų patiekalų ir kelių garnyrų. Taip pat numatyta galimybė laisvai pasirinkti užkandžius.

14. Patiekalai pietums turi būti patiekiami pagal Centro direktoriaus patvirtintą valgiaraštį.

15. Valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros maisto medžiagų ir energijos normas.

16. Karštas pietų patiekalas turi būti 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.

17. Pietų metu turi būti patiekiami pasirinkti 1–3 karšti tos pačios maisto produktų kategorijos karšti pietų patiekalai (mėsos, paukštienos, žuvies, daržovių ar miltų/bulvių/varškės). Prie karštųjų patiekalų gali būti siūlomi keli garnyrai (ryžiai, bulvės ir pan.), kuriuos mokiniai galėtų pasirinkti laisvai.

18. 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).

19. Kiti patiekalų gaminimo ir pateikimo reikalavimai:

19.1. patiekiamas šiltas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną;

19.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas ir įvairus. Maistas turi būti patiekiamas estetiškai;

19.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams;

19.4. gaminant maistą neturi būti naudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų;

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

19.6. jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa ar žuvis ir virtuvėje yra sąlygos ją sumalti, ji turi būti malama patiekalo gaminimo dieną.

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

V SKYRIUS VALGYKLOS DARBUOTOJŲ TEISĖS IR ATSAKOMYBĖ

- 20. Valgyklos darbuotojai turi teisę:
 - 20.1. reikalauti iš Centro administracijos saugių darbo sąlygų užtikrinimo;
 - 20.2. gauti iš Centro administracijos informaciją valgyklai aktualiais klausimais;
 - 20.3. teikti administracijai pastabas ir pasiūlymus darbo sąlygoms ir kokybei gerinti;
 - 20.4. dalyvauti Centro savivaldos institucijų rinkimuose;
 - 20.5. tobulinti kvalifikaciją.
- 21. Valgyklos darbuotojai atsako už:
 - 21.1. patikėtų jiems materialinių vertybių priėmimą, tvarkingumą, išsaugojimą bei teisingą eksploatavimą;
 - 21.2. valgyklos patalpų švaros bei sanitarinių-higieninių reikalavimų vykdymą;
 - 21.3. valgyklos tikslų ir uždavinių kokybišką vykdymą;
 - 21.4. paskirtų užduočių atlikimą tinkamai ir laiku;
 - 21.5. darbuotojų saugos ir sveikatos, priešgaisrinės saugos ir šių nuostatų reikalavimų vykdymą, Centro darbo tvarkos taisyklių laikymąsi.
- 22. Valgyklos darbuotojų teisės, pareigos ir atsakomybė numatyti Centro darbo tvarkos taisyklėse, pareigybių aprašymuose ir kituose Centro veiklą reglamentuojančiuose teisės aktuose.

VI SKYRIUS BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

- 18. Valgyklos nuostatai, jų pakeitimai ir papildymai derinami su Centro taryba ir tvirtinami Centro direktoriaus įsakymu.
- 19. Valgykla gali būti pertvarkoma, reorganizuojama ar likviduojama įstatymų ir kitų teisės aktų nustatyta tvarka.

SUDERINTA

Centro tarybos

2026 m. sausio 22 d.

protokoliniu nutarimu Nr. CT- 1

DETALŪS METADUOMENYS

Dokumento sudarytojas (-ai)	Utenos regioninis profesinio mokymo centras 111965099, Aukšaičių g. 5, LT-28217 Utena
Dokumento pavadinimas (antraštė)	Dėl Utenos regioninio profesinio mokymo centro valgyklos nuostatų tvirtinimo
Dokumento registracijos data ir numeris	2026-01-26 Nr. V-19
Dokumento gavimo data ir dokumento gavimo registracijos numeris	–
Dokumento specifikacijos identifikavimo žymuo	ADOC-V1.0
Parašo paskirtis	Pasirašymas
Parašą sukūrusio asmens vardas, pavardė ir pareigos	Loreta Baltuškienė, Direktorius
Sertifikatas išduotas	LORETA BALTUŠKIENĖ LT
Parašo sukūrimo data ir laikas	2026-01-26 07:42:16 (GMT+02:00)
Parašo formatas	XAdES-T
Laiko žymoje nurodytas laikas	2026-01-26 07:42:29 (GMT+02:00)
Informacija apie sertifikavimo paslaugų teikėją	SK ID Solutions EID-Q 2021E, SK ID Solutions AS EE
Sertifikato galiojimo laikas	2025-03-28 12:06:53 – 2030-03-28 23:59:59
Informacija apie būdus, naudotus metaduomenų vientisumui užtikrinti	"Registravimas" paskirties metaduomenų vientisumas užtikrintas naudojant "RCSC IssuingCA-2, VI Registru Centras - i.k. 124110246 LT" išduotą sertifikatą "DBSIS, Informatikos ir ryšių departamentas prie Lietuvos Respublikos vidaus reikalų ministerijos, i.k.188774822 LT", sertifikatas galioja nuo 2025-05-16 11:31:08 iki 2028-05-15 11:31:08
Pagrindinio dokumento priedų skaičius	1
Pagrindinio dokumento pridedamų dokumentų skaičius	–
Priedamo dokumento sudarytojas (-ai)	–
Priedamo dokumento pavadinimas (antraštė)	–
Priedamo dokumento registracijos data ir numeris	–
Programinės įrangos, kuria naudojantis sudarytas elektroninis dokumentas, pavadinimas	DBSIS, versija 3.5.85.4
Informacija apie elektroninio dokumento ir elektroninio (-ių) parašo (-ų) tikrinimą (tikrinimo data)	Atitinka specifikacijos keliamus reikalavimus. Visi dokumente esantys elektroniniai parašai galioja (2026-01-26 11:35:21)
Paieškos nuoroda	–
Papildomi metaduomenys	Nuorašą suformavo 2026-01-26 11:35:21 DBSIS