



PATVIRTINTA

Pagėgių palaikomojo gydymo, slaugos ir
senelių globos namų direktorės

2023 m. balandžio 12 d. įsakymu Nr. V-17

PAGĖGIŲ PALAIKOMOJO GYDYMO, SLAUGOS IR SENELIŲ NAMŲ SUAUGUSIŲJŲ ASMENŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Pagėgių palaikomojo gydymo, slaugos ir senelių globos namai (toliau – Globos namai), nustato suaugusiųjų globojamų asmenų maitinimo reikalavimus.
2. Tvarkos aprašo tikslas – užtikrinti sveikatai palankų ir kokybišką suaugusiųjų globojamų asmenų, gaunančių socialines paslaugas Globos namuose maitinimą.

II SKYRIUS GLOBOJAMŲ ASMENŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKA

3. Už globojamų asmenų maitinimą ir jo organizavimą įstaigoje atsako įstaigos vadovas.
4. Įstaigos vadovo paskirtas maitinimo organizavimo ir higienos priežiūros specialistas koordinuoja maitinimo organizavimą, saugaus ir kokybiško maisto patiekimą.
5. Globos namuose maitinimas organizuojamas valgyklose ar savo kambaryje laikantis maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų, nustatytų Reglamente (EB) Nr. 852/2004, HN 15:2021 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“, ir sudarant sąlygas kiekvienam globojamam asmeniui pavalgyti prie švaraus stalo.
6. Globos namuose maistą tvarkantys (virėjos) yra atsakingi už patiekalų kokybę, saugą, atitiktį valgiaraščiuose nurodytai maistinei ir energinei vertei, patiekalų porcijavimą, jų estetinę išvaizdą ir tinkamą pagamintų patiekalų pristatymą į padalinius:
 - 6.1. pagaminti patiekalai perduodami aptarnaujančiam personalui (padalinių slaugytojoms, individualios priežiūros darbuotojoms, socialinėms darbuotojoms) (toliau – maisto išdavėjoms). Įstaigos vadovas atsako, kad maisto išdavėjos vykdytų HN 15:2021 12 ir 13 punktų reikalavimus;
 - 6.2. maisto išdavėjos yra atsakingos, kad globojamam asmeniui būtų patiekti patiekalai pagal jam paskirtą maitinimą;
 - 6.3. Globos namuose, atsižvelgiant į asmens sveikatos būklę ir jo savarankiškumą, yra paisoma asmens teisės pasirinkti, kur jam valgyti – savo kambaryje ar valgykloje. Asmuo valgykloje turi savo nuolatinę valgomąją vietą;
 - 6.4. Globojamiems asmenims pagal jo savarankiškumo lygį, galimybes ir pageidavimus sudarytos sąlygos užsiimti maisto ruošimu, stalo serviravimu ar panašia veikla;
 - 6.5. valgykloje ar kitoje globojamiems asmenims gerai matomoje vietoje (jei nėra valgyklos) turi būti skelbiama:
 - 6.5.1. einamosios savaitės kiekvienos dienos valgiaraštis (nurodant visus faktiškai patiekiamus maisto produktus, patiekalus, gėrimus ir užkandžius ir jų kiekius);
 - 6.5.2. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos kontaktai (kreiptis maitinimo organizavimo klausimais).

7. Globos namų įstaigos interneto svetainėje, turi būti skelbiama vieša prieiga: Tvarkos aprašas.

III SKYRIUS PATIEKALŲ PATIEKIMO GLOBOJAMIEMS ASMENIMS TVARKA

8. Globojamų asmenų maitinimai skirstomi į pagrindinius – pusryčiai, pietūs, vakarienė – ir papildomus – priešpiečiai, pavakariai.

9. Globojami asmenys turi būti maitinami 3–5 kartus per dieną, kas 3–4,5 val. tarp pagrindinių valgymų.

10. Globojami asmenys patiekalus turi gauti ne vėliau kaip per 2 valandas nuo jų pagaminimo.

11. Globojamiems asmenims patiekiamų šiltų patiekalų vidaus temperatūra turi būti ne žemesnė kaip 60 °C. Šaltų patiekalų vidaus temperatūra – 7–14 °C.

12. Kiekvieną dieną turi būti tiekiami šalti patiekalai.

13. Maisto produktai, kuriais maitinti globojamus asmenis draudžiama: mechaniškai atskirta mėsa, žuvis ir maisto produktai, į kurių sudėtį įeina mechaniškai atskirta mėsa ar žuvis; subproduktai ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis); maisto produktai, pagaminti iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau – GMO), arba maisto produktai, į kurių sudėtį įeina GMO; maisto produktai ir patiekalai, neatitinkantys Tvarkos aprašo 1 priede nustatytų reikalavimų. Maisto produktai, kuriais maitinti globojamus asmenis nerekomenduojama: riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; sultinių, padažų koncentratai; šaldyti pusgaminiai, kurie patiekiami kaip šiltas maistas, nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai.

14. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai Globos namuose:

14.1. jei globojamam asmeniui reikalingas pritaikytas maitinimas ir gydytojo raštiškos rekomendacijos nesutampa su Tvarkos apraše pateiktais reikalavimais, turi būti vadovaujama gydytojo raštiškomis rekomendacijomis;

14.2. pirmenybė teikiama tausojančiam gamybos būdai; patiekalai negali būti pervirti, perkepti, prideginti;

14.3. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių (rekomenduojama sezoninių, šviežių), vaisius rekomenduojama tiekti papildomo maitinimo metu;

14.4. rekomenduojama, atsižvelgiant į sezoniškumą, keisti patiekalus ar jų žaliavas šviežiais (pvz., raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriubą į šaltibarščius ir pan.);

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

14.6. rekomenduojama sudaryti galimybę pasirinkti iš kelių patiekalų ir kelių garnyrų ar sudaryti sąlygas patiems įsidėti maisto;

14.7. maitinimo paslaugos teikėjo pagamintuose patiekaluose valgomosios druskos turi būti ne daugiau nei 1 g/100 g patiekalo;

14.8. patiekalų gamyboje naudojamoje valgomojoje druskoje turi būti 20–40 mg/kg jodo;

14.9. patiekalų patiekimas turi atitikti Tvarkos aprašo 2 priedo reikalavimus;

14.10. patiekalai turi būti patiekiami estetiškai: patiekalai, kurie yra ne skysti (košės, troškiniai, apkepai, guliašai ir pan.), patiekiami nepraradę jiems būdingos formos, neištižę, ne skysti; vienoje lėkštėje, jei ji nepadalyta į sekcijas, netiekiami tarpusavyje nederantys patiekalai (košė su duona ar sumuštiniumi, varškės apkepas su burokėlių salotomis ir pan.); jei patiekama duona, sviestas, sūris ir pan. sumuštiniams, jie turi būti patiekiami atskiroje lėkštėje.

15. Globojamiems asmenims patiekalai tiekiami švariose, nepažeistuose (neįskilusiuose, neapdaužytuose) induose. Atsižvelgiant į patiekiamo patiekalo konsistenciją, turi būti duodami įrankiai. Draudžiama naudoti aliumininius indus ir įrankius. Nerekomenduojama naudoti plastikinių indų ir įrankių.

16. Globojamiems asmenims sudarytos higieniškos sąlygos, nemokamai, bet kuriuo paros metu, esant poreikiui, išgerti šiltos kavos, arbatos ar vandens.

IV SKYRIUS VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

17. Stacionariose globos įstaigose valgiaraščiai sudaromi pagal globojamų asmenų amžių, globojamų asmenų buvimo įstaigoje trukmę ir, jei reikia, pritaikyto maitinimo poreikius:

17.1. valgiaraščiai sudaromi ne mažesniai kaip 14 dienų laikotarpiui;

17.2. esant penkių kartų valgymo režimui, pusryčiams turi būti patiekta 25 ± 5 proc., pietums – 35 ± 5 proc., vakarienei – 20 ± 5 proc., papildomiems maitinimams – po 10 ± 5 proc. paros energijos normos, nustatytos Rekomenduojamose paros maistinių medžiagų ir energijos normose, patvirtintose Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakymu Nr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų patvirtinimo“ (toliau – paros norma). Keturių kartų valgymo režimui paros norma paskirstoma taip, kad 30 ± 5 proc. sudarytų pusryčiai, 40 ± 5 proc. – pietūs, 20 ± 5 proc. – vakarienė ir 10 ± 5 proc. – pavakariai (priešpiečiai). Jei maitinama 3 kartus per dieną, paros norma paskirstoma taip, kad po 30 ± 5 proc. sudarytų pusryčiai ir vakarienė, o 40 ± 5 proc. – pietūs. Septynių dienų valgiaraštyje energinė vertė nuo paros normos gali nukrypti ne daugiau nei penkis procentus. Jei globojami asmenys maitinimų metu turi galimybę patys įsidėti maistą, šio papunkčio nuostatos netaikomos:

17.2.1. 18–64 metų asmenims patiekiamo maisto maistinės medžiagos turi sudaryti: 15 ± 5 proc. baltymų, 30 ± 5 proc. riebalų ir 55 ± 5 proc. angliavandenių;

17.2.2. 65 metų ir vyresniems globojamiems asmenims patiekiamo maisto maistinės medžiagos turi sudaryti: 20 ± 5 proc. baltymų, 30 ± 5 proc. riebalų, 50 ± 5 proc. angliavandenių;

17.2.3. valstybinių bei įstaigos organizuojamų švenčių dienomis globojamų asmenų maitinimui valgiaraščiai netaikomi, tačiau globojamų asmenų maitinimas turi būti organizuojamas.

18. Valgiaraščiai turi būti parengti pagal Tvarkos aprašo 3 priede pateiktą valgiaraščio formos pavyzdį. Visi valgiaraščio lapai turi būti sunumeruoti (išskyrus titulinį) ir patvirtinti vadovo parašu ir spaudu, jei vadovas jį turi. Valgiaraščiai turi būti aiškūs (pateikta visa reikalinga informacija be braukymų ar taisymų).

19. Patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose turi būti nurodyti naudojami maisto produktai, jų bruto ir neto kiekiai (g), baltymų, riebalų, angliavandenių kiekiai ir energinė vertė, gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.) ir trukmė.

V SKYRIUS BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

20. Globojamam asmeniui, kuris pats negali savarankiškai pavalgyti, užtikrinama individuali pagalba kaip tai reglamentuoja Socialinės globos normų aprašas, patvirtintas Lietuvos Respublikos socialinės apsaugos ir darbo ministro 2007 m. vasario 20 d. įsakymu Nr. V-A1-46 „Dėl Socialinės globos normų aprašo patvirtinimo“.

21. Globos namuose yra nustatyta globojamų asmenų asmeninio maisto laikymo tvarka.

22. Už Tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą įstaigoje atsako įstaigos vadovas.

GLOBOJAMIEMS ASMENIMS 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.
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 nustatytus standartus.
5. Žuvininkystės produktai turi atitikti sveikumo standartus, išdėstyti 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.
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, išdėstyti 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“.



MAISTO PRODUKTŲ IR PATIEKALŲ GLOBOJAMIEMS ASMENIMS 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. Patiekiamos taip, kad globojami asmenys galėtų sukramtyti.
2. Vaisiai, uogos	2.1. Pirmenybė teikiama šviežiams, sezoniniams vaisiams ir uogoms. 2.2. Patiekiami taip, kad globojami asmenys galėtų sukramtyti. 2.3. Vaisiai netiekiami su kauliukais, kuriuos globojami asmenys galėtų nuryti. 2.4. Trinti vaisiai patiekiami nesaldinti.
3. Grūdiniai produktai	3.1. Pirmenybė teikiama viso grūdo arba iš dalies viso grūdo produktams. 3.2. Tiekiamos kuo įvairesnės kruopos ar kruopų dribsniai (avižių, grikių, miežinės, perlinės, ryžių, kvietinės, kukurūzų, sorų ir kt.). 3.3. Pirmenybė teikiama ruginei duonai (t. y. ne mažiau kaip 30 proc. sausos produkto masės duonoje sudaro rugiai). 3.4. Apkepus, blynus, bandelių tešlai kvietinius miltus 550 C ar 550D rekomenduojama maišyti su viso grūdo miltais, sėlenomis. 3.5. Makaronai: pirmenybė teikiama pagamintiems iš kietųjų kviečių miltų arba viso grūdo miltų.
4. Mėsa ir mėsos gaminiai	4.1. Pirmenybė teikiama šviežiai, atvėsintai mėsa: paukštienai, triušienai, veršienai, jautienai, kiaulienai, avienai. 4.2. Tiekiamas liesa mėsa. 4.3. Paukštiena patiekalų gamybai naudojama be odos. 4.4. Mėsa patiekiamas taip, kad būtų lengvai sukramtoma.
5. Žuvis	5.1. Pakaitomis tiekiamas riebi ir liesa jūrinė arba gėlo vandens žuvis. 5.2. Jei yra rizika, kad žuvyje liks smulkių ašakų, ji patiekiamas malta.
6. Pienas ir pieno produktai	6.1. Vartoti tiekiamas ne didesnis nei 2,5 proc. riebumo pasterizuotas pienas. 6.2. Rauginami pieno gaminiai (išskyrus varškę) tiekiami po rauginimo termiškai neapdoroti.
7. Aliejus ir riebalai	7.1. Šaltiesiems patiekalams gaminti ir pagamintų karštų patiekalų paskaninimui naudojamas šalto spaudimo nerafinuotas aliejus (rapsų, alyvuogių, linų sėmenų ir kt.). 7.2. Kepti naudojamas kepti skirtas aliejus. 7.3. Gyvūniniai riebalai, kur įmanoma, keičiami aliejais.
8. Riešutai, sėklos, džiovinti vaisiai ir džiovintos uogos	8.1. Naudojami patiekalams pagardinti. 8.2. Riešutus rekomenduojama tiekti smulkintus, jei yra rizika užspringti.
9. Tarkuotų bulvių patiekalai	9.1. Tiekiami ne dažniau kaip kartą per savaitę.

10. Prieskoniai	<p>10.1. Pirmenybė teikiama šviežiams lapiniams prieskoniams (petražolės, krapai, raudonėlis, bazilikas ir kt.).</p> <p>10.2. Prieskonių mišiniai ir džiovintos žolelės tiekiamos be pridėtinės valgomosios druskos ir maisto priedų.</p>
11. Desertai	<p>11.1. Rekomenduojama tiekti viso grūdo ar iš dalies viso grūdo pyragus, bandeles.</p> <p>11.2. Daržovių, vaisių, pieno produktų pagrindu pagaminti pudingai, kokteiliai, pyragai ir pan.</p> <p>11.3. Tradiciniai desertai (saldainiai; šokoladas ir šokolado gaminiai, konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu) tiekiami ne dažniau kaip kartą per savaitę ir valstybinių bei įstaigos organizuojamų švenčių dienomis.</p>
12. Gėrimai	<p>12.1. Pirmenybė teikiama geriamajam vandeniui.</p> <p>12.2. Maitinimo paslaugos teikėjo pagamintuose gėrimuose turi būti ne daugiau nei 5 g/200 ml pridėtinių cukrų.</p>
13. Arbata	<p>13.1. Rekomenduojama žolelių arbatą ruošti 1g/1l koncentracijos, kad būtų išvengta globojamiems asmenims skiriamų vaistų ir vaistažolių poveikių nesuderinamumo.</p> <p>13.2. Arbata tiekama nesaldinta. Globojamam asmeniui pageidaujant, cukrus (ne daugiau 5 g/200 ml) patiekiamas atskirai.</p>

Pagėgių palaikomojo gydymo, slaugos ir
senelių globos namų suaugusiųjų asmenų
maitinimo organizavimo tvarkos aprašo
3 priedas

(Valgiaraščio formos pavyzdys)

(stacionarios socialinių paslaugų įstaigos pavadinimas, adresas)

VALGIARAŠTIS

(nurodyti globojamų asmenų amžiaus grupę ir, jei reikia, pritaikyto valgiaraščio pavadinimą)

1 savaitė
Pirmadienis

Maitinimas val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai, g	riebalai, g	angliavandeniai, g	
Iš viso:			0	0	0	0

Maitinimas val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai, g	riebalai, g	angliavandeniai, g	
Iš viso:			0	0	0	0

Maitinimas val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai, g	riebalai, g	angliavandeniai, g	
Iš viso:			0	0	0	0

Maitinimas val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai, g	riebalai, g	angliavandeniai, g	
Iš viso:			0	0	0	0
Iš viso (dienos davinio):			0	0	0	0