PATVIRTINTA

Gimnazijos direktoriaus

2021 m. rugsėjo 14 d.

įsakymu Nr. V – 193

**PAGĖGIŲ SAV. VILKYŠKIŲ JOHANESO BOBROVSKIO GIMNAZIJOS MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS**

**I skyrius**

**BENDROSIOS NUOSTATOS**

1. Mokinių maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Tvarkos aprašas) nustato vaikų maitinimo, vykdomo ikimokyklinio, priešmokyklinio ir bendrojo ugdymo programas vykdančiose įstaigoje (toliau – mokykla), reikalavimus.

2. Tvarkos aprašo tikslas – užtikrinti sveikatai palankią vaikų mitybą, maisto saugą ir geriausią kokybę, kad būtų patenkinti vaikų maisto medžiagų fiziologiniai poreikiai, ugdomi sveikos mitybos įgūdžiai.

3. Mokykla vadovaujasi Lietuvos Respublikos 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; 2021 m. kovo 29 d. įsakymu Nr. V – 478 ( Dėl Švietimo, mokslo ir sporto ministro 2020 m. sausio 24 d. įsakymo Nr. V – 76 ,,Dėl mokinių nemokamo maitinimo valstybinėse mokyklose tvarkos aprašo patvirtinimo“ pakeitimo“).

**II skyrius**

**SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽtys**

4. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžtys:

4.1. **Cukrūs ‒** monosacharidai ir disacharidai, esantys maisto produkte.

4.2. **Greitai gendantis maisto produktas –** šviežias, atvėsintas arba sušaldytas maisto produktas, kuriam laikyti ir vežti reikalinga tam tikra temperatūra, kurioje jis išlieka saugus vartoti.

4.3. **Iš dalies hidrinti** (iš dalies sukietinti, iš dalies hidrogenizuoti) **augaliniai riebalai** ‒ skysti augaliniai aliejai, hidrinimo proceso metu paversti pusiau kietais.

4.4. **Patiekalas ‒** paprastai vienoje lėkštėje patiekiamas vartoti šaltas ar šiltas maistas.

4.5. **Pridėtiniai cukrūs −** gėrimo ar patiekalo gamybos metu įdėta sacharozė, fruktozė, gliukozė, gliukozės sirupas, fruktozės sirupas, gliukozės-fruktozės sirupas ir kitų formų monosacharidai ir disacharidai, taip pat cukrūs, esantys įdėtame meduje, sirupuose, vaisių sultyse ir vaisių sulčių koncentratuose.

4.6. **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.

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

4.8. **Tausojantis patiekalas** – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekcinėje krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

4.9. **Šaltas užkandis –** maisto produktas ar šaltas patiekalas, neįtrauktas į valgiaraštį.

4.10. **Valgiaraštis** – patiekiamų vartoti dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

4.11. Kitos sąvokos atitinka 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) (toliau ‒ Reglamentas (EB) Nr. 853/2004), Lietuvos Respublikos produktų saugos įstatyme, Lietuvos Respublikos maisto įstatyme, Lietuvos Respublikos visuomenės sveikatos priežiūros įstatyme, Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2009 m. rugsėjo 1 d. įsakyme Nr. V-714 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 124:2014 „Vaikų socialinės globos įstaigos: bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. balandžio 22 d. įsakyme Nr. V-313 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 75:2016 „Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programų vykdymo bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. gegužės 13 d. įsakyme Nr. V-432 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 17:2016 „Maisto papildai“ patvirtinimo“, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. rugsėjo 7 d. įsakyme Nr. V-765 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 79:2010 „Vaikų poilsio stovykla. Bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2014 m. sausio 22 d. įsakyme Nr. V-50 „Dėl Maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė“ (toliau ‒ „Rakto skylutė“) ir Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 1999 m. liepos 1 d. įsakyme Nr. 288 „Dėl Privalomųjų kakavos ir šokolado produktų kokybės reikalavimų“ ir Tvarkos aprašo 4 priede išvardytuose teisės aktuose vartojamas sąvokas.

**III skyrius**

**VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI**

5. Mokykla atsako už tai, kad būtų sudarytos sąlygos saugiam vaikų maitinimui organizuoti.

6. Mokyklos vadovas (toliau – vadovas) ir direktoriaus pavaduotojas ūkinei ir administracinei veiklai atsako už vaikų maitinimo organizavimą ir Tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą.

7. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietos įrengimas ir maisto tvarkymas atitinka 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) 178/2002, nustatančio maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus.

8. Sutartis dėl maisto produktų tiekimo mokyklai (toliau – Maisto produktų tiekimo sutartis) sudaryta, kurioje numatyta atsakomybė už maisto produktų, neatitinkančių Tvarkos aprašo reikalavimų, tiekimą. Sudarant maisto produktų sutartį atsižvelgta tiekiamoms žaliavoms ir maisto produktams:

8.1. atitinkantiems 2007 m. birželio 28 d. Tarybos reglamente (EB) Nr. 834/2007, dėl ekologinės gamybos ir ekologiškų produktų ženklinimo ir panaikinančio Reglamentą (EEB) Nr. 2092/91 (OL 2007 L 189, p. 1) kriterijus;

8.2. atitinkantiems Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. lapkričio 29 d. įsakyme Nr. 3D-524 „Dėl Nacionalinės žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemos“ nustatytus reikalavimus.

9. Vaikų maitinimas organizuojamas mokyklos 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. V-168 „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.

10. Kiekvieną dieną vaikai gauna tik šilto maisto.

11. Pusryčiams vaikas gauna 20–25 proc., pietums – 30–35 proc., vakarienei – 20–25 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo, nustatyto Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakyme Nr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“.

12. Vaikus maitina šiais maisto produktais: 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.

13. Vaikų maitinimui mokykloje draudžiamos 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 ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto paketus į namus); rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto paketus į namus); strimelė, pagauta 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.

14. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

14.1 patiekiamas šiltas maistas gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną.

14.2. patiekiamas maistas yra kokybiškas ir įvairus;

14.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams. Maisto pervirimas, perkepimas, prideginimas draudžiamas;

14.4. gaminant maistą nenaudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų;

14.5. kiekvieną dieną patiekiama daržovių ir vaisių ( sezoninių, šviežių).

14.6. kiekvieną dieną patiekiamas patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų.

14.7. daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras sudaro ne mažiau kaip 1/3 patiekalo svorio.

14.8. jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa ar žuvis, ji malama patiekalo gaminimo dieną;

14.9. tas pats patiekalas netiekiamas dažniau nei kartą per savaitę;

14.10. karštas pietų patiekalas yra iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštinės daržovės, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu patiekiamas daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras. Reikalavimasnetaikomas patiekalams iš augalinės kilmės maisto produktų;

14.11. valgymo metu ant stalų nededama druskos, cukraus, pipirų, garstyčių;

14.12. pienas ir kiti gėrimai vaikams neteikiami šalti, gėrimų temperatūra ne žemesnė kaip 15oC;

14.13. maistas patiekiamas estetiškai.

15. Mokykloje sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens

( pilstomo iš geriamajam vandeniui skirtų indų, talpų), net jei vaikai nemaitinami.

16. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, ištrupėjusius, įskilusius, apdaužytais kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus.

17. Mokyklos valgykloje matomoje vietoje skelbiama:

17.1. einamosios savaitės valgiaraščiai (nurodant visus patiekalus ir gėrimus), išskyrus ikimokyklinio ugdymo grupę, kurioje valgiaraščiai skelbiami vaikų priėmimo–nusirengimo patalpoje;

17.2. maisto pasirinkimo piramidės, maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė“ plakatai ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija.

18. Mokyklos interneto svetainėje skelbiama vieša prieiga: Tvarkos aprašas, fizinis asmuo, teikiantis vaikų maitinimo ir maisto produktų tiekimo paslaugas, ir valgiaraščiai.

19. Mokykla dalyvauja Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programoje, finansuojamose Europos Sąjungos ir Lietuvos Respublikos valstybės biudžeto lėšomis.

20. Mokykloje maitinami suaugę asmenys, jiems mokykloje nepateikiami Tvarkos aprašo reikalavimų neatitinkantys maisto produktai ar patiekalai vaikų maitinimo metu.

**iV SKYRIUS**

**VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS IKIMOKYKLINIO AMŽIAUS VAIKAMS**

21. 2 – 6 metų amžiaus vaikų maitinimo organizavimas:

21.1. vaikai maitinami ne rečiau kaip kas 3,5 val. pagal valgiaraščius tris kartus per dieną;

21.2. atskiri valgiaraščiai sudaromi 2 - 6 metų vaikams, valgiaraščiai sudaromi vadovaujantis 4 – 6 metų vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis;

21.3. 80 proc. vaikams patiekiamų patiekalų yra tausojantys patiekalai;

21.4. pagal gydytojo raštiškus nurodymus formoje Nr. 027-1/a „Vaiko sveikatos pažymėjimas“, patvirtintoje Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2004 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. V-951 „Dėl statistinės apskaitos formos Nr. 027-1/a „Vaiko sveikatos pažymėjimas“ patvirtinimo (toliau ‒ Forma Nr. 027-1/a) organizuojamas pritaikytas maitinimas.

**V SKYRIUS**

**VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS mokiniams**

22. Kasdien organizuojami pietūs, kurių metu sudarytos sąlygos vaikams pavalgyti šilto maisto. Pietūs organizuojami ne ankščiau kaip 2,5 val. ir ne vėliau kaip praėjus 4 val. nuo pamokų pradžios. Vaikų aptarnavimui pietų metu pagerinti pailgintos 3 ir 4 pertraukos.

23. Visi pietų metu patiekiami patiekalai nurodyti valgiaraštyje.

24. Valgiaraščiai sudaromi visoms amžiaus grupėms vienodas.

25. Pietų metu patiekiami karštieji tausojantys patiekalai.

26. Vaikams, pateikusiems gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. 027-1/a), organizuojamas pritaikytas maitinimas.

**VIIi SKYRIUS**

**VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI**

27. Vaikų maitinimo valgiaraščiai sudaryti atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams, nustatytas Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakyme Nr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“.

28. Mokykloje valgiaraščiai sudaryti 15 darbo dienų laikotarpiui.

29. Mokyklos valgiaraščiuose nurodomi patiekiami patiekalai, patiekalų kiekiai (g). Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose nurodyti naudojami maisto produktai, jų sudėtis, bruto ir neto kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.) ir trukmė.

30. Vaikų nuo 1 iki 18 metų amžiaus maitinimo valgiaraščiai sudaromi (pasirinktinai):

30.1. pagal juridinių ar fizinių asmenų parengtus ir su Sveikatos apsaugos ministerija raštu suderintus patiekalų receptūrų rinkinius;

30.2. pagal gydytojo raštiškas rekomendacijas (Forma Nr. 027-1/a).

31. Valgiaraščiai derinami Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos 2015 m. birželio 22 d. direktoriaus įsakyme Nr. B1-610 „Dėl Vaikų ugdymo įstaigų, vaikų socialinės globos namų ir vaikų poilsio stovyklų valgiaraščių derinimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ nustatyta tvarka.

**IX SKYRIUS**

**NEMOKAMO MAITINIMO SKYRIMAS**

32 Mokiniams, kurie mokosi pagal priešmokyklinio ugdymo ar pagal pradinio ugdymo programas pirmoje ir antroje klasėje, nemokami pietūs skiriami be atskiro vieno iš mokinio tėvų, globėjų ar kitų bendrai gyvenančių pilnamečių asmenų kreipimosi. Jeigu socialinės paramos poreikio nėra, vienas iš mokinio tėvų, globėjų ar kitų bendrai gyvenančių pilnamečių asmenų gali informuoti (tiesiogiai, paštu arba elektroninio ryšio priemonėmis) Mokyklos administraciją apie šios paramos atsisakymą, nurodydamas mokinio vardą, pavardę, asmens kodą (jeigu nėra asmens kodo, – gimimo datą) ir patvirtindamas, kad atsisako skirtos paramos. Jeigu atsisakius paramos atsirado jos poreikis, vienas iš mokinio tėvų, globėjų ar kitų bendrai gyvenančių pilnamečių asmenų gali kreiptis (tiesiogiai, paštu arba elektroninio ryšio priemonėmis) į Mokyklos administraciją dėl šios paramos skyrimo, nurodydamas mokinio vardą, pavardę, asmens kodą (jeigu nėra asmens kodo, – gimimo datą) ir datą, nuo kada parama turi būti skiriama.

33. Pareiškėjas dėl socialinės paramos mokiniams, išskyrus mokinius, kurie mokosi Mokyklose pagal priešmokyklinio ir/ar pradinio ugdymo programas pirmoje ir antroje klasėje, kreipiasi į savivaldybės, kurios teritorijoje Lietuvos Respublikos gyvenamosios vietos deklaravimo įstatymo nustatyta tvarka deklaruoja gyvenamąją vietą arba yra įtrauktas į gyvenamosios vietos nedeklaravusių asmenų apskaitą, administraciją, o jeigu jo gyvenamoji vieta nedeklaruota ir jis nėra įtrauktas į gyvenamosios vietos nedeklaravusių asmenų apskaitą, – į savivaldybės, kurios teritorijoje faktiškai gyvena, arba Mokyklos, kurioje mokinys mokosi ar kuri organizuoja vasaros poilsio stovyklas, administraciją arba per Socialinės paramos šeimai informacinę sistemą www.spis.lt. Patvirtintame prašyme-paraiškoje pareiškėjas apie save ir bendrai gyvenančius asmenis nurodo šiuos duomenis: vardą, pavardę, asmens kodą ((jeigu nėra asmens kodo, – gimimo datą), o jeigu gyvenamoji vieta nedeklaruota ir asmuo nėra įtrauktas į gyvenamosios vietos nedeklaravusių asmenų apskaitą, – faktinės gyvenamosios vietos adresą.

34. Kad mokinys gautų nemokamą maitinimą nuo mokslo metų pradžios, Pareiškėjas gali kreiptis nuo tų metų rugpjūčio 1 dienos, o kad mokinys gautų nemokamą maitinimą nuo kalendorinių metų pradžios – nuo prieš tai einančių metų gruodžio 1 dienos. Mokiniams, kurie mokosi Mokyklose pagal priešmokyklinio ir/ar pradinio ugdymo programas pirmoje ir antroje klasėje, nemokami pietūs skiriami nuo mokslo metų pradžios iki mokslo metų ugdymo proceso pabaigos pagal mokinių sąrašą.

35. Mokiniams, kurie mokosi Mokyklose pagal priešmokyklinio ir/ar pradinio ugdymo programas pirmoje ir antroje klasėje mokykla organizuoja nemokamus pietus nevertinant gaunamų pajamų.

36. Nemokami pusryčiai, pietūs ir pavakariai organizuojami ikimokyklinio ugdymo vaikams, kuriems priskirtas privalomas ugdymas visus kalendorinius metus.

**X SKYRIUS**

**BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS**

37. Visuomenės sveikatos specialistas, vykdantis sveikatos priežiūrą mokykloje, vertina vaikų maitinimo organizavimo atitiktį Tvarkos aprašo reikalavimams, ne rečiau kaip kartą per dvi savaites pildo Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalą. Nustatęs neatitikimų, juos užregistruoja Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnale ir nedelsdamas raštu apie tai informuoja mokyklos vadovą. Mokyklos vadovas atsako už tai, kad nustatyti vaikų maitinimo organizavimo trūkumai būtų pašalinti nedelsiant. Nepašalinus neatitikimų per tą pačią dieną, visuomenės sveikatos specialistas apie tai praneša teritorinei Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai.

38. Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalas Mokykloje saugomas dvejus metus.

SUDERINTA

Gimnazijos tarybos posėdyje

2021 m. rugsėjo 13 d.

Protokolas Nr. 6