

PATVIRTINTA
Šveicarijos progimnazijos direktoriaus
2023 m. rugsėjo 1 d. įsakymu Nr. 1V – 44
įsakymu

JONAVOS RAJONO ŠVEICARIJOS PROGIMNAZIJOS MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Jonavos rajono Šveicarijos progimnazijos (toliau – Progimnazija) mokinių maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Aprašas) nustato maitinimo, vykdomo Progimnazijoje, reikalavimus.

2. Maitinimas Progimnazijoje organizuojamas vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 „Dėl vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ patvirtintais reikalavimais bei Jonavos rajono savivaldybės mokinių maitinimo organizavimo bendrojo ugdymo mokyklose tvarkos aprašu, patvirtintu Jonavos rajono savivaldybės tarybos 2023 m. gegužės 18 d. sprendimu Nr. 1TS-88 (Jonavos rajono savivaldybės tarybos 2023 m. rugpjūčio 16 d. sprendimo Nr. 1TS-135 redakcija).

3. Už mokinių maitinimo organizavimą, įgyvendinimą ir kontrolę Progimnazijoje atsakingas Progimnazijos vadovas.

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

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

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

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

5. 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 ženklavimo 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.

II SKYRIUS

VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

6. Progimnazija maitinimą vykdo savarankiškai, gavusi savivaldybės tarybos pritarimą, atsižvelgdama į savivaldybės biudžeto galimybes.
7. Progimnazijos direktorius (toliau – direktorius) atsako už tai, kad būtų sudarytos sąlygos vaikų maitinimui organizuoti. Direktorius atsako už vaikų maitinimo organizavimą ir Tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą.
8. Direktorius:

8.1. sudaro sutartis dėl maisto produktų įsigijimo ir tiekimo Lietuvos Respublikos viešųjų pirkimų įstatymo nustatyta tvarka. Sutartyje turi būti numatyta atsakomybė už maisto produktų, neatitinkančių Aprašo 2 p. reikalavimų, tiekimą. 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;

8.2. nesudaro maisto produktų tiekimo sutarčių su maisto produktų tiekėjais, įtrauktais į Nepatikimų maisto tvarkymo subjektų sąrašą, skelbiamą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos internetinėje svetainėje;

8.3. atlieka mokinių vertinimo apie tiekiamo maisto išvaizdą ir skonį analizę, esant poreikiui, koreguoja sudarytus valgiaraščius kartu su už maitinimą atsakingais asmenimis;

8.4. nustato patiekalų kainas bei patiekalų prekybinį antkainį, kuris gali būti nuo 0 iki 100 proc. (nustatoma Direktoriaus įsakymu). Gautos pajamos naudojamos Progimnazijos valgyklos technologinės įrangos atnaujinimui, maisto produktų įsigijimui;

9. Progimnazija:

9.1. užtikrina kokybišką patiekalų gaminimą, tinkamą maisto produktų ir žaliavų sandėliavimą, atsako už maisto produktų kokybę. Maisto gaminimą organizuoja vadovaujantis Lietuvos Respublikos įstatymais, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymais, Higienos normomis ir kitais teisės aktais, reglamentuojančiais maisto gaminimą, tvarkymą, saugą, kokybę;

9.2. užtikrina reikiamą kasdienį šiltų patiekalų pasirinkimų skaičių, patiekalų asortimentą sudaro vadovaujantis rekomenduojamomis maistinių medžiagų ir energijos normomis pagal vaikų amžiaus grupes;

9.3. skelbia valgykloje matomoje vietoje einamosios savaitės valgiaraščius, maisto pasirinkimo piramidės plakatus ar kitą sveiką mitybą skatinančią informaciją;

9.4. užtikrina, kad maisto ruošimui ugdymo įstaigose vadovautų asmuo, atitinkantis tam darbui keliamus kvalifikacinius ir profesinius reikalavimus bei išmanantis paslaugos teikimo specifiką – maisto ruošimo vaikams ypatybes.

9.5. suteikia galimybę mokiniams, kuriems neskirtas nemokamas maitinimas, įsigyti nemokamo maitinimo pietų patiekalų kompleksą už nemokamam maitinimui nustatytą įkainį;

9.6. suteikia galimybę mokyklos personalui nusipirkti šilto maisto iš pateikto ir suderinto dienos valgiaraščio;

9.7. vykdo mokinių nemokamą maitinimą valstybės ir savivaldybės teisės aktų nustatyta socialinės paramos mokiniams teikimo tvarka.

9.8. valgyklos patalpose galima prekiauti tik mokinių mitybai nedraudžiamais patiekalais ir produktais.

10. Progimnazijoje vykdoma ikimokyklinio ugdymo programa, ikimokyklinio ugdymo vaikų maitinimas vykdomas vadovaujantis savivaldybės tarybos patvirtintu Atlyginimo dydžio už vaikų, ugdomų pagal ikimokyklinio ir (ar) priešmokyklinio ugdymo programas, išlaikymą nustatymo, mokėjimo ir lėšų panaudojimo tvarkos aprašu.

11. Vaikų maitinimas organizuojamas valgyklose ir kitose vaikams higieniškai maitinti tinkamose patalpose ar vietose 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.

12. 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.

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; mechanškai atskirta mėsa, žuvis ir maisto produktai, į kurių sudėtį įeina mechanškai 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 3–5 prieduose nustatytų reikalavimų.

14. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

14.1. patiekiamas šiltas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną. Šaldytus pusgaminius ar atvėsintą maistą nuo jų pagaminimo patiekti per 24 valandas kaip šiltą maistą leidžiama bendrojo ugdymo programose įgyvendinančiose įstaigose ir poilsio stovyklose, kurių virtuvėse yra galimybės tik pašildyti maistą;

14.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas ir įvairus;

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

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

14.5. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių (rekomenduojama sezoninių, šviežių). Rekomenduojama, kad vaisiai būtų tiekiami papildomo maitinimo metu;

14.6. kiekvieną dieną turi būti patiektas patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų. Bendrojo ugdymo programose;

14.7. daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras turi sudaryti ne mažiau kaip 1/3 patiekalo svorio. Jei vaikai maitinimų metu turi galimybę patys įsidėti maisto, šio papunkčio nuostatos netaikomos;

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

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

14.10 valgymo metu ant stalų neturi būti padėta druskos, cukraus, pipirų, garstyčių;

14.11. pienas ir kiti gėrimai vaikams neteikiami šalti, rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip 15°C;

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

14.13. maistas turi būti patiekiamas estetiškai.

14.14. Progimnazijoje turi būti sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens, net jei vaikai nemaitinami. Vandeniui atsigerti turi būti naudojami asmeninio naudojimo arba vienkartiniai puodukai, stiklinaitės ar buteliukai.

14.15. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, ištrupėjusius, įskilusius, apdaužytus kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus.

15. Valgykloje, kurioje maitinami vaikai, matomoje vietoje turi būti skelbiama:

15.1. einamosios savaitės valgiaraščiai (nurodant visus patiekalus ir gėrimus). Ikimokyklinio ugdymo grupėse valgiaraščiai skelbiami vaikų priėmimo–nusirengimo patalpoje;

16. Progimnazijos interneto svetainėje skelbiama vieša prieiga: Tvarkos aprašas ir valgiaraščiai.

17. Progimnazija dalyvauja Vaisių ir daržovių vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programoje, finansuojamose Europos Sąjungos ir Lietuvos Respublikos valstybės biudžeto lėšomis.

III SKYRIUS

VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS PRGIMNAZIJS IKIMOKYKLINIO UGDYMO SKYRIUJE

18. 1–7 metų amžiaus vaikų maitinimo organizavimas:

18.1. vaikai maitinami ne rečiau kaip kas 3,5 val. pagal valgiaraščius;

18.2. atskiri valgiaraščiai sudaromi 1–3 ir 4–7 metų vaikams, jei Ikimokyklinio ugdymo skyriuje sudaromos mišraus amžiaus grupės, valgiaraščiai gali būti sudaromi vadovaujantis tik 4–7 metų vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis;

18.3. 80 proc. vaikams patiekiamų patiekalų turi būti tausojančios patiekalai;

18.4. 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) turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas;

18.5. jei pritaikyto maitinimo patiekalų ikimokyklinio ir (ar) priešmokyklinio ugdymo programas įgyvendinančios įstaigos virtuvėje pagaminti nėra galimybių, vaikai, kuriems skirtas pritaikytas maitinimas, gali būti maitinami tą dieną savo iš namų atneštu maistu.

IV SKYRIUS

VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS PROGIMNAZIJOJE, VYKLANČIOJE BENDROJO UGDYMO PROGRAMAS

19. Kasdien privaloma organizuoti pietus, kurių metu sudarytos sąlygos vaikams pavalgyti šilto maisto. Pradinio ugdymo mokiniam (1 – 4 kl.) pietūs organizuojami 11.05 val., pagrindinio ugdymo mokiniam (5 – 8 kl.) – 12.10 val.

V SKYRIUS

VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

20. Vaikų maitinimo valgiaraščiai sudaromi 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“, bei į vaikų buvimo įstaigoje trukmę. Valgiaraščių energinė ir maistinė vertė nuo normų gali nukrypti ne daugiau nei penkis procentus.

21. Progimnazijoje valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 darbo dienų laikotarpiui, poilsio stovyklose valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 5 kalendorinių dienų laikotarpiui.

22. Valgiaraščiuose nurodomi patiekiami patiekalai, patiekalų kiekiai (g). Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros 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.

VI SKYRIUS

VIDAUS AUDITO ATLIKIMO TVARKA

23. Maitinimo organizavimo specialistas inicijuoja vidaus audito atlikimą, kuriame dalyvauja pats ir direktoriaus įsakymu paskirti atsakingi asmenys (šie asmenys negali būti tiesiogiai susiję su maitinimo organizavimo procesais mokykloje).

24. Vidaus auditas atliekamas periodiškai, ne rečiau nei kartą per metus, bet gali būti atliekamas ir dažniau.

25. Vidaus audito metu atliekamas patikrinimas, kurio metu nustatoma ar buvo laikomasi teisės aktų ir higienos reikalavimų ar efektyviai vykdoma kontrolė ir ar buvo tinkamai registruojami rezultatai.

26. Vidaus auditas atliekamas vadovaujantis Geros higienos praktikos taisyklių klausimynu. Tikrinama ar yra higienos reikalavimus atitinkantys dokumentai, ar šiais dokumentais naudojantis galima pasiekti numatytų savikontrolės tikslų ir ar juos pakankamai supranta bei jais naudojami ugdymo įstaigą lankančių vaikų maitinimo organizavimą užtikrinantys darbuotojai.

27. Vidaus audito metu duomenys renkami bendraujant su darbuotojais, stebint darbo priemones ir veiklą, tikrinant saugos duomenų įrašus ir kt.

28. Patikrinimo rezultatai turi būti išdėstyti raštu. Atlikus vidaus auditą, užpildomas aktas. Jeigu užregistruota nuokrypių, turi būti pažymima, kokių veiksmų buvo imtasi ar reikia imtis, kad nukrypimai būtų likviduojami.

29. Pabaigus vidaus auditą, audito komisijos nariai rengiamo susirinkimo metu direktoriui ir audituojamiesiems pateikia apžvalgą apie audito eigą, pastabas, pastebėjimus, nurodo audito metu nustatytus trūkumus ar pažeidimus ir pateikia išvadas bei suderina korekcinius veiksmus.

30. Vidaus audite dalyvavę asmenys pasirašo dokumentuose, direktorius pasirašytinai patvirtina jog yra supažindintas su vidaus audito išvadomis. Maitinimo organizavimo specialistas pasirašytus dokumentus skenuoja ir užregistruoja DVS Kontora.

31. Vidaus audito dokumentai taip pat saugomi Progimnazijoje.

VI SKYRIUS

ATSAKOMYBĖ

32. Už šio Aprašo įgyvendinimą, tinkamų sąlygų sudarymą mokinių maitinimui organizuoti atsakingas direktorius.

33. Aprašo nuostatų įgyvendinimo kontrolę vykdo savivaldybės administracijos Švietimo, kultūros ir sporto skyrius ir savivaldybės administracijos atsakingas asmuo.

34. Esant poreikiui, gavus nusiskundimų, direktorius ir (ar) savivaldybės administracija gali inicijuoti maitinimo paslaugos teikimo kokybės (maisto ruošimo, maisto saugos ir maisto tvarkymo, patalpų higienos atlikimo nustatytiems reikalavimams ir kt.) patikrinimą.

VII SKYRIUS

BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

35. Su mokinių maitinimu susijusi informacija teisės aktų nustatyta tvarka skelbiama Progimnazijos interneto svetainėje bei kitose įstaigos informacinėse priemonėse.
