

PATVIRTINTA

Šilutės lopšelio-darželio „Žvaigždutė“
direktoriaus 2020 m. liepos 31 d.
įsakymu Nr. V1-33

VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Maitinimo organizavimo lopšelyje-darželyje „Žvaigždutė“ tvarkos aprašas (toliau – Aprašas) reglamentuoja ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo vaikų maitinimo organizavimo tvarką.

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. Vaikų maitinimas organizuojamas vadovaujantis galiojančiais Lietuvos Respublikos įstatymais, Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimais, Lietuvos higienos normomis, Šilutės miesto savivaldybės sprendimais ir kitais teisės aktais, taip pat šiuo Tvarkos aprašu, reglamentuojančiu vaikų maitinimo organizavimą įstaigoje.

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

III SKYRIUS

VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

Lopšelio-darželio vaikų maitinimo organizavimo procese dalyvauja direktorius, savivaldybės visuomenės sveikatos biuro dietistas, darželio darbuotojai: maitinimo organizatoriai, mokytojai, jų padėjėjai, virėjai.

5. Kiekvieną dieną vaikai turi gauti šilto maisto.

6. Darželis atsako už tai, kad būtų sudarytos sąlygos vaikų maitinimui organizuoti.

7. Maitinimai skirstomi į pagrindinius – pusryčius, pietus, vakarienę ir papildomus – priešpiečius, pavakarius, naktipiečius. Pusryčiams vaikas turi gauti 20–25 proc., pietums – 30–35 proc., vakarienei – 20–25 proc., priešpiečiams, pavakariams ir (ar) naktipiečiams – po 10 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo, nustatyto Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakymu Nr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“ (toliau – rekomenduojamos paros normos), jei tokie maitinimai numatyti valgiaraščiuose.

8. 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.

9. Vaikų maitinimui mokyklose draudžiamos naudoti 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; rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai; strimelės, pagautos 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 voliuti 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 Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymo Nr. V-94 redakcija patvirtinto „Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo“ 3–5 prieduose nustatytų reikalavimų.

10. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

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

10.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas ir įvairus;

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

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

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

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

- 10.7. rekomenduojama sriubą tiekti papildomo maitinimo metu;
- 10.8. 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;
- 10.9. jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa ar žuvis ir virtuvėje yra sąlygos ją sumalti, ji turi būti malama patiekalo gaminimo dieną;
- 10.10. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus, garnyrus ir šaltus užkandžius (reikalavimas netaikomas pritaikyto maitinimo valgiaraščiams);
- 10.11. 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;
- 10.12. valgymo metu ant stalų neturi būti padėta druskos, cukraus, pipirų, garstyčių;
- 10.13. pienas ir kiti gėrimai vaikams neteikiami šalti, rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip 15°C;
- 10.14. rekomenduojama, atsižvelgiant į sezoniskumą, keisti patiekalus ar jų žaliavas šviežiais (pvz., raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriubą į šaltibarščius ir pan.);
- 10.15. maistas turi būti patiekiamas estetiškai.
11. Savaitės pradžioje vaikų rūbinėlėje skelbiamas einamosios savaitės meniu.
12. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, ištrupėjusius, įskilusius, apdaužytais kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus, naudoti vienkartinius įrankius.
13. Darželis dalyvauja Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programoje, finansuojamose Europos Sąjungos ir Lietuvos Respublikos valstybės biudžeto lėšomis.

IV SKYRIUS MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

Vaikų nuo 1 iki 7 metų amžiaus maitinimo organizavimas.

14. Vaikų maitinimas organizuojamas grupių patalpose, laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo bei patalpų higienos reikalavimų.
15. Organizuojami trys maitinimai, ne rečiau nei kas 3,5 val.: pusryčiai – nuo 8.15 val. iki 8.45 val.; pietūs – nuo 11.45 val. iki 12.35 val.; vakarienė–nuo 15.00 val. iki 15.55 val., kurių metu sudarytos sąlygos visiems pavalgyti šilto maisto. Vaikai maitinami vadovaujantis direktoriaus patvirtintu valgiaraščiu ir nustatytu grafiku.
16. Pagal gydytojų raštiškus nurodymus (forma Nr. 027-1/a) gali būti organizuojamas pritaikytas maitinimas.
17. Vaikų maitinimų skaičius per dieną priklauso nuo jų buvimo įstaigoje trukmės bei tėvų (kitų teisėtų vaiko atstovų) pasirinkimo:
- 17.1.tėvams draudžiama nešti į grupę maisto produktus: tortus, saldinius, kramtomas gumas, traškučius, saldžius gėrimus ir kitus produktus netinkamus vaiko mitybai.
18. Gaunamos tėvų įmokos už vaikų maitinimą ir darbuotojų mokesčiai už pietus apskaitomos kaip specialiųjų programų lėšos.
18. Išlaidas už maisto produktus ir patiekalus apmoka tėvai, pagal Šilutės rajono savivaldybės Tarybos sprendimu nustatytą mokesťį.

19. Lopšelio-darželio darbuotojai, pateikę direktoriui prašymą, turi teisę valgyti pietus darbo vietoje. Darbuotojai už pietus sumoka nustatyto dydžio mokesť pagal buhalterio pateiktą kvitą. Pagamintus patiekalus ar maisto produktus išsinešti iš įstaigos draudžiama.

20. Atsakomybė už maisto paruošimą ir maitinimo patalpų higienos reikalavimų užtikrinimą, dokumentacijos tvarkymą, savikontrolės vykdymą numatoma darbuotojų pareigybės aprašymuose.

21. Visuomenės sveikatos specialistas, vykdamas sveikatos priežiūrą mokykloje, vertina vaikų maitinimo organizavimo atitiktį Tvarkos aprašo reikalavimams ir atitinkamos savivaldybės visuomenės sveikatos biuro direktoriaus nustatyta tvarka, bet 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 (Tvarkos aprašo 2 priedas) ir nedelsdamas raštu apie tai informuoja maitinimo paslaugos teikėją, pranešimo kopiją pateikia vadovui. Maitinimo paslaugos teikėjas 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.

22 . Mokytojai:

22.1. kasdien fiksuoja vaikų lankomumą Ikimokyklinės, Priešmokyklinės grupės dienyuose elektroninėje sistemoje „Mūsų darželis“;

22. 2. kiekvieno maitinimo metu užtikrina saugumą, estetinę aplinką, ugdo valgymo kultūrą.

23. Maitinimo organizatorius Nr.1 (dietistas):

23.1. kiekvieną rytą, iki 8.30 val., surenka informaciją iš grupių apie esančius vaikus ir užrašo įstaigos dienyne (patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2002 m. sausio 15 d. įsakymu Nr. 33.).

23.2. vadovaujasi Šilutės rajono savivaldybės visuomenės sveikatos biuro direktoriaus patvirtintais 15 dienų valgiaraščiais. Valgiaraščių produktų pakeitimo nuokrypio vidurkis gali būti iki 10 %;

23.3. rengia kasdienes vaikų maitinimo valgiaraštį-reikalavimą (forma Nr. 299).

23.4. kiekvieną rytą pateikia informaciją, apie tą dieną, lankančių darželį, vaikų skaičių virėjoms;

23.5. kontroliuoja maisto gamybos procesą virtuvėje, maisto produktų kokybę, jų laikymo sąlygas, realizacijos terminus;

23.6. rūpinasi, kad maitinimui nebūtų naudojamos šios draudžiamos tiekti maisto produktų grupės: sūrūs gaminiai, kuriuose druskos daugiau kaip 1 g/100 g; sūryje ir mėsos gaminiuose – daugiau kaip 1,7 g/100 g; maisto produktai bei kramtomoji guma su maisto priedais; gėrimai, kurių sudėtyje pridėtinio cukraus daugiau kaip 5 g/100 g; energiniai gėrimai; mechaniškai atskirta mėsa ir jo gaminiai; maisto produktai, pagaminti iš GMO, arba maisto produktai, į kurių sudėtį įeina GMO; maisto produktai, į kurių sudėtį įeina iš dalies hidrinti augaliniai riebalai.

24. Maitinimo organizatorius Nr. 2 (sandėlininkas)

24.1. užsako maisto produktus tik iš tų tiekėjų su kuriais sudarytos sutartys;

24.2. priima iš tiekėjų tik kokybiškus, realizacijos laiką atitinkančius produktus juos priima ir tikrina jų kiekius, kainą, kokybę realizacijos laiką, sandėliuoja griežtai vykdydamas higienos normų reikalavimus;

24.3. iš vakaro atiduoda iš sandėlio virėjui produktus, pagal dienos valgiaraštį;

24.4. kasdien vykdo tikslią maisto produktų išlaidų ir įplaukų registraciją „Sandėlio apskaitos knygoje“;

24.5. pateikia įstaigos vadovui dokumentus (sąskaitas faktūras, nurašymo aktus) tvirtinimui;

24.6. kiekvieną dieną nurašo maisto produktus pagal valgiaraštį;

24.7. suderina maisto produktų likučius su raštvedžiu vieną kartą per mėnesį.

25. Raštvedys:

25.1. registruoja programoje VS Biudžetas direktoriaus patvirtintas sąskaitas-faktūras, valgiaraščius-reikalavimus, vykdo jų apskaitą, teikia ataskaitas.

25.2. Sudaryta inventorizacijos komisija vieną kartą ketvirtyje atlieka, maisto sandėlyje esančių produktų, inventorizaciją.

26. Virėjai:

26.1. priima maisto produktus iš sandėlininko einamai dienai pagal sudarytą valgiaraštį;

26.2. analizuoja gaminio receptūros ir gamybos technologijos aprašymo korteles, susipažįsta su rytdienos patiekalų gamybos technologija ir ruošia maistą;

26.3. sveria maistą ir išduoda į grupes pagal grupėse esančių vaikų skaičių;

26.4. matuoja ir fiksuoja patiekalų temperatūrą;

26.5. pusryčius ruošia pagal vakarykštės dienos vaikų skaičių.

27. Auklėtojų padėjėjai:

27.1. atneša maistą iš virtuvės į grupes;

27.2. kartu su auklėtoju išdalina maistą vaikams;

27.3. esant reikalui, padeda vaikams pavalgyti;

27.4. po vaikų maitinimo sutvarko patalpas, suplauna indus. Po kiekvieno maitinimo išneša maisto atliekas į atliekoms skirtą konteinerį.

V SKYRIUS

UŽMOKESČIO UŽ MAITINIMO PASLAUGAS APSKAIČIAVIMAS

28. Išlaidas už maitinimo paslaugas sumoka tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai) pagal Savivaldybės tarybos sprendimus „Mokesčio nustatymas už vaikų išlaikymą švietimo įstaigose, įgyvendinančiose ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas“.

29. Mokesčio už vaikų maitinimą dydžiai: lopšelio grupės vaikams – pusryčiai 0,52 Eur, pietūs 0,79 Eur, vakarienė 0,49 Eur), darželio ir priešmokyklinės grupių vaikams: pusryčiai – 0,57 Eur, pietūs – 0,87 Eur, vakarienė – 0,53 Eur., darbuotojai moka tik už pietus – 0,87 Eur.

30. Už maitinimo paslaugą gaunamos pajamos įtraukiamos į apskaitą kaip įstaigos pajamų lėšos. Įstaigos vadovas užtikrina, kad gautos pajamos už maisto produktus (įskaitant PVM) būtų naudojamos pagal paskirtį.

31. Įstaigai, esant poreikiui (negavus produktų) galima keisti valgiaraštį surašant aktą.

VI SKYRIUS

BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

32. Darželyje už vaikų maitinimą atsako maitinimo organizatoriai pagal numatytas funkcijas, pareigybės aprašymuose.

33. Įstaigos maitinimo organizavimą koordinuoja įstaigos vadovas.

34. Įstaigos vadovas teikia tvarkos aprašą svarstyti darželio tarybai.

35. Inicijuoja tėvų supažindinimą su šiuo aprašu tėvų susirinkimų metu.

36. Tvarkos aprašas skelbiamas darželio tinklalapyje www.zvaigzdeta.lt (Paslaugos)

PRITARTA

Šilutės lopšelio-darželio „Žvaigždutė“

tarybos posėdžio 2020 m. liepos 14 d.

protokolu Nr. V2-4