

PATVIRTINTA
Pasvalio lopšelio-darželio „Liepaitė“
direktorius
2016 m. gruodžio 21 d.
įsakymu Nr. DV-75

PASVALIO LOPŠELIO-DARŽELIO „LIEPAITĖ“ VAIKŲ IR DARBUOTOJŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Pasvalio lopšelyje-darželyje „Liepaitė“ (toliau – Lopšelis-darželis) vaikų ir darbuotojų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Tvarka) nustato vaikų ir darbuotojų maitinimo reikalavimus.

2. Lopšelyje-darželyje Tvarka parengta vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2015 m. rugpjūčio 27 d. įsakymu Nr. V-998 „Dėl Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymo Nr. V-964 „Dėl maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“ pakeitimo“; Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“; Lietuvos Higienos norma HN 75:2016 „Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programų vykdymo bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“; tuo metu galiojančiu Pasvalio rajono Savivaldybės tarybos sprendimu „Dėl mokesčio už vaikų išlaikymą Pasvalio rajono ugdymo įstaigose, vykdančiose ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, tvarkos aprašo patvirtinimo“, Geros higienos praktikos taisyklėmis viešojo maitinimo įmonėms (2009 m.).

3. Nemokamas maitinimas organizuojamas Savivaldybės tarybos nustatyta mokinių nemokamo maitinimo organizavimo tvarka.

4. Tvarkos tikslas – sudaryti sąlygas sveikatai palankiai vaikų mitybai, užtikrinti geriausią maisto saugą ir kokybę, patenkinti vaikų maisto medžiagų fiziologinius poreikius, ugdyti sveikos mitybos įgūdžius.

II. SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽIMAI

5. Šiame Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai:

5.1. Mechaniškai atskirta mėsa– produktas, gautas mechaninėmis priemonėmis nuėmus mėsą nuo kaulų, gautų mėsą iškaulinėjus, arba nuo paukščių skerdenų, kai raumens skaidulų struktūra suardoma arba pakeičiama

5.2. Tausojantis patiekalas – šiltas maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniame krosnelėje.

5.3. Pritaikytas maitinimas – toks maitinimas, kuris užtikrina tam tikro sveikatos sutrikimo (alergija tam tikriems maisto produktams, virškinimo sistemos ligos ar remisinės jų būklės ir kt.) nulemtus, vaiko (asmens) individualius maistinių medžiagų ir energijos poreikius, parenkant toleruojamus maisto produktus, jų gamybos būdą, konsistenciją ir valgymo režimą, ir yra raštiškai rekomenduojamas gydytojo.

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

5.5. Valgiaraštis– patiekiamų dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

III. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

6. Lopšelyje-darželyje vaikai maitinami tris kartus per dieną ne rečiau nei kas 3,5 val., pagal kiekvienai amžiaus grupei nustatytą maitinimo tvarkaraštį.

7. Vaikų maitinimų skaičius priklauso nuo jų buvimo įstaigoje trukmės.

8. **Tėvai** (kiti teisėti vaiko atstovai), pateikdami prašymą, turi teisę pasirinkti ugdymo trukmę ir maitinimų skaičių (ne daugiau kaip 3 maitinimai) per dieną. Apie planuojamus kito mėnesio maitinimų skaičiaus pakeitimus tėvai privalo informuoti įstaigą iki einamojo mėnesio priešpaskutinės darbo dienos. Vaikams, nevalgantiems pusryčių ir (ar) pavakarių, neleidžiama atsinešti iš namų užkandžių ir gėrimų.

9. **Pedagogai** internetinėje priemonėje „Mūsų darželis“

kiekvieną dieną veda vaikų lankomumo apskaitą, kurioje nurodo bendrą lankančių vaikų skaičių ir pasirinkamų vaikų maitinimų skaičių.

10. **Mitybos specialistas:**

10.1. Rengia gaminamų patiekalų receptūras ir gamybos technologijos aprašymų korteles, sudaro penkiolikos dienų perspektyvinį valgiaraštį, kurį derina su atitinkamu VMVT teritoriniu padaliniu teisės aktų nustatyta tvarka;

10.2. pagal perspektyvinius valgiaraščius sudaro einamosios savaitės valgiaraščius ir skelbia juos grupių vaikų priėmimo-nusirengimo patalpose bei internetinėje priemonėje „Mūsų darželis“.

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

10.4. kiekvienais mokslo metais, atsižvelgdama į grupių dienos ritmą, parengia maisto išdavimo iš virtuvės grafiku;

10.5. pagal atskiras valgytojų grupes (lopšelio vaikai, darželio vaikai, priešmokyklinio amžiaus vaikai gaunantys nemokamą maitinimą, darbuotojai) ir besimaitinančių žmonių skaičių kasdien sudaro atskirus maisto patiekalų gamybos žiniaraščius, kurie pateikiami virtuvei bei maisto produktų išdavimo iš sandėlio reikalavimus, kurie pateikiami maisto sandėliui;

10.6. kasdien atlieka prekių nurašymą programoje „Dietinis maitinimas“ pagal iš sandėlio išduotus produktus;

10.7. paskutinę mėnesio darbo dieną pateikia vyr. buhalteriu atsargų apyvartos žiniaraštį už mėnesį.

11. Maisto sandėlininkas:

11.1. užsako maisto produktus iš tiekėjų pagal mitybos specialisto pateiktą valgiaraštį;

11.2. priima iš tiekėjų tik kokybiškus, realizacijos laiką atitinkančius produktus ir juos sandėliuoja, griežtai vykdydamas higienos normų reikalavimus vaikų maitinimui;

11.3. išduoda iš sandėlio produktus vyr. virėjui pagal maisto produktų išdavimo iš sandėlio reikalavimą;

11.4. kasdien vykdo maisto produktų įplaukų registraciją programoje „Dietinis maitinimas“.

11.5. kontroliuoja maisto produktų kainų atitiktis su planuojamų maisto produktų pirkimais.

12. Vyr. buhalteris:

12.1. veda suminę maisto produktų apskaitą pagal pateiktas sąskaitas faktūras;

12.2. mėnesio pabaigoje sutikrina maisto produktų likučius su „Dietinio maitinimo“ programos likučiais.

13. Vyriausias virėjas:

13.1. prisiima maisto produktus iš sandėlio pagal išdavimo iš sandėlio reikalavimą;

13.2. gaminant patiekalus vadovaujasi gaminio receptūros ir gamybos technologijos aprašymo kortelėmis;

13.3. laikosi visų teisės aktais reglamentuojamų maisto saugos ir maisto higienos reikalavimų;

13.4. vadovaujantis Geros higienos praktikos taisyklėmis kasdien pildo gamybos padalinio savikontrolės žurnalus;

13.5. atiduoda pagamintus patiekalus į grupes pagal grupėse tą dieną esančių vaikų skaičių.

14. Auklėtojo padėjėjas:

14.1. grupių virtuvėlėse palaiko tvarką ir švarą, vadovaujantis higienos ir sanitarijos normų reikalavimais;

14.2. atneša maistą iš virtuvės į grupes;

14.3. išdalina maistą vaikams. Esant būtinumui, kartu su auklėtoju padeda vaikams pavalgyti;

14.4. po vaikų maitinimo sutvarko patalpas, suplauna indus.

15. Vykdamas ES programas „Pienas vaikams“ ir „Vaisių vartojimo skatinimas mokyklose“, vaikams atskiro maitinimo metu papildomai duodami pieno produktai (jogurtas, varškės sūreliai, šviežias varškės sūris) bei vaisiai (obuoliai, obuolių sultys). Šių programų maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami.

IV. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

16. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietos įrengimas ir maisto tvarkymas turi atitikti teisės aktų [SAM tvarkos aprašo 5.6, 5.12, 5.13, 5.15, 5.24] reikalavimus.

17. Vaisiai, daržovės, uogos, bulvės gali būti perkami iš fizinių asmenų, kurie turi laikytis Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus nustatytų reikalavimų [5.11] ir išduoda atitikties deklaraciją, vadovaudamiesi žemės ūkio ministro įsakymu [5.27].

18. Už SAM tvarkos aprašo nuostatų laikymąsi [5.1, 5.4, 5.6, 5.7, 5.12, 5.15, 5.17, 5.33] atsakingi virtuvės darbuotojai.

19. Vaikų maitinimas organizuojamas grupėse laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų [SAM tvarkos aprašo 5.12, 5.15, 5.17, 5.33] ir sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie stalo.

20. Vaikų maitinimui Lopšelyje-darželyje **draudžiamos** tiekti šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir šokolado gaminiai; konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; sūrūs gaminiai (kuriuose druskos daugiau kaip 1 g/100 g; sūryje ir mėsos gaminiuose- daugiau kaip 1,7g/100g); maisto produktai bei kramtomoji guma su maisto priedais; gėrimai, kurių sudėtyje pridėtinio cukraus daugiau kaip 5 g/100 g ; gazuoti gėrimai; energiniai gėrimai; 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; rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai; nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; žlėgtainiai; mechaniškai atskirta mėsa ir jos gaminiai; subproduktai ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis); maisto papildai; maisto produktai, pagaminti iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau – GMO), arba maisto produktai, į kurio sudėtį įeina GMO; maisto produktai, į kurių sudėtį įeina iš dalies hidrinti augaliniai riebalai; maisto produktai, neatitinkantys SAM tvarkos aprašo 4 priede nustatytų kokybės reikalavimų [5.2, 5.13, 5.25, 5.29].

21. Vaikams maitinti **rekomenduojami** šie maisto produktai: daržovės, bulvės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai, sultys, išskyrus citrusinių vaisių ir vynuogių (pageidautina šviežiai spaustos); grūdiniai (duonos gaminiai, kruopų produktai) ir ankštiniai produktai; pienas ir pieno produktai (rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti); nemalta liesa mėsa, liesos mėsos produktai (neužšaldyti); žuvis ir jos produktai (neužšaldyti); aliejus (turi būti mažiau vartojama gyvūninės kilmės riebalų: riebi mėsa ir mėsos produktai turi būti keičiami liesa mėsa, paukštiena, žuvimi ar ankštinėmis daržovėmis; gyvūninės kilmės riebalai ir margarinas, kur įmanoma, keičiami aliejais); kiaušiniai; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo (negazuoti). Maisto produktus **rekomenduojama** tiekti užaugintus ar pagamintus Lietuvoje, iš ekologinės

gamybos ūkių ar išskirtinės kokybės produktų gamintojų, paženklintus simboliu „Rakto skylutė“ [5.20, 5.34].

22. Lopšelyje-darželyje vaikai turi gauti šilto maisto.

23. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas turi atitikti vaikų amžių ir sveikos mitybos rekomendacijas.

24. Pusryčiams vaikas turi gauti 20–25 proc., pietums– 30–40 proc., pavakariams ar priešpiečiams – 10–15 proc. (gali būti organizuojami abu šie maitinimai, tada jų bendras kaloringumas turi sudaryti 10–15 proc.), vakarienei– 20–25 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono [5.3] kaloringumo, jei tokie maitinimai numatyti valgiaraščiuose.

25. Patiekalai turi būti patiekiami pagal valgiaraštį. Valgiaraščiai turi būti sudaromi pagal 1-3 ir 4-7 metų amžiaus vaikų maistinių medžiagų fiziologinius poreikius.

26. Pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. 027-1/a) turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas.

27. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

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

27.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas, įvairus ir atitikti saugos reikalavimus [SAM tvarkos aprašo 5.12, 5.15, 5.17, 5.23, 5.24, 5.33];

27.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams;

27.4. gaminant maistą neturi būti naudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų [5.29];

27.5. gaminant maistą turi būti naudojama kuo mažiau druskos ir cukraus (druskos ne daugiau kaip 1 g/100 g, pridėtinio cukraus ne daugiau kaip 5 g/100 g);

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

27.7. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių, rekomenduojama sezoninių, šviežių;

27.8. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus ir užkandžius (reikalavimas netaikomas pritaikyto maitinimo valgiaraščiams);

27.9. karštas pietų patiekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštiniai augalai, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu turi būti patiekiami daržovių, vaisių arba jų salotų;

27.10. valgymo metu ant stalų neturi būti padėta druskos, pipirų, garstyčių;

27.11. jei tiekiami arbata, turi būti sudaryta galimybė atsigerti nesaldintos arbatos;

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

27.13. **Rekomenduojama**, atsižvelgiant į sezoniskumą keisti patiekalus (pvz. raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriubą į šaltibarščius ir pan.).

28. Lopšelio-darželio grupėse sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens, net jei vaikai nemaitinami [5.10]. Vandeniui atsigerti turi būti naudojami asmeninio naudojimo arba vienkartiniai puodukai, stiklinaitės ar buteliukai.

29. **Draudžiama** naudoti susidėvėjusius, įskilusius, apdaužytais kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus.

30. Vaikų lopšelio-darželio grupių rūbinėlėse matomoje vietoje skelbiama:

30.1. einamosios savaitės valgiaraščiai (nurodant tik patiekalus);

30.2. maisto pasirinkimo piramidės plakatas ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija;

30.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris (skambinti maitinimo organizavimo klausimais).

V. VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

31. Vaikų maitinimo valgiaraščiai sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams bei į vaikų buvimo lopšelyje-darželyje trukmę. Valgiaraščių paros energinė ir maistinė vertė gali nukrypti nuo normos iki dešimt procentų, o 15 dienų energinės ir maistinės vertės nuokrypio vidurkis – iki penkių procentų.

32. Lopšelyje-darželyje valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 dienų laikotarpiui .

33. Valgiaraščiuose prie kiekvieno patiekalo turi būti nurodytas jo kiekis (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 [5.31].

34. Maitinimo valgiaraščiai sudaromi (pasirinktina):

34.1. pagal patiekalų receptūrų pavyzdžius, pateiktus interneto svetainėje (www.smlpc.lt/lt/mityba_ir_fizinis_aktyvumas/mityba);

34.2. pagal juridinių ar fizinių asmenų parengtus ir su Sveikatos apsaugos ministerija raštu suderintus patiekalų receptūrų rinkinius (rinkinyje turi būti pateiktas Sveikatos apsaugos ministerijos suderinimo raštas) ar jų ir SAM Tvarkos aprašo 44.1 papunktyje pateiktų receptūrų kombinacijas;

34.3. savarankiškai mitybos specialisto, vadovaujantis VMVT aprašo ir SAM Tvarkos aprašo reikalavimais;

34.4. pagal gydytojo raštiškas rekomendacijas dėl pritaikyto maitinimo.

35. Valgiaraščių tituliname lape turi būti nurodytas lopšelio-darželio pavadinimas, darbo laikas, valgiaraščio laikotarpis ir vaikų amžiaus grupė, kiekvienas lapas turi būti sunumeruotas ir patvirtintas vadovo parašais. Jei keičiamas valgiaraštis, Lopšelio - darželio mitybos specialistas iki maitinimo paslaugos teikimo pradžios pateikia valgiaraščius derinti VMVT teritoriniam padaliniui. Valgiaraščiuose nurodomos savaitės ir savaitės dienos, kiekvieno vaikų maitinimo laikas.

36. Valgiaraščių, kurie nebuvo keisti iki naujų mokslo metų, pakartotinai derinti nereikia. Pasikeitus valgiaraščiams, jie turi būti pakartotinai derinami su VMVT teritoriniu padaliniu. Atliekant nereikšmingus keitimus, t. y. pakeitus vieną maisto produktą ar patiekalą tos pačios maisto produktų grupės kitu maisto produktu ar patiekalu, kai maisto produkto ar patiekalo maistinė ir energinė vertė išlieka tokia pati, pakartotinai valgiaraščio derinti nereikia.

37. Lopšelio - darželio mitybos specialistas pagal kompetenciją prižiūri, kad vaikų maitinimas būtų organizuojamas pagal Tvarkos aprašo reikalavimus.

VI. DARBUOTOJŲ MAITINIMAS

38. Lopšelio-darželio darbuotojai turi galimybę maitintis darbo metu pietumis iš Lopšelyje-darželyje gaminamo maisto.

39. Darbuotojas tą pačią dieną (iki 8.00 val.) informuoja apie pageidavimą maitintis.

40. Kiekvieną dieną darbuotojai elektroninės priemonės „Mūsų darželis“ skiltyje „Darbuotojų maitinimas“ pažymi, jei tą dieną valgo.

41. Darbuotojų pietų maisto porcija atitinka 3-6 metų vaikams gaminamo maisto porciją.

42. Pedagogai ir auklėtojų padėjėjos valgo grupėje iš personalui skirtų indų.

43. Draudžiama darbuotojams išsinešti maistą į namus.

44. Vyr. buhalteris darbuotojui pateikia kvitą už maitinimą už einamą mėnesį iki sekančio mėnesio 10 dienos.

VII. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

45. Lopšelyje-darželyje už vaikų maitinimo organizavimą įstaigoje atsako mitybos specialistas.

46. Lopšelio-darželio direktoriaus įsakymu sudaryta komisija maisto tvarkymo vietos vidiniam auditui atlikti.

47. Tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai) suderinę su direktoriumi turi teisę patikrinti maisto produktus ir patiekalų gamybą.

48. Tvarką keičia ar naikina Lopšelio-darželio direktorius.

MAISTO PRIEDŲ, KURIŲ NETURI BŪTI VAIKAMS MAITINTI SKIRTUOSE MAISTO PRODUKTUOSE, SĄRAŠAS

Dažikliai:

E 102	tartrazinas
E 104	chinolino geltonasis
E 110	saulėlydžio geltonasis FCF, apelsinų geltonasis S
E 120	košenilis, karmino rūgštis, karminas
E 122	azorubinas, karmosinas
E 123	amarantas
E 124	ponso 4R, košenilis raudonasis A
E 127	eritrozinas
E 128	raudonasis 2G
E 129	alura raudonasis AC
E 131	patentuotas mėlynasis V
E 132	indigotinas, indigokarminas
E 133	briliantinis mėlynasis FCF
E 142	žaliasis S
E 151	briliantinis juodasis BN, juodasis PN
E 155	rudasis HT
E 180	litolrubinas BK

Konservantai:

E 200	sorbo rūgštis
E 202	kalio sorbatas
E 203	kalcio sorbatas
E 210	benzoinė rūgštis
E 211	natrio benzoatas
E 212	kalio benzoatas
E 213	kalcio benzoatas

Saldikliai:

E 950	acesulfamas K
E 951	aspartamas
E 952	ciklamatai
E 954	sacharinai
E 955	sukralozė
E 957	taumatinas
E 959	neohesperidinas DC
E 962	aspartamo-acesulfamo druska

Aromato ir skonio stiprikliai:

E 620	Glutamo rūgštis
E 621	Mononatrio glutamatas
E 622	Monokalio glutamatas

E 623	Kalcio glutamatas
E 624	Monoamonio glutamatas
E 625	Magnio glutamatas
E 626	Guanilo rūgštis
E 627	Dinatrio guanilatas
E 628	Dikalio guanilatas
E 629	Kalcio guanilatas
E 630	Inozino rūgštis
E 631	Dinatrio inozinatas
E 632	Dikalio inozinatas
E 633	Kalcio inozinatas
E 634	Kalcio5'-ribonukleotidai
E 635	Dinatrio5'-ribonukleotidai