PATVIRTINTA
Alytaus lopšelio-darželio „Du gaideliai“
direktoriaus 2014 m. lapkričio 3 d.
įsakymu Nr. V-27

ALYTAUS LOPŠELIO-DARŽELIO „DU GAIDELIAI“ VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Alytaus lopšelio-darželio „Du gaideliai“ (toliau – įstaiga) vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – tvarkos aprašas) reglamentuoja ikimokyklinio ir priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimą įstaigoje.

2. Šio tvarkos aprašo tikslas – sudaryti sąlygas sveikatai palankiai vaikų mitybai, užtikrinti maisto saugą ir kokybę, patenkinti vaikų maisto fiziologinius poreikius, ugdyti sveikos mitybos įgūdžius.

3. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai:

3.1. **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;

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

3.3. **tausojantis patiekalas** – šiltas maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas.

3.4. **valgiaraštis** – patiekalų dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas;

3.5. kitos sąvokos atitinka kituose teisės aktuose vartojamas sąvokas.

4. Maitinimas įstaigoje organizuojamas vadovaujantis teisės aktais, reglamentuojančiais mokinių ir vaikų maitinimo organizavimą, maisto gaminimą, patalpų ir įrangos priežiūrą, higienos normas, sveikatos bei saugos reikalavimus.

5. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas turi atitikti vaikų amžių ir sveikos mitybos rekomendacijas (www.smlpc.lt/metodine_medžiaga).

5. Maisto produktų pirkimas organizuojamas vadovaujantis Viešųjų pirkimų įstatymo nustatyta tvarka.

6. Maisto produktų inventorizacija įstaigoje atliekama pagal inventorizacijos taisykles, patvirtintas Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimu.

7. Įstaigos gaunamos tėvų (globėjų) įmokos už maitinimo paslaugą apskaitomos kaip įstaigos gaunamos pajamos iš įmokų teisės aktų nustatyta tvarka.

8. Šio aprašo reikalavimai privalomi visiems įstaigoje dirbantiems ir maitinimo procese dalyvaujantiems asmenims.

II. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

9. Įstaigoje maitinimas organizuojamas visiems įstaigą lankantiems vaikams pagal poreikį. Vaikai įstaigoje maitinami šiltu maistu, sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie stalo.

10. 1–7 m. amžiaus vaikų maitinimo organizavimas:

10.1. vaikai turi būti maitinami ne rečiau kaip kas 3,5val. pagal valgiaraščius;

10.2. atskiri valgiaraščiai sudaromi lopšelio (vadovaujantis 1–3 m. vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis) ir darželio (vadovaujantis 4–7 m. vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis) grupėms. Jei ikimokyklinio ugdymo įstaigoje sudaromos mišrios grupės, valgiaraščiai sudaromi vadovaujantis 4–7 m. vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis;

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

11. Vaikų maitinimas organizuojamas vaikams maitinti pritaikytose patalpose laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų ir sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie stalo.

12. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas turi atitikti vaikų amžių ir sveikos mitybos rekomendacijas (www.smlpc.lt/metodine_medžiaga).

13. Pusryčiams vaikas turi gauti 20–25 proc., pietums – 30–40 proc., pavakariams ar priešpiečiams – 10–15 proc., vakarienei – 20–25 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono.

14. Vaikų maitinimui Mokyklose 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); maisto produktai bei kramtomoji guma su maisto priedais (šio Tvarkos aprašo 3 priedas); 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; maistas, pagamintas iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau – GMO), arba maistas, į kurio sudėtį įeina GMO.

15. 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.

16. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

16.1. patiekiamas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną. Šaldytus pusgaminius ar atvėsintą maistą patiekti per 24 valandas kaip šiltą maistą leidžiama bendrojo ugdymo mokyklose, kurių virtuvėse yra galimybės tik pašildyti maistą;

16.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas, įvairus ir atitikti saugos reikalavimus;

16.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams;

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

16.5. gaminant maistą turi būti naudojama kuo mažiau druskos ir cukraus;

16.6. vaikų maitinimui neturi būti tiekiami rūkyti mėsos gaminiai;

16.7. jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa, ji turi būti malama patiekalo gaminimo dieną;

16.8. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ar vaisių, rekomenduotina, šviežių;

16.9. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę;

16.10. 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 patiekiama daržovių, vaisių arba jų salotų;

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

16.12. jei tiekiama arbata, turi būti sudaryta galimybė atsigerti nesaldintos arbatos;

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

16.14. atsižvelgiant į sezoniškumą keisti patiekalus (pvz. raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriubą į šaltibarščius ir pan.).

17. Vaikams vandeniui atsigerti turi būti naudojami asmeninio naudojimo arba vienkartiniai stiklinaitės ar puodukai.

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

19. Įstaiga dalyvauja programoje „Pienas vaikams“, kuri remiama Europos sąjungos ir nacionalinio biudžeto lėšomis, bei Europos vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programoje, kurios taikomos laikantis jas administruojančių institucijų nustatytos tvarkos ir reikalavimų. Tėvai yra informuojami grupėje, nurodant papildomai skiriamus produktus tos dienos „Meniu“.

III. VAIKŲ MAITINIMO PASLAUGOS. MOKESTIS IR LENGVATOS MAITINIMO ORGANIZAVIMUI

20. Įstaigoje maitinimas organizuojamas visiems įstaigą lankantiems vaikams pagal poreikį. Vaikai įstaigoje maitinami šiltu maistu, sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie stalo.

21. Įstaigoje organizuojamos vaikų maitinimo paslaugos:

21.1. už vaikų maitinimo paslaugos, pagal Alytaus miesto savivaldybės tarybos 2014-02-27 d. sprendimu Nr. T-59 „Mokesčio už teikiamą neformalųjį švietimą Alytaus miesto savivaldybės lopšeliuose-darželiuose ir mokyklose-darželiuose nustatymo taisykles“ ir Alytaus miesto savivaldybės tarybos 2014-10-30 d. sprendimą Nr. T-285 „Dėl mokesčio už teikiamą neformalųjį švietimą Alytaus miesto savivaldybės lopšeliuose-darželiuose ir mokyklose-darželiuose nustatymo“ numatyto dydžio mokestį moka tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai);

21.2. ikimokyklinio amžiaus vaikams nemokamas arba dalinai mokamas maitinimas organizuojamas vadovaujantis Alytaus miesto savivaldybės tarybos sprendimų nustatyta tvarka ir finansuojamas iš savivaldybės biudžeto.

22. Nemokamas priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimas yra skiriamas Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatymo nustatyta tvarka ir finansuojamas iš valstybės biudžeto specialiosios tikslinės dotacijos savivaldybės biudžetui bei savivaldybės biudžeto, organizuojamas nuo mokslo metų pradžios iki mokslo metų pabaigos, gavus savivaldybės administracijos socialinės paramos skyriaus sprendimą dėl socialinės paramos mokiniui skyrimo arba nuo informacijos apie priimtą sprendimą gavimo įstaigoje kitos dienos iki mokslo metų pabaigos. Nemokamas maitinimas teikiamas tik mokslo dienomis iki gegužės 31 dienos. Rudens, Kalėdų, Velykų ir kitokių atostogų metu jis nėra teikiamas. Nemokamiems priešmokyklinio ugdymo vaikų pietums yra nustatyta 4,81 Lt/1,40 Eur piniginė norma, kai ikimokyklinio amžiaus vaikų pietums, tame tarpe ir priešmokyklinio ugdymo vaikams, mokantiems visą mokestį už maitinimą, yra skiriama 2,82 Lt/0,82 Eur, todėl susidaręs 1,99 Lt /0,58 Eur piniginės normos skirtumas yra atiduodamas papildomu maisto daviniu.

22.1. Papildomą maisto davinį (vaisius, sultis, sausainius, jogurtą), kuris, nepažeidžiant maisto žaliavų ir produktų saugojimo sąlygų, laikomas maisto sandėlyje, direktoriaus

pavaduotojas ūkiui išdalija į priešmokyklinio ugdymo grupes iki 15.00 val. Už davinio atidavimą tėvams atsakinga grupės auklėtoja.

22.2. Papildomas maisto davinys yra įrašomas atskiru grafa tos dienos valgiaraštyje.

IV. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO GRAFIKAS

23. Kiekvienais mokslo metais įstaigos sveikatos priežiūros specialistas, atsižvelgdamas į grupių dienos ritmą, parengia maisto atsiėmimo grafikus. Maitinimo grafikas sudaromas tokiame laiko intervale:

23.1. pusryčiai – nuo 8.02 val. iki 8.22 val.;

23.2. priešpiečiai – nuo 10.00 val. iki 10.14 val.;

23.3. pietūs – nuo 11.50 val. iki 12.04 val.;

23.4. vakarienė – nuo 16.00 val. iki 16.15 val.

24. Maisto atsiėmimo grafikai yra pakabinami stende prie maisto atsiėmimo langelio.

25. Įstaigoje maistas gaminamas atsižvelgiant į fiziologinius vaikų poreikius, amžiaus ypatumus, sveikos mitybos principus ir rekomendacijas.

26. Įstaigoje maitinimas organizuojamas pagal penkiolikos dienų perspektyvinį meniu, kurį parengia įstaigos sveikatos priežiūros specialistas, vadovaudamasis patvirtintais norminiais dokumentais teisės aktų nustatyta tvarka.

V. TĖVŲ (VAIKO GLOBĖJŲ) TEISĖS IR PAREIGOS

27. Vaiko tėvai (globėjai):

27.1. turi teisę atsisakyti vieno iš maitinimų (pusryčių arba vakarienės) pageidaujamam laikotarpiui;

27.2. privalo pateikti grupės auklėtojai prašymą dėl planuojamo kito mėnesio maitinimo pakeitimo iki einamo mėnesio priešpaskutinės darbo dienos;

27.3. vaikas, nevalgantis pusryčių, į grupę atvedamas po jų, o atsisakius vakarienės, paimamas į namus iki vakarienės;

27.4. vaikams, nevalgantiems pusryčių arba vakarienės, neleidžiama atsinešti iš namų užkandžių ir gėrimų.

VI. SVEIKATOS PRIEŽIŪROS SPECIALISTO DARBO FUNKCIJOS

28. Sveikatos priežiūros specialistas:

28.1. rašo kasdieninius valgiaraščius (pareikalavimus), kuriuose nurodo gaminamų patiekalų pavadinimus ir produktų kiekius;

28.2. atsižvelgdamas į dienos valgiaraštį, užsako reikalingus maisto produktus numatytiems patiekalams gaminti;

28.3. ateinančios dienos valgiaraštį (forma Nr. 299) rašo iš vakaro. Ateinančios dienos valgiaraštyje apskaičiuoja tik pusryčiams reikalingus produktų kiekius, nes pusryčiai gaminami pagal esamos dienos vaikų skaičių;

28.4. konkrečios dienos valgiaraštis skaičiuojamas kiekvieną rytą 9.00 val. grupėse susirinkus informaciją apie lankančius vaikus ir jų pasirenkamų maitinimų skaičių. Grupės auklėtoja įrašo atvykusių vaikų skaičių įstaigos Dienyne ir pasirašo. Taisymai balinančiu korektoriumi ir braukymai negalimi;

28.5. apskaičiuoja kiek tą dieną vaikų maitinsis, kiek maitinsis vaikų, sergančių įvairiais alerginiais susirgimais ir koks maistas jiems bus teikiamas, kiek vaikų nevalgys pusryčių ir vakarienės, kokiam priešmokyklinio ugdymo vaikų skaičiui reiks duoti papildomą davinį .

Valgiaraštyje nurodo kiek vaikų ir pagal kokius maitinimo šifrus valgys ir duomenis pateikia virtuvės darbuotojoms;

28.6. surinkus duomenis apie vaikus, baigia rašyti valgiaraštį, pateikia jį direktoriui pasirašyti ir tuomet atiduoda jį direktoriaus pavaduotojui ūkiui dėl likusių produktų einamos dienos patiekalų gaminimui, atidavimo ir apskaitos;

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

28.8. vykdo maisto paėmimo ir maitinimo organizavimo grupėse priežiūrą. Stebi ir analizuoja maitinimo procesą grupėje, stalų serviravimą, patiekalų pateikimą vaikui, maisto dalinimą vaikui pagal normą.

VII. DIREKTORIAUS PAVADUOTOJO ŪKIUI, ATLIEKANČIO IR SANDĖLININKO DARBĄ, FUNKCIJOS

29. Direktoriaus pavaduotojas ūkiui, atliekantis ir sandėlininko funkcijas:

29.1. priima iš tiekėjų tik kokybiškus, realizacijos terminus atitinkančius produktus ir juos sandėliuoja griežtai vykdydamas higienos normos reikalavimus;

29.2. maisto sąskaitose-faktūrose prie produktų pavadinimų užrašo kodus, pateikia jas direktoriui pasirašyti, ir pasirašytas sąskaitas-faktūras pateikia įstaigos vyriausiajam buhalteriui;

29.3. produktus iš sandėlio išduoda virėjoms tik pagal dienos valgiaraštį. Iš vakaro išduoda produktus ateinančios dienos pusryčiams, o likusius produktus patiekalams gaminti išduoda tik tada, kai sveikatos priežiūros specialistas pabaigia rašyti einamos dienos valgiaraštį;

29.4. kasdien vykdo tikslią maisto produktų gavimo ir išlaidų registraciją knygoje „Maisto produktų registras“;

29.5. maisto produktus nurašo kiekvieną dieną pagal tos dienos valgiaraštį;

29.6. 2 kartus per mėnesį derina maisto produktų likučius su įstaigos vyriausiuoju buhalteriu patvirtindami tai savo parašais „Maisto produktų registre“.

VIII. VIRTUVĖS DARBUOTOJŲ DARBO FUNKCIJOS

30. Virtuvės darbuotojai:

30.1. pagal iš vakaro sudarytą valgiaraštį analizuoja gaminio receptūras ir gamybos technologijos aprašymo korteles, susipažįsta su ateinančios dienos patiekalų ruošimo technologija;

30.2. pusryčius ruošia pagal vakarykštės dienos vaikų skaičių;

30.3. priima maisto produktus iš direktoriaus pavaduotojo ūkiui, vykdančio sandėlininko funkcijas, einamai dienai pagal iš vakaro sudarytą valgiaraštį. Priėmus produktus ir juos patikrinus (pagal svorį) pasirašo valgiaraštyje nurodytoje vietoje ir toliau atsako už juos.

30.4. atlieka kontrolinius svėrimus;

30.5. atsako už tikslų maisto atidavimą pagal normą. Pasveria porciją vienam vaikui ir apskaičiavus išduoda į grupes atitinkamai pagal grupėse esančių vaikų skaičių;

30.6. maistą į grupes atiduoda tik pagal nustatytą maisto atsiėmimo grafiką;

30.7. matuoja ir fiksuoja patiekalų šiluminio apdorojimo temperatūrą.

IX.. VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIO SUDARYMO REIKALAVIMAI

31. Vaikų maitinimo valgiaraščiai sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams. Valgiaraščių paros energinė ir maistinė vertė gali nukrypti nuo normos iki dešimt procentų.

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

33. Valgiaraščiuose nurodomi pusryčiams, pietums, pavakariams (priešpiečiams), vakarienei patiekiami patiekalai, patiekalų kiekiai (g). Maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai (g)) ir energinė vertė (kcal), taip pat kiekvienos dienos vidutinė maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai (g) ir energinė vertė (kcal) 1–3, 4–7 metų amžiaus vaikams nurodomi perspektyviniuose valgiaraščiuose. Ikimokyklinio ugdymo mokykla, dalyvaujanti programoje „Pienas vaikams“ ir (ar) vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programoje, šių programų maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami.

34 Ikimokyklinio amžiaus vaikų maitinimo valgiaraščiai sudaromi (pasirinktinai):

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 šio Tvarkos aprašo 23.1 papunktyje pateiktų receptūrų kombinacijas;

34.3. savarankiškai maitinimo paslaugos teikėjo, vadovaujantis šio Tvarkos aprašo reikalavimais;

34.4. pagal gydytojo raštiškas rekomendacijas (pritaikyto maitinimo).

35. Valgiaraščių, parengtų vadovaujantis šio Tvarkos aprašo 23.1 ir (ar) 23.2 papunkčiuose nurodytais šaltiniais, tituliniame lape turi būti nurodytas Mokyklos ar vaikų socialinės globos įstaigos, kurioje organizuojamas maitinimas, pavadinimas ir kiekvienas lapas turi būti patvirtintas maitinimo paslaugos tiekėjo bei mokyklos vadovo ar jo įgalioto asmens parašais. Valgiaraščiai, parengti vadovaujantis šio Tvarkos aprašo 23.1 ir (ar) 23.2 papunkčiuose nurodytais šaltiniais, turi atitikti šiame Tvarkos apraše išdėstytus reikalavimus ir neturi būti derinami su visuomenės sveikatos centru apskrityje. Valgiaraščiai, parengti pagal šio Tvarkos aprašo 23.3 ir 23.4 papunkčius, turi atitikti šiame Tvarkos apraše išdėstytus reikalavimus ir turi būti derinami su visuomenės sveikatos centru apskrityje. Vadovas, jo įgaliotas asmuo iki maitinimo paslaugos teikimo pradžios pateikia valgiaraščius derinti visuomenės sveikatos centrui apskrityje. Valgiaraščiuose nurodomos savaitės ir savaitės dienos, ikimokyklinio ugdymo mokyklos darbo laikas, kiekvieno vaikų maitinimo laikas. Visi valgiaraščio lapai turi būti sunumeruoti.

36. Visuomenės sveikatos centrai apskrityse valgiaraščius, parengtus vadovaujantis šio Tvarkos aprašo 44.3 ir 44.4 papunkčiais, įvertina per dvidešimt darbo dienų nuo jų gavimo. Esant poreikiui, visuomenės sveikatos centras apskrityje gali paprašyti išsamesnės informacijos, kurios reikia valgiaraščiams įvertinti. Vertinimo rezultatai surašomi Valgiaraščio vertinimo pažymoje (2 egzemplioriais) (Tvarkos aprašo 1 priedas). Kiekvienas suderintų valgiaraščių lapas turi būti pažymėtas visuomenės sveikatos centro apskrityje žyma.

37. Valgiaraščių, parengtų vadovaujantis šio Tvarkos aprašo 23.3 ir 23.4 papunkčiais, kurie nebuvo keisti iki maitinimo paslaugos teikimo atnaujinimo (naujų mokslo metų), pakartotinai derinti nereikia. Pasikeitus valgiaraščiams, parengtiems vadovaujantis šio Tvarkos aprašo 23.3 ir 23.4 papunkčiais, jie turi būti pakartotinai derinami su visuomenės sveikatos centru apskrityje. Atliekant nereikšmingus keitimus, t. y. pakeitus vieną maisto produktą ar patiekalą tos pačios maisto produktų grupės kitu maisto produktu ar patiekalu, kai maistinė vertė nepablogėja, o energinė vertė pasikeičia ne daugiau kaip dešimt procentų, valgiaraščių pakartotinai derinti su visuomenės sveikatos centru apskrityje nereikia.

38. Ikimokyklinio ugdymo mokyklos sveikatos priežiūros specialistas (jo nesant − kitas Vadovo įgaliotas asmuo) pagal kompetenciją prižiūri, kad vaikų maitinimas būtų organizuojamas pagal Tvarkos aprašo reikalavimus.

X. MOKESTIS UŽ VAIKŲ MAITINIMO PASLAUGAS

39. Išlaidos vaikų mitybai padengti yra apskaičiuojamos vadovaujantis Alytaus miesto savivaldybės tarybos 2011-03-21 sprendimu Nr. T-84 „Dėl Alytaus miesto savivaldybės tarybos 2009-01-29 sprendimo Nr. T-1 „Dėl mokesčio už teikiamą neformalųjį švietimą Alytaus miesto savivaldybės lopšeliuose-darželiuose ir darželiuose-mokyklose nustatymo ir taisyklių tvirtinimo“ 1 punkto pakeitimo“.

40. Maitinimo šifrai:

40.1. lopšelio grupės vaiko mityba visą diena – šifras 01 (6,46 Lt/1,87 Eur);

40.2. darželio grupės vaiko mityba visą dieną – šifras 02 (7,05 Lt/2,04 Eur);

40.3. lopšelio grupės vaiko mityba be pusryčių – šifras 03 (4,84 Lt/1,40 Eur);

40.4. darželio grupės vaiko mityba be pusryčių – šifras 04 (5,29 Lt/1,53 Eur);

40.5. lopšelio grupės vaiko mityba be vakarienės – šifras 05 (5,10 Lt/1,48 Eur);

40.6. darželio grupės vaiko mityba be vakarienės– šifras 06 (5,57 Lt/1,61 Eur);

40.7. priešmokyklinės grupės vaiko nemokami pietūs – šifras 7 (4,81 Lt/1,40 Eur);

40.8. priešmokyklinės grupės vaiko, kuriam paskirti nemokami pietūs, mityba (pusryčiai, priešpiečiai, vakarienė) – šifras 92 (4,23 Lt/1,23 Eur), pietūs darbuotojams – šifras 90 (3.38 Lt/0,98 Eur);

41. Nustatyto dydžio mokestis yra mokamas už kiekvieną lankytą arba nelankytą ir nepateisintą dieną. Mokesčio dydis priklauso nuo tėvų pasirinkto dienos maitinimų skaičiaus ir maitinimo rūšių bei galimybės naudotis taikomomis mokesčio lengvatomis.

XI. MAISTO BLOKO PATALPŲ IR ĮRANGOS PRIEŽIŪRA

42. Maisto produktų tiekimas į įstaigą, jų laikymas, maisto gaminimas ir maisto tvarkymo įranga turi atitikti Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos ir kitų institucijų bei teisės aktų reikalavimus.

43. Indai ir įrankiai turi būti plaunami naudojant tik indų plovimui skirtas priemones.

44. Langų stiklai, šviestuvai turi būti valomi pagal reikmes, bet ne rečiau kaip du kartus per metus.

45. Kenkėjų kontrolė ir naikinimas atliekami teisės aktų nustatyta tvarka.

46. Naudojami valikliai, dezinfektantai, kiti biocidai turi būti teisės aktų nustatyta tvarka leistini naudoti Lietuvos Respublikoje.

47. Kontrolės prietaisai ir įrengimai naudojami, prižiūrimi ir metrologiškai tikrinami vadovaujantis teisės aktuose nustatytais reikalavimais.

48. Maisto bloko patalpos turi atitikti higienos ir sanitarijos normų reikalavimus, turėti atskirą įėjimą.

XII. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

49. Lopšelyje-darželyje „Du gaideliai“ už vaikų maitinimo organizavimą atsako sveikatos priežiūros specialistas.

50. Direktoriaus pavaduotojas ūkiui, vykdantis sandėlininko funkcijas, yra atsakingas už produktų priėmimą, sandėliavimo sąlygas, realizacijos terminus, išdavimą, apskaitą ir reikalingos dokumentacijos tvarkymą.

51. Vyriausiasis buhalteris registruoja maisto sąskaitas-faktūras, jas užpajamuoja ir vykdo jų apskaitą buhalterinės apskaitos programos pagalba pagal prekės kodą, pavadinimą, kiekį ir vertę.

52. Vaikų maitinimo procesą grupėje organizuoja ir už jį atsako grupės auklėtoja.

53. Lopšelio-darželio taryba turi teisę patikrinti virtuvę, maisto sandėlį ir patiekalų gamybos procesą.

54. Vaikų maitinimą Alytaus lopšelyje-darželyje „Du gaideliai“ koordinuoja įstaigos direktorius.

55. Įstaigos direktorius teikia vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašą svarstyti lopšelio-darželio tarybai ir, jai pritarus, Aprašą patvirtina.

_____

PRITARTA
Alytaus lopšelio-darželio „Du gaideliai“
tarybos 2014 m. lapkričio 3 d.
posėdyje, protokolo Nr. TP-6

Maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo
1 priedas

(Valgiaraščio vertinimo pažymos forma)

_____
(įstaigos pavadinimas)

VALGIARAŠČIO VERTINIMO PAŽYMA

20__m. _____d. Nr._____

_____
(surašymo vieta)

Ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklos ar vaikų socialinės globos įstaigos pavadinimas, adresas:

_____

Maisto tiekimo įmonės pavadinimas, adresas:

_____

Valgiaraštį sudariusio asmens vardas, pavardė, pareigos:

_____

Nustatyta: (kokiais teisės aktais vadovaujantis atliktas vertinimas, kokie vertinimo rezultatai, kuo remiantis šie rezultatai gauti)

_____

_____

_____

Vertinimo išvada: (nurodyti, ar nustatyta pažeidimų (teisės akto pavadinimas, straipsnis, dalis, punktas, papunktis), ar nenustatyta)

_____

_____

Nurodymas:

_____

_____

Vertinimo pažyma surašyta 2 egzemplioriais.

Vertinimą atliko:

_____ _____ _____ (Vertinimą atlikusio asmens pareigos)
(vardas ir pavardė) (parašas)

Direktorius _____ _____
(vardas ir pavardė) (parašas

Maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo 2 priedas

VALGIARAŠČIŲ IR VAIKŲ MAITINIMO ATITIKTIES PATIKRINIMO ŽURNALAS

Data

Patikrinimo rezultatas (*atitinka / neatitikimo aprašymas*)

Siūlomi neatitikimų taisymai

Ištaisymo terminas (data, val.)

Įvykdyta (data, val.)

V., pavardė, parašas

_____

Maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo
3 priedas

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

1. Dažikliai:
1.1. E 102 tartrazinas;
1.2. E 104 chinolino geltonasis;
1.3. E 110 saulėlydžio geltonasis FCF, apelsinų geltonasis S;
1.4. E 120 košenilis, karmino rūgštis, karminas;
1.5. E 122 azorubinas, karmosinas;
1.6. E 123 amarantas;
1.7. E 124 ponso 4R, košenilis raudonasis A;
1.8. E 127 eritrozinas;
1.9. E 128 raudonasis 2G;
1.10. E 129 alura raudonasis AC;
1.11. E 131 patentuotas mėlynasis V;
1.12. E 132 indigotinas, indigokarminas;
1.13. E 133 briliantinis mėlynasis FCF;
1.14. E 142 žaliasis S;
1.15. E 151 briliantinis juodasis BN, juodasis PN;
1.16. E 155 rudasis HT;
1.17. E 180 litolrubinas BK.

2. Konservantai:
2.1. E 200 sorbo rūgštis;
2.2. E 202 kalio sorbatas;
2.3. E 203 kalcio sorbatas;
2.4. E 210 benzoinė rūgštis;
2.5. E 211 natrio benzoatas;
2.6. E 212 kalio benzoatas;
2.7. E 213 kalcio benzoatas.

3. Saldikliai:
3.1. E 950 acesulfamas K;
3.2. E 951 aspartamas;
3.3. E 952 ciklamatai;
3.4. E 954 sacharinai;
3.5. E 955 sukralozė;
3.6. E 957 taumatinas;
3.7. E 959 neohesperidinas DC;
3.8. E 962 aspartamo-acesulfamo druska.

4. Aromato ir skonio stiprikliai:

4.1. E 620 glutamo rūgštis;
4.2. E 621 mononatrio glutamatas; 2

4.3. E 622 monokalio glutamatas;
4.4. E 623 kalcio glutamatas;
4.5. E 624 monoamonio glutamatas;
4.6. E 625 magnio glutamatas;
4.7. E 626 guanilo rūgštis;
4.8. E 627 dinatrio guanilatas;
4.9. E 628 dikalio guanilatas;
4.10. E 629 kalcio guanilatas;
4.11. E 630 inozino rūgštis;
4.12. E 631 dinatrio inozinatas;
4.13. E 632 dikalio inozinatas;
4.14. E 633 kalcio inozinatas;
4.15. E 634 kalcio5´-ribonukleotidai;
4.16. E 635 dinatrio5´-ribonukleotidai.

Maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo
4 priedas

MAISTO PRODUKTŲ, TIEKIAMŲ VAIKAMS MAITINTI, 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 (OL 2011 L 157, p. 1).
2. Bulvės turi atitikti maistinių bulvių I 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 privalomo Lietuvos standarto LST 1919:2003 „Mėsos gaminiai“ 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 (OL 2012 L 12, p.14) nustatytus standartus.
5. Žuvininkystės produktai turi atitikti sveikumo standartus, išdėstytus 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 (OL 2012 L 8, p. 29).
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, išdėstytus Lydytų sūrių techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 1999 m. gegužės 20 d. įsakymu Nr. 210 „Dėl privalomųjų kokybės reikalavimų patvirtinimo“.

_____