`

PATVIRTINTA
Alytaus lopšelio – darželio ,,Du gaideliai“
direktoriaus 2026 m. lapkričio 11 d.
įsakymu Nr. V- 126(1.2E)

VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO ALYTAUS LOPŠELYJE – DARŽELYJE „DU GAIDELIAI“ TVARKOS APRAŠAS

1. Vaikų maitinimo organizavimo Alytaus lopšelyje-darželyje „Du gaideliai“ (toliau – įstaiga) tvarkos aprašas (toliau – Aprašas) reglamentuoja maitinimo organizavimą, vykdymą ir priežiūrą įstaigos darbo metu.

2. Aprašo tikslas − nustatyti vaikų maitinimo organizavimo dalyvių funkcijas ir užtikrinti vaikų sveikatai palankios mitybos organizavimą, maisto saugą ir kokybę, kad būtų patenkinti vaikų maisto medžiagų fiziologiniai poreikiai, ugdomi sveikos mitybos įgūdžiai.

3. Aprašas parengtas, vadovaujantis Vaikų maitinimo organizavimo, vykdymo ir priežiūros Alytaus miesto savivaldybės įstaigose, vykdančiose ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, tvarkos aprašu, Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašu, patvirtintu Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 (nauja suvestinės redakcija 2026-09-01).

I. SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽIMAI

4.Apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžtys:

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

4.2 **Maisto davinys –** lengvai paruošiami arba paruošti vartoti maisto produktai ar patiekalai, kurie išduodami tam tikram laikotarpiui pagal sveikatos apsaugos ministro nustatytas vidutines rekomenduojamas paros normas ir yra supakuoti, kad būtų galima saugiai nešti, vežti ar kitaip transportuoti.

4.3 **Patiekalas** – paprastai vienoje lėkštėje patiekiamas vartoti šaltas ar šiltas maistas.

4.4 **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.

4.5 **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.

4.6 **Šiltas maistas** – maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip +63 °C temperatūroje.

4.7 **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.

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

4.9 **Perspektyvinis valgiaraštis** – ne mažiau kaip 15 darbo dienų sudarytas ir įstaigos direktoriaus patvirtintas valgiaraštis.

4.10 **Valgiaraštis – reikalavimas** – valgiaraštis, parengtas vadovaujantis perspektyviniu valgiaraščiu pagal einamosios dienos valgančiųjų skaičių ir patvirtintas įstaigos direktoriaus.

4.11 **Preliminarus valgiaraštis – reikalavimas** – kitai darbo dienai parengtas valgiaraštis vadovaujantis perspektyviniu valgiaraščiu pagal einamosios dienos valgančiųjų skaičių, nepatvirtintas įstaigos direktoriaus.

II. BENDROSIOS NUOSTATOS

4.12. **Neesminis valgiaraščio pakeitimas** – valgiaraščio pakeitimas, kai vienas maisto produktas ar patiekalas pakeičiamas tos pačios maisto produktų grupės kitu maisto produktu ar patiekalu, kai maistinė vertė nepablogėja, o energinė vertė pasikeičia ne daugiau kaip dešimt procentų. Jei valgiaraštyje tie patys nereikšmingi vienkartiniai keitimai kartojasi, valgiaraštis turi būti pakeistas ir patvirtintas iš naujo.

4.13**. „Valga IS“** – maitinimo administravimo informacinė sistema, kurioje tvarkomi įstaigų maitinimo valdymo ir apskaitos duomenys (rengiamas perspektyvinis valgiaraštis, patiekalų technologinės kortelės, valgiaraščiai-reikalavimai, tvarkomi ir kaupiami maisto produktų sandėlio apskaitos duomenys).

4.14. **Maitinimo organizavimo specialistas** – Maitinimo organizavimo specialistas, vykdantis maitinimo organizavimo priežiūrą įstaigoje.

4.15. **Visuomenės sveikatos specialistas** – Biuro visuomenės sveikatos specialistas, vykdantis visuomenės sveikatos priežiūrą įstaigoje.

4.16. **GHPT –** geros higienos praktikos taisyklės.

III. MAITINIMO ORGANIZAVIMO PROCESO DALYVIAI IR JŲ FUNKCIJOS

5. Maitinimo organizavimo procese dalyvauja:

- Alytaus miesto savivaldybė;
- Alytaus miesto savivaldybės visuomenės sveikatos biuras;
- Įstaigos direktorius;
- Įstaigos maisto produktų sandėlio apskaitininkas;
- Įstaigos virėjai;
- Ikimokyklinio ugdymo mokytojo padėjėjai;
- Įstaigos mokytojai;
- Maitinimo organizavimo specialistas;
- Visuomenės sveikatos specialistas.

5.1 **Alytaus miesto savivaldybė:**

5.1.1. skiria lėšų maitinimo organizavimo patalpoms įstaigoje (virtuvei, sandėliui, grupių virtuvėlėms) įrengti ir prižiūrėti, reikalingai įrangai įsigyti, darbuotojų darbo užmokesčiui ir socialinio draudimo įmokoms, kitoms išlaidoms, tiesiogiai susijusioms su vaikų maitinimu;

5.1.2. vykdo centralizuotus maisto produktų pirkimus, jei tokių produktų nėra viešosios įstaigos CPO LT kataloge, jei netinka viešosios įstaigos CPO LT sutarties sąlygos arba jei nustatoma, kad Alytaus miesto savivaldybės administracija gali maisto produktus įsigyti efektyvesniu būdu;

5.1.3. nustato vaikų dienos maitinimo normą pinigine išraiška, atsižvelgdama į rekomenduojamas paros maistinių medžiagų ir energines normas;

5.1.4. nustato mokesčio už vaikų maitinimą lengvatas.

5.2**. Biuras –** padeda įgyvendinti maitinimo organizavimą ir priežiūrą, organizuodamas maitinimo organizavimo specialisto ir visuomenės sveikatos specialisto darbą įstaigoje.

5.3 **Įstaigos** d**irektorius:**

5.3.1. nustato vaikų maitinimo organizavimo įstaigoje tvarką;

5.3.2. atsako už GHPT sistemos įdiegimą ir jos vykdymo kontrolę;

5.3.3 nustato ir tvirtina vaikų maitinimų skaičių dienoje;

5.3.4. inicijuoja pritaikyto ar (ir) perspektyvinio valgiaraščio rengimą;

5.3.5. raštu tvirtina pritaikyto maitinimo valgiaraščius;

5.3.6. raštu tvirtina perspektyvinius valgiaraščius, patiekalų receptūras ir technologinius gamybos aprašymus;

5.3.6. atsako už patvirtinto perspektyvinio valgiaraščio viešinimą įstaigos interneto svetainėje;

5.3.7. raštu patvirtina valgiaraštį-reikalavimą;

5.3.8. nustato įstaigos maisto produktų priėmimo (išdavimo, sandėliavimo) tvarką;

5.3.9. nustato nemokamą maitinimą įstaigoje gaunantiems vaikams nemokamo maitinimo teikimo tvarką įstaigoje ir maisto daviniais – maisto produktais ar pagamintu maistu, esant teisės aktuose nustatytoms aplinkybėms;

5.3.10. atsako už maisto paramos programų vykdymą ir apskaitą (paraiškų, ataskaitų pildymas, tikslinimas);

5.3.11. nustato vidaus tvarką tiek darbuotojams, tiek vaikų tėvams, kad vyktų sklandus ir nepertraukiamas maitinimo organizavimo procesas;

5.3.12. prižiūri, kad gamybinės, maisto produktų sandėliavimo, darbuotojų persirengimo patalpos būtų tvarkingos ir prižiūrėtos, atitiktų teisės aktų reikalavimus;

5.3.13. vykdo maisto produktų (prireikus – ir maitinimo paslaugos) pirkimą;

5.3.14. atsako už maisto produktų (prireikus – ir maitinimo paslaugos) sutarčių sudarymą, užtikrinant racionalų lėšų naudojimą;

5.3.15. bendrauja su išorės kontroliuojančiomis institucijomis;

5.3.16. paskiria atsakingą asmenį, kuris rūpinasi vandens laboratoriniais tyrimais bei termometrų, svarstyklių galiojančia metrologine patikra;

5.3.17. ne vėliau nei prieš mėnesį informuoja maitinimo organizavimo specialistą apie poreikį atlikti produktų, jų kiekių bei techninių specifikacijų įvertinimą naujai organizuojamiems maisto produktų grupių pirkimams;

5.3.18. raštu tvirtina maitinimo organizavimo procesų priežiūros ir stebėsenos aktus.

5.4 **Įstaigos maisto produktų sandėlio apskaitininkas:**

5.4.1. atsako už maisto produktų užsakymus vadovaujantis sudarytomis maisto pirkimo sutartimis ir preliminariais valgiaraščių-reikalavimų duomenimis;

5.4.2. atsako už maisto produktų sandėliavimą, vykdo savikontrolę, tinkamai ir laiku pildydamas savikontrolės dokumentus;

5.4.3. priima maisto produktus iš tiekėjų, patikrina maisto produktų kiekius, kainą, kokybę, tinkamumo vartoti terminą, atitiktį sąskaitai faktūrai ar kitam lydimajam dokumentui, maisto higienos ir ženklinimo reikalavimams, sutarties sąlygoms ir kitiems teisės aktams;

5.4.4. atlieka maisto produktų sandėlio suderinimą, sutikrina „Valga IS“ likučių ataskaitos duomenis su faktiniais maisto produktų likučiais ne rečiau kaip vieną kartą per mėnesį ir prireikus;

5.4.4. atlieka maisto produktų sandėlio inventorizaciją ir maisto produktų sandėlio perdavimą (jei yra būtinybė) įstaigoje, vadovaudamasis Inventorizacijos taisyklėmis, patvirtintomis Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2022 m. birželio 15 d. nutarimu Nr. 630 „Dėl Inventorizacijos taisyklių patvirtinimo“;

5.4.5. gautas maisto produktų sąskaitas faktūras pateikia pasirašyti įstaigos direktoriui ir suveda į „Valga IS“;

5.4.6. pusryčiams skirtus maisto produktus ir pietums skirtus maisto produktus, kuriuos laiko atžvilgiu būtina pradėti ruošti iki sužinant einamosios dienos valgančiųjų skaičių, išduoda pagal preliminarųjį valgiaraštį-reikalavimą, kitus produktus – pagal valgiaraštį reikalavimą;

5.4.7. pagal valgiaraštį-reikalavimą išduoda maisto produktus į virtuvę (atsiima iš virtuvės). Palyginęs pagal preliminarųjį valgiaraštį-reikalavimą išduotus maisto produktus ir jų kiekius su valgiaraštyje-reikalavime nurodytais maisto produktais ir jų kiekiais ir nustatęs, kad į virtuvę buvo atiduota per daug maisto produktų, atsiima maisto produktus iš virtuvės, virėjui nurodęs, kokių ir kiek maisto produktų turi grąžinti į maisto sandėlį, arba nustatęs, kad į virtuvę buvo atiduota per mažai maisto produktų ar (ir) per maži jų kiekiai, į virtuvę atiduoda trūkstamus maisto produktus;

5.4.8. atsako už valgiaraščių-reikalavimų maisto produktų grupių tikslinimą, įrašant papildomus kiekius ir komentarų skiltyje nurodant kurios produktų grupės, kokie kiekiai ir dėl kokių aplinkybių papildomi (Aprašo 3 priedas). Kiekis gali būti papildomas šiais atvejais:

- kai maisto produktų perteklius susidaro dėl valgančiųjų skaičiaus svyravimo;
- kai maisto produktų perteklius atsirado dėl tiekėjo kaltės (pristatė didesnį kiekį maisto produktų, nei buvo užsakyta, pristatyti maisto produktai buvo nekokybiški, todėl grąžinti, maisto produktų nepristatė laiku) arba dėl staigaus valgančiųjų skaičiaus sumažėjimo susidarė greitai gendančių maisto produktų perteklius ir maisto produktai iki kito vartojimo bus netinkami maistui;

5.4.9. atsako už „Valga IS“ patvirtintų valgiaraščių-reikalavimų nurašymą laiku, t.y. kiekvieną darbo dieną;

5.4.10. atsako už „Valga IS“ nurašytų valgiaraščių atspausdinimą ir perdavimą virtuvės personalui;

5.4.11 įstaigos direktoriaus prašymu pateikia atitinkamo laikotarpio maisto produktų asortimentą ir kiekius maisto produktų pirkimams;

5.4.12. informuoja įstaigos direktorių, maitinimo organizavimo specialistą apie valgiaraščio- -reikalavimo, maisto saugos ir higienos neatitiktį;

5.4.13. bendradarbiaudamas su maitinimo organizavimo specialistu planuoja reikalingų žaliavų ir maisto produktų kiekius maisto produktų pirkimams;

5.4.14. informuoja įstaigos direktorių, maitinimo organizavimo specialistą apie gautus nekokybiškus ir maitinimui netinkamus maisto produktus (Aprašo 2 priedas);

5.4.15. atsako už pretenzijų dėl nekokybiškų, nesaugių ir neatitinkančių sutarties sąlygų ar teisės aktų nuostatų maisto produktų rašymą ir jų pateikimą tiekėjams.

5.5 **Įstaigos virėjai:**

5.5.1. laikydamiesi reikalavimų gamina maistą pagal preliminarųjį valgiaraštį-reikalavimą ir valgiaraštį-reikalavimą, patiekalo receptūras ir gamybos technologijos aprašymus;

5.5.2. planuoja maitinimų (pusryčių, pietų, vakarienės ir pan.) patiekalų ruošimą taip, kad kuo labiau būtų išvengta maisto produktų ekonominių ir maistingų medžiagų nuostolių ir nebūtų trikdomas maitinimo organizavimo procesas;

5.5.3. priima maisto produktus iš sandėlio. Priimdami produktus patikrina, ar produktų kiekis išduodamas vadovaujantis preliminariuoju valgiaraščiu-reikalavimu ar valgiaraščiu reikalavimu, taip pat ar produktai kokybiški;

5.5.4. grąžina maisto produktų kiekius, kurie susidarė palyginus pagal preliminarųjį valgiaraštį-reikalavimą išduotus maisto produktus ir jų kiekius su valgiaraštyje-reikalavime nurodytais maisto produktais ir jų kiekiais, nustačius, kad į virtuvę buvo atiduota per didelis maisto produktų kiekis ir kuriuos nurodo sandėlininkas. Grąžindami maisto produktus virėjai turi vadovautis valgiaraščiu-reikalavimu ar preliminariuoju valgiaraščiu-reikalavimu, taip pat turi įsitikinti, kad produktai būtų tokios būklės, kad būtų tinkami sandėliuoti nepažeidžiant higienos normų reikalavimų;

5.5.5. atsako už priimtų maisto produktų tinkamą saugojimą ir naudojimą;

5.5.6. kartu su maitinimo organizavimo specialistu atlieka kontrolinius maisto patiekalų virimus - kepimus;

5.5.7. kartu su maitinimo organizavimo specialistu atlieka kontrolinius maisto produktų (patiekalų) svėrimus;

5.5.8. atsako už tikslų maisto produktų (patiekalų) atidavimą į grupes pagal valgiaraščius- reikalavimus ar technologinius aprašymus ir valgančiųjų skaičių;

5.5.9. atiduoda maisto produktus ir patiekalus į grupes pagal nustatytą maisto atsiėmimo grafiką;

5.5.10. atsako už pagaminto maisto kokybę, patiekalo atitiktį technologinei kortelei, porcijų skaičių, maisto gaminimo ir išdavimo higieną;

5.5.11. laikosi reikalavimų, stebi, fiksuoja ir kontroliuoja gaminamų maisto produktų saugą ir kokybę – vykdo savikontrolę, tinkamai ir laiku pildydamas savikontrolės dokumentus;

5.5.12. informuoja įstaigos direktorių, maitinimo organizavimo specialistą apie nekokybiškus maisto produktus, valgiaraščio-reikalavimo, maisto saugos ir higienos normų neatitiktį;

5.5.13. pastebėję technologinėje kortelėje ar jos aprašyme klaidą, informuoja maitinimo organizavimo specialistą.

5.6 **Ikimokyklinio ugdymo mokytojo padėjėjai:**

5.6.1. nuvalo šlapiuoju būdu, prireikus – dezinfekuoja stalus pieš serviravimą;

5.6.2. serviruoja vaikų maitinimui skirtus stalus, jei pagal ugdymo programą nenumatyta, kad patys vaikai gali serviruoti stalus;

5.6.3. nurenka stalus ir sutvarko maitinimo patalpą, išplauna indus ir įrankius;

5.6.4. parsineša maistą į grupę (ar kitą maitinimo patalpą) iš virtuvės tam skirtuose ženklintuose induose su dangčiais pagal sudarytą maisto išdavimo grafiką;

5.6.5. atsako už grupės inventoriaus ženklinimą;

5.6.6. informuoja įstaigos direktorių, maitinimo organizavimo specialistą apie valgiaraščio- reikalavimo, maisto saugos ir higienos reikalavimų neatitiktį.

5.7 **Įstaigos mokytojai:**

5.7.1. atsako už vaikų lankomumo dienyną: kiekvieną darbo dieną įstaigoje nustatytu laiku surenka duomenis apie atvykusių vaikų skaičių ir pateikia informaciją el. dienyne „Mūsų darželis“. Atsiradus nenumatytų aplinkybių (pvz., interneto trikdžiai, įrangos gedimas arba neturima el. dienyno „Mūsų darželis“), vaikų skaičius užfiksuojamas dienyne ir informaciją maitinimo organizavimo specialistui perduoda įstaigos direktoriaus paskirtas asmuo el. paštu, skambučiu arba tekstine žinute;

5.7.2. atsako už maisto (patiekalo) porcijos pateikimą vaikui. Porcijos dydis nurodomas valgiaraštyje;

5.7.3. informuoja įstaigos direktorių, maitinimo organizavimo specialistą apie valgiaraščio - reikalavimo, maisto saugos ir higienos reikalavimų neatitiktį;

5.7.4. informuoja įstaigos direktorių, maitinimo organizavimo specialistą, virėją apie porcijų trūkumą arba papildomą kiekį.

5.8 **Maitinimo organizavimo specialistas:**

5.8.1. sudaro perspektyvinius valgiaraščius pagal vaikų maitinimo organizavimo tvarką įstaigoje;

5.8.2. sudaro pritaikyto maitinimo valgiaraščius pagal vaikų maitinimo organizavimo tvarką įstaigoje;

5.8.3. pagal perspektyvinių valgiaraščių sudarymo tvarką suderina perspektyvinius valgiaraščius su įstaigos direktoriumi ir Biuro atsakingu asmeniu;

5.8.4. prireikus pagal teisės aktus ir įstaigos nustatytą tvarką sudaro maisto davinius – maisto produktais ar pagamintu maistu;

5.8.5. sudaro valgiaraščius-reikalavimus pagal vaikų maitinimo organizavimo tvarką įstaigoje;

5.8.6. pateikia perspektyvinius valgiaraščius ir valgiaraščius – reikalavimus, įstaigos direktoriui patvirtinimui,

5.8.7. pateikia virėjui susipažinti perspektyviniuose valgiaraščiuose ir valgiaraščiuose-reikalavimuose nurodytų patiekalų receptūras ir gamybos technologinius aprašymus; organizuoja patiekalų kontrolinius virimus-kepimus;

5.8.8. organizuoja patiekalų kontrolinius svėrimus;

5.8.9. kontroliuoja, ar sandėlininkas išduoda maisto produktus vadovaudamasis valgiaraščiu - reikalavimu;

5.8.10. kontroliuoja, ar virėjai vadovaujasi valgiaraščiu-reikalavimu ir technologinėmis kortelėmis;

5.8.11. kontroliuoja, ar virėjai ir kiti įstaigos darbuotojai laikosi reikalavimų;

5.8.12. atlieka maisto sandėlio faktinių likučių sutikrinimą su buhalterijos duomenimis („Valga IS“). Sutikrinimo metu turi būti peržiūrėta ne mažiau kaip 10 maisto produktų;

5.8.13. pagal kompetenciją teisės aktų nustatyta tvarka prižiūri, kad vaikų maitinimas įstaigoje atitiktų teisės aktų reikalavimus;

5.8.14. informuoja raštu įstaigos direktorių apie valgiaraščio-reikalavimo, maisto saugos ir higienos neatitiktį;

5.8.15. pateikia informaciją maisto pirkimams (maisto produktų asortimentas ir techninė specifikacija, kiekis, reikalavimai tiekėjui);

5.8.16. konsultuoja maitinimo klausimais įstaigos darbuotojus ir vaikų tėvus (globėjus);

5.8.17. parengia savikontrolės žurnalus, jei savikontrolės žurnalai pildomi (tikrinimo metu pasižiūrima, ar savikontrolės žurnalai pildomi nuosekliai, ar nenukrypstama nuo reikalavimų, atlikus patikrinimą pasirašoma), apie pastebėtas neatitiktis reikalavimams informuoja už savikontrolės žurnalo pildymą atsakingus asmenis;

5.8.18. dalyvauja įstaigos darbuotojų ir (ar) ugdymo įstaigas lankančių vaikų atstovų susirinkimuose, juose pristato pakeitimus, susijusius su maitinimo organizavimu.

5.9 **Visuomenės sveikatos specialistas:**

5.9.1. stebi ir fiksuoja valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitiktį;

5.9.2. stebi ir fiksuoja maisto išdavimo iš virtuvės procesus (ar darbuotojai laikosi higienos, yra apsirengę švariais darbo drabužiais, ar indai neįskilę, švarūs);

5.9.3. stebi ir fiksuoja maitinimo organizavimą grupėse (ar patiekalai ir gėrimai yra tinkamos temperatūros, ar stalai švarūs, ant jų nėra druskos, cukraus, pipirų, ir kt., ar pateikiami patiekalai dalijami pagal valgiaraštį);

5.9.4. raštu informuoja įstaigos direktorių ir maitinimo organizavimo specialistą apie vaiko sveikatos pažymėjime Nr. E027-1 nurodytas rekomendacijas, reikalingas pritaikytam maitinimo valgiaraščiui parengti;

5.9.5. informuoja įstaigos vadovą pagal kuruojamą sritį apie darbo nesklandumus;

5.9.6. raštu informuoja įstaigos direktorių, maitinimo organizavimo specialistą apie valgiaraščio-reikalavimo, maisto saugos ir higienos neatitiktį;

5.9.7.ne rečiau kaip kartą per dvi savaites pildo Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalą (Aprašo 1 priedas) ir teikia informaciją apie nustatytus neatitikimus įstaigos direktoriui.

IV. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO SPECIALIEJI REIKALAVIMAI

6. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietos įrengimas ir maisto tvarkymas turi atitikti teisės aktų reikalavimus.

7. Vaikų maitinimas organizuojamas vaikams maitinti pritaikytose patalpose ar vietose, laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų ir sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie švaraus stalo.

8. Įstaigoje vaikai maitinami šiltu maistu. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas atitinka vaikų amžių ir sveikos mitybos rekomendacijas.

9. Maitinimai skirstomi į pusryčius, pietus ir vakarienę. Pusryčiams vaikas turi gauti 20–25 proc., pietums – 30–35 proc., vakarienei – 20–25 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo, nustatyto Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro teisės aktuose. Jei vaikai maitinimų metu turi galimybę patys įsidėti maisto, šio punkto nuostatos netaikomos.

10. Vaikų maitinimui 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**,** rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai, 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.

11. 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. Maisto davinius sudaryti rekomenduojami maisto produktai: daržovės; vaisiai; grūdiniai (viso grūdo gaminiai, kruopos, kruopų produktai, duonos gaminiai ir kt.); ankštinės daržovės; pienas ir pieno produktai (rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti); kiaušiniai; riešutai; liesa mėsa; žuvis ir jos produktai; aliejai; sultys; sriubos; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo (tik išvykoms). Draudžiama maisto davinius išvykoms sudaryti iš greitai gendančių maisto produktų. Sudarant maisto davinius ilgesniam laikui (pvz., karantino metu) rekomenduojama keisti maisto davinių sudėtį, atsižvelgiant į maisto davinius gaunančių vaikų poreikius.

12. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

12.1. patiekiamas šiltas maistas gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną, yra kokybiškas ir įvairus;

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

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

12.4. kiekvieną dieną patiekiama daržovių ir vaisių (sezoninių, šviežių). Rekomenduojama, kad vaisiai būtų tiekiami papildomo maitinimo metu;

12.5. kiekvieną dieną patiekiamas patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų;

12.6. 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;

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

12.8. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus, garnyrus ir šaltus užkandžius;

12.9. 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. Reikalavimas netaikomas patiekalams iš augalinės kilmės maisto produktų;

12.10. valgymo metu ant stalų nėra padėta druskos, cukraus, pipirų, garstyčių;

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

12.12. atsižvelgiant į sezoniškumą, keičiami patiekalai ar jų žaliavos šviežiais (pvz., raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriubą į šaltibarščius ir pan.).

13.Grupėse sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens (rekomenduojama kambario temperatūros, pvz., pilstomo iš geriamajam vandeniui skirtų indų, talpų, automatų ir pan.), net jei vaikai nemaitinami. Sudaryta galimybė vaikams gauti ir karšto virinto geriamojo vandens. Vandeniui atsigerti naudojami asmeninio naudojimo indai.

14. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, ištrupėjusius, įskilusius, apdaužytais kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus, taip pat ir vienkartinius įrankius.

15. Vaikų priėmimo-nusirengimo patalpoje matomoje vietoje skelbiama:

15.1. valgiaraščiai (nurodant visus faktiškai patiekiamus maisto produktus, patiekalus, gėrimus ir užkandžius);

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

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

16. Lopšelis – darželis dalyvauja „Pienas vaikams“ bei „Vaisių ir daržovių vaikams“ programose, šiuos reikalavimus atitinkančius produktus pateikia pagal ES programoje nustatytus reikalavimus.

V. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS PAGAL AMŽIAUS GRUPES

17. Organizuojant 1 – 7 metų amžiaus vaikų maitinimą, laikomasi tvarkos:

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

17.2. atskiri valgiaraščiai sudaromi 1–3 ir 4–7 metų vaikams;

17.3. 80 proc. vaikams patiekiamų patiekalų sudaro tausojantys patiekalai;

17.4. pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E027-1) organizuojamas pritaikytas maitinimas;

VI. MAISTO PRODUKTŲ IŠDAVIMO TVARKA

18.Siekiant užtikrinti savalaikį vaikų maitinimą, maisto produktai iš sandėlio virtuvei išduodami iš vakaro arba anksti ryte, priklausomai nuo maisto produkto laikymo sąlygų, nežinant tikslaus faktinio valgančių skaičiaus, remiantis preliminariame valgiaraštyje – reikalavime nurodytais maisto produktų kiekiais, apskaičiuotais pagal prognozuojamą valgančiųjų skaičių.

19. Iš anksto išduodamas maisto produktų kiekis negali būti didesnis negu būtinas sklandžiam virtuvės darbui užtikrinti iki galutinio valgiaraščio – reikalavimo paruošimo.

20. Maisto produktų virtuvei išdavimo laikas kiekvienu atveju sprendžiamas individualiai, įvertinant patiekalų ruošimo technologiją, įstaigoje esamą inventorių ir kitus faktorius, darančius įtaką patiekalų paruošimui.

21. Paaiškėjus į įstaigą atvykusių vaikų skaičiui, paruošiamas galutinis valgiaraštis reikalavimas. Jeigu maisto produktų virtuvei buvo išduota per daug, lyginant su galutiniu valgiaraščiu – reikalavimu, skirtumas grąžinamas į sandėlį, jeigu per mažai – išduodami į virtuvę papildomi maisto produktai. Galutinis išduotų maisto produktų kiekis turi atitikti paruoštą valgiaraštį – reikalavimą.

22. Maisto produktai turi būti išduodami tiksliai, kaip nurodyta valgiaraštyje – reikalavime, išskyrus tuos atvejus kai:

22.1 maisto produktų tiekėjas pristato per mažai arba per daug (nes produktai užsakomi pagal preliminarų vaikų skaičių) ir pastaruoju atveju nespėtų suvartoti vadovaujantis valgiaraščiu iki tinkamumo vartoti termino pabaigos;

22.2 naudojami šaldyti maisto produktai ir jie pakartotinai neužšaldomi (pvz.: šaldyta vištiena, kalakutiena, žuvis, kiauliena, jautiena);

22.3 maisto produktas prieš patiekalo gaminimą yra termiškai, mechaniškai apdorojamas (pvz.,: virtų bulvių cepelinai, keptos vištienos šlaunelės, žemaičių blynai ir kt.);

22.4 naudojami švieži ar konservuoti vaisiai ar daržovės ir jie bus naudojami tik po keleto savaičių;

22.5 taip pat vadovaujamasi logiškumo principu, jeigu produkto lieka labai mažas kiekis, iki ±100 g. ir jis nebus naudojamas savaitės eigoje.

23. Produktai laikomi vadovaujantis produktų ženklinimo etikėse nurodytomis gamintojo laikymo sąlygomis.

VII. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

24. Aprašo reikalavimai privalomi lopšelio-darželio darbuotojams, vykdantiems vaikų maitinimą.

25. Įstaigos direktorius supažindina darbuotojus su Aprašu.

_____

Vaikų maitinimo organizavimo Alytaus lopšelyje-darželyje „Du gaideliai“ tvarkos aprašo
1 priedas

(Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalo forma)

VALGIARAŠČIŲ IR VAIKŲ MAITINIMO ATITIKTIES

PATIKRINIMO ŽURNALAS

Data	Patikrinimo rezultatas (*atitinka / neatitikties aprašymas*)	Siūlomas neatitikties taisymas	Neatitikties pašalinimo terminas (data, val.)	Įvykdyta (data,val.)	Tikrinusio asmens vardas, pavardė, parašas

Vaikų maitinimo organizavimo Alytaus lopšelyje-darželyje „Du gaideliai“ tvarkos aprašo
2 priedas

_____
Alytaus lopšelis-darželis „Du gaideliai“

_____
(Darbuotojo vardas, pavardė, pareigos)

Lopšelio–darželio „Du gaideliai“
direktoriui

PRANEŠIMAS DĖL GAUTOS NEKOKYBIŠKOS/NETINKAMOS PRODUKCIJOS

20_____m._____mėn. _____ d.
Alytus

Informuoju, jog tiekėjas (nurodomas tiekėjo pavadinimas) pristatė nekokybiškus, netinkamus vartoti, neatitinkančius pirkimo sutartyse nurodytos produkcijos kokybinius ir kiekybinius reikalavimus (įvardinti kiek tiksliai kilogramų pristatė nekokybiškos produkcijos ir kokie išoriniai požymiai). Pridedama sąskaita – faktūra bei nuotraukos įrodančios netinkamą produkciją.

Pastaba: priedas gali būti koreguojamas atsižvelgiant į ugdymo įstaigos esamą situaciją.

_____
(Parašas, vardas, pavardė)

Vaikų maitinimo organizavimo Alytaus lopšelyje-darželyje „Du gaideliai“ tvarkos aprašo
3 priedas

Alytaus lopšelis - darželis „Du gaideliai“

TVIRTINU

DIENOS VALGIARAŠČIO PAKEITIMO SUDERINIMO AKTAS

20 __m._____. mėn. ____ d.
Alytus

Atsižvelgiant į (susidarius situacijai dėl...) _____20 __m._____mėn.____ d. valgiaraštyje Nr. ___arba valgiaraščio ___savaitės _____ patiekalas/produktas _____keičiamas į _____ ____ patiekalą/ produktą.

SUDERINTA:

Sandėlininkas _____
Maitinimo organizavimo specialistas _____
Virėjas _____