

VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS KAUNO PANEMUNĖS LOPŠELYJE - DARŽELYJE

I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Vaikų maitinimo organizavimo Kauno Panemunės lopšelyje – darželyje tvarkos aprašas (toliau – Tvarkos aprašas) nustato vaikų maitinimo, vykdomo Kauno Panemunės lopšelyje - darželyje (toliau – Įstaigoje), reikalavimus.

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. Tvarkos aprašo reikalavimai privalomi vadovams, juridiniams ir fiziniams asmenims, teikiantiems vaikų maitinimo ar maisto produktų tiekimo paslaugas Įstaigoje, bei pagal kompetenciją kontrolę vykdančioms institucijoms.

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. **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.

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

4.6. **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.

4.7. **Pritaikytas maitinimas** – maitinimas, kuris užtikrina tam tikro sveikatos sutrikimo (alergija tam tikriems maisto produktams, virškinimo sistemos ligos ar remisinės jų būklės ir kt.) nulemtą, asmens individualių maisto medžiagų ir energijos poreikių patenkinimą, parenkant toleruojamus maisto produktus, jų gamybos būdą, konsistenciją ir valgymo režimą, ir yra raštiškai rekomenduojamas gydytojo.

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

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

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

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

4.12. Kitos sąvokos atitinka 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 853/2004, nustatančiame konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 3 skyrius, 45 tomas, p. 14) (toliau – Reglamentas (EB) Nr. 853/2004), Lietuvos Respublikos civilinės saugos įstatyme, Lietuvos Respublikos žmonių užkrečiamųjų ligų profilaktikos ir kontrolės įstatyme, Lietuvos Respublikos produktų saugos įstatyme, Lietuvos Respublikos maisto įstatyme, Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2009 m. rugsėjo 1 d. įsakyme Nr. V-

714 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 124:2014 „Vaikų socialinės globos įstaigos: bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. balandžio 22 d. įsakyme Nr. V-313 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 75:2016 „Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programų vykdymo bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. rugsėjo 7 d. įsakyme Nr. V-765 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 79:2010 „Vaikų poilsio stovykla. Bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2014 m. sausio 22 d. įsakyme Nr. V-50 „Dėl Maisto produktų ženklavimo simboliu „Rakto skylutė“ (toliau – „Rakto skylutė“) ir Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 1999 m. liepos 1 d. įsakyme Nr. 288 „Dėl Kakavos ir šokolado produktų techninio reglamento patvirtinimo“ ir Tvarkos aprašo 4 priede išvardytuose teisės aktuose vartojamas sąvokas.

III SKYRIUS

VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

5. Įstaigos direktorius (toliau – Direktorius) yra atsakingas už tai, kad būtų sudarytos sąlygos organizuoti vaikų maitinimą.

6. Kauno m. savivaldybės visuomenės sveikatos biuro maitinimo organizavimo specialistas (toliau – Maitinimo organizavimo specialistas) vykdo maitinimo organizavimą ir priežiūrą Įstaigoje.

7. Direktorius yra atsakingas už vaikų maitinimo organizavimo kontrolę ir šio Tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą.

8. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietų įrengimas ir maisto tvarkymas vaikų socialinės globos namų bendrosiose maisto tvarkymo patalpose, išskyrus vaikų globos namų šeimynas, maistą gaminančias atskirose virtuvėse, turi atitikti HN 15:2021 reikalavimus. Vaikų socialinės globos namų šeimynų virtuvėse, kai šiose įstaigose nėra bendrųjų maisto tvarkymo patalpų, maistas tvarkomas laikantis bendrųjų higienos principų: maistas tvarkomas švarioje vietoje, švariomis rankomis, švariais įrankiais bei įranga, maisto žaliavos gerai nuplaunamos, naudojamas tik HN 24:2017 reikalavimus atitinkantis vanduo, maistas, skirtas valgyti tik apdlorotas šiluma, pakaitinamas taip, kad temperatūra jo viduje pasiektų ne mažiau kaip +75 °C, išskyrus patiekalus, kuriems dėl kulinariųjų ar technologinių priežasčių numatyta kitokia šiluminio apdorojimo temperatūra, nesuliečiamas per indus, įrankius, įrangą ar rankas karščiu neapdorotas ir apdorotas maistas, maistas kuo trumpiau laikomas ar tvarkomas mikrobams daugintis palankiose temperatūrose (5–60 °C) bei vykdomi kiti maisto produktų ir žaliavų gamintojų nurodymai.“

9. Sudarant sutartis dėl vaikų maitinimo paslaugų teikimo Įstaigoje (toliau – Sutartis), turi būti numatyta atsakomybė už maitinimo organizavimo patalpų higienos ir Tvarkos aprašo reikalavimų užtikrinimą, taip pat vaikų maitinimo paslaugos teikimo organizavimas karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu. Vadovaujantis Mokinių mokymo stacionarinėje asmens sveikatos priežiūros įstaigoje ir namuose organizavimo tvarkos aprašu, patvirtintu Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2012 m. rugsėjo 26 d. įsakymu Nr. V-1405 „Dėl Mokinių mokymo stacionarinėje asmens sveikatos priežiūros įstaigoje ir namuose organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ (toliau – Įsakymas Nr. V-1405). Sutartys nesudaromos su į „Nepatikimų maisto tvarkymo subjektų sąrašą“, skelbiamą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos interneto svetainėje, įtrauktais maitinimo paslaugų teikėjais. Maitinimo paslaugos teikėjas turi organizuoti visų vaikų, norinčių gauti šią paslaugą, maitinimą. Jei sudaroma sutartis su vaiko atstovais (tėvais ar globėjais) pagal įstatymą dėl vaiko maitinimo iš namų atsineštu maistu, už maisto saugą ir kokybę atsako vaiko atstovai (tėvais ar globėjais) pagal įstatymą. Sutartyje dėl vaiko maitinimo iš namų atsineštu maistu turi būti nuostata apie draudžiamus atnešti maisto produktus, išvardytus Tvarkos aprašo 17 punkte. Sutartis dėl vaiko maitinimo iš namų atsineštu maistu turi teisę sudaryti ikimokyklinio ir (ar) priešmokyklinio ugdymo programas įgyvendinančios įstaigos, veiklą vykdančios lauko sąlygomis (toliau – lauko darželiai), arba kuriose ugdomi vaikai, kuriems reikalingas pritaikytas maitinimas, taip pat ikimokyklinio ir (ar) priešmokyklinio ugdymo programas įgyvendinančios įstaigos, veiklą vykdančios karantino, ekstremalių situacijų, ekstremalių įvykių, įvykių metu.

10. Sudarant sutartis dėl maisto produktų tiekimo Įstaigoje (toliau – maisto produktų tiekimo sutartis), turi būti numatyta atsakomybė už maitinimo organizavimo patalpų higienos ir Tvarkos aprašo reikalavimų užtikrinimą, taip pat vaikų maitinimo paslaugos teikimo organizavimas karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu ir kai vaikui skirtas

mokymas namuose, vadovaujantis Mokinių mokymo stacionarinėje asmens sveikatos priežiūros įstaigoje ir namuose organizavimo tvarkos aprašu, patvirtintu Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2012 m. rugsėjo 26 d. įsakymu Nr. V-1405 „Dėl Mokinių mokymo stacionarinėje asmens sveikatos priežiūros įstaigoje ir namuose organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ (toliau – Įsakymas Nr. V-1405). Mokyklų, dalyvaujančių Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programoje, Sutartyje turi būti numatyta atsakomybė už šios programos maisto produktų tvarkymą (plovimas, saugojimas ir pan.). Sutartys nesudaromos su į Nepatikimų maisto tvarkymo subjektų sąrašą, skelbiamą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos interneto svetainėje, įtrauktais maitinimo paslaugų teikėjais. Maitinimo paslaugos teikėjas turi organizuoti visų vaikų, norinčių gauti šią paslaugą, maitinimą. Jei sudaroma sutartis su vaiko atstovais pagal įstatymą dėl vaiko maitinimo iš namų atsineštu maistu, už maisto saugą ir kokybę atsako vaiko atstovai pagal įstatymą. Sutartyje dėl vaiko maitinimo iš namų atsineštu maistu turi būti nuostata apie draudžiamus atnešti maisto produktus, išvardytus Tvarkos aprašo 19 punkte. Sutartis dėl vaiko maitinimo iš namų atsineštu maistu turi teisę sudaryti ikimokyklinio ir (ar) priešmokyklinio ugdymo programas įgyvendinančios įstaigos, veiklą vykdančios lauko sąlygomis (toliau – lauko darželiai), arba kuriose ugdomi vaikai, kuriems reikalingas pritaikytas maitinimas, taip pat ikimokyklinio ir (ar) priešmokyklinio ugdymo programas įgyvendinančios įstaigos, veiklą vykdančios karantino, ekstremalių situacijų, ekstremalių įvykių, įvykių metu.“

10.1. atitinkantiems 2018 m. gegužės 30 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2018/848 dėl ekologinės gamybos ir ekologiškų produktų ženklavimo, kuriuo panaikinamas Tarybos reglamentas (EB) Nr. 834/2007, kriterijus;

10.2. atitinkantiems maisto produktų ženklavimo simboliu „Rakto skylutė“ kriterijus;

10.3. tiekiamiems trumposiomis maisto tiekimo grandinėmis iš ūkių (ne daugiau kaip vienas tarpininkas tarp ūkio ir maitinimo organizatoriaus);

10.4. atitinkantiems Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. lapkričio 29 d. įsakyme Nr. 3D-524 „Dėl Nacionalinės žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemos“ nustatytus reikalavimus.

11. Jei vaisiai, daržovės, uogos, bulvės įsigijami iš fizinių asmenų, jie turi laikytis Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2003 m. gruodžio 15 d. įsakyme Nr. B1-955 „Dėl Lietuvos Respublikoje išaugintų šviežių vaisių, daržovių, uogų, bulvių atitikties deklaracijos išdavimo reikalavimų patvirtinimo“ nustatytų reikalavimų ir išduoti Lietuvos Respublikoje išaugintų šviežių vaisių, daržovių, uogų, bulvių atitikties deklaraciją (toliau – atitikties deklaracija), vadovaudamiesi Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2009 m. liepos 10 d. įsakymu Nr. 3D-488 „Dėl Importuojamų, eksportuojamų ir vidaus rinkai tiekiamų šviežių vaisių ir daržovių atitikties prekybos standartams patikros taisyklių patvirtinimo“. Atitikties deklaracijos 3 punkto, jeigu šiame punkte nurodyti maisto produktai nerūšiuojami pagal kokybės klases, pildyti nereikia. Šio punkto reikalavimai netaikomi, jeigu vaisius, daržoves, uogas ir bulves augina pati mokykla ar socialinės globos namai, tačiau visi vaisiai, uogos, daržovės, bulvės, skirti maistui, turi atitikti kokybės ir saugos reikalavimus, nustatytus Reglamente (EB) Nr. 852/2004 ir Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2008 m. rugsėjo 15 d. įsakyme Nr. V-884 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 54:2017 „Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos“ patvirtinimo“ (toliau – HN 54:2017).

12. Vaikų maitinimas organizuojamas valgyklose ir kitose vaikams higieniškai maitinti tinkamose patalpose ar vietose laikantis maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų, nustatytų Reglamente (EB) Nr. 852/2004, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakyme Nr. V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2021 „Maisto higiena“ patvirtinimo“ (toliau – HN 15:2021) ir Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. gegužės 2 d. įsakyme Nr. V-417 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“ (toliau – HN 16:2011), ir sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie švaraus stalo.“

13. Kiekvieną dieną vaikai turi gauti šilto maisto.

14. Maisto patiekimas turi atitikti Tvarkos aprašo 6 priedo reikalavimus.

15. 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. įsakyme Nr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“ (toliau – rekomenduojamos paros normos), jei tokie

maitinimai numatyti valgiaraščiuose. Maisto daaviniai gali būti išduodami karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu, jei tuo metu sustabdomas vaikų maitinimo paslaugų teikimas Įstaigoje.

16. 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 daavinius 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 daavinius išvykoms sudaryti iš greitai gendančių maisto produktų. Sudarant maisto daavinius ilgesniam laikui (pvz., karantino metu) rekomenduojama keisti maisto daavinių sudėtį, atsižvelgiant į maisto daavinius gaunančių vaikų poreikius.

17. Vaikų maitinimui Įstaigoje 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; pieno produktai su alyvpalmių aliejumi; kramtomoji guma; gazuoti gėrimai; energiniai gėrimai; maisto produktai, papildyti B grupės vitaminais; 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; arbata, kurioje yra pluoštinių kanapių dalių (išskyrus sėklas); sultinių, padažų koncentratai; padažai su spirgučiais; šaltai, karštai, mažai rūkyti mėsos gaminiai ir mėsos gaminiai, kurių gamyboje buvo naudojamos rūkymo kvapiosios medžiagos (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto daavinius); rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto daavinius); 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 Tvarcos aprašo 3–5 prieduose nustatytų reikalavimų. Jei gydytojo raštiškuose nurodymuose formoje Nr. E027-1 „Mokinio sveikatos pažymėjimas“, patvirtintoje Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2004 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. V-951 „Dėl Elektroninės statistinės apskaitos formos Nr. E027-1 „Mokinio sveikatos pažymėjimas“ patvirtinimo (toliau – Forma Nr. E027-1) rekomenduojami vartoti šiame punkte išvardyti maisto produktai, draudimas netaikomas tik vaiko (-ų), kuriam (-iems) pateikti gydytojo raštiški nurodymai (Forma Nr. E027-1), maitinimui.“

18. Maitinimo organizavimo skyriaus specialistas rengia papildomus reikalavimus, maisto produktams, kuriuos Įstaiga gauna paramos būdu.

19. Maitinimo organizavimo skyriaus specialistas rengia patiekalų technologines korteles ir gamybos technologinius aprašymus.

20. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

20.1. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas ir įvairus;

20.2. pirmenybė teikiama, maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams.

Maisto pervirimas, perkepimas, prideginimas draudžiamas;

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

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

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

20.6. rekomenduojama sriubą tiekti papildomo maitinimo metu;

20.7. daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras turi sudaryti ne mažiau kaip 1/3 patiekalo svorio.

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

20.9. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus, garnyrus ir šaltus užkandžius, ir atsižvelgiant į Tvarkos aprašo 7 priedo reikalavimus (reikalavimas netaikomas pritaikyto maitinimo valgiaraščiams);

20.10. karštas pietų patiekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštinės daržovės, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Karštame pietų patiekale iš augalinės kilmės maisto produktų gali būti tik daug baltymų ar angliavandenių turinčių produktų. Su karštu pietų patiekalu turi būti patiekiamos daržovės (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras.“

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

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

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

20.14. maistas turi būti patiekiamas estetiškai.

21. Įstaigoje turi būti 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. Rekomenduojama sudaryti galimybę vaikams gauti ir karšto virinto geriamojo vandens. Vandeniui atsigerti turi būti naudojami asmeninio naudojimo arba vienkartiniai puodukai, stiklinaitės ar buteliukai.

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

23. Visi pietų metu patiekiami patiekalai turi būti nurodyti valgiaraštyje. Įstaigoje valgiaraščiai skelbiami vaikų priėmimo–nusirengimo patalpoje ir šalia virtuvės;

23.1. maisto pasirinkimo piramidės, maisto produktų ženklavimo simboliu „Rakto skylutė“ plakatai ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija skelbiama stende, šalia virtuvės.

23.2. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris (skambinti maitinimo organizavimo klausimais) skelbiamas vaikų priėmimo–nusirengimo patalpoje;

24. Įstaigos internetinėje svetainėje turi būti skelbiama vieša prieiga: Tvarkos aprašas, valgiaraščiai, karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu turi būti skelbiama informacija apie vaikų maitinimo organizavimo sąlygas, jei jos keičiamos.

25. Įstaigai rekomenduojama dalyvauti Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programoje, finansuojamose Europos Sąjungos ir Lietuvos Respublikos valstybės biudžeto lėšomis.

26. Jei Įstaigoje maitinami suaugę asmenys, jiems darželyje neturi būti pateikiami Tvarkos aprašo reikalavimų neatitinkantys maisto produktai ar patiekalai vaikų maitinimo metu.

IV SKYRIUS

VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS ĮSTAIGOJE

27. 1–7 metų amžiaus vaikų maitinimo organizavimas:

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

27.2. Maitinimo organizavimo skyriaus specialistas rengia preliminarius ir faktinius dienos valgiaraščio reikalavimus, pagal valgančių vaikų ir darbuotojų skaičių;

27.3. atskiri valgiaraščiai sudaromi 1–3 ir 4–7 metų vaikams, jei ikimokyklinio ugdymo įstaigoje sudaromos mišraus amžiaus grupės, valgiaraščiai gali būti sudaromi vadovaujantis tik 4–7 metų vaikams rekomenduojamomis paros normomis.

27.4. 80 proc. vaikams patiekiamų patiekalų turi būti tausojantys patiekalai;

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

27.6. jei pritaikyto maitinimo patiekalų Įstaigos virtuvėje pagaminti nėra galimybių, vaikai, kuriems skirtas pritaikytas maitinimas, gali būti maitinami tą dieną savo iš namų atneštu maistu iš namų atneštą maistas turi būti laikomas ir patiekiamas tinkamos temperatūros;

27.7. jei vaiko atstovai pagal įstatymą vaikui įdeda maisto papildomai, įdėtas maistas turi atitikti Tvarkos aprašo 19 punkto reikalavimus. Už atnešto maisto saugą ir kokybę atsako vaiko

atstovai pagal įstatymą. Jei vaikai atsineša maisto į mokykloje ar klasėje organizuojamas šventes, rekomenduojama, kad atsineštas maistas atitiktų Tvarcos aprašo 19 punkto reikalavimus.

27.8. Įstaiga organizuoja nemokamą priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimą vadovaujantis Kauno miesto savivaldybės tarybos nustatyta mokinių nemokamo maitinimo tvarka;

27.9. nemokamas priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimas yra skiriamas nuo sekančios dienos, kai gaunamas Kauno miesto savivaldybės administracijos socialinės paramos skyriaus sprendimas dėl socialinės paramos mokiniui skyrimo;

28. Tėvai (globėjai);

28.1. turi teisę pasirinkti maitinimų skaičių, pateikiant prašymą Įstaigos direktoriui;

28.2. apie planuojamą kito mėnesio maitinimų pakeitimus tėvai privalo informuoti iki einamojo mėnesio paskutinės darbo dienos;

28.3. jeigu vaikas nevalgo pusryčių, pavakarių ar vakarienės, jį privalo atvesti ir pasiimti iš grupės po/iki vaikų maitinimo laiko;

28.4. tą pačią dieną iki 9:15 val. informuoti grupės auklėtojus, jei vaikas dėl ligos ar kitų priežasčių neatvyksta į darželį.

VIII SKYRIUS

VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

29. Kauno m. savivaldybės visuomenės sveikatos biuro maitinimo organizavimo skyriaus specialistas:

29.1. vadovaudamasis galiojančiais ir aktualiais teisės aktais parengia valgiaraštį ir suderina jį su Maitinimo organizavimo skyriaus vedėju ir Įstaigos direktoriumi;

29.2. ruošia valgiaraštį ir organizuoja pritaikytą maitinimą vaikams, turintiems sveikatos sutrikimų, atsižvelgiant į tėvų (globėjų, rūpintojų) pateiktą prašymą dėl pritaikyto maitinimo ir raštišką gydytojų sveikatos pažymą (forma Nr. E027-1), kurioje turi būti nurodyti netoleruojami produktai;

29.3. sudaro valgiaraščius nemokamą maitinimą gaunantiems vaikams, vadovaujantis teisės aktais organizuoja davinių išdavimą;

29.4. rengia preliminarinius ir galutinius valgiaraščius – reikalavimus, pagal preliminarų ir faktinį valgančių vaikų ir darbuotojų skaičių; 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;

29.5. rengia papildomus valgiaraščius - reikalavimus, produktams gaunamiems pagal daržovių, vaisių ir pieno produktų vartojimo skatinimo ugdymo įstaigose programas. Vadovaudamasis ugdymo įstaigos sudaryta sutartimi su maisto produktų tiekėjais atlieka šių produktų apskaitą.

29.6. koreguoja sudarytus valgiaraščius atsižvelgiant į pasikeitusius teisės aktu, į ugdymo įstaigą lankančių vaikų maitinimo stebėsenos rezultatus ir dietetikos mokslo naujoves.

30. Vaikų maitinimo valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros normas bei į vaikų buvimo įstaigoje trukmę. Valgiaraščių energinė ir maistinė vertė nuo rekomenduojamų paros normų gali nukrypti ne daugiau nei penkis procentus. Valgiaraštyje nurodyti ir faktiškai patiekiami maisto produktai ar patiekalai gali skirtis, jei atliekami nereikšmingi vienkartiniai keitimai: 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.“

31. Įstaigoje valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 darbo dienų laikotarpiui.

32. Vaikų nuo 1 iki 18 metų amžiaus maitinimo valgiaraščiai sudaromi (pasirinktinai):

32.1. pagal patiekalų receptūrų pavyzdžius, pateiktus interneto svetainėje adresu www.smlpc.lt/lt/mityba_ir_fizinis_aktyvumas/rekomenduojami_perspektyviniai_valgiaraščiai arba <http://sam.lrv.lt/lt/veiklos-sritys/visuomenes-sveikatos-prieziura/mityba-ir-fizinis-aktyvumas-2/valgiarasčiai-ir-technologines-korteles-ugdymo-bei-gydymo-istaigoms>;

33. Valgiaraščių tituliname lape turi būti nurodytas Įstaigos, kurioje organizuojamas maitinimas, pavadinimas, adresas, darbo laikas, maitinamų vaikų amžius. Visi valgiaraščio lapai turi būti sunumeruoti (išskyrus titulinį) ir patvirtinti vadovo parašu ir spaudu. Valgiaraščiuose turi būti nurodytos savaitės ir savaitės dienos, darbo laikas, kiekvieno vaikų maitinimo laikas. Valgiaraštis turi būti aiškus (nurodytos tikslios patiekalų ar maisto produktų išėigos, be braukymų ar taisymų).

IX SKYRIUS BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

34. Visuomenės sveikatos specialistas, Įstaigoje, pagal Tvarkos aprašo 1 priedo 2 punktą vertina vaikų maitinimo organizavimo atitiktį, vykdo maisto pasirinkimo ir valgymo ugdymo įstaigoje stebėseną. Ne rečiau nei kartą per mėnesį ugdymo įstaigoje besimaitinančių vaikų maitinimosi, patiekalų pasirinkimo stebėseną. Patiekalų nevalgymo priežasčių analizė ir informacija pateikiama Maitinimo organizavimo specialistui.

35. Maitinimo organizavimo specialistas vadovaujantis Gerosios higienos praktikos taisyklėmis ir kitais aktualiais teisės aktais ir siekiant užtikrinti juose numatytų reikalavimų taikymą Įstaigos maisto tvarkymo skyriuose organizuoja ir vykdo periodinius savikontrolės žurnalų patikrinimus, vidaus patikrinimus ir auditus. Apie pastebėtus pažeidimus informuoja ugdymo įstaigos direktorių ir skyriaus vedėją bei pateikia rekomendacijas trūkumų pašalinimui. Konsultuoja maitinimo organizavimo srityje dirbantį personalą.

VALGIARAŠČIŲ IR VAIKŲ MAITINIMO ATITIKTIES PATIKRINIMO ŽURNALAS

Data	Patikrinimo rezultatas <i>(atitinka / neatitikimo aprašymas)</i>	Siūlomi neatitikimų taisymai	Ištaisymo terminas (data, val.)	Įvykdyta (data, val.)	V., pavardė, parašas

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

ažikliai:

E 102	tartrazinas
E 104	chinolino geltonasis
E 110	saulėlydžio geltonasis FCF, apelsinų geltonasis S
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 154	rudasis FK
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	ciklamo rūgštis ir jos natrio bei kalcio druskos
E 954	sacharinas ir jo natrio, kalio bei kalcio druskos
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	Kalcio 5'-ribonukleotidai
E 635	Dinatrio 5'-ribonukleotidai

**VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMŲ MAISTO PRODUKTŲ IR PATIEKALŲ
DAŽNUMAS¹**

Maisto produktai ir patiekalai ²	Visos paros maitinimas	Trys maitinimai per dieną	Vienas arba du maitinimai per dieną
1. Patiekalai iš raudonos mėsos	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.
2. Patiekalai iš baltos mėsos	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.
3. Termiškai apdoroti mėsos gaminiai	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.
4. Termiškai neapdoroti mėsos gaminiai	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.
5. Žuvis ir žuvies patiekalai	Ne mažiau kaip 1 kartas/sav.	Ne mažiau kaip 1 kartas/sav.	Ne mažiau kaip 1 kartas/sav.
6. Subproduktai ir jų patiekalai (kepenys, liežuvis)	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.
7. Pieno produktai ar jų patiekalai	Ne mažiau kaip 1 kartas/d.	Ne mažiau kaip 1 kartas/d.	Ne mažiau kaip 2 kartus/sav.
8. Ankštiniai, ankštinės daržovės ir jų patiekalai	Ne mažiau kaip 3 kartus/sav.	Ne mažiau kaip 3 kartus/sav.	Ne mažiau kaip 1 kartas/sav.
9. Kruopos, javų dribsniai (išskyrus šlifuosius ryžius) ir jų patiekalai	Ne mažiau kaip 7 kartus/sav.	Ne mažiau kaip 5 kartus/sav.	Ne mažiau kaip 3 kartus/sav.
„10. Šlifuoti ryžiai (išskyrus plikytus ryžius) ir jų patiekalai	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.“
11. Pusryčių dribsniai	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.
12. Makaronai ir jų patiekalai	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.
13. Virtos ar keptos bulvės (su daug baltymų turinčiais produktais)	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.
14. Virtų bulvių patiekalai	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.
15. Tarkuotų bulvių patiekalai	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.
16. Daržovės	Ne mažiau kaip 3 rūšys/d.	Ne mažiau kaip 3 rūšys/d.	Ne mažiau kaip 2 rūšys/d.
17. Vaisiai	Ne mažiau kaip	Ne mažiau kaip	Ne mažiau kaip

	1 rūšis/d.	1 rūšis/d.	1 rūšis/d.
18. Vaisių sultys arba daržovių-vaisių sultys	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.
19. Daržovių sultys	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.
20. Gėrimai su pridėtinu cukrumi	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.
21. Desertai (ne mažiau kaip 50 proc. vaisių)	Ne daugiau kaip 4 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.
22. Desertai viso grūdo ar (ir) pieno produktų pagrindu)	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.

¹ Vegetarinio maitinimo valgiaraščiams sudaryti gyvūninių maisto produktų ir patiekalų patiekimo dažnumas netaikomas.

² Patiekalai, kurių sudėtyje yra kelių grupių maisto produktų, priklauso tai grupei, kurios maisto produktų dalis yra didžiausia (pvz.: plovas su vištiena (ryžiai 100 g, vištiena 70 g, morkos 20 g ir kiti maisto produktai, kurių kiekis mažesnis nei 20 g) priklauso „Šlifuočių ryžių ir jų patiekalų“ grupei.

**LEIDŽIAMAS CUKRŲ, DRUSKOS IR PRIVALOMAS SKAIDULINIŲ MEDŽIAGŲ
KIEKIS VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMUOSE MAISTO PRODUKTUOSE¹ IR
PATIEKALUOSE**

Eil. Nr.	Maisto produktai ar patiekalai	Cukrų kiekis (g) ne didesnis nei/100 g (ml)	Druskos kiekis (g) ne didesnis nei/100 g (ml)	Skaidulinių medžiagų (g) ne mažesnis nei/100 g
1.	Mėsos ir žuvies (išskyrus silkę) patiekalai ir gaminiai	3	1,7	-
2.	Silkė	5	2,5	-
3.	Pieno gaminiai			
3.1.	Jogurtai, varškės gaminiai	10 ²	1	
3.2.	Sūriai	-	1,7	-
3.3.	Kiti pieno gaminiai, išskyrus desertus	5	1	-
4.	Grūdinių augalų produktai			
4.1.	Ruginė duona (ne mažiau kaip 30 proc. sausos produkto masės sudaro rugiai)	5	1,2	6
4.2.	Kita duona ir duonos gaminiai	5	1	5
4.3.	Smulkieji pyrago gaminiai ir miltinės konditerijos gaminiai	16	1	-
4.4.	Pusryčių dribsniai ir javainiai	16	1	6
4.5.	Ekstruduoti ar pūsti pyrago gaminiai (javinukai, duoniukai, trapučiai ir pan.)	16	1	-“
5.	Džiovinti vaisiai ir džiovintos uogos ar jų gaminiai	0 (pridėtinių cukrų)		-
6.	Maitinimo paslaugos teikėjo pagaminti patiekalai	5 (pridėtinių cukrų)	1	-
7.	Desertai	16	1	-
8.	Gerti skirti produktai, išskyrus nurodytus 3.1 ir 3.3 papunkčiuose			
8.1.	Sultys (vaisių ir (ar) daržovių)	-	0	-
8.2.	Kiti gėrimai (sulčių gėrimai, nektarai, gaivieji gėrimai ir pan.)	5	0	-
8.3.	Maitinimo paslaugos teikėjo pagaminti gėrimai	5	-	-
9.	Kiti maisto produktai, nenurodyti 1–8 punktuose, išskyrus vaisius	5	1	-

¹ Maisto produktams, atitinkantiems maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė“ kriterijus, šio priedo reikalavimai netaikomi.

² 2019–2020 mokslo metais 9 g/100g (ml); 2020–2021 mokslo metais 8 g/100g (ml); 2021–2022 mokslo metais 7 g/100g (ml); 2022–2023 mokslo metais 6 g/100g (ml); 2023-2024 ir vėlesniais mokslo metais 5 g/100 g (ml).