

PATVIRTINTA
Kauno Panemunės lopšelio-darželio
Direktorius
2023-10-04 įsakymas Nr. V-188

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 – nustatyti vaikų maitinimo organizavimo dalyvių funkcijas ir 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.

4. Vaikų maitinimas organizuojamas vadovaujantis patvirtintais Lietuvos Respublikos įstatymais, Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimais, Lietuvos higienos normomis, Europos Sąjungos reglamentais, Kauno miesto savivaldybės sprendimais, Kauno miesto savivaldybės visuomenės sveikatos biuro direktoriaus patvirtintais vidaus teisės aktais ir kitais teisės aktais.

II SKYRIUS SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽTYS

5. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžtys:

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

5.2. **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.

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

maistas.

5.4. **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.

5.5. **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.

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

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

5.8. **Valgiaraštis** – rengiamas ne mažiau 15 (penkiolikos) dienų laikotarpiui numatomų patiekti vartoti maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

5.9. **Preliminarus valgiaraštis-reikalavimas** – rengiamas valgiaraštis-reikalavimas, pagal ugdymo įstaigos direktoriaus patvirtintą valgiaraštį, kuriame surašomas planuojamas valgančiųjų skaičius.

5.11. **Valgiaraštis – reikalavimas** – rengiamas valgiaraštis-reikalavimas, pagal ugdymo įstaigos direktoriaus patvirtintą valgiaraštį, kuriame surašomas tikslus valgančiųjų skaičius.

5.12. **Preliminarus valgiaraštis – reikalavimas** – rengiamas valgiaraštis-reikalavimas, pagal ugdymo įstaigos direktoriaus patvirtintą valgiaraštį, kuriame surašomas planuojamas valgančiųjų skaičius.

5.13. **Nereikšmingas vienkartinis valgiaraščio keitimas** – vieno maisto produkto ar patiekalo pakeitimas tos pačios maisto produktų grupės kitu maisto produktu ar patiekalu, kai maistinė vertė nepablogėja, o energinė vertė pasikeičia ne daugiau kaip 10 (dešimt) procentų.

5.14. **Informacinė sistema „VALGA“ (toliau – IS „Valga“)** – ugdymo įstaigose naudojama maitinimo administravimo informacinė sistema, kurioje tvarkomi įstaigų

maitinimo valdymo ir apskaitos duomenys, rengiami valgiaraščiai, patiekalų technologinės kortelės, valgiaraščiai-reikalavimai, tvarkomi ir kaupiami maisto produktų sandėlio apskaitos duomenys.

5.15. **Biuras** – Kauno miesto savivaldybės visuomenės sveikatos biuras, organizuojantis ir teikiantis visuomenės sveikatos priežiūros paslaugas fiziniams ir juridiniams asmenims.

5.16. **Maitinimo organizavimo specialistas** – Biuro Maitinimo organizavimo specialistas, vykdamas maitinimo organizavimo priežiūrą įstaigoje.

5.17. **Visuomenės sveikatos specialistas** – Biuro visuomenės sveikatos specialistas, vykdamas visuomenės sveikatos priežiūrą įstaigoje.

5.18. **Vaikų sveikatos stebėsenos informacinė sistema (toliau – VSSIS)** – informacinė sistema, kurioje centralizuotai valdomi vaikų, lankančių ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklas ir profesinio mokymo įstaigas, asmens duomenys apie sveikatą.

5.19. **Geros higienos praktikos taisyklės (toliau – GHPT)** – taisyklės, kurios skirtos gaminamo maisto saugos užtikrinimui viešojo maitinimo įmonėse.

III SKYRIUS

VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO DALYVIAI IR JŲ FUNKCIJOS

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

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

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

8.1. nustato ir tvirtina vaikų maitinimų skaičių dienoje;

8.2. atsako už Taisyklių taikymą ir jų vykdymo kontrolę;

8.3. priima sprendimą dėl pritaikyto maitinimo ar perspektyvinių valgiaraščių sudarymo;

8.4. raštu tvirtina pritaikyto maitinimo ir perspektyvinių valgiaraščius;

8.5. atsako už patvirtinto perspektyvinio valgiaraščio viešinimą Įstaigos interneto svetainėje;

- 8.6. raštu tvirtina patiekalų receptūras ir technologinius gamybos aprašymus;
- 8.7. „Valga IS“ patvirtina valgiaraštį-reikalavimą ir jį pasirašo;
- 8.8. nustato maisto produktų išdavimo tvarką;
- 8.9. nustato nemokamą maitinimą Įstaigoje gaunantiems vaikams nemokamo maitinimo teikimo tvarką;
- 8.10. paskiria asmenis atsakingus už maisto paramos programų vykdymą ir apskaitą (paraiškų, ataskaitų pildymas, tikslinimas);
- 8.11. bendrauja su išorės kontroliuojančiomis institucijomis;
- 8.12. nustato vidaus tvarką tiek darbuotojams, tiek vaikų tėvams, kad vyktų sklandus ir nepertraukiamas maitinimo organizavimo procesas;
- 8.13. prižiūri, kad gamybinės, maisto produktų sandėliavimo, darbuotojų persirengimo patalpos būtų tvarkingos ir prižiūrėtos, atitiktų teisės aktų reikalavimus;
- 8.14. paskiria asmenis atsakingus prižiūrėti, kad prietaisai ir įrenginiai, naudojami gamyboje, būtų techniškai tvarkingi, jei reikalaujama – metrologiškai tikrinami, ir eksploatuojami teisės aktų nustatyta tvarka;
- 8.15. paskiria asmenis kurie vykdo maisto produktų (prireikus – ir maitinimo paslaugos) pirkimą;
- 8.16. paskiria asmenis kurie atsako už maisto produktų (prireikus – ir maitinimo paslaugos) sutarčių sudarymą, užtikrinant racionalų lėšų naudojimą, prioritetą teikiant centralizuoto pirkimo sutarčių sudarymui;
- 8.17. paskiria asmenis kurie ne vėliau kaip prieš mėnesį informuoja maitinimo organizavimo specialistą ir Įstaigos sandėlininką apie poreikį atlikti produktų asortimento, kiekių ir techninių reikalavimų įvertinimą naujai organizuojamiems maisto produktų pirkimams;
- 8.18. tvirtina maitinimo organizavimo procesų priežiūros ir stebėsenos aktus;
- 8.19. nustato vidaus tvarką tiek darbuotojams, tiek vaikų tėvams, kad vyktų sklandus ir nepertraukiamas maitinimo organizavimo procesas;
9. Įstaigos atsakingas asmuo (sandėlininkas):
 - 9.1. atsako už maisto produktų užsakymus vadovaujantis sudarytomis maisto pirkimo sutartimis ir preliminariais valgiaraščių-reikalavimų duomenimis;
 - 9.2. atsako už maisto produktų sandėliavimą, vykdo savikontrolę, tinkamai ir laiku pildydamas savikontrolės dokumentus;

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

9.4. 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;

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

9.6. gautas maisto produktų sąskaitas faktūras ir suveda į „Valga IS“.

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

9.8. atsako už „Valga IS“ nurašytų valgiaraščių atspausdinimą ir perdavimą Įstaigos direktoriui tvirtinti ir pateikimą virtuvės personalui;

9.9. Įstaigos direktoriaus prašymu pateikia atitinkamo laikotarpio maisto produktų asortimentą ir kiekius maisto produktų pirkimams;

9.10. seka maisto produktų sutarčių vertes ar kitas maisto produktų sutarčių sąlygas ir informuoja Įstaigos direktorių ir maitinimo organizavimo specialistą apie maisto produktų sutarčių vertės išpirkimą ar esminės maisto produktų sutarties sąlygos pažeidimą;

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

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

9.13. informuoja Įstaigos direktorių, maitinimo organizavimo specialistą apie gautus nekokybiškus ir maitinimui netinkamus maisto produktus;

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

10. Įstaigos atsakingas asmuo (virėjas):

10.1. laikydamasis Taisyklių reikalavimų gamina maistą pagal preliminarųjį valgiaraštį-reikalavimą ir valgiaraštį-reikalavimą, patiekalo receptūras ir gamybos technologijos aprašymus;

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

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

10.4. 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, nustatęs, kad į virtuvę buvo atiduota per didelis maisto produktų kiekis ir kuriuos nurodo sandėlininkas. Grąžindamas maisto produktus virėjas 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;

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

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

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

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

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

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

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

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

10.13. pastebėjęs technologinėje kortelėje ar jos aprašyme klaidą, informuoja maitinimo organizavimo specialistą;

11. Įstaigos atsakingas asmuo (ikimokyklinio ugdymo mokytojo padėjėjas):
 - 11.1. vadovaudamasis Taisyklėmis;
 - 11.2. nuvalo šlapiuoju būdu, prireikus – dezinfekuoja stalus prieš serviravimą;
 - 11.3. serviruoja vaikų maitinimui skirtus stalus;
 - 11.4. nurenka stalus ir sutvarko maitinimo patalpą, išplauna indus ir įrankius;
 - 11.5. parsineša maistą į grupę iš virtuvės tam skirtuose ženklintuose induose su dangčiais pagal sudarytą maisto išdavimo grafiką;
 - 11.6. atsako už grupės inventoriaus ženklimą;
 - 11.7. informuoja Įstaigos direktorių, maitinimo organizavimo specialistą apie valgiaraščio-reikalavimo, maisto saugos ir higienos reikalavimų neatitiktį;
12. Įstaigos atsakingas asmuo (mokytojas):
 - 12.1. atsako už maisto (patiekalo) porcijos pateikimą vaikui. Porcijos dydis nurodomas valgiaraštyje (skelbiamas vaikų priėmimo-nusirengimo patalpoje);
 - 12.2. informuoja Įstaigos direktorių, maitinimo organizavimo specialistą apie valgiaraščio-reikalavimo, maisto saugos ir higienos reikalavimų neatitiktį;
 - 12.3. informuoja Įstaigos direktorių, maitinimo organizavimo specialistą, virėją apie porcijų trūkumą arba papildomą kiekį;
13. maitinimo organizavimo specialistas:
 - 13.1. sudaro valgiaraščius pagal Biuro maitinimo organizavimo skyriaus Valgiaraščių derinimo tvarką;
 - 13.2. nustatytu laiku (t.y. 9:15 val.) užrakina vaikų lankomumo žymėjimą elektroniniame dienyne „Mūsų darželis“ ir pagal vaikų skaičių ruošia valgiaraštį-reikalavimą;
 - 13.3. pateikia Įstaigos direktoriui raštu patvirtinti, virėjui susipažinti perspektyviniuose valgiaraščiuose ir valgiaraščiuose-reikalavimuose nurodytų patiekalų receptūras ir gamybos technologinius aprašymus;
 - 13.4. bendradarbiaujant su virėjomis organizuoja termiškai apdorojamų patiekalų kontrolinius virimus-kepinus, įsisavinant naujas gamybos technologijas, pradedant gaminti naujus patiekalus ne iš recenzuotų leidinių arba gavus virtuvės darbuotojų ir (ar) kitų institucijų specialistų pastabas, dėl technologinių kortelių netikslumo;
 - 13.5. kontroliuoja, ar sandėlininkas išduoda maisto produktus vadovaudamasis valgiaraščiu-reikalavimu;

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

13.7. kontroliuoja, ar virėjai ir kiti Įstaigos darbuotojai laikosi Taisyklių reikalavimų;

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

13.9. pagal kompetenciją teisės aktų nustatyta tvarka prižiūri, kad vaikų maitinimas Įstaigoje atitiktų teisės aktų reikalavimus;

13.10. informuoja raštu Įstaigos direktorių apie valgiaraščio-reikalavimo, maisto saugos ir higienos neatitiktį;

13.11. Įstaigos direktoriaus prašymu įvertina perspektyvinio valgiaraščio pakeitimus ir, atsižvelgdamas į juos, pateikia informaciją maisto pirkimams (maisto produktų asortimentas ir techninė specifikacija, kiekis, reikalavimai tiekėjui);

13.12. periodiškai mėnesio eigoje ir privalomai mėnesio pabaigoje sutikrina ar atitinka valgančiųjų skaičius sistemose: elektroniniame dienyne „Mūsų darželis“ ar kt. dienyne ir IS „Valga“;

13.13. iki einamosios savaitės pabaigos atnaujina ateinančios savaitės valgiaraščius elektroniniame dienyne „Mūsų darželis“;

13.14. konsultuoja maitinimo klausimais Įstaigos darbuotojus ir vaikų tėvus (globėjus);

13.15. ne rečiau kaip vieną kartą per mėnesį tikrina 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;

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

13.17. informuoja ugdymo įstaigos direktorių ar (ir) skyriaus vedėją apie darbo nesklaidumus;

14. visuomenės sveikatos specialistas:

14.1. stebi ir fiksuoja valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitiktį;

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

14.4. 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);

14.5. stebi ir vertina naujo perspektyvinio valgiaraščio ir pavienių maisto produktų (patiekalų) populiarumą grupėse;

14.6. raštu informuoja Įstaigos direktorių ir maitinimo organizavimo specialistą apie mokinio sveikatos pažymėjime Nr. E027-1 nurodytas rekomendacijas, reikalingas pritaikytam maitinimo valgiaraščiui parengti;

14.7. informuoja Įstaigos vadovą pagal kuruojamą sritį apie darbo nesklaidumus;

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

14.9. bendradarbiauja su maitinimo organizavimo specialistu sveikatai palankios mitybos klausimais;

IV SKYRIUS

VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO SPECIALIEJI REIKALAVIMAI

15. Lopšelio-darželio direktorius atsako už tai, kad būtų sudarytos sąlygos vaikų maitinimui organizuoti.

16. Direktorius bei jo paskirti atsakingi asmenys atsako už vaikų maitinimo organizavimą ir Tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą.

17. 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.

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

19. Maitinimai skirstomi į pagrindinius – pusryčius, pietus, 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 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.

20. 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.

21. 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 davinius); rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto davinius); 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

volioti ar džiovėsėliais 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 Tvarkos aprašo 3–5 prieduose nustatytų reikalavimų.

22. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

22.1. patiekiamas šiltas maistas gaminamas, kurio temperatūra išdavimo metu turi būti ne žemesnė kaip 63⁰C ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną;

21.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas ir įvairus;

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

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

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

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

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

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

21.9. 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);

21.10. 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.

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

21.12. pienas ir kiti gėrimai vaikams neteikiami šalti, rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip 15⁰C;

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

21.14. maistas turi būti patiekiamas estetiškai.

22. Įstaigoje sudarytaos 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.

23. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, ištrupėjusius, įskilusius, apdaužytais kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus, vienkartinius įrankius.

24. Visi pietų metu patiekiami patiekalai nurodomi valgiaraštyje. Įstaigoje valgiaraščiai skelbiami vaikų priėmimo–nusirengimo patalpoje ir šalia virtuvės bei „Mūsų darželis“ dienyne;

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

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

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

26. Įstaiga dalyvauja Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programoje, finansuojamose Europos Sąjungos ir Lietuvos Respublikos valstybės biudžeto lėšomis.

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

V SKYRIUS

VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS ĮSTAIGOJE

28. 1–7 metų amžiaus vaikų maitinimo organizavimas:

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

28.2. Maitinimo organizavimo skyriaus specialistas rengia preliminarinius ir faktinius

dienos valgiaraščio reikalavimus, pagal valgančių vaikų ir darbuotojų skaičių;

28.3. 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.

28.4. 80 proc. vaikams patiekiamų patiekalų turi būti tausojančios patiekalai;

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

29. Jei pritaikyto maitinimo patiekalų ugdymo įstaigos virtuvėje pagaminti nėra galimybių, vaiko atstovams pagal įstatymą pateikus ugdymo įstaigai prašymą „Prašymas dėl leidimo ugdymo įstaigoje maitintis iš namų atneštu maistu“ turi galimybę pasirūpinti vaiko maitinimu ir maistą atnešti iš namų. Ugdymo įstaiga iš namų atneštą maistą, kuris turi atitikti SAM patvirtinto maitinimo organizavimo tvarkos aprašo reikalavimus, turi laikyti ir patiekti tinkamos temperatūros.

30. Pritaikyto maitinimo valgiaraščio rengimo, derinimo ir tvirtinimo laikotarpiu už vaiko maitinimo organizavimą atsakingi vaiko atstovai pagal įstatymą.

31. Pasikeitus Pažymėjime gydytojo nurodytoms rekomendacijoms vaiko atstovai pagal įstatymą, turi rašyti naują prašymą „Prašymas dėl pritaikyto maitinimo valgiaraščio“, pagal kurį atnaujinamas pritaikyto maitinimo valgiaraštis. Jei vaiko sveikatos būklė pagerėja, vaiko atstovai pagal įstatymą gali atsisakyti vaiko maitinimo pagal pritaikytą valgiaraštį parašę prašymą „Prašymas dėl pritaikyto maitinimo valgiaraščio atsisakymo“.

32. Įstaiga organizuoja nemokamą priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimą (nemokami pietūs) vadovaujantis Kauno miesto savivaldybės tarybos nustatyta mokinių nemokamo maitinimo tvarka;

33. Tėvai (globėjai);

33.1 Atsižvelgiant į vaiko buvimo ugdymo įstaigoje trukmę, vaiko atstovai pagal įstatymą gali pasirinkti vaiko maitinimų skaičių pateikiant ugdymo įstaigos direktoriui raštišką prašymą „Prašymas dėl vaiko maitinimų skaičiaus pasirinkimo“;

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

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

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

35. Atsakingas darbuotojas (mokytojas) kiekvieną darbo dieną iki 9:15 val. surenka duomenis apie atvykusių vaikų skaičių ir pateikia informaciją el. dienyne „Mūsų darželis“. Atsiradus nenumatytų aplinkybių (pvz., interneto trikdžiai, įrangos gedimas arba neturima el. dienyne „Mūsų darželis“), vaikų skaičius žodžiu perduodamas sandėlininkui.

36. Ugdyimo įstaigos darbuotojai pageidaujantys pietauti ugdyimo įstaigoje rašo prašymą „Prašymas dėl darbuotojų pietų“, kurį pateikia ugdyimo įstaigos atsakingam darbuotojui iki einamojo mėnesio paskutinės dienos. Esant nedarbingumui, informuoja atsakingą darbuotoją nedelsiant.

VI SKYRIUS

VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO TVARKA

36. Ugdyimo įstaiga vaikų maitinimą vykdo vadovaujantis parengtu ir patvirtintu ne mažiau 15 (penkiolikos) dienų valgiaraščiu.

37. Ugdyimo įstaigoje parengti ir patvirtinti valgiaraščiai negali būti senesni nei 1 (vienerių) metų.

38. Paruoštos technologinės kortelės atspausdinamos ir tvirtinamos ugdyimo įstaigos direktoriaus bei saugomos pagal ugdyimo įstaigoje nustatytą tvarką;

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

39.1. vadovaudamasis SAM patvirtinto maitinimo organizavimo tvarkos aprašu, Biuro valgiaraščių derinimo tvarkos aprašu ir kitais maitinimo organizavimą reglamentuojančiais teisės aktais, sudaro valgiaraščius, juos suderina su Maitinimo organizavimo skyriaus vedėju ir Įstaigos direktoriumi;

39.2. Pritaikyto maitinimo valgiaraščius įstaigoje sudaro atsižvelgiant į vaikų atstovų pagal įstatymą pateiktą prašymą „Prašymas dėl pritaikyto maitinimo valgiaraščio“ ir gydytojo užpildytame Pažymėjime pateiktus nurodymus. Jei Pažymėjime pateikta informacija netiksli ir nepakankama, pritaikytam maitinimo valgiaraščiui parengti, maitinimo organizavimo specialistas inicijuoja pokalbį su vaiko atstovais pagal įstatymą dėl pažymos tikslinimo;

39.2.1. Pritaikyto maitinimo valgiaraščius parengiami ne vėliau kaip per 30 (trisdešimt) darbo dienų nuo raštiškos informacijos gavimo;

39.2.2. Jei pritaikyto maitinimo patiekalų ugdymo įstaigos virtuvėje pagaminti nėra galimybių, vaiko atstovams pagal įstatymą pateikus ugdymo įstaigai prašymą „Prašymas dėl leidimo ugdymo įstaigoje maitintis iš namų atneštu maistu“ turi galimybę pasirūpinti vaiko maitinimu ir maistą atnešti iš namų. Ugdymo įstaiga iš namų atneštą maistą, kuris turi atitikti SAM patvirtinto maitinimo organizavimo tvarkos aprašo reikalavimus, turi laikyti ir patiekti tinkamos temperatūros.

39.2.3. Pritaikyto maitinimo valgiaraščio rengimo, derinimo ir tvirtinimo laikotarpiu už vaiko maitinimo organizavimą atsakingi vaiko atstovai pagal įstatymą.

39.2.4 Pasikeitus Pažymėjime gydytojo nurodytoms rekomendacijoms vaiko atstovai pagal įstatymą, turi rašyti naują prašymą „Prašymas dėl pritaikyto maitinimo valgiaraščio“ pagal kurį atnaujinamas pritaikyto maitinimo valgiaraštis. Jei vaiko sveikatos būklė pagerėja, vaiko atstovai pagal įstatymą gali atsisakyti vaiko maitinimo pagal pritaikytą valgiaraštį parašę prašymą „Prašymas dėl pritaikyto maitinimo valgiaraščio atsisakymo“.

39.3. sudaro valgiaraščius nemokamą maitinimą (nemokamus pietus) gaunantiems vaikams, vadovaujantis teisės aktais organizuoja davinių išdavimą;

39.4. 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;

39.5. 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;

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

40. Vaikų maitinimo valgiaraščiai 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 10 procentų. 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.

41. Vaikų nuo 1 iki 7 metų amžiaus maitinimo valgiaraščiai sudaromi (pasirinktinai):

41.1. pagal patiekalų receptūrų pavyzdžius arba savarankiškai maitinimo organizavimo specialisto, vadovaujantis SAM patvirtinto maitinimo organizavimo tvarkos aprašo reikalavimais;

41.2. Valgiaraščių tituliname lape nurodomas 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 išeišgos, be braukymų ar taisymų).

VII SKYRIUS

VALGIARAŠČIO – REIKALAVIMO SUDARYMO IR NAUDOJIMO TVARKA

42. Maitinimo organizavimo specialistas rengia valgiaraščius-reikalavimus, vadovaujantis įstaigoje naudojamu ne mažiau kaip 15 (penkiolikos) dienų valgiaraščiu, kuriame nurodomi gaminamų patiekalų produktų pavadinimai, patiekalų pavadinimai, valgymų skaičius per dieną, amžiaus grupės, porcijų skaičius ir svoris, produktų kiekis, papildomas produkto kiekis, planuojamas valgančiųjų skaičius ir kt.

43. Valgiaraštis-reikalavimas pradedamas rengti, kai el. dienyne „Mūsų darželis“ pateikiama informacija apie atvykusių vaikų skaičių.

43. Galimi nereikšmingi vienkartiniai valgiaraščio-reikalavimo pakeitimai:

43.1. 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 10 (dešimt) procentų;

43.2. kai maisto produktų trūkumas susidaro dėl valgančiųjų skaičiaus svyravimo;

43.3 kai maisto produktų trūkumas atsirado dėl tiekėjo kaltės (pristatytas mažesnis kiekis maisto produktų, nei buvo užsakyta, pristatyti maisto produktai buvo nekokybiški, todėl gražinti, maisto produktai nepristatyti ir kt.);

43.4. kai maisto produktų trūkumas atsirado dėl maisto produktų pirkimo sutartyje nurodytos maisto produktų pirkimo vertės išnaudojimo;

44. Valgiaraštis-reikalavimas tvirtinamas ugdymo įstaigos direktoriaus bei pasirašomas maitinimo organizavimo procese dalyvaujančių įstaigos darbuotojų (asmens atsakingo už sandėlį, virtuvės darbuotojo ir maitinimo organizavimo specialisto).

45. Preliminarių valgiaraščių-reikalavimų sudarymo reikalavimai:

45.1. sudaromi kiekvienai ateinančios savaitės dienai pagal planuojamą valgančiųjų skaičių, įsitraukiant daržovių, vaisių ir pieno produktus, gaunamus pagal vartojimo skatinimo ugdymo įstaigoje programas;

45.2. ateinančios savaitės valgančiųjų skaičius planuojamas atsižvelgiant į praėjusios arba einamosios savaitės vaikų lankomumo duomenis;

45.3. siekiant užtikrinti savalaikį vaikų maitinimą pusryčiams ir pietums skirti maisto produktai, kuriuos laiko atžvilgiu būtina pradėti gaminti iki sužinant einamosios dienos valgančiųjų skaičiui, išduodami pagal preliminarųjį valgiaraštį-reikalavimą, kiti maisto produktai – pagal valgiaraštį-reikalavimą.

45.4. preliminarus valgiaraštis-reikalavimas koreguojamas einamą dieną pagal į ugdymo įstaigą atvykusių vaikų ir personalo skaičių (koreguojami pusryčiai, pietūs ir vakarienė).

- esant nežymiam valgančiųjų pokyčiui, tikslinamas kitos dienos preliminarus valgiaraštis-reikalavimas pagal tos dienos faktinį valgančiųjų skaičių;

- esant žymiam valgančiųjų pokyčiui, valgančiųjų skaičius koreguojamas visuose planuojamos savaitės preliminaruose valgiaraščiuose-reikalavimuose;

- valgiaraštis-reikalavimas paruošiamas tą pačią darbo dieną, nebent to atlikti neleidžia kitos aplinkybės;

46. Paaiškėjus į ugdymo įstaigą atvykusių vaikų skaičiui, paruošiamas valgiaraštis-reikalavimas. Jeigu maisto produktų virtuvei buvo išduota per daug, lyginant su valgiaraščių-reikalavimu, skirtumas gražinamas į sandėlį, jeigu per mažai – išduodami į virtuvę papildomi maisto produktai. Galutinis išduotų maisto produktų kiekis turi atitikti parengtą valgiaraštį-reikalavimą.

47. Sandėlininkas atsako už valgiaraščių-reikalavimų maisto produktų grupių tikslinimą, įrašant papildomus kiekius. Prirašant papildomą kiekį iki 100 g į valgiaraštį - reikalavimą, įrašomas tik papildomas produkto kiekis, kadangi kiekis papildomai įrašomas vadovaujantis logiškumo principų ar suapvalinama iki pakuotės, nes negalima laikyti atidaryto produkto. Jei per papildomą kiekį nurašoma daugiau nei 100 g., komentaru skiltyje nurodoma kurios produktų grupės, kokie kiekiai ir dėl kokių aplinkybių papildomi. Kiekis gali būti papildomas šiais atvejais:

47.1. kai maisto produktų perteklius susidaro dėl valgančiųjų skaičiaus svyravimo;

47.2 kai maisto produktų perteklius atsirado dėl tiekėjo kaltės (pristatė didesnę kiekį maisto produktų, nei buvo užsakyta, pristatyti maisto produktai buvo nekokybiški, todėl gražinti, 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.

48. Esant 40 punkte nurodytiems atvejams turi būti koreguojamos technologinės kortelės IS „Valga“, kurios spausdinamos ir tvirtinamos ugdymo įstaigos direktoriaus bei pildomas „Valgiaraščio pakeitimo suderinimo aktas“, kuriame nurodomos priežastys, dėl kurių atsirado nereikšmingi vienkartiniai valgiaraščio-reikalavimo pakeitimai.

49. Valgiaraštis-reikalavimas tvirtinamas ugdymo įstaigos direktoriaus bei pasirašomas maitinimo organizavimo procese dalyvaujančių įstaigos darbuotojų (asmens atsakingo už sandėlį, virtuvės darbuotojo ir maitinimo organizavimo specialisto).

50. Pastebėjus klaidas valgiaraštyje-reikalavime ar sąskaitoje-faktūroje, atsakingas asmuo (maitinimo organizavimo specialistas ar sandėlininkas) nedelsiant elektroniniu laišku informuoja Kauno miesto savivaldybės sveikatos skyriaus vyriausiąjį specialistą ir (ar) maitinimo organizavimo skyriaus vedėją ir BĮ Kauno biudžetinių įstaigų buhalterinės apskaitos grupę. Informaciniame laiške nurodo ugdymo įstaigos pavadinimą, valgiaraščių-reikalavimų tipą, atšaukimo priežastis ir reikalingą atšaukimo laikotarpį. Jeigu šiuo laikotarpiu buvo atlikta inventorizacija, apie ją informuojama informaciniame laiške.

VIII SKYRIUS MAISTO PRODUKTŲ IŠDAVIMO TVARKA

51. Siekiant užtikrinti savalaikį vaikų maitinimą, maisto produktai iš sandėlio virtuvei išduodami pusryčiams 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.

52. Sandėlininkas pagal valgiaraštį-reikalavimą išduoda maisto produktus į virtuvę (atsiima iš virtuvės). Sandėlininkas ir virėjas palyginęs pagal preliminarųjį valgiaraštį-reikalavimą išduotus maisto produktus ir jų kiekius su valgiaraštyje-reikalavime nurodytais maisto produktais bei nustatęs, kad į virtuvę buvo atiduota per didelis maisto produktų kiekis sandėlininkas nurodo kuriuos produktus grąžinti ir virėjas grąžindamas maisto produktus turi vadovautis valgiaraščiu-reikalavimu ar preliminariuoju valgiaraščiu-reikalavimu ir įsitikinti, kad produktai būtų tokios būklės, kad būtų tinkami sandėliuoti nepažeidžiant higienos normų reikalavimų;

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

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

55. Paaikėjus 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.

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

a. 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;

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

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

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

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

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

IX SKYRIUS

VIDAUS AUDITO ATLIKIMO TVARKA

58. Maitinimo organizavimo specialistas inicijuoja vidaus audito atlikimą, kuriame dalyvauja ugdymo įstaigos direktoriaus įsakymu paskirtas (-i) atsakingas (-i) asmuo (-enys) (šis (-ie) asmuo (-enys) negali būti tiesiogiai susijęs (-ę) su maitinimo organizavimo procesais ugdymo įstaigoje) arba pats ugdymo įstaigos direktorius.

59. Vidaus auditas atliekamas ne rečiau nei 1 (vieną) kartą per metus.

60. Vidaus auditas atliekamas vadovaujantis GHPT klausimynu. Tikrinama ar yra higienos reikalavimus atitinkantys dokumentai, ar šiais dokumentais naudojantis galima pasiekti numatytų savikontrolės tikslų ir ar juos pakankamai supranta bei jais naudojami ugdymo įstaigos darbuotojai.

61. Vidaus audito metu duomenys išvadoms renkami bendraujant su darbuotojais, stebint darbo priemones ir veiklą, tikrinant saugos duomenų įrašus ir kt.

62. Patikrinimo rezultatai turi būti išdėstyti raštu. Atlikus vidaus auditą, užpildomas aktas. Jeigu nustatyta nuokrypių, turi būti pažymima, kokių veiksmų buvo imtasi ar reikia imtis, kad nukrypimai būtų likviduojami.

63. Pasibaigus vidaus auditui, audito komisijos nariai rengiamo susirinkimo metu ugdymo įstaigos direktoriui ir audituojamo padalinio atstovams pateikia apžvalgą apie audito eigą, pastabas, pastebėjimus, nurodo audito metu nustatytus trūkumus ar pažeidimus ir pateikia išvadas bei suderina korekcinius veiksmus.

64. Vidaus audite dalyvavę asmenys pasirašo dokumentuose, ugdymo įstaigos direktorius pasirašytinai patvirtina jog yra susipažinęs su vidaus audito išvadomis. Maitinimo organizavimo specialistas pasirašytus dokumentus skenuoja ir el. paštu pateikia maitinimo organizavimo skyriaus vedėjui, kuris gautus dokumentus užregistruoja dokumentų valdymo sistemoje „Kontora“.

65. Vidaus audito dokumentai saugomi ugdymo įstaigoje vadovaujantis ugdymo įstaigos dokumentacijos planu.

X SKYRIUS
BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

66. Vaikų maitinimo organizavimo, vykdymo ir priežiūros dalyviai yra atsakingi už tinkamą maitinimo tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą.

67. Tvarkos aprašas įsigalioja nuo jo patvirtinimo dienos ir galioja iki naujo Tvarkos aprašo patvirtinimo.

68. Dokumentų specialistas su juo pasirašytinai supažindina su vaikų maitinimu susijusius darbuotojus. Tvarkos aprašas skelbiamas įstaigos interneto svetainėje.

Maitinimo organizavimo Kauno
Panemunės lopšelyje-darželyje
tvarkos aprašo
2 priedas

Vardas, pavardė

Adresas

telefono numeris, elektroninis paštas

Ugdymo įstaigos
Direktoriui

**PRAŠYMAS
DĖL PRITAIKYTO MAITINIMO VALGIARAŠČIO**

20 __m. _____ mėn. _____ d.

Kaunas

Prašau, kad mano sūnui/duktai _____

(Vaiko vardas, pavardė)

lankančiam _____ grupę būtų maitinamas pagal individualų
pritaikyto maitinimo valgiaraštį.

Priedame sveikatos pažymą su gydytojo rekomendacijomis.

(vardas, pavardė, parašas)

Maitinimo organizavimo Kauno
Panemunės lopšelyje-darželyje
tvarkos aprašo
3 priedas

Vardas, pavardė

Adresas

telefono numeris, elektroninis paštas

Ugdymo įstaigos
Direktoriui

PRAŠYMAS
DĖL LEIDIMO YGDYMO ĮSTAIGOJE MAITINTIS IŠ NAMŲ ATNEŠTU
MAISTU

20 ___ m. _____ mėn. _____ d.

Kaunas

Prašau leisti mano sūnui/dukrai _____

(Vaiko vardas, pavardė)

lankančiam _____ grupę, maitintis namuose pagamintu ir iš namų
atneštu maistu.

Tėvų įsipareigojimai:

1. Prisiimu visišką atsakomybę už namuose paruoštų patiekalų saugą ir kokybę;
2. Susipažinau su draudžiamais maisto produktais išvardytais Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymo V-964 „Dėl vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ aktualioje redakcijoje;
3. Sutinku, kad iš namų atneštas maistas bus laikomas įstaigos virtuvės šaldytuve iki reikiamo maitinimo laiko;
4. Indai, kuriuose bus atnešamas maistas bus paženklinti nurodant vaiko vardą pavardę bei grupę ir pritaikyti maistui laikyti bei šildyti mikrobangų krosnelėje;
5. Sutinku, kad iš namų atneštas maistas bus šildomas mikrobangų krosnelėje.

(parašas, vardas, pavardė)

Maitinimo organizavimo Kauno
Panemunės lopšelyje-darželyje
tvarkos aprašo
4 priedas

Vardas, pavardė

Adresas

telefono numeris, el. paštas

Ugdymo įstaigos
Direktoriui

**PRAŠYMAS
DĖL PRITAIKYTO MAITINIMO VALGIARAŠČIO ATSIŠAKYMO**

20 __ m. _____ mėn. _____ d.

Kaunas

Atsižvelgiant į mokinio sveikatos pažymėjime pateiktas gydytojo rekomendacijas,
prašau, neorganizuoti mano _____ sūnaus/dukros
maitinamo pagal

(Vaiko vardas, pavardė)

individualų valgiaraštį. Prašau, maitinimą organizuoti pagal patvirtintą ugdymo
įstaigoje taikomą valgiaraštį.

Maitinimo organizavimo Kauno
Panemunės lopšelyje-darželyje
tvarkos aprašo
5 priedas

Vardas, pavardė

Adresas

telefono numeris, el. paštas

Ugdymo įstaigos
Direktoriui

PRAŠYMAS
DĖL VAIKO MAITINIMŲ SKAIČIAUS PASIRINKIMO

20 __m. _____ mėn. _____ d.
Kaunas

Prašau leisti atsisakyti pusryčių, pietų, vakarienės (*pabraukti tinkamą (-us)*) mano dukrai/sūnui

_____, gimusiai (-iam)

_____,
(Vaiko vardas, pavardė)

lankančiai (-iam) _____ grupę, nuo _____ iki

_____.

(vardas, pavardė, parašas)

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

Dažikliai:

| | |
|-------|---|
| E 102 | tartrazinas |
| E 104 | chinolino geltonasis |
| E 110 | saulėlydžio geltonasis FCF, apelsinų geltonasis S |
| E 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 | žalasis 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 | Kalcio5'-ribonukleotidai |
| E 635 | Dinatrio5'-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 šlifvuotus ryžius) ir jų patiekalai | Ne mažiau kaip 7 kartus/sav. | Ne mažiau kaip 5 kartus/sav. | Ne mažiau kaip 3 kartus/sav. |
| „10. Šlifvuoti 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. |

| | | | |
|---|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| patiekalai | | | |
| 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 1 rūšis/d. | Ne mažiau kaip 1 rūšis/d. | Ne mažiau kaip 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 pateikimo 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 ženklavimo 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).