

PATVIRTINTA
Vilniaus lopšelio-darželio „Sadutė“
Direktoriaus
2020 m. gruodžio 29 d.
įsakymu Nr. V-146

VILNIAUS LOPŠELIS-DARŽELIS „SADUTĖ“ VAIKŲ MAITINIMO DARŽELYJE ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Vilniaus lopšelis-darželis „Sadutė“ (toliau – įstaiga) vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – tvarkos aprašas) reglamentuoja ikimokyklinio ir priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimą Vilniaus lopšelyje-darželyje „Sadutė“.

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

3. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai:

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

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

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

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

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

5. Maisto produktų inventorizacija įstaigose atliekama pagal inventorizacijos taisyklės, patvirtintas Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimu.

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

II. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

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

8. Sudarant sutartį dėl maisto produktų tiekimo lopšelio-darželio vaikų maitinimui (toliau – maisto produktų tiekimo sutartis) sudaro steigėjas arba pati įstaiga.

9. Darbuotojai, kurių veikla susijusi su maisto produktų tvarkymu, išdavimu ir sandėliavimu, maisto gaminimu, prieš pradėdamas dirbti ir vėliau, kiekvienais metais, turi pasitikrinti sveikatą Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka.

10. Darbuotojai, kurių veikla susijusi su maisto produktų tvarkymu, išdavimu ir sandėliavimu, maisto gaminimu, prieš pradėdami dirbti ir vėliau, kas dveji metai, išklauso higienos įgūdžių mokymus ir turi turėti teisės aktų nustatyta tvarka, galiojantį sveikatos žinių atestavimo pažymėjimą.

11. Periodiškai (mažiausiai vieną kartą per metus), savikontrolės sistemos vykdymo užtikrinimui, turi būti atliekamas vidinis maisto tvarkymo auditas.

III. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

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

13. Įstaigoje organizuojamos:

13.1. vaikų maitinimo paslaugos, už kurias Vilniaus miesto savivaldybės tarybos nustatytą užmokestį moka tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai);

13.2. nemokamas vaikų maitinimas, kuris yra skiriamas Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatymo nustatyta tvarka ir finansuojamas iš valstybės biudžeto specialiosios tikslinės dotacijos savivaldybės biudžetui bei savivaldybės biudžeto. Nemokamas maitinimas organizuojamas vadovaujantis Vilniaus miesto savivaldybės tarybos nustatyta mokinių nemokamo maitinimo tvarka.

14. Pritaikytas maitinimas organizuojamas atsižvelgiant į gydytojo pažymą su nurodymais apie vaikų maitinimą. (F Nr. 027-1/a ir F Nr.027/a).

15. 1–7 metų amžiaus vaikams maitinimas organizuojamas ne rečiau kaip kas 3,5 valandas. Vaikai valgo pusryčius, pietus ir vakarienę.

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

17. Įstaigoje maistas gaminamas atsižvelgiant į fiziologinius vaikų poreikius, amžiaus ypatumus, sveikos mitybos principus ir taisykles. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

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

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

17.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams: virimui vandenyje ar garuose, troškinimui;

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

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

17.6. rūkyti mėsos gaminiai vaikų maitinimui netiekiami;

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

17.8. kiekvieną dieną turi būti patiekta šviežių daržovių ar vaisių;

17.9. 80 % patiekiamų patiekalų turi būti tausojantys patiekalai.

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

17.11. Valgiaraščių energinė ir maistinė vertė nuo normų gali nukrypti ne daugiau nei 5 %.

18. Karštas pietų patiekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštiniai augalai, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu turi būti patiekiamos daržovės, vaisiai arba jų salotos.

19. Vaikų maitinimui draudžiamos tiekti šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir jo gaminiai; konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; sūrūs gaminiai (kuriuose natrio daugiau kaip 1 g/100 g); maisto produktai bei kramtomoji guma su maisto priedais (šio Tvarkos aprašo 3 priedas); gazuoti gėrimai; energiniai gėrimai; gėrimai ir maisto produktai, pagaminti iš (arba kurių sudėtyje yra) kavamedžio pupelių kavos ar jų ekstrakto; cikorijos, gilių ar grūdų gėrimai (kavos pakaitalai); kisieliai; sultinių, padažų koncentratai; rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai; nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; žlėgtainiai; mechaniškai atskirta mėsa ir jos gaminiai; subproduktai ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis); maisto papildai; maistas, pagamintas iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau– GMO), arba maistas, į kurio sudėtį įeina GMO; maisto produktai, neatitinkantys šio tvarkos aprašo 4 priede nustatytų kokybės reikalavimų.

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

21. Įstaigoje maitinimas organizuojamas pagal penkiolikos dienų perspektyvinį valgiaraštį, kurį rengia įstaigos maitinimo organizavimo ir higienos priežiūros specialistas. Perspektyvinis valgiaraštis yra suderinamas su teritorine maisto ir veterinarijos tarnyba teisės aktų nustatyta tvarka.

22. Atskiri valgiaraščiai sudaromi lopšelio (vadovaujantis 1-3 m. vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis) ir darželio (vadovaujantis 4-7 m. vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis) grupėms. Jei lopšelyje-darželyje sudaromos mišrios grupės, valgiaraščiai sudaromi vadovaujantis 4-7 m. rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis.

23. Vaikai maitinami pagal valgiaraščius, patvirtintus įstaigos direktoriaus.

24. Sudarant valgiaraščius atsižvelgiama į tai, kad pusryčiams vaikas turi gauti 20-25 proc., pietums – 35-40 proc. priešpiečiams – 10-15 proc., vakarienei 20-25 proc. rekomenduojamo paros raciono.

26. Kiekvienais mokslo metais įstaigos maitinimo organizavimo specialistas, atsižvelgdamas į grupių dienos ritmą, parengia maisto atsiėmimo grafikus. Maitinimo grafikas turi būti sudaromas tokiaame laiko intervale:

26.1. pusryčiai – nuo 8.30 val. iki 8.50 val.;

26.2. pietūs – nuo 11.35 val. iki 12.20 val.;

26.4. vakarienė – nuo 15.30 val. iki 16.00 val.

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

28. Tėvai (kiti vaiko globėjai):

28.1. pateikdami prašymą įstaigos direktoriui turi teisę pasirinkti maitinimų rūšis, bet ne mažiau kaip du maitinimus. Tėvai gali atsisakyti pusryčių arba vakarienės;

28.2. apie planuojamus kito mėnesio maitinimų pakeitimus tėvai privalo informuoti iki einamo mėnesio priešpaskutinės darbo dienos;

28.3. jeigu vaikas nevalgo vakarienės, jį privalo pasiimti iki tol, kol grupės vaikai pradės vakarieniauti;

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

29. Dietistas:

29.1. rašo kiekvienos dienos valgiaraščius (pareikalavimus), kuriuose nurodo gaminamų patiekalų pavadinimus ir produktų kiekius;

29.2. kitos dienos valgiaraštį (forma Nr. 299) rašo iš vakaro. Kitos dienos pusryčiai gaminami pagal einamos dienos vaikų skaičių;

29.3. konkrečios dienos valgiaraštis patikslinamas tada, kai kiekvieną rytą 9.30 val. pedagogai pažymi vaikus dienyne;

29.4. apskaičiuoja, kiek vaikų, kokiais šifrais valgys ir duomenis pateikia virėjoms;

29.5. direktoriaus pasirašytą valgiaraštį perduoda sandėlininkui dėl produktų, skirtų einamos dienos patiekalų gaminimui išdavimo;

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

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

30. Sandėlininkas yra materialiai atsakingas asmuo, kuris:

30.1. atsižvelgdamas į dienos valgiaraštį, suderinus su maitinimo organizavimo specialistu, užsako reikalingus maisto produktus numatytiems patiekalams gaminti;

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

30.3. maisto sąskaitose-faktūrose prie produktų pavadinimų užrašo kodus ir pasirašytas sąskaitas-faktūras pateikia biudžetinės įstaigos buhalteriiui;

30.4. produktus iš sandėlio išduoda virėjoms tik pagal dienos valgiaraštį. Iš vakaro išduoda produktus ateinančios dienos pusryčiams, pietums ir vakarienei po likusius produktus patiekalams gaminti išduoda tik tada, kai maitinimo organizavimo ir higienos priežiūros specialistas pabaigia rašyti einamos dienos valgiaraštį;

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

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

30.7. kas 10 dienų derina maisto produktų likučius su buhalteriu;

30.8. du kartus per savaitę važtaraščius pateikia biudžetinės įstaigos buhalteriiui;

30.9 kiekvieną dieną seka šaldymo įrenginių temperatūrą, atvežtų šaldytų produktų temperatūrą, pildo žurnalus.

31. Virėjas yra materialiai atsakingas asmuo, kuris:

- 31.1. pagal iš vakaro sudarytą valgiaraštį, analizuoja gaminio receptūras ir gamybos technologijos aprašymo korteles, susipažįsta su ateinančios dienos patiekalų ruošimo technologija;
- 31.2. pusryčius ruošia pagal vakarykštės dienos vaikų skaičių;
- 31.3. priima maisto produktus iš sandėlininko einamai dienai pagal iš vakaro sudarytą valgiaraštį. Priėmus produktus ir juos patikrinus (pagal svorį) pasirašo valgiaraštyje nurodytoje vietoje;
- 31.4. atlieka kontrolinius svėrimus;
- 31.5. atsako už tikslų maisto atidavimą pagal normą. Pasveria porciją vienam vaikui ir apskaičiavus išduoda į grupes atitinkamai pagal grupėse esančių vaikų skaičių;
- 31.6. maistą į grupes atiduoda tik pagal nustatytą maisto atsiėmimo grafiką;
- 31.7. matuoja ir fiksuoja patiekalų šiluminio apdorojimo temperatūrą žurnale.
32. Vaikų maitinimo procesą grupėje organizuoja ir už jį atsako grupės pedagogas.
33. Lopšelio-darželio taryba turi teisę patikrinti virtuvę, maisto sandėlį ir patiekalų gamybos procesą.
34. Vaikų grupėse privalo būti geriamojo vandens (rekomenduotina kambario temperatūros), kuris būtų bet kuriuo metu prieinamas vaikams.

IV. MOKESTIS UŽ MAITINIMO PASLAUGAS

35. Išlaidos vaikų mitybai padengti yra apskaičiuojamos vadovaujantis Vilniaus miesto savivaldybės tarybos sprendimais.
36. Mokestis yra mokamas už kiekvieną lankytą arba nelankytą ir nepateisintą dieną.

V. MAISTO BLOKO PATALPŲ IR ĮRANGOS PRIEŽIŪRA

37. Maisto produktų tiekimas į įstaigą, jų laikymas, maisto gaminimas ir maisto tvarkymo įranga turi atitikti Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos ir kitų teisės aktų reikalavimus.
38. Visos maisto bloko patalpos valomos ir dezinfekuojamos pagal būtinumą arba sudarytą valymo ir dezinfekavimo darbų planą. Valymo ir dezinfekavimo darbai turi būti fiksuojami žurnale.
39. Indai ir įrankiai turi būti plaunami naudojant tik indų plovimui skirtas priemones.
40. Maistą liečiantiems paviršiams valyti ir dezinfekcijai naudojami valikliai, dezinfektantai, kiti biocidai turi būti teisės aktų nustatyta tvarka leistini naudoti Lietuvos Respublikoje. Jie naudojami laikantis gamintojo nurodymų. Ant maistą liečiančių paviršių neturi likti ploviklių, biocidų likučių.
41. Šviestuvai turi būti valomi pagal reikmes, bet ne rečiau kaip du kartus per metus.
42. Kenkėjų kontrolė ir naikinimas atliekami teisės aktų nustatyta tvarka.
43. Kontrolės prietaisai ir įrengimai naudojami, prižiūrimi ir metrologiškai tikrinami vadovaujantis teisės aktuose nustatytais reikalavimais.
44. Maisto bloko patalpos turi atitikti higienos ir sanitarijos normų reikalavimus.

VI. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

48. Lopšelyje-darželyje „Sadutė“ už vaikų maitinimo organizavimą atsako dietistas.

49. Sandėlininkas atsakingas už produktų užsakymą, kokybiškų produktų priėmimą, tinkamą produktų laikymą, švarą ir tvarką sandėliuose, išdavimą, realizacijos terminus, dokumentus.

50. Virėjas atsako už paruošto maisto kokybę, išeigas ir saugą, švarą ir tvarką virtuvėje, vadovaujasi Geros Higienos praktikos taisyklėmis ir HN NR.15 „Maisto higiena“.

51. Maitinimo organizavimą koordinuoja įstaigos direktorius.
