

PATVIRTINTA
Utenos vaikų lopšelio-darželio
„Saulutė“ direktoriaus
2019 m. vasario 4 d. įsakymu Nr. V-5

UTENOS VAIKŲ LOPŠELIO-DARŽELIO „SAULUTĖ“ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKA

I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Utenos vaikų lopšelio-darželio „Saulutė“ (toliau – Mokykla) vaikų maitinimo organizavimo tvarka (toliau – Tvarka), parengta vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 patvirtintu Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašu (Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymo Nr. V-394 redakcija) (toliau – Tvarkos aprašas).

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

3. Vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimas:

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

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

3.3. **perspektyvinis 15 dienų valgiaraštis** – subalansuotas maistas 15 dienų (išlaikytos baltymų, riebalų, angliavandenių proporcijos), atitinkantis vaikų amžiui reikalingas normas;

3.4. **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 poreikius, parenkant toleruojamus maisto produktus, jų gamybos būdą, konsistenciją ir valgymo režimą, ir yra raštiškai rekomenduojamas gydytojo;

3.5. **cukrūs** – monosacharidai ir disacharidai, esantys maisto produkte;

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

3.7. **iš dalies hidrinti** - (iš dalies sukietinti, iš dalies hidrogenizuoti) **augaliniai riebalai** – skysti augaliniai aliejai, hidrinimo proceso metu paversti pusiau kietais.

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

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

6. Sutartys su maisto produktų tiekėjais sudaromos teisės aktų numatytais terminais.

7. Maisto produktų inventorizacija Mokykloje atliekama pagal inventorizacijos taisykles (ne rečiau kaip kartą per ketvirtį), patvirtintas Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimu.

8. Šios tvarkos reikalavimai privalomi visiems Mokykloje dirbantiems ir maitinimo procese dalyvaujantiems asmenims.

9. Nemokamas priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimas, kuris yra skiriamas Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatymo nustatyta tvarka ir finansuojamas iš valstybės biudžeto specialiosios tikslinės dotacijos savivaldybių biudžetams organizuojamas Utenos rajono savivaldybės tarybos nustatyta mokinių nemokamo maitinimo organizavimo tvarka.

10. Vaikų maitinimą gali organizuoti tik maisto tvarkymo subjektai, kuriems Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2008 m. spalio 15 d. įsakyme Nr. B1-527 „Dėl Maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo ir registravimo reikalų patvirtinimo“ nustatyta tvarka suteikta teisė užsiimti maisto tvarkymu. Vaikams leidžiama ruošti maistą kartu su pedagogu ir jį vartoti, jei tai numatyta ugdymo programoje.

II SKYRIUS

VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

11. Vaikų maitinimas Mokykloje organizuojamas grupių patalpose, laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo bei patalpų higienos reikalavimų.

12. Už šios Tvarkos nuostatų laikymąsi atsakinga Mokykla.

13. Vaikų maitinimui mokyklose draudžiamos tiekti šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir šokolado gaminiai; pieno produktai ir konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; kramtomoji guma; 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; rūkyti mėsos gaminiai ir rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto paketus į namus); nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; mechaniškai atskirta mėsa ir jos gaminiai; subproduktai ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis); džiūvėsėliuose volioti ar džiūvėsėliais pabarstyti kepti mėsos, paukštienos ir žuvies gaminiai; maisto papildai; maisto produktai, pagaminti iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau – GMO), arba maisto produktai, į kurių sudėtį įeina GMO; maisto produktai, į kurių sudėtį įeina iš dalies hidrinti augaliniai riebalai; maisto produktai ir patiekalai, neatitinkantys Tvarkos 3 priede nustatytų reikalavimų.

14. Mokyklos grupėse vaikai maitinami kas 3,5 – 4 valandas pagal mokyklos direktoriaus patvirtintus valgiaraščius, parengtus pagal sveikos mitybos rekomendacijas ir nustatytą tvarką.

15. Maitinimas organizuojamas pagal 15 dienų perspektyvinį valgiaraštį, kurį Mokyklos dietistas koreguoja ir derina su VMVT teritoriniu padaliniu teisės aktų numatyta tvarka.

16. Pasikeitus valgiaraščiams, jie turi būti pakartotinai derinami. Valgiaraščių, kurie nekeičiami, pakartotinai naujų mokslo metų pradžioje derinti nereikia. Atliekant nereikšmingus pakeitimus, t.y. pakeitus vieną maisto produktą ar patiekalą tos pačios maisto produktų grupės kitu maisto produktu ar patiekalu, kai maistinė vertė nepablogėja, o energetinė vertė pasikeičia ne daugiau kaip dešimt procentų, valgiaraščių pakartotinai derinti nereikia.

17. Vadovaujantis perspektyviniu valgiaraščiu ir esamu vaikų skaičiumi sudaromas dienos valgiaraštis, kuriame nurodomi maisto produktų kiekiai (g), maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai (g) ir energetinė vertė (kcal). Parengtas ir dietisto pasirašytas valgiaraštis patvirtinamas Mokyklos direktoriaus ir perduodamas virėjui.

18. Esant būtinybei, pagal gydytojo raštiškus nurodymus formoje Nr. 027-1/a, patvirtintoje Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2004 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. V-951 „Dėl statistinės apskaitos formos Nr. 027-1/a „Vaiko sveikatos pažymėjimas“ patvirtinimo (toliau – Forma Nr. 027-1/a), turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas.

19. Jei pritaikyto maitinimo Mokyklos virtuvėje pagaminti nėra galimybių, vaikai, kuriems reikalingas pritaikytas maitinimas, gali būti maitinami savo iš namų atneštu maistu. Iš namų atneštą maistą patiekti tinkamos temperatūros.

20. Jei vaiko atstovai pagal įstatymą vaikui įdeda maisto papildomai, įdėtas maistas turi atitikti Tvarkos 13 punkto reikalavimus.

21. Kiekvienos grupės rūbinėje esančiame stende, pirmąją savaitės darbo dieną pakabinamas vienos savaitės valgiaraštis. Valgiaraštyje nurodomi ir galimi alergenai.

22. Vaikų maitinimo valgiaraščiai sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams, nustatytas Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakyme Nr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“, vaikų amžiaus ypatumus - lopšelio grupėms (1-3 metų vaikams) ir darželio grupėms (4-7 metų vaikams). Skiriasi porcijų dydžiai ir dienos kalorijų kiekis. Jei sudaroma įvairaus amžiaus vaikų grupės, valgiaraščiai sudaromi vadovaujantis 4-7 metų vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis.

23. Maisto atsiėmimo grafikas ir dienos valgiaraštis pakabinamas prie maisto atsiėmimo langelio.

24. Maistas gaminamas Mokykloje ir šiltas patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną. Šaldytus pusgaminius ar atvėsintą maistą nuo jų pagaminimo patiekti per 24 valandas.

25. Pirmenybė teikiama tausojantiems patiekalų gamybos būdams: virimui vandenyje, troškinimui. Maisto pervirimas, perkepimas, prideginimas draudžiamas.

26. Gaminant maistą neturi būti naudojami maisto mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų.

27. Kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių.

28. Kiekvieną dieną turi būti patiektas patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų.

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

30. Patiekalui gaminti naudojama malta mėsa ar žuvis malama patiekalo gaminimo dieną.

31. Tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus, garnyrus (reikalavimas netaikomas pritaikyto maitinimo valgiaraščiams).

32. Pienas ir kiti gėrimai teikiami ne žemesnės kaip 15° C.

33. Sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens.

34. Atsižvelgiant į sezoniskumą patiekalai ar jų žaliavos keičiami šviežiais (pvz., raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriubą į šaltibarščius ir pan.).

35. Vaikų maitinimų skaičius per dieną priklauso nuo jų buvimo įstaigoje trukmės bei tėvų (kitų teisėtų vaiko globėjų) pasirinkimo:

35.1. Pedagogai kiekvieną dieną 8:10 – 8:40 val. žymi vaikų lankomumo apskaitą programoje „VAIKAI“ ir nurodo vaikų skaičių, pasirenkamą vaikų maitinimų skaičių.

35.2. Vaikams pusryčių porcijų skaičius ruošiamas toks, kuris atitinka vakarykštės dienos lankusių vaikų skaičių.

35.3. Pietų ir vakarienes porcijos ruošiamos tiksliai pagal tą dieną programoje „VAIKAI“ pažymėtą vaikų skaičių.

36. Tėvams draudžiama nešti užkandžius vaikams (išskyrus ligos ar remisijos laikotarpio atvejus, kai yra gydytojo rekomendacijos), vaišinti kitus grupės vaikus kramtomąja guma, čipsais, saldžiais gėrimais ir kitais nesveikais produktais.

37. Vaiką, kuris nevalgo pusryčių, tėvai į grupę turi atvesti tik pasibaigus pusryčiui laikui, o nevalgančius vakarienes, turi pasiimti iki grupės vaikai pradeda vakarieniauti.

38. Virėjas užsako maisto produktus ir kontroliuoja jų kokybę, fiksuoja produktų gavimą ir išdavimą apskaitos žurnale. Maisto sandėlio produktų likučius suderina su Mokyklos vyresniuoju buhalteriu kiekvieno mėnesio paskutinę darbo dieną.

39. Darbuotojai, pateikę prašymą, turi galimybę valgyti pietus darbo vietoje.

40. Dietistas, darbuotojui tą pačią dieną (iki 9:00 val.) informavus apie pageidavimą maitintis, užpildo žiniaraštį, kuriame nurodo darbuotojo pavardę, vardą, sumą už maistą. Už maistą apmoka mėnesiui pasibaigus.

41. Darbuotojų maisto porcija atitinka darželio grupės vaikams gaminamo maisto porciją.

42. Gaunamos tėvų (teisėtų vaiko globėjų) įmokos už vaikų maitinimą ir darbuotojų mokestis už pietus apskaitomi kaip specialiųjų programų lėšos teisės aktų nustatyta tvarka.

43. Vaikams, lankantiems lopšelio grupės, kuriems mokslo metų eigoje sueina 3 metai, mokestis už maitinimą nesikeičia.

44. Mokykla dalyvauja VĮ Lietuvos žemės ūkio ir maisto produktų rinkos reguliavimo agentūros vykdomoje paramos programoje „Pienas vaikams“ ir Europos vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programoje, kuri įgyvendinama gavus Europos Bendrijos finansinę paramą. Vaikų mitybai papildomai (10:00 – 10.30 val.) skiriama pieno produktų ir šviežių vaisių, kurie į valgiaraščius neįtraukiami.

III SKYRIUS MAISTO BLOKO PATALPŲ IR ĮRANGOS PRIEŽIŪRA

45. Maisto produktų tiekimas į Mokyklą, jų laikymas, maisto gaminimas ir maisto tvarkymo įranga turi atitikti Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos ir kitų teisės aktų reikalavimus.

46. Maisto bloko patalpos valomos teisės aktų numatyta tvarka. Valymo, plovimo ir dezinfekavimo darbai registruojami žurnale.

47. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, ištrupėjusius, įskilusius, apdaužytus kraštus indus bei aliumininius įrankius ir indus, vienkartinius indus.

48. Įrenginiams, patalpoms valyti, indams ir įrankiams plauti bei asmens higienos priežiūrai gali būti naudojami tik autorizacijos ir registracijos pažymėjimą turintys biocidai.

49. Maisto bloko darbuotojams įrengta atskira rūbinė, kurioje turi būti atskirti darbo ir asmeniniai drabužiai.

50. Kenkėjų kontrolė ir naikinimas vykdomas teisės aktų numatyta tvarka.

51. Kontrolės, matavimo prietaisai ir įrenginiai naudojami, prižiūrimi ir metrologiškai tikrinami vadovaujantis teisės aktų nustatytais reikalavimais.

52. Maisto bloko patalpos turi atitikti higienos normų reikalavimus, turėti atskirą įėjimą.

IV SKYRIUS KONTROLĖS ORGANIZAVIMAS

53. Visuomenės sveikatos specialistas, vykdamas sveikatos priežiūrą mokykloje, pagal Tvarkos 1 priedo 2 punktą vertina vaikų maitinimo organizavimo atitiktį Tvarkos aprašo reikalavimams ir atitinkamos savivaldybės visuomenės sveikatos biuro direktoriaus nustatyta tvarka, bet ne rečiau kaip kartą per dvi savaites pildo Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalą. Nustatęs neatitikimų, juos užregistruoja Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnale (Tvarkos 2 priedas) ir nedelsdamas raštu apie tai informuoja maitinimo paslaugos teikėją, pranešimo kopiją pateikia vadovui. Maitinimo paslaugos teikėjas atsako už tai, kad nustatyti vaikų maitinimo organizavimo trūkumai būtų pašalinti nedelsiant. Nepašalinus neatitikimų per tą pačią dieną, visuomenės sveikatos specialistas apie tai praneša teritorinei Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai.

54. Mokyklos maitinimo paslaugų ir organizavimo kontrolę pagal veiklos planą arba esant būtinumui vykdo Utenos rajono savivaldybės administracijos vidaus audito tarnyba, Savivaldybės kontrolieriaus tarnyba, Visuomenės sveikatos centras, Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba.

V SKYRIUS BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

55. Maisto kokybei taikoma RVASVT (rizikos veiksnių analizės svarbiųjų valdymo taškų) sistema. Kontrolę atlieka Mokyklos direktoriaus įsakymu sudaryta komisija.

56. Už vaikų maitinimo organizavimą atsako dietistas.

57. Už produktų priėmimą, išdavimą, realizacijos terminus, dokumentus, už sutarčių vykdymo kontrolę atsakingas darbuotojas, kuriam priskirtos šios darbo funkcijos.
 58. Vaikų maitinimo organizavimą koordinuoja Mokyklos direktorius.
 59. Vyresn. buhalteris atsakingas už apskaitos tikslumą, aiškius ir savalaikius įrašus dokumentuose.
 60. Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalas Mokykloje saugomas dvejus metus.
 61. Utenos vaikų lopšelio-darželio „Saulutė“ maitinimo organizavimo tvarka skelbiama interneto svetainėje www.saulute.utena.lm.lt .
-

VISUOMENĖS SVEIKATOS SPECIALISTO FUNKCIJOS, PRIŽIŪRINT MAITINIMO
ORGANIZAVIMĄ MOKYKLOSE

1. Raštu informuoti mokyklos administraciją ir maitinimo paslaugų teikėjų darbuotojus, atsakingus už vaikų maitinimą, apie Formoje Nr. 027-1/a pateiktus raštiškus nurodymus dėl vaiko maitinimo organizavimo per 5 darbo dienas nuo Formos Nr. 027-1/a pateikimo.

2. Prižiūrėti maitinimo organizavimo atitiktį Tvarkoje nustatytiems reikalavimams:

2.1. ar vaikų maitinimui netiekiamos draudžiamos tiekti maisto produktų grupės (vertinamas tik vaikams patiekiamas maistas) (Tvarkos aprašo 13 punktas);

2.2. ar nepažeidžiami patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai;

2.3. ar sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens (Tvarkos 33 punktas);

2.4. ar vykdomi Tvarkos aprašo 45, 46 punktų reikalavimai;

2.5. ar pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. 027-1/a) organizuojamas pritaikytas maitinimas (Tvarkos 18 punktas ir 19 punktas);

2.6. ar visi pietų metu patiekiami patiekalai yra nurodyti valgiaraštyje (Tvarkos 22 punktas);

2.7. ar valgiaraščiai sudaryti ne mažiau kaip 15 darbo dienų laikotarpiui (Tvarkos 15 punktas).

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

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	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	Kalcio5'-ribonukleotidai
E 635	Dinatrio5'-ribonukleotidai
