

PATVIRTINTA

Utenos vaikų lopšelio-darželio

„Gandrelis“ direktoriaus

2021 m. sausio 29 d. įsakymu Nr. V- 24

## UTENOS VAIKŲ LOPŠELIO-DARŽELIO „GANDRELIS“ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKA

### I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Utenos vaikų lopšelio-darželio „Gandrelis“ (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. **cukrūs** – monosacharidai ir disacharidai, esantys maisto produkte;

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

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

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

3.5. **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;

3.6. **patiekalas** – paprastai vienoje lėkštėje patiekiamas vartoti šaltas ar šiltas maistas;

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

3.8. **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;

3.9. **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;

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

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

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 organizuojamas vadovaujantis Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniamis įstatymu ir finansuojamas iš valstybės biudžeto specialiosios tikslinės dotacijos savivaldybių biudžetams.
10. Nemokamas maitinimas ekstremalios situacijos, ekstremaliojo įvykio ir (ar) karantino metu organizuojamas vadovaujantis Lietuvos Respublikos Socialinės apsaugos ir darbo ministerijos bei Lietuvos Respublikos Švietimo, mokslo ir sporto ministerijos metodinėmis rekomendacijomis.
11. 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

12. Vaikų maitinimas Mokykloje organizuojamas grupių patalpose, laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo bei patalpų higienos reikalavimų.
13. Už šios Tvarkos nuostatų laikymąsi atsakinga Mokykla.
14. 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 aprašo 3–5 prieduose nustatytų reikalavimų.
15. Mokyklos grupėse vaikai maitinami kas 3,5 – 4 valandas pagal Mokyklos direktoriaus patvirtintus valgiaraščius, parengtus pagal sveikos mitybos rekomendacijas ir nustatytą Tvarką.
16. Maitinimas organizuojamas pagal 15 dienų perspektyvinį valgiaraštį, kurį Mokyklos maitinimo paslaugų organizatorius koreguoja ir derina su VMVT teritoriniu padaliniu teisės aktų numatyta tvarka.
17. 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.

18. 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.

19. Esant būtinybei, pagal gydytojo raštiškus nurodymus elektroninėje statistinėje apskaitos formoje Nr. E027-1, patvirtintoje Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2019 m. gegužės 14 d. įsakymu Nr. V-565 „Dėl Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2004 m. gruodžio 24 d. įsakymo Nr. V-951 „Dėl statistinės apskaitos formos Nr. 027-1/a „Vaiko sveikatos pažymėjimas“ patvirtinimo“ pakeitimo“, organizuojamas pritaikytas maitinimas.

20. 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.

21. Jei vaiko atstovai pagal įstatymą vaikui įdeda maisto papildomai, įdėtas maistas turi atitikti Tvarkos 14 punkto reikalavimus.

22. Einamosios savaitės valgiaraščiai (nurodant visus patiekalus ir gėrimus, galimus alergenų) skelbiami vaikų priėmimo–nusirengimo patalpoje, esant ekstremaliai situacijai ir (ar) karantino metu – vaikų tėvams (globėjams) matomoje vietoje ir viešai internetinėje svetainėje.

23. Vaikų maitinimo valgiaraščiai sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams, nustatytas Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2016 m. birželio 23 d. įsakyme „Dėl Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakymo Nr. 510 „Dėl rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“ pakeitimo“ vaikų amžiaus ypatumus – lopšelio grupėms (1-3 metų vaikams) ir darželio grupėms (4-6 metų vaikams). Skiriasi porcijų dydžiai ir dienos kalorijų kiekis. Jei sudaroma įvairaus amžiaus vaikų grupės, valgiaraščiai sudaromi vadovaujantis 4-6 metų vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis.

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

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

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

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

28. Kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių.

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

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

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

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

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

34. Sudarytos higieniškos sąlygos atsigerti geriamojo vandens (šalto kambario temperatūros ir karšto virinto, pilstomo iš geriamajam vandeniui skirtų indų).

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

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

36.1. Pedagogai kiekvieną dieną 8:30–9:00 val. žymi vaikų lankomumo apskaitą programoje „VAIKAI“ ir nurodo vaikų skaičių, pasirenkamą vaikų maitinimų skaičių.

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

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

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

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

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

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

41. Maitinimo paslaugų organizatorius, 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 priešpaskutinę mėnesio darbo dieną.

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

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

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

45. 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 (10:30–11:00 val.) skiriama pieno produktų ir šviežių vaisių, kurie į valgiaraščius neįtraukiami.

### III SKYRIUS

#### MAISTO BLOKO PATALPŲ IR ĮRANGOS PRIEŽIŪRA

46. 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.

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

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

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

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

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

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

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

### IV SKYRIUS

#### KONTROLĖS ORGANIZAVIMAS

54. Visuomenės sveikatos specialistas, vykdamas sveikatos priežiūrą mokykloje, pagal Tvarkos aprašo 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 aprašo 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.

55. 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**

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

57. Už vaikų maitinimo organizavimą atsako maitinimo paslaugų organizatorius.

58. Už produktų priėmimą, išdavimą, realizacijos terminus, dokumentus, už sutarčių vykdymo kontrolę atsakingas darbuotojas, kuriam priskirtos šios darbo funkcijos.

59. Vaikų maitinimo organizavimą koordinuoja Mokyklos direktorius.

60. Vyresn. buhalteris atsakingas už apskaitos tikslumą, aiškius ir savalaikius įrašus dokumentuose.

61. Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalas Mokykloje saugomas dvejus metus.

62. Utenos vaikų lopšelio-darželio „Gandrelis“ maitinimo organizavimo tvarka skelbiama interneto svetainėje [www.gandrelis.utena.lm.lt](http://www.gandrelis.utena.lm.lt).

---