

PATVIRTINTA

Skuodo rajono Mosėdžio vaikų lopšelio-darželio
direktorius 2025 m. liepos 16 d.
įsakymu Nr. V1-42

SKUODO RAJONO MOSĖDŽIO VAIKŲ LOPŠELIO-DARŽELIO VAIKŲ IR DARBUOTOJŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Skuodo rajono Mosėdžio vaikų lopšelio-darželio maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Aprašas) reglamentuoja vaikų, lankančių Skuodo rajono Mosėdžio vaikų lopšelių-darželių (toliau – Lopšelis-darželis) maitinimą.

2. Aprašo tikslas – sudaryti sąlygas sveikatai palankiai vaikų mitybai, užtikrinti geriausią maisto saugą ir kokybę, patenkinti vaikų maisto medžiagų fiziologinius poreikius, ugdyti sveikos mitybos įgūdžius.

3. Maitinimas organizuojamas vadovaujantis teisės aktais, reglamentuojančiais maitinimo organizavimą, maisto produktų tiekimą, maisto tvarkymą, patalpų ir įrangos priežiūrą, sveikatos bei saugos reikalavimus, ir šiuo aprašu.

4. Nemokamas maitinimas organizuojamas Savivaldybės tarybos nustatyta mokinių nemokamo maitinimo organizavimo tvarka.

5. Šiame Apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai:

5.1. Mechanškai atskirta mėsa– produktas, gautas mechaninėmis priemonėmis nuėmus mėsą nuo kaulų, gautų mėsą iškalinėjus, arba nuo paukščių skerdenų, kai raumens skaidulų struktūra suardoma arba pakeičiama.

5.2. Tausojantis patiekalas – šiltas maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniame krosnelėje.

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

5.4. Šiltas maistas – maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, patiekalo išdavimo temperatūra turi ne žemesnė kaip +63 C temperatūroje.

5.5. Valgiaraštis– patiekiamų dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

II. MAITINIMO PASLAUGOS FINANSAVIMAS

6. Maitinimo paslauga finansuojama tėvų (kitų teisėtų tėvų atstovų), kurių vaikai gauna maitinimo paslaugą ir savivaldybės biudžeto lėšomis teisės aktų nustatyta tvarka.

III. MAITINIMO APSKAITA

7. Darželyje vaikai maitinami tris kartus per dieną ne rečiau nei kas 3,5–4 val., pagal kiekvienai amžiaus grupei nustatytą maitinimo tvarkaraštį.

7.1. pusryčiai – 8.30-9.00 val.;

7.2. pietūs – 10.30-12.30 val.;

7.2.1. sriuba – 10.30 val.;

7.2.2. karštas pietas – 12.00-12.30 val.

7.3. pavakariai – 15.30-16.00 val.

8. Vaikų maitinimų skaičius priklauso nuo jų buvimo įstaigoje trukmės.

9. Tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai):

9.1. Pateikdami prašymą įstaigos vadovui, turi teisę pasirinkti ugdymo trukmę ir maitinimų skaičių per dieną (pusryčių arba pavakarių) pageidaujamam laikotarpiui.

9.2. Vaikams, nevalgantiems pusryčių ir (ar) pavakarių, neleidžiama atsinešti iš namų užkandžių ir gėrimų.

10. Mokytojos:

10.1. El. dienyne „Mūsų darželis“ kiekvieną dieną veda vaikų lankomumo apskaitą, kurioje nurodo bendrą lankančių vaikų skaičių ir pasirenkamų vaikų maitinimų skaičių.

10.2. Mokytoja kartu su mokytojos padėjėja išdalina maistą vaikams pagal dienos maisto normą.

10.3. Esant būtinumui, mokytoja ir mokytojos padėjėja padeda vaikui pavalgyti.

11. Higienos ir maitinimo organizavimo specialistė:

11.1. Sudaro kasdienį vaikų maitinimo valgiaraštį-reikalavimą ir skelbia savaitės valgiaraščius grupių vaikų priėmimo-nusirengimo patalpose bei el. dienyne.

11.2. Kiekvieną dieną 8.30 val. iš el. dienyno „Mūsų darželis“ surenka informaciją apie lankančių vaikų skaičių, ir pasirenkamų maitinimų skaičių. Duomenis įrašo einamos dienos valgiaraštyje, užbaigtą valgiaraštį teikia tvirtinti Lopšelio-darželio vadovui.

11.3. Užsako maisto produktus iš tiekėjų.

11.4. Priima iš tiekėjų tik kokybiškus, realizacijos laiką atitinkančius produktus ir juos sandėliuoja griežtai vykdydamas higienos normų reikalavimus vaikų maitinimui.

11.5. Išduoda iš sandėlio produktus virėjui pagal dienos valgiaraštį-reikalavimą.

11.6. Kasdien vykdo tikslią maisto produktų išlaidų ir įplaukų registraciją „Medžiagų sandėlio apskaitos knygoje“ (excel formatu).

11.7. Už maisto produktus gautas sąskaitas faktūras atsakingas asmuo atsispausdina arba parsisiunčia iš SABIS sistemos ir pateikia Lopšelio-darželio direktoriui derinimui. Suderintos sąskaitos faktūros perduodamos buhalterii tvarkančiam Darželio-lopšelio apskaitą.

11.8. Kartą per mėnesį derina maisto produktų likučius su Lopšelio-darželio apskaitą tvarkančia buhalterė.

11.9. Kontroliuoja maisto produktų kiekių ir kainų atitiktis su planuojamų maisto produktų pirkimais. Baigiantis produktų, numatytų sutartyse pirkimo laikui vykdo naujus pirkimus.

12. Virėja:

12.1. Prisiima maisto produktus, einamai dienai pagal iš vakaro sudarytą valgiaraštį.

12.2. Analizuoja gaminio receptūros ir gamybos technologijos aprašymą, susipažįsta su rytdienos patiekalų ruošimo technologija.

12.3. Pasveria porcijas vienam vaikui ir išduoda į grupes atitinkamai pagal grupėse esančių vaikų skaičių.

12.4. Pusryčius ruošia pagal vakarykštės dienos vaikų skaičių.

12.5. Matuoja ir fiksuoja patiekalų šiluminio apdorojimo temperatūrą.

12.6. Kasdien valo virtuvės patalpas ir įrenginius, vieną kartą per savaitę organizuoja virtuvėje sanitarinę dieną ir pildo valymo darbų registravimo žurnalą.

13. Mokytojos padėjėjos:

13.1. Atneša maistą iš virtuvės į grupes.

13.2. Kartu su mokytoja išdalina maistą vaikams pagal dienos maisto normą.

13.3. Po vaikų maitinimo sutvarko patalpas ir suplauna indus.

14. Vykdančios ES programas „Pienas vaikams“ ir „Vaisių vartojimo skatinimas mokyklose“, vaikams papildomai duodami pieno produktai (ekologiškas pienas, ekologiškas jogurtas) bei vaisiai (obuoliai, morkos, obuolių sultys). Šių programų maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami.

IV. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

15. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietos įrengimas ir maisto tvarkymas turi atitikti teisės aktų reikalavimus.

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

17. Už Aprašo nuostatų laikymąsi atsakingi virtuvės darbuotojai, mokytojos, mokytojos padėjėjos ir higienos ir maitinimo organizavimo specialistė.

18. Vaikų maitinimas organizuojamas grupėse laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų ir sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie stalo.

19. Vaikų maitinimui Lopšelyje-darželyje **draudžiamos** tiekti šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir šokolado gaminiai; konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; sūrūs gaminiai (kuriuose druskos daugiau kaip 1 g/100 g); maisto produktai bei kramtomoji guma su maisto priedais (Aprašo 2 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 Aprašo 3 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 (neužsaldyti); 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** tiekti užaugintus ar pagamintus Lietuvoje, iš ekologinės gamybos ūkių ar išskirtinės kokybės produktų gamintojų, paženklintus simboliu „Rakto skylutė“.

21. Lopšelyje-darželyje vaikai maitinami šiltu maistu.

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

23. Vienos dienos vaiko maisto raciono energinės vertės paskirstymas:

23.1. pusryčiai – 20 – 25 proc.;

23.2. pietums – 30 – 40 proc.;

23.3. pavakariams – 20 – 25 proc.;

23.4. namuose vakarieniam vaikui turi būti gauta 10 – 15 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono.

24. Patiekalai pietums turi būti patiekiami pagal valgiaraštį. Valgiaraščiai turi būti sudaromi pagal 1-3 ir 4-7 metų amžiaus vaikų maistinių medžiagų fiziologinius poreikius.

25. Pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. 027-1/a) turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas.

25.1. Tėvai privalo ikimokyklinio ugdymo įstaigai pateikti informaciją apie vaiko turimas alergijas maisto produktams.

26. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

26.1. Patiekiamas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną.

26.2. Patiekiamas maistas turi būti kokybiškas, įvairus ir atitikti saugos reikalavimus.

26.3. Pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams. Valgiaraščius sudaro 80 procentų tausojančių patiekalų.

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

26.5. Gaminant maistą turi būti naudojama kuo mažiau druskos ir cukraus.

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

26.7. Kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių, rekomenduotina, sezoninių, šviežių.

26.8. Tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus ir užkandžius (reikalavimas netaikomas pritaikyto maitinimo valgiaraščiams);

26.9. Karštas pietų patiekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštiniai augalai, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų.

26.10. Su karštu patiekalu turi būti patiekama daržovių, vaisių arba jų salotų.

26.11. Valgymo metu ant stalų neturi būti padėta druskos, pipirų, garstyčių.

26.12. Jei tiekama arbata, turi būti sudaryta galimybė atsigerti nesaldintos arbatos.

26.13. Pienas ir kiti gėrimai vaikams neteikiami šalti, rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip 15°C.

26.14. Rekomenduojama, atsižvelgiant į sezoniškumą keisti patiekalus (pvz. raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriubą į šaltibarščius ir pan.).“

27. Lopšelio-darželio grupėse sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens, net jei vaikai nemaitinami.

28. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, įskilusius, apdaužytus kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus.

29. Lopšelio-darželio grupių rūbinėse matomoje vietoje skelbiama:

29.1. einamosios savaitės valgiaraščiai (nurodant tik patiekalus);

29.2. maisto pasirinkimo piramidės plakatas ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija.

V. VALGIARAŠČIO SUDARYMAS

30. Vaikų maitinimo valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams bei į vaikų buvimo įstaigoje trukmę. Valgiaraščių paros energinė ir maistinė vertė gali nukrypti nuo normos iki dešimt procentų, o 15 dienų energinės ir maistinės vertės nuokrypio vidurkis – iki penkių procentų.

31. Lopšelio-darželio valgiaraščiuose nurodomi pusryčiams, pietums, pavakariams patiekiami patiekalai, patiekalų kiekiai (g), maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai (g) ir energinė vertė (kcal), taip pat, kiekvienos dienos vidutinė maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai (g) ir energinė vertė (kcal).

31.1. Programų „Pienas vaikams“ ir (ar) vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programoje, šių programų maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami.

31.2. 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.

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

32.1. pagal juridinių ar fizinių asmenų parengtus ir su Sveikatos apsaugos ministerija suderintus patiekalų receptūrų rinkinius ar jų ir pateiktų receptūrų kombinacijas;

32.2. pagal gydytojo raštiškas rekomendacijas (pritaikyto maitinimo).

33. Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalas (Aprašo 1 priedas) saugomas dvejus metus.

34. Produktų ir prekių ženklinimo žymos ir etiketės saugomos 1 savaite nuo jų suvartojimo dienos.

35. Jei per nustatytą laiką po pranešimo raštu vaikų maitinimo organizavimo trūkumai nepašalinami, Vadovas, gavęs pranešimą apie Aprašo užtikrinimo trūkumus, apie tai praneša Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai (maisto saugos ir sudėties klausimais) arba teritorinei visuomenės sveikatos priežiūros įstaigai (maitinimo organizavimo ir valgiaraščių klausimais).

VI. DARBUOTOJŲ MAITINIMAS

36. Lopšelio-darželio darbuotojai turi galimybę maitintis darbo metu pietumis iš Lopšelio-darželio gaminamo maisto.

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

38. Vienos dienos atlyginimo dydis už maitinimą iš darbuotojų skaičiuojamas: už patiekalų gamybą – 1,52 Eur.

39. Mokytojos ir mokytojų padėjėjos valgo grupėje iš personalui skirtų indų.

40. Draudžiama darbuotojams išsinešti maistą į namus.

41. Higienos ir maitinimo organizavimo specialistė paskutinę mėnesio darbo dieną duomenis apie darbuotojų maitinimąsi pateikia buhalteriiui.

VII. MAISTO ATLIEKŲ TVARKYMAS

42. Maisto atliekos skirstomos į šalutinius gyvūninius produktus (ŠGP) ir žaliąsias atliekas (BIO).

43. Maisto atliekos laikomos specialiai tam skirtose sandariose, pažymėtuose (ŠGP) kategorija ir BIO kategorija) talpose iki dienos pabaigos, vėliau dalį atliekų išsiveža vietiniai ūkininkai, o likusi dalis talpinama į šaldiklį.

44. Atliekos išvežamos vieną kartą ketvirtyje.

45. ŠGP išvežimą ir perdirbimą ir dokumentų apskaitos tvarkymą vykdo IĮ „Linaras“, su kuria 2023-06-21 sudaryta sutartis (Nr. S-24).

VIII. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

46. Siekiant užtikrinti maisto saugą Lopšelyje-darželyje, turi būti vykdoma žaliavų, medžiagų, gamybos procesų, higienos reikalavimų laikymosi ir gatavos produkcijos savikontrolė.

47. Lopšelyje-darželyje už vaikų maitinimo organizavimą įstaigoje atsako vadovo įsakymu paskirta higienos ir mitybos organizavimo specialistė.

Skuodo rajono Mosėdžio vaikų lopšelio-darželio
vaikų ir darbuotojų maitinimo organizavimo
tvarkos aprašo
1 priedas

VALGIARAŠČIŲ IR VAIKŲ MAITINIMO ATITIKTIES PATIKRINIMO ŽURNALAS[illegible]

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