PATVIRTINTA
Lopšelio-darželio „Kregždutė“
direktoriaus 2021 m. lapkričio 4 d.
įsakymu Nr. 1-87

PANEVĖŽIO LOPŠELIO-DARŽELIO „KREGŽDUTĖ“ VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I SYRIUS
BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Maitinimo tvarkos aprašas (toliau – Tvarkos aprašas) nustato vaikų maitinimo, vykdomo lopšelyje-darželyje „Kregždutė“ reikalavimus.

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

II SKYRIUS
SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽIMAI

3. Šiame Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai:

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

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.

Šiltas maistas – maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip +68 0C temperatūroje.

Užkandis – maisto produktas ar patiekalas, neįtrauktas į pietų valgiaraštį.

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

Valgiaraštis – patiekiamų dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

3.1. Kitos sąvokos atitinka kituose teisės aktuose vartojamas sąvokas.

III SKYRIUS
VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

4. Lopšelio-darželio savininko teises ir pareigas įgyvendinanti institucija ar savininkas (toliau – Savininkas) yra atsakingas už tai, kad būtų sudarytos sąlygos vaikų maitinimui organizuoti.

4.1. Vaikų maitinimas organizuojamas vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2015-08-27 įsakymu Nr. V-998 „Dėl Lietuvos Respublikos sveikatos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymo Nr. V-964 „Dėl maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigoge tvarkos aprašo patvirtinimo pakeitimo“;

4.2. vaikų maitinimas organizuojamas vadovaujantis Lietuvos higienos normą HN 124:2014 „Vaikų socialinės globos įstaigos: bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtintą Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2009 m. rugsėjo 1 d. įsakymu Nr. V-714 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 124:2014 „Vaikų socialinės globos įstaigos: bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo;

4.3. vadovaujamasi 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB)Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų (OL 2008 L 354, p.16), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2011 m. lapkričio 11 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 1129/2011 (OL 2011 L 295, p.1), bei maisto produktams, kuriuos galima ženklinti simboliu „Rakto skylutė“, taikomų kriterijų sąrašą, patvirtintą Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2014 m. sausio 22 d. įsakymu Nr. V-50 „Dėl Maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė.“

5. Lopšelio-darželio vadovas (toliau – Vadovas) yra atsakingas už vaikų maitinimo organizavimą ir šio Tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą.

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

7. Vaikų maitinimas organizuojamas grupėse pagal nurodytą dienos rėžimą, sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie stalo.

8. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas turi atitikti vaikų amžių ir sveikos mitybos rekomendacijas (www.smlpc.lt/metodine_medžiaga).

9. Pusryčiams vaikas turi gauti 20–25 proc., pietums – 30–40 proc., pavakariams arpriešpiečiams – 10–15 proc. (gali būti organizuojami abu šie maitinimai, tada jų bendraskaloringumas turi sudaryti 10–15 proc.), vakarienei – 20–25 proc. rekomenduojamo parosmaisto raciono kaloringumo, jei tokie maitinimai numatyti valgiaraščiuose. Valgiaraščių paros energinė ir maistinė vertė gali nukrypti nuo normos iki dešimt procentų.

10. 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 jo gaminiai; konditerijos gaminiai su glaistu, šokoladu ar kremu; sūrūs konditerijos gaminiai (kuriuose natrio daugiau kaip 0,4 g/100 g); sūryje ir mėsos gaminiuose – daugiau kaip 1,7 g/100 g); maisto produktai bei kramtomoji guma su maisto priedais; gėrimai, kurių sudėtyje pridėtinio cukraus daugiau kaip 5 g/100 g ir maisto produktai, pagaminti iš (arba kurių sudėtyje yra) kavamedžio pupelių kavos ar jų ekstrakto; cikorijos, gilių ar grūdų gėrimai (kavos pakaitalai); kisieliai; sultinių koncentratai; rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarantmaisto paketus į namus); nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; žlėgtainiai; mechaniškai atskirta mėsa ir jos gaminiai; subproduktai (inkstai, smegenys, plaučiai); maisto papildai; maistas, pagamintas iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau – GMO), arbamaistas, į kurio sudėtį įeina GMO; Draudžiami maisto produktai, į kurių sudėtį įeina iš dalies hidrinti augaliniai riebalai; maisto produktai, neatitinkantys nustatytų kokybės reikalavimų.

11. Gaminant maistą turi būti naudojama kuo mažiau druskos ir cukraus (druskos ne daugiau kaip 1 g/100 g, pridėtinio cukraus ne daugiau kaip 5 g/100 g).

12. Kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių, rekomenduojama sezoninių, šviežių. Rekomenduojama, kad vaisiai būtų tiekiami atskiro maitinimo metu.

13. Vaikams maitinti rekomenduojami šie maisto produktai: daržovės, bulvės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai; grūdiniai (duonos gaminiai, kruopų produktai) ir ankštiniai produktai; pienas ir pieno produktai; liesa mėsa ir jos produktai; žuvis ir jos produktai; 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, kur įmanoma, keičiami aliejais); kiaušiniai; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo (negazuoti).

14. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

14.1. karštas pietų patiekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštiniai, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su

karštu patiekalu turi būti patiekiamos daržovės ar vaisiai arba jų salotos patiekiamas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią dieną;

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

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

14.4. gaminant maistą neturi būti naudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų (1 priedas);

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

14.6. lopšelyje-darželyje rūkyti mėsos gaminiai vaikų maitinimui neturi būti tiekiami;

14.7. jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa ji turi būtimalama patiekalo gaminimo dieną;

14.8. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ar vaisių, rekomenduotina, šviežių;

14.9. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę; karštas pietų patiekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa,paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštiniai, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu turi būti patiekiamos daržovės, vaisiai arba jų salotos; valgymo metu ant stalų neturi būti padėta druskos, pipirų, garstyčių;jei tiekiama arbata, turi būti sudaryta galimybė atsigerti nesaldintos arbatos.

14.10. Mėsos gaminiai turi atitikti Mėsos gaminių techninio reglamento, patvirtinto Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78 „Dėl Mėsos gaminių techninio reglamento patvirtinimo ir žemės ūkio ministro 2003 m. gruodžio 29 d. įsakymo Nr. 3D-560 pripažinimo netekusiu galios“, nustatytus aukščiausios rūšies mėsos gaminių kokybės reikalavimus“.

14.11. Maistui skirtų grūdų produktų techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2019m. rugsėjo 11d. įsakymu Nr. 3D-511 „Dėl Maistui skirtų grūdų techninio reglamento ir Maistui skirtų produktų techninio reglamento patvirtinimo“.

15. Lopšelyje-darželyje turi būti sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens (rekomenduotina, kambario temperatūros, pvz., pilstomo iš geriamajam vandeniui skirtų indų, talpų, automatų ir pan.), net jei vaikai nemaitinami. Ikimokyklinio ugdymo mokyklose vandeniui atsigerti turi būti naudojami asmeninio naudojimo arba vienkartiniai puodukai, stiklinaitės ar buteliukai.

16. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, įskilusius, apdaužytais kraštais indus beialiumininius įrankius ir indus.

17. Lopšelio-darželio koridoriuje, skelbimo lentoje, matomoje vietoje turi būti skelbiamas savaitės valgiaraštis:

17.1. savaitės valgiaraštis skelbiamas vaikų grupių priėmimo-nusirengimo patalpose;

17.2. maisto pasirinkimo piramidės plakatas ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija;

18. Lopšelis-darželis gali dalyvauti šiose Europos Sąjungos finansuojamose programose:

18.1. pieno produktų vartojimo vaikų ugdymo ir švietimo įstaigose programoje „Pienas vaikams“ siekiant išvengti apsinuodijimo dėl netinkamo pieno produktų laikymo, vaikų nesuvalgyti pieno produktai nededami į vaikų spinteles ar tėvų atneštus indus išsinešimui į namus.

19. Valgiaraščiai skelbiami lopšelio darželio interneto svetainėje.

IV SKYRIUS
VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS IKIMOKYKLINIO UGDYMO MOKYKLOSE

20. 1–7 m. amžiaus vaikų maitinimo organizavimas:

20.1. vaikai turi būti maitinami ne rečiau kaip kas 3,5–4 val. pagal patvirtintus valgiaraščius;

20.2. rašomas vienas valgiaraštis, kuriame išskiriami lopšelio amžiaus (1–3 m.) ir darželinio (3–4–7 m.) amžiaus vaikams ir nemokamą maitinimą gaunantiems vaikams ruošiami

patiekalai jų sudėtis ir svoris. Parengtas dienos valgiaraštis tvirtinamas įstaigos vadovo parašu.

V SKYRIUS
VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

21. Vaikų maitinimo valgiaraščiai sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams bei į vaikų buvimo trukmę.

22. Lopšelyje-darželyje valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 dienų laikotarpiui, vadovaujantis knyga „15 dienų perspektyvinis valgiaraštis ikimokyklinio ugdymo įstaigoms“;

22.1. 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. Mišrios grupės, valgiaraščiai gali būti sudaromi vadovaujantis tik 4–7 m. vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis;“

23. Lopšelio-darželio valgiaraščiuose nurodomi pusryčiams, pietums, pavakariams (priešpiečiams), vakarienei 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). Mokyklose, dalyvaujančiose programoje „Pienas vaikams“ ir (ar) vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programoje, šių programų maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami. 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“.

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

24.1.pagal patiekalų receptūrų pavyzdžius, pateiktus interneto svetainėje (www.smlpc.lt/lt/mityba_ir_fizinis_aktyvumas/mityba);

24.2. pagal juridinių ar fizinių asmenų parengtus ir su Sveikatos apsaugos ministerija suderintus patiekalų receptūrų rinkinius;

24.3. savarankiškai Panevėžio lopšelio-darželio „Kregždutė“ vaikų maitinimo ir higienos specialistės parengtus, vadovaujantis šio Tvarkos aprašo reikalavimais valgiaraščius;

25. Valgiaraščiai, atitikti šiame Tvarkos apraše išdėstytus valgiaraščių sudarymo reikalavimus. Pritaikyto maitinimo valgiaraščiai turi būti parengti ne vėliau nei per 30 darbo dienų nuo raštiškos informacijos gavimo iš visuomenės sveikatos specialisto, kai vaikui paskirtas pritaikytas maitinimas.

26. Lopšelio-darželio vaikų maitinimo ir higienos specialistė tiesiogiai atsako ir prižiūri, kad vaikų maitinimas būtų organizuojamas pagal šį tvarkos aprašą, užkandžių asortimento sąrašus ir kitus šio tvarkos aprašo reikalavimus. Virtuvės personalą prižiūri, kontroliuoja, konsultuoja vadovaudamasi vaikų maitinimo ir higienos organizatoriaus instrukcijomis. Apie pažeidimus informuoja įstaigos vadovą.

27. Maisto porcijų kiekis ruošiamas pagal auklėtojų ir priešmokyklinio ugdymo pedagogų pažymėtą vaikų skaičių iki 9.15 val. kasdien žurnale. Pusryčių, Pietų, vakarienės porcijos griežtai turi atitikti žurnale užrašytam tą dieną lankančių vaikų skaičiui.

28. Pusryčiams skirtos porcijos ruošiamos, atsižvelgiant į vakarykštės dienos lankiusių vaikų skaičių (kurie vaikai valgo pusryčius) ir tėvų užregistruotus pranešimus telefonu apie ketinančius atvesti vaikus kitą dieną į lopšelį darželį po nelankymo dienų. Paruoštų porcijų skaičius gali ženkliai neatitikti, kai vaikai neatvedami į lopšelį – darželį, esant ligų protrūkiui, žemai oro temperatūrai ir kt.

29. **Tėvams (iš vakaro lopšelio-darželio darbo laiku) nepranešus apie atvykstantį vaiką į įstaigą po ligos,** pusryčių porcija neruošiama ir vaikas tą dieną negauna pusryčių, jeigu nelieka atliekamų pusryčių porcijų dėl nelankančių (susirgusių, neatvykusių dėl kitų priežąsčių) tą dieną vaikų.

30. Tėvai prieš kiekvieną mokslo metų pradžią (rugsėjo 1 d.), esant pasikeitimams

kiekvieną mėnesį pasirašytinai pažymi „Vaikų maitinimo sąrašas“ kiek kartų jų vaikas valgys. Sąrašas saugomas pas auklėtojas. Pasibaigus mokslo metams atiduodamas archyviniam saugojimui kartu su nelankymą pateisinančiais, lengvatas suteikiančiais dokumentais. Grupių aplankai saugomi grupėse.

31. Ikimokyklinės įstaigos darbuotojams sudaroma galimybė valgyti įstaigoje. Kasdien apie savo apsisprendimą valgyti įstaigoje, darbuotojai pasirašytinai informuoja vaikų maitinimo ir higienos specialistę. Darbuotojų maitinimo žiniaraštis pildomas kasdien. Mokestis už maitinimą darbuotojams skaičiuojamas, vadovaujantis Panevėžio miesto savivaldybės tarybos sprendimais.

32. Gaunamų maisto produktų apskaitą vykdo sandėlininkas, remiantis sąskaitomis faktūromis. Maisto produktai užpajamuojami ir nurašomi Biudžetas VS programoje tą pačią dieną.

33. Maisto produktų kiekis iš sandėlio išduodamas sandėlininko į virtuvę, vadovaujantis valgiaraščiu-reikalavimu: pusryčiams –iš vakaro iki 15 val., pietums ir vakarienei tą pačią dieną, t.y. po 9 val. surašius mokytojoms vaikus ir vaikų ir higienos organizatoriai sudarius valgiaraščius-reikalavimus ir juos pasirašius direktoriui..

34. Apskaitininkas atlieka maitinimo analizę ir maitinimo išlaidų apskaitą.

35. Išlaidos už maitinimą (perviršijimas arba trūkumas) pagal besimaitinančiųjų kategorijas kas mėnesį gali būti iki 150 Eur.

36. Maisto produktų sandėlio inventorizaciją kartą į ketvirtį vykdo mokyklos direktoriaus įsakymu paskirta komisija.