

PATVIRTINTA

Vilniaus lopšelio-darželio „Malūnėlis“
direktoriaus 2019 m. gruodžio 27 d.
įsakymu Nr. V-69

**VILNIAUS LOPŠELIO-DARŽELIO „MALŪNĖLIS“
VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS**

I SKYRIUS

BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Vilniaus lopšelio-darželio „Malūnėlis“ vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Aprašas) reglamentuoja 1,5 -7 metų amžiaus vaikų maitinimo organizavimo Vilniaus lopšelyje-darželyje „Malūnėlis“ (toliau – Darželis) tvarką, parengtas vadovaujantis LR sveikatos apsaugos ministro patvirtintu 2018 m. balandžio 10 d. įsakymu Nr.V-394 „Dėl LR sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymo Nr. V-964 „Dėl maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“.

2. Aprašo tikslas – sudaryti sąlygas sveikatai palankiai vaikų mitybai, užtikrinti maisto saugą ir kokybę, ugdyti sveikos mitybos įgūdžius. Tvarkos aprašo reikalavimai vadovams, juridiniams ir fiziniams asmenims, teikiantiems vaikų maitinimo ar maisto produktų tiekimo paslaugas lopšelyje-darželyje, bei pagal kompetenciją kontrolę vykdančioms institucijoms.

3. 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 rimisines 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, pagamintas konvencinėje krosnelėje;

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

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.

3.8. **Patiekalas** – paprastai vienoje lėkštėje patiekiamas vartoti šaltas ar šiltas maistas.

3.9. **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.

3.10. **Šaltas užkandis** – maisto produktas ar šaltas patiekalas, neįtrauktas į valgiaraštį.

3.11. Kitos sąvokos atitinka 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 853/2004, nustatančiame konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus (OL 2004 m. specialusis leidimas, 3 skyrius, 45 tomas, p. 14) (toliau – Reglamentas (EB) Nr. 853/2004), Lietuvos Respublikos produktų saugos įstatyme, Lietuvos Respublikos maisto įstatyme, Lietuvos Respublikos visuomenės sveikatos priežiūros įstatyme, Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2009 m. rugsėjo 1 d. įsakyme Nr. V-714 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 124:2014 „Vaikų

socialinės globos įstaigos: bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. balandžio 22 d. įsakyme Nr. V-313 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 75:2016 „Išmokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programų vykdymo bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. gegužės 13 d. įsakyme Nr. V-432 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 17:2016 „Maisto papildai“ patvirtinimo“, apsaugos ministro 2014 m. sausio 22 d. įsakyme Nr. V-50 „Dėl Maisto produktų ženklavimo simboliu „Rakto skylutė“ (toliau – „Rakto skylutė“)

4. Vaikų maitinimą organizuoja Darželis.

5. Darželyje organizuojama:

5.1. vaikų maitinimo paslaugos, už kurias Vilniaus miesto savivaldybės tarybos sprendimu nustatytą mokestį sumoka vaikų tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai);

5.2. nemokamas priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimas, kuris yra skiriamas Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatymo nustatyta tvarka.

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

7. Maitinimo paslaugos pirkimas organizuojamas vadovaujantis Viešųjų pirkimų įstatymo nustatyta tvarka.

8. Šio Aprašo reikalavimai privalomi visiems Darželyje dirbantiems ir maitinimo procese dalyvaujantiems asmenims.

II SKYRIUS

VAIKŲ MAITINIMO DARŽELYJE BENDRIEJI REIKALAVIMAI

9. Darželyje vaikų maitinimų skaičius priklauso nuo jų buvimo Darželyje trukmės. Vaikai turi būti maitinami ne rečiau kaip kas 3.5-4 val. Tėvams (kitiems teisėtiems vaiko atstovams) pasirinkus ne ilgesnį kaip 4 val. trukmės ugdymą per dieną, tėvų pageidavimu, vaiko maitinimas

neorganizuojamas. Apie planuojamus kito mėnesio pakeitimus tėvai privalo informuoti Darželį iki einamojo mėnesio priešpaskutinės darbo dienos.

10. Išlaidas už maitinimo paslaugas sumoka tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai) pagal Vilniaus miesto savivaldybės tarybos 2019 m. gruodžio 4 d. sprendimu Nr. 1-305 patvirtintą „Mokesčio už vaiko išlaikymą Vilniaus miesto savivaldybės mokyklose, įgyvendinančiose ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, nustatymo tvarkos aprašą“.

11. Už maitinimo paslaugą gaunamos pajamos įtraukiamos į apskaitą kaip Darželio pajamų lėšos.

12. Darželio maisto išdavimą vykdo darbuotojas virėjas-maisto išdavėjas.

13. Maisto tiekėjai privalo užtikrinti, kad maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas atitiktų vaikų amžių ir sveikos mitybos rekomendacijas. Pusryčiams vaikas turi gauti 20-25 proc., pietums – 30-40 proc., pavakariams – 10-15 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo.

14. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

14.1. patiekiamas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas šiltas tą pačią kalendorinę 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. vaikų maitinimui 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; 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; 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; 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;

14.5. 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);

14.6. 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; kiaušiniai; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis vanduo (negazuotas);

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

14.8. 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;

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

14.10. valgymo metu ant stalų neturi būti padėta druskos, pipirų, garstyčių.

14.11. tiekama nesaldinta arbata, turi būti sudaryta galimybė atsigerti vandens bet kuriuo metu.

15. Darželyje turi būti sudarytos higieniškos sąlygos atsigerti geriamojo vandens, net jei vaikai nemaitinami. Vandeniui atsigerti turi būti naudojami asmeninio naudojimo arba vienkartiniai puodukai.

16. Valgiaraščiai turi būti skelbiami darželio internetinėje svetainėje.

17. Atskiri valgiaraščiai sudaromi lopšelio (vadovaujantis 1,5–3 m. vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis) ir darželio (vadovaujantis 4–7 m. vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis) grupėms. Jei Darželyje sudaromos mišrios grupės, valgiaraščiai gali būti sudaromi vadovaujantis tik 4–7 m. vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis. Valgiaraščiai Darželyje sudaromi ne mažiau kaip 15 dienų laikotarpiui.

18. Vaikų maitinimo valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams bei į vaikų buvimo Darželyje 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.

19. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, įskilusius, apdaužytais kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus.

20. Darželio priėmimo-nusirengimo patalpose matomoje vietoje turi būti skelbiama:

20.1. dienos valgiaraštis;

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

20.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris.

21. Už išvardintos informacijos skelbimą atsakingos grupių auklėtojos.

22. Darželis dalyvauja Europos Sąjungos finansuojamose programose:

22.1. pieno produktų vartojimo programoje „Pienas vaikams“;

22.2. vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programoje;

22.3. šių programų maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami.

23. 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.

III SKYRIUS

VAIKŲ MAITINIMO DARŽELYJE ORGANIZAVIMAS

24. Pusryčiams vaikas gauna 20-25 proc., pietums – 30-40 proc., pavakariams – 20-25 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo.

25. Vaikų maitinimo organizavimas:

25.1. darželyje vaikai maitinami tris kartus per dieną:

25.1.1. pusryčiai – nuo 8.25 val. iki 8.45val.;

25.1.2. vaisiai – nuo 10.00 val. iki 10.15 val.;

25.1.3. pietūs – nuo 11.25 val. iki 11.50 val.;

25.1.4. pavakariai – nuo 15.25 val. iki 15.45 val.

25.2. maisto atsiėmimo grafikas kabinamas prie maisto atsiėmimo langelio.

26. Pedagogai:

26.1. kasdieną pildo vaikų lankomumo dienyną, nurodo lankančių vaikų skaičių;

26.2. informaciją apie vaikų lankomumą iki 9.00 val. pateikia maisto išdavėjui.

27. Maisto išdavėjas kontroliuoja maisto patiekalų kokybę, pristatytą kiekį pagal važtaraštį, jų laikymo ir pristatymo sąlygas, realizacijos terminus, šilto maisto temperatūrą .

28. Maisto išdavėjas atsako už švarą ir tvarką maisto išdavimo patalpoje, įrenginių ir įrankių švarą.

29. Maisto patiekalų ir produktų užsakymą vykdo direktoriaus pavaduotoja ūkio reikalams

29.1. užsako paramos produktus tiekėjams ir vykdo apskaitą;

29.2. Maisto išdavėjas priima iš tiekėjų kokybiškus, realizacijos terminus atitinkančius produktus, juos sandėliuoja, laikydamasis higienos normos reikalavimų vaikų maitinimui;

30. Maisto išdavėjas atlieka kontrolinius svėrimus;

30.1 matuoja ir fiksuoja žurnaluose patiekalų temperatūrą ir laiką, registruoja valymo darbus;

30.2. maistą į grupes atiduoda pagal nustatytą maisto atsiėmimo grafiką.

31. Auklėtojo padėjėjas:

31.1. atneša maistą iš virtuvės į grupę;

31.2. padeda mokytojui išdalinti maistą vaikams;

31.3. esant būtinumui, padeda vaikui pavalgyti;

31.4. po vaikų maitinimo sutvarko patalpas, suplauna indus, išneša maisto atliekas iš grupės patalpų.

IV SKYRIUS

DARBUOTOJŲ MAITINIMAS

32. Darželio darbuotojams maitinimas neorganizuojamas. Sudarytos sąlygos per pietų pertrauką pašildyti atsineštą iš namų maistą, maistas laikomas darbuotojams skirtame šaldytuve.

V SKYRIUS

MAISTO BLOKO PATALPŲ IR ĮRANGOS PRIEŽIŪRA

33. Maisto patiekalų tiekimas į Darželį, jų laikymas, maisto išdavimo įrankiai ir plovimo įranga turi atitikti Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos bei kitų teisės aktų reikalavimus.

34. Maisto bloko patalpos valomos ir dezinfekuojamos pagal būtinumą ir pagal sudarytą valymo ir dezinfekavimo darbų planą. Valymo ir dezinfekavimo darbai turi būti fiksuojami žurnale.

35. Indai ir įrankiai turi būti plaunami naudojant tik indų plovimui skirtas priemones.

36. Maistą liečiantiems paviršiams valyti ir dezinfekuoti naudojami valikliai, dezinfekantai, 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.

37. Kenkėjų kontrolė ir naikinimas atliekami teisės aktų nustatyta tvarka.

38. Kontrolės prietaisai ir įrengimai naudojami, prižiūrimi ir metrologiškai tikrinami vadovaujantis teisės aktuose nustatytais reikalavimais.

39. Maisto bloko patalpos turi atitikti higienos ir sanitarijos normų reikalavimus.

40. Maisto atliekų išvežimas organizuojamas pagal sudarytą sutartį su UAB „Antagutė“

VI SKYRIUS

BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

41. Darželyje už maitinimo organizavimą atsako direktoriaus pavaduotojas ūkio reikalams.

42. Vaikų ir darbuotojų maitinimo organizavimą Darželyje koordinuoja direktorius.