

## MAŽEIKIŲ LOPŠELIO – DARŽELIO „SAULUTĖ“ VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

### I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Vaikų maitinimo organizavimo Mažeikių lopšelio – darželio „Saulutė“ tvarkos aprašas (toliau – Tvarkos aprašas ) nustato vaikų maitinimo reikalavimus.
2. Tvarkos aprašas parengtas vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2015 m. rugpjūčio 27 d. įsakymu Nr. V – 998 „Dėl Lietuvos Respublikos 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“ pakeitimo.
3. Nemokamas maitinimas organizuojamas Savivaldybės tarybos nustatyta mokinių nemokamo maitinimo organizavimo tvarka.
4. **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. PAGRINDINĖS ŠIOS TVARKOS SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽIMAI

5. Šiame tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai:
- 5.1. **Valgiaraštis** – patiekiamų dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas;
  - 5.2. **Užkandis** - maisto produktas ar patiekalas, neįtrauktas į pietų valgiaraštį;
  - 5.3. **Šiltas maistas** - maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip + 68°C temperatūroje;
  - 5.4. **Pritaikytas maitinimas** – toks maitinimas, kuris užtikrina tam tikro sveikatos sutrikimo (alergija tam tikriems maisto produktams, virškinimo sistemos ligos ar remisinės jų būklės ir kt.) 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.
  - 5.5. **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.

### III. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

6. Vaikų maitinimas organizuojamas grupėse ir valgykloje laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų ir sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie stalo.
7. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas turi atitikti vaikų amžių (1 – 7 m.) ir sveikos mitybos rekomendacijas.
8. Pusryčiams vaikas turi gauti 20%, pietums – 45%, pavakariams – 10% ir vakarienei – 25% rekomenduojamo lankyto darbo dienos maisto raciono kaloringumo.
9. Vaikai turi būti maitinami ne rečiau kaip kas 3,5 – 4 val. pagal valgiaraščius.

10. Atskiri valgiaraščiai sudaromi lopšelio (vadovaujantis 1 – 3 m. vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis) ir darželio (vadovaujantis 4 – 7 m. amžiaus vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis).

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

13. Vaikų maitinimui **draudžiamos** tiekti šios 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 druskos (natrio) daugiau kaip 1g/100g; sūryje ir mėsos gaminiuose – daugiau kaip 1,7g/100g ); maisto produktai bei kramtomoji guma su maisto priedais; gėrimai, kurių sudėtyje pridėtinio cukraus daugiau kaip 5g/100g; gazuoti gėrimai; energetiniai 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 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 maisto produktai į kurių sudėtį įeina GMO; maisto produktai, į kurių sudėtį įeina iš dalies hidrinti augaliniai riebalai; maisto produktai, neatitinkantys šio Tvarkos aprašo 3 priede nustatytų kokybės reikalavimų.

14. Vaikams maitinti **rekomenduojami** šie maisto produktai: daržovės, bulvės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai, sultys (ypač šviežios); grūdiniai (duonos gaminiai, kruopų produktai) ir ankštiniai produktai; pienas ir pieno produktai ( rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti); nemalta liesa mėsa ir jos produktai (neužšaldyti); 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 margarinai, kur įmanoma, keičiami aliejais); kiaušiniai; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo (negazuoti). Maisto produktus rekomenduojama tiekti iš ekologinės gamybos ūkių ar išskirtinės kokybės produktų gamintojų, paženklintus simboliu „Rakto skylutė“.

15. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

15.1. patiekiamas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną;

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

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

15.4. gaminant maistą neturi būti naudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra neleidžiamų maisto priedų;

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

15.6. rūkyti mėsos gaminiai vaikų maitinimui netiekiami;

15.7. jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa ar žuvis, ji malama patiekalo gaminimo dieną;

15.8. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ar vaisių, rekomenduotina – sezoninių, šviežių;

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

15.10. 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 salotų;

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

15.12. jei teikiama arbata, turi būti sudaryta galimybė atsigerti nesaldintos arbatos;

15.13. pienas ir kiti gėrimai vaikams netiekiami šalti, rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip 15°C.

16. Įstaigoje 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.

17. Įstaigoje einamosios dienos valgiaraštis turi būti skelbiamas matomoje vietoje: prie virtuvės maisto išdavimo langelio ir vaikų grupėse, priėmimo – nusirengimo patalpose.
- 17.1. maisto pasirinkimo piramidės plakatas ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija skelbiama ugdytinių grupėse;
- 17.2. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris (skambinti maisto saugos ir sudėties klausimais) bei teritorinės visuomenės sveikatos priežiūros įstaigos telefono numeris (skambinti maitinimo organizavimo ir valgiaraščių klausimais) skelbiami vaikų priėmimo – nusirengimo patalpose;
- 17.3. Mažeikių lopšelio – darželio „Saulutė“ vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas, valgiaraščiai ir sutartys su maisto produktų tiekėjais, laimėjusiais viešųjų pirkimų konkursus, skelbiami įstaigos interneto svetainėje.
- 17.4. Už šio Tvarkos aprašo 17 punkte išvardytos informacijos skelbimą atsakingas įstaigos vadovas ir įstaigos slaugytoja.
18. Įstaigos vadovas, organizuodamas maitinimą, užtikrina ugdytinių ir darbuotojų saugumą.
19. Įstaiga **dalyvauja** šiose Europos Sąjungos finansuojamose programose:
- 19.1. Pieno produktų vartojimo vaikų ugdymo ir švietimo įstaigose programoje „**Pienas vaikams**“;
- 19.2. **Vaisių vartojimo skatinimo** mokyklose programoje.
20. Įstaigoje maitinami suaugę asmenys. Jiems neturi būti pateikiami šio Tvarkos aprašo reikalavimų neatitinkantys maisto produktai ar patiekalai vaikų maitinimo metu.
21. Įstaigoje negali būti reklamuojami maisto produktai, išvardyti šio Tvarkos aprašo 13 punkte.
22. Maisto produktų pirkimas organizuojamas vadovaujantis Viešųjų pirkimų įstatymo nustatyta tvarka. Viešųjų pirkimų procedūras atlieka pati įstaiga.
23. Sutartys su maisto produktų tiekėjais, laimėjusiais viešųjų pirkimų konkursus, sudaromos teisės aktų nustatytais terminais.
24. Asmenys, susiję su maitinimo organizavimu ir maisto gamyba, turi būti pasitikrinę sveikatą Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro nustatyta tvarka (prieš pradėdami dirbti ir periodiškai nustatytu dažnumu).

#### IV. VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

25. Įstaigoje ugdytiniai maitinami valgykloje.
26. Perspektyviniai valgiaraščiai ne mažiau kaip 15 dienų laikotarpiui, patvirtinti įstaigos vadovo, ir Mažeikių valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos.
27. Vaikų maitinimo valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams bei į vaikų buvimo trukmę įstaigoje.
28. Įstaigos valgiaraščiuose nurodomi pusryčiams, pietums, pavakariams, vakarienei patiekiami patiekalai, jų kiekiai (g), maistinė ir energinė vertė (kcal),
29. 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.).
30. Maisto žaliavų pirminiai ir antriniai nuostoliai įvertinami dalyvaujant įstaigos ekspertų komisijai.
31. Valgiaraštyje nekeičiami išduotų produktų kiekiai, sumažėjus arba padidėjus 5 vaikų skaičiui, išskyrus atvejus, kai numatomas iš anksto pasikeitimas.
32. Patiekalų išėgą galima pakoreguoti, kai negalima palikti mažą pakuotės kiekį arba greitai gendančių produktų, kurių nėra galimybės panaudoti iki realizacijos pabaigos.
33. Pusryčiams ir kai kuriems pietų patiekalams (virtų bulvių cepelinai, ...) maisto žaliavos atiduodamos pagal praėjusios dienos vaikų skaičių.

34. Parengtas valgiaraštis, pasirašytas jį rengusio slaugytojo (dietisto – bendrosios praktikos slaugytojo), patvirtintas įstaigos vadovo, perduodamas sandėlininkui.

35. Sandėlininkas užsako maisto produktus ir kontroliuoja jų kokybę, fiksuoja maisto produktų gavimą ir išdavimą apskaitos elektroniniame žurnale. Maisto sandėlio produktų likučius suderina su įstaigos buhalteriu kiekvieno mėnesio paskutinę dieną.

36. Atliekant nereikšmingus keitimus, t. y. pakeitus vieną maisto produktą tos pačios maisto produktų grupės kitu maisto produktu, kai mitybos vertė nepablogėja, o energinė vertė pasikeičia ne daugiau kaip dešimt procentų, valgiaraščių pakartotinai derinti nereikia.

37. Dienos valgiaraštyje suvartoti produktai nurašomi pagal įstaigos vadovo patvirtintas technologines korteles. Patiekalų išėiga ar produkto kiekis gali būti keičiamas šiuo atveju:

- padidėjus ar sumažėjus 5 – iems vaikams.
- sunaudojant visą pakuotę, kurioje produkto negalima palikti.
- greitai gendančių produktų sunaudojimas, kurių nėra galimybės panaudoti iki realizacijos pabaigos.

#### Dienos maitinimo norma (EUR ir procentais)

nuo 2015 – 01 – 02 dienos

Grupės	Pusryčiai 20%	Pietūs 45%	Pavakariai 10%	Vakarienė 25%	Viso per dieną
Lopšelio	0,30 EUR	0,69 EUR	0,15 EUR	0,38 EUR	<b>1,52 EUR</b>
Darželio ir priešmokyklinio ugdymo	0,34 EUR	0,76 EUR	0,17 EUR	0,42 EUR	<b>1,69EUR</b>

## V. DARBUOTOJŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

### I. BENDROSIOS NUOSTATOS

38. Mažeikių „Saulutės“ lopšelio – darželio (toliau – įstaigos) darbuotojų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Aprašas) nustato darbuotojų maitinimo organizavimo tvarką įstaigoje.

39. Aprašas sudarytas vadovaujantis Mažeikių rajono tarybos 2002 m. gruodžio 12 d. sprendimu Nr. 491 „Dėl rajono ikimokyklinių įstaigų bei vaikų našlaičių ir senelių globos namų darbuotojų mitybos“.

## II. DARBUOTOJŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

40. Įstaigos darbuotojai, pageidaujantys pirkti pietus įstaigoje, raštu pateikia prašymą įstaigos vadovui dėl maitinimosi įstaigoje.
41. Auklėtojos ir auklėtojų padėjėjos pietus valgo kartu su grupėje pietaujančiais vaikais.
42. Kiti darbuotojai pietus atsiima prie maisto išdavimo iš virtuvės langelio.
43. Prašymus pateikusieji darbuotojai iš anksto praneša apie pietų valgymą.
44. Įstaigos darbuotojams neleidžiama atiduoti pietų porciją pašaliniam asmeniui, arba ją išsinešti.
45. Pietų porcijos dydis turi atitikti darželio ir priešmokyklinės grupės gaminamos pietų porcijos normą.
46. Vyr. slaugytoja kiekvieną darbo dieną pildo personalo maitinimosi žiniaraštį ir valgančių darbuotojų skaičių įrašo į valgiaraščius – reikalavimus maisto produktams išduoti.
47. Maitinimo kainos, nustatytos Mažeikių miesto savivaldybės sprendimu Nr. 491, darbuotojai už pietus moka 45% - t.y. 0,76 EUR pietums skiriamą sumą darželio ir priešmokyklinėms grupėms.
48. Mėnesio paskutinę darbo dieną vyr. slaugytojas pateikia vyr. buhalteriu personalo maitinimosi žiniaraštį patvirtintą įstaigos direktoriaus.
49. Mokesį už maitinimą pagal personalo maitinimosi žiniaraštį vyr. buhalteris išskaičiuoja iš darbuotojų darbo užmokesčio.

## III. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

50. Už darbuotojų maitinimo organizavimo tvarką atsakingas vyr. slaugytojas.
51. Už tvarkos vykdymo kontrolę atsakingas įstaigos vadovas.

## VI. MAISTO BLOKO PATALPŲ IR ĮRANGOS PRIEŽIŪRA

52. Maisto produktų tiekimas į įstaigą, produktų ir žaliavos laikymas, maisto gaminimas ir maisto tvarkymo įranga turi atitikti Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos ir kitų teisės aktų reikalavimus.
53. Maisto bloko patalpų valymas atliekamas teisės aktų nustatyta tvarka.
54. Įrenginiams, patalpoms valyti, indams ir įrankiams plauti bei asmens higienos priežiūrai gali būti naudojami tik autorizacijos ir registracijos pažymėjimą turintys biocidai, kurie yra įrašyti į VMVT autorizuotų veterinarinės paskirties biocidų sąrašą.
55. **Draudžiama** naudoti susidėvėjusius, įskilusius, apdaužytais kraštais indus bei aliumininis įrankius ir indus.
56. Maisto bloko darbuotojams turi būti įrengta atskira rūbinė, kurioje turi būti atskirti darbo ir asmeniniai rūbai.
57. Kenkėjų kontrolė ir naikinimas atliekamas teisės aktų nustatyta tvarka.
58. Kontrolės, matavimo prietaisai ir įrenginiai naudojami, prižiūrimi ir periodiškai metrologiškai tikrinami vadovaujantis teisės aktų nustatytais reikalavimais.
59. Geriamojo vandens, maisto patiekalų mėginių ir nuoplovų laboratoriniai tyrimai atliekami teisės aktų nustatyta tvarka.

## VII. ATSAKOMYBĖ IR KONTROLĖS ORGANIZAVIMAS

60. Įstaigoje maitinimas organizuojamas pagal Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerijos ir Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos patvirtintą „Geros higienos praktikos taisyklės viešojo maitinimo įmonėms (nauja redakcija, 2009m.). Už šią savikontrolės sistemą atsakingą asmenį paskiria įstaigos vadovas savo įsakymu.
61. Įstaigos maitinimo paslaugų ir organizavimo kontrolę pagal veiklos planą arba esant būtinumui vykdo Mažeikių rajono savivaldybės administracijos centralizuotas vidaus audito skyrius, Savivaldybės kontrolieriaus tarnyba, Mažeikių valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba.
62. Įstaigos vadovas prižiūri, kad vaikų maitinimas būtų organizuojamas pagal šį tvarkos aprašą. Už vaikų maitinimo organizavimą, nemokamo maitinimo duomenų vedimą ir perdavimą į registravimo sistemą SPIS, atsako įstaigos vadovo įsakymu paskirtas slaugytojas (dietistas – bendrosios praktikos slaugytojas). Maisto sandėlininkas atsakingas už produktų priėmimą, išdavimą, realizacijos terminus ir dokumentų vedimą.
63. Maisto produktų inventorizacija įstaigoje turi būti atliekama pagal inventorizacijos taisykles (ne rečiau kaip kartą per ketvirtį), patvirtintas Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimu.
64. Įstaigos vadovas ar įgalioti asmenys kontroliuoja, ar sutartyse numatytos maisto produktų kainos atitinka nurodytas mokėjimo dokumentuose.
65. Už maitinimo organizavimą Mažeikių lopšelyje – darželyje „Saulutė“ tvarkos aprašo įgyvendinimą ir kontrolę atsakingas vadovas.
66. Įstaigos vadovas teikia tvarkos aprašą svarstyti įstaigos taryboje ir suderinti su darbuotojų atstovu.
67. Įstaigos vadovas inicijuoja tėvų supažindinimą su šiuo Tvarkos aprašu.

Tvarkos apraše yra 5 (penki) lapai.

---

SUDERINTA

Mažeikių lopšelio – darželio „Saulutė“  
tarybos 2016-01-08 posėdžio nutarimu,  
Protokolas Nr. 1