

PATVIRTINTA

Tauragės lopšelio-darželio „Pušėlė“

direktoriaus 2025 m. vasario 19 d. įsakymu Nr. ĮE-15

TAURAGĖS LOPŠELIO-DARŽELIO „PUŠĖLĖ“ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I SKYRIUS. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Tauragės lopšelio-darželio „Pušėlė“ (toliau – įstaiga) maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Aprašas) reglamentuoja maitinimo organizavimą, vykdymą ir priežiūrą įstaigos darbo metu.

2. Aprašo tikslas – nustatyti vaikų maitinimo organizavimo dalyvių funkcijas ir užtikrinti vaikų sveikatai palankios mitybos organizavimą, maisto saugą ir kokybę, kad būtų patenkinti vaikų maisto medžiagų fiziologiniai poreikiai, ugdomi sveikos mitybos įgūdžiai.

3. Aprašas parengtas, vadovaujantis „Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašu“, patvirtintu Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 (2018 m. balandžio 10 d. įsakymo Nr. V-394 redakcija), HN 75:2016 „Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programų vykdymo bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtintomis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2016 m. sausio 26 d. įsakymu Nr. 93, Geros higienos praktikos taisyklėmis viešojo maitinimo įmonėms (2018) bei kitais vaikų maitinimą reglamentuojančiais teisės aktais.

II SKYRIUS SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽTYS

4. Apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžtys:

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

4.2. **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.

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

4.4. **Cukrūs** – monosacharidai ir disacharidai, esantys maisto produkte.

4.5. **Pritaikytas maitinimas** – maitinimas, kuris užtikrina tam tikro sveikatos sutrikimo (alergija tam tikriems maisto produktams, virškinimo sistemos ligos ar remisinės jų būklės ir kt.) nulemtų, asmens individualių maisto medžiagų ir energijos poreikių patenkinimą, parenkant toleruojamus maisto produktus, jų gamybos būdą, konsistenciją ir valgymo režimą, ir yra raštiškai rekomenduojamas gydytojo.

4.6. **Šiltas maistas** – maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip +63 °C temperatūroje.

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

4.8. **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.

4.9. **Valgiaraštis** – numatomų patiekti vartoti dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

4.10. **Perspektyvinis valgiaraštis** – ne mažiau kaip 15 darbo dienų sudarytas ir įstaigos direktoriaus patvirtintas valgiaraštis.

4.11. **Valgiaraštis-reikalavimas** – valgiaraštis, parengtas vadovaujantis perspektyviniu valgiaraščiu pagal einamosios dienos valgančiųjų skaičių ir patvirtintas įstaigos direktoriaus.

4.12. **Preliminarus valgiaraštis – reikalavimas** – kitai darbo dienai parengtas valgiaraštis vadovaujantis perspektyviniu valgiaraščiu pagal einamosios dienos valgančiųjų skaičių, nepatvirtintas įstaigos direktoriaus.

4.13. **Neesminis valgiaraščio pakeitimas** – valgiaraščio pakeitimas, kai vienas maisto produktas ar patiekalas pakeičiamas tos pačios maisto produktų grupės kitu maisto produktu ar patiekalu, kai maistinė vertė nepablogėja, o energinė vertė pasikeičia ne daugiau kaip dešimt procentų. Jei valgiaraštyje tie patys nereikšmingi vienkartiniai keitimai kartojasi, valgiaraštis turi būti pakeistas ir patvirtintas iš naujo.

4.14. **„Dietinis maitinimas“** – maitinimo administravimo informacinė sistema, kurioje tvarkomi įstaigų maitinimo valdymo ir apskaitos duomenys (rengiamas perspektyvinis valgiaraštis, patiekalų technologinės kortelės, valgiaraščiai-reikalavimai, tvarkomi ir kaupiami maisto produktų sandėlio apskaitos duomenys).

4.15. **Mitybos specialistas** – darbuotojas, vykdamas maitinimo organizavimą ir priežiūrą įstaigoje.

4.16. **Visuomenės sveikatos specialistas** – Tauragės rajono savivaldybės visuomenės sveikatos biuro specialistas, vykdamas sveikatos priežiūrą įstaigoje.

4.17. **GHPT** – geros higienos praktikos taisyklės.

III SKYRIUS

VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

5. Maitinimo organizavimo procese dalyvauja:

- 5.1. direktorius;
- 5.2. sandėlininkas;
- 5.3. mitybos specialistas
- 5.4. virėjai;
- 5.5. mokytojai;
- 5.6. mokytojo padėjėjai;
- 5.7. visuomenės sveikatos specialistas.

6. **Lopšelio-darželio direktorius:**

- 6.1. nustato vaikų maitinimo organizavimo įstaigoje tvarką;
- 6.2. atsako už GHPT sistemos įdiegimą ir jos vykdymo kontrolę;
- 6.3. nustato ir tvirtina vaikų maitinimų skaičių dienoje;
- 6.4. inicijuoja pritaikyto ar (ir) perspektyvinio valgiaraščio rengimą;
- 6.5. raštu tvirtina patiekalų receptūras ir technologinius gamybos aprašymus;
- 6.6. atsako už maitinimo organizavimą įstaigoje;
- 6.7. nustato įstaigos maisto produktų priėmimo (išdavimo, sandėliavimo) tvarką;
- 6.8. nustato nemokamą maitinimą įstaigoje gaunantiems vaikams nemokamo maitinimo teikimo tvarką įstaigoje ir maisto daaviniais – maisto produktais ar pagamintu maistu, esant teisės aktuose nustatytoms aplinkybėms;

6.9. atsako už maisto paramos programų vykdymą ir apskaitą (paraiškų, ataskaitų pildymas, tikslinimas; atsakingų asmenų paskyrimas);

6.10. prižiūri, kad gamybinės, maisto produktų sandėliavimo, darbuotojų persirengimo patalpos būtų tvarkingos ir prižiūretos, atitiktų teisės aktų reikalavimus;

6.11. vykdo maisto produktų pirkimą;

6.12. bendrauja su išorės kontroliuojančiomis institucijomis;

6.13. paskiria atsakingą asmenį, kuris rūpinasi vandens laboratoriniais tyrimais bei termometrų, svarstyklių galiojančia metrologine patikra;

6.14. ne vėliau nei prieš mėnesį informuoja maitinimo organizavimo specialistą apie poreikį atlikti produktų, jų kiekių bei techninių specifikacijų įvertinimą naujai organizuojamiems maisto produktų grupių pirkimams

6.15. raštu tvirtina maitinimo organizavimo procesų priežiūros ir stebėsenos aktus.

6.16. paskiria atsakingus įstaigos darbuotojus už programos „Daržovių, vaisių ir pieno produktų, gaunamų pagal vartojimo skatinimo ugdymo įstaigose programas“ organizavimą ir apskaitą.

7. Sandėlininkas:

7.1. vykdo maisto produktų užsakymus vadovaujantis sudarytomis maisto pirkimo sutartimis ir preliminariais valgiaraščių-reikalavimų duomenimis;

7.2. atsako už maisto produktų sandėliavimą, vykdo savikontrolę, tinkamai ir laiku pildo savikontrolės dokumentus;

7.3. priima maisto produktus iš tiekėjų, patikrina maisto produktų kiekius, kainą, kokybę, tinkamumo vartoti terminą, atitiktį sąskaitai faktūrai ar kitam lydimajam dokumentui, maisto higienos ir ženklinimo reikalavimams, sutarties sąlygoms ir kitiems teisės aktams;

7.4. gautas maisto produktų sąskaitas faktūras dokumentuoja bei perduoda buhalterijai;

7.5. pusryčiams ir pietums skirtus maisto produktus, kuriuos laiko atžvilgiu būtina pradėti ruošti iki sužinant einamosios dienos valgančiųjų skaičių, išduoda pagal maisto produktų išdavimo iš sandėlio reikalavimą,

7.6. pagal maisto produktų išdavimo iš sandėlio reikalavimą išduoda maisto produktus į virtuvę (atsiima iš virtuvės).

7.7. bendradarbiaudamas su mitybos specialistu planuoja reikalingų žaliavų ir maisto produktų kiekius maisto produktų pirkimams;

7.8. informuoja direktorių, mitybos specialistą apie gautus nekokybiškus ir maitinimui netinkamus maisto produktus, juos grąžina;

7.9. atsako už pretenzijų dėl nekokybiškų, nesaugių ir neatitinkančių sutarties sąlygų ar teisės aktų nuostatų maisto produktų rašymą ir jų pateikimą tiekėjams.

8. Mitybos specialistas:

8.1. sudaro perspektyvinius valgiaraščius pagal vaikų maitinimo organizavimo tvarką 20 darbo dienų;

8.2. sudaro nemokamo maitinimo valgiaraščius pagal vaikų maitinimo organizavimo tvarką 20 darbo dienų;

8.3. sudaro pritaikyto maitinimo valgiaraščius pagal vaikų maitinimo organizavimo tvarką 20 darbo dienų;

8.4. pagal perspektyvinių valgiaraščių sudarymo tvarką suderina perspektyvinius valgiaraščius su įstaigos direktoriumi ir visuomenės sveikatos biuro atsakingu asmeniu;

8.5. prireikus pagal teisės aktus ir įstaigos nustatytą tvarką sudaro maisto davinius – maisto produktais ar pagamintu maistu;

8.6. pateikia įstaigos direktoriui raštu patvirtinti, virėjui susipažinti perspektyviniuose valgiaraščiuose ir valgiaraščiuose-reikalavimuose nurodytų patiekalų receptūras ir gamybos technologinius aprašymus;

8.7. organizuoja patiekalų kontrolinius svėrimus;

8.8. kontroliuoja, ar sandėlininkas išduoda maisto produktus vadovaudamasis valgiaraščiu-reikalavimu;

8.9. kontroliuoja, ar virėjai vadovaujasi valgiaraščiu-reikalavimu ir technologinėmis kortelėmis;

8.10. kontroliuoja, ar virėjai ir kiti įstaigos darbuotojai laikosi reikalavimų;

8.11. pagal kompetenciją teisės aktų nustatyta tvarka prižiūri, kad vaikų maitinimas įstaigoje atitiktų teisės aktų reikalavimus;

8.12. informuoja raštu įstaigos direktorių apie valgiaraščio-reikalavimo, maisto saugos ir higienos neatitiktį;

8.13. pateikia informaciją maisto pirkimams (maisto produktų asortimentas ir techninė specifikacija, kiekis, reikalavimai tiekėjui);

8.14. konsultuoja maitinimo klausimais įstaigos darbuotojus ir vaikų tėvus (globėjus);

8.15. ne rečiau kaip vieną kartą per mėnesį tikrina savikontrolės žurnalus, jei savikontrolės žurnalai pildomi (tikrinimo metu pasižiūrima, ar savikontrolės žurnalai pildomi nuosekliai, ar

nenukrypstant nuo reikalavimų, atlikus patikrinimą pasirašoma), apie pastebėtas neatitiktis reikalavimams informuoja už savikontrolės žurnalo pildymą atsakingus asmenis;

8.16. dalyvauja įstaigos darbuotojų ir (ar) ugdymo įstaigas lankančių vaikų atstovų susirinkimuose, juose pristato pakeitimus, susijusius su maitinimo organizavimu.

9. Virėjai:

9.1. gamina maistą pagal valgiaraštį ir maisto produktų patiekalų gamybos žiniaraščius, laikosi patiekalų receptūrų ir gamybos technologijos aprašymų;

9.2. priima ir grąžina maisto produktus iš sandėlio/į sandėlį. Priimdami ir atiduodami produktus patikrina jų kokybę ir išduodamų produktų kiekių teisingumą;

9.3. atsako už priimtų maisto produktų tinkamą saugojimą ir naudojimą; 1

9.4. atsako už tikslų maisto produktų (patiekalų) atidavimą į grupes pagal valgiaraščius ar technologinius aprašymus ir valgančiųjų skaičių;

9.5. atiduoda maisto produktus ir patiekalus į grupes pagal nustatytą maisto atsiėmimo grafiką;

9.6. atsako už pagaminto maisto kokybę, patiekalo atitiktį technologinei kortelei, porcijų skaičių, maisto gaminimo ir išdavimo higieną;

9.7. stebi, fiksuoja ir kontroliuoja gaminamų maisto produktų saugą ir kokybę – vykdo savikontrolę, tinkamai ir laiku pildydamas savikontrolės dokumentus;

9.8. kartu su mitybos specialistu atlieka kontrolinius maisto produktų (patiekalų) svėrimus

9.9. maisto ruošimą planuoja taip, jog patiekalas nebūtų paruoštas anksčiau nei pusvalandis iki maisto išdavimo. Karštas patiekalas turi būti išduodamas ne žemesnės nei + 63° C temperatūros;

9.10. nuosekliai laikosi maisto tvarkymo procesų etapų, kad būtų išvengta žaliavų ir pagamintos produkcijos kryžminės taršos;

10. Mokytojai:

10.1. atsako už vaikų lankomumo dienyną: kiekvieną darbo dieną iki 9.00 val. surenka duomenis apie atvykusių vaikų skaičių ir pateikia informaciją el. dienyne „Mūsų darželis“. Atsiradus nenumatytoms aplinkybėms (pvz., interneto trikdžiai, įrangos gedimas ar kt.), vaikų skaičių užfiksuoja dienyne ir informaciją mitybos specialistui perduoda telefono skambučiu arba tekstine žinute;

10.2. atsako už maisto (patiekalo) porcijos pateikimą vaikui. Porcijos dydis nurodomas valgiaraštyje;

10.3. informuoja įstaigos direktorių, mitybos specialistą apie valgiaraščio-reikalavimo, maisto saugos ir higienos reikalavimų neatitiktį;

10.4. informuoja įstaigos direktorių, maitinimo organizavimo specialistą, virėją apie porcijų trūkumą arba papildomą kiekį.

11. Mokytojo padėjėjai:

11.1. prieš serviravimą šlapiuoju būdu nuvalo stalus, prireikus – dezinfekuoja;

11.2. serviruoja vaikų maitinimui skirtus stalus, jei pagal ugdymo programą nenumatyta, kad patys vaikai gali tai atlikti;

11.3. nurenka stalus ir sutvarko maitinimo patalpą, išplauna indus ir įrankius;

11.4. parsineša maistą į grupę (ar kitą maitinimo patalpą) iš virtuvės tam skirtuose ženklintuose induose su dangčiais pagal sudarytą maisto išdavimo grafiką;

11.5. atsako už grupės inventoriaus ženklumą;

11.6. informuoja įstaigos direktorių, mitybos specialistą apie valgiaraščio-reikalavimo, maisto saugos ir higienos reikalavimų neatitiktį.

12. Visuomenės sveikatos specialistas:

12.1. stebi ir fiksuoja valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitiktį;

12.2. stebi ir fiksuoja maisto išdavimo iš virtuvės procesus (ar darbuotojai laikosi higienos, yra apsirengę švariais darbo drabužiais, ar indai neįskilę, švarūs);

12.3. stebi ir fiksuoja maitinimo organizavimą grupėse (ar patiekalai ir gėrimai yra tinkamos temperatūros, ar stalai švarūs, ant jų nėra druskos, cukraus, pipirų, ir kt., ar pateikiami patiekalai dalijami pagal valgiaraštį);

12.4. stebi ir vertina naujo perspektyvinio valgiaraščio ir pavienių maisto produktų (patiekalų) populiarumą grupėse;

12.5. raštu informuoja įstaigos direktorių ir maitinimo organizavimo specialistą apie vaiko sveikatos pažymėjime Nr. E027-1 nurodytas rekomendacijas, reikalingas pritaikytam maitinimo valgiaraščiui parengti;

12.6. informuoja įstaigos vadovą pagal kuruojamą sritį apie darbo nesklaidumus;

12.7. raštu informuoja įstaigos direktorių, mitybos specialistą apie valgiaraščio reikalavimo, maisto saugos ir higienos neatitiktį.

IV SKYRIUS

VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO SPECIALIEJI REIKALAVIMAI

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

14. Vaikų maitinimas organizuojamas vaikams maitinti pritaikytose patalpose, laikantis nustatytų maisto saugos, maisto tvarkymo ir higienos reikalavimų.

15. Vaikai maitinami šiltu maistu. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairovė turi atitikti vaikų amžių bei sveikos mitybos rekomendacijas.

16. Maitinimai skirstomi į pusryčius, pietus ir vakarienę. Pusryčiams vaikas turi gauti 20–25 proc., pietums – 30–35 proc., vakarienei – 20–25 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo, nustatyto Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro patvirtintuose teisės aktuose.

17. Vaikų maitinimui **draudžiamos** šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir šokolado gaminiai; valgomieji ledai; pieno produktai ir konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; kramtomoji guma; gazuoti gėrimai; energiniai gėrimai; nealkoholinis alus, sidras ir vynas; 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; padažai su spirgučiais; šaltai, karštai, mažai rūkyti mėsos gaminiai ir mėsos gaminiai, kurių gamyboje buvo naudojamos rūkymo kvapiosios medžiagos, rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai, strimelė, pagauta Baltijos jūroje; nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; mechaniškai atskirta mėsa, žuvis ir maisto produktai, į kurių sudėtį įeina mechaniškai atskirta mėsa ar žuvis; 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.

18. Organizuojant šventes, vaikų gimtadienius grupėse draudžiama priimti pirktą ar namuose gamintą maistą.

19. Vaikams maitinti **rekomenduojami** šie maisto produktai: daržovės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai; grūdiniai (viso grūdo gaminiai, kruopų produktai, duonos gaminiai); ankštinės daržovės; pienas ir pieno produktai (rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti); kiaušiniai; liesa mėsa (neužšaldyta); žuvis ir jos produktai (neužšaldyti); aliejai; turi būti mažiau vartojama gyvūninės kilmės riebalų: kur įmanoma, riebi mėsa ir mėsos gaminiai turi būti keičiami liesa mėsa, paukštiena, žuvimi ar ankštinėmis daržovėmis; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo. Maisto davinius sudaryti rekomenduojami maisto produktai: daržovės; vaisiai; grūdiniai (viso grūdo gaminiai, kruopos, kruopų produktai, duonos gaminiai ir kt.); ankštinės daržovės; pienas ir pieno produktai (rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti); kiaušiniai; riešutai; liesa mėsa; žuvis ir jos produktai; aliejai; sultys; sriubos; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo (tik išvykoms). Draudžiama maisto davinius išvykoms sudaryti iš greitai gendančių maisto produktų. Sudarant maisto davinius ilgesniam laikui (pvz., karantino metu) rekomenduojama keisti maisto davinių sudėtį, atsižvelgiant į maisto davinius gaunančių vaikų poreikius.

20. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

20.1. patiekiamas šiltas maistas gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną, yra kokybiškas, atitinkantis įvairovės reikalavimus;

20.2. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams. Draudžiama vaikams tiekti pervirtą, perkeptą, pridegintą maistą;

20.3. gaminant maistą nenaudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų;

20.4. kiekvieną dieną patiekiamas daržovių ir vaisių (sezoninių, šviežių). Rekomenduojama vaisius patiekti papildomo maitinimo metu;

20.5. kiekvieną dieną patiekiamas patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų;

20.6. daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras turi sudaryti ne mažiau kaip 1/3 patiekalo svorio. Jei vaikai maitinimų metu turi galimybę patys įsidėti maisto, šio papunkčio nuostatos netaikomos;

20.7. jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa ar žuvis ir virtuvėje yra sąlygos ją sumalti, ji malama patiekalo gaminimo dieną;

20.8. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus, garnyrus ir šaltus užkandžius;

20.9. karštas pietų patiekalas yra iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštinės daržovės, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu patiekiamas daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras. Reikalavimas netaikomas patiekalams iš augalinės kilmės maisto produktų;

20.10. valgymo metu ant stalų nėra padėta druskos, cukraus, pipirų, garstyčių;

20.11. pienas ir kiti gėrimai vaikams neteikiami šalti, rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip 15° C;

20.12. atsižvelgiant į sezoniškumą, keičiami patiekalai ar jų žaliavos šviežiais (pvz. raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriubą į šaltibarščius ir pan.).

21. Grupėse sudarytos higieniškos sąlygos atsigerti geriamojo vandens (rekomenduojama kambario temperatūros, pvz., pilstomo iš geriamajam vandeniui skirtų indų), net jei vaikai nemaitinami. Vandeniui atsigerti naudojami asmeninio naudojimo arba vienkartiniai indai.

22. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, ištrupėjusius, įskilusius, apdaužytus kraštais indus bei aliumininis įrankius ir indus, taip pat vienkartinius įrankius.

23. Vaikų priėmimo patalpoje matomoje vietoje skelbiama:

23.1. valgiaraščiai (nurodant visus faktiškai patiekiamus maisto produktus, patiekalus, gėrimus ir užkandžius);

23.2. maisto pasirinkimo piramidės, maisto produktų ženklavimo simboliu „Rakto skylutė“ ir kita sveiką mitybą skatinanti informacija;

23.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris (skambinti maitinimo organizavimo klausimais);

23.4. informacija apie įstaigos dalyvavimą Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo bei kitose programose, finansuojamose Europos Sąjungos ir Lietuvos Respublikos valstybės biudžeto lėšomis.

24. Organizuojant vaikų maitinimą, laikomasi tvarkos:

24.1. vaikai maitinami ne rečiau, kaip kas 3,5–4 val. pagal valgiaraščius, tris kartus per dieną;

24.2. atskiri valgiaraščiai sudaromi 1–3 ir 4–7 metų vaikams;

24.3. 80 proc. vaikams patiekiamų patiekalų sudaro tausojantys patiekalai.

25. Įstaigoje vaikai maitinami tris kartus per dieną:

25.1. pusryčiai: 8.30–8.50 val.;

25.2. pietūs: 11.45–12.20 val.;

25.3. vakarienė: 15.30–15.48 val.

26. Vaisiai ir pieno produktai, gaunami iš Europos sąjungos programų, duodami papildomo maitinimo metu – 10 val.

27. Vaikų tėvai (globėjai/rūpintojai) turi teisę pasirinkti maitinimų skaičių, atsisakydami pusryčių ar vakarienės vaikui ne trumpiau nei 1 mėnesiui, pateikdami laisvos formos prašymą įstaigos direktoriui.

28. Vaikams, nevalgantiems pusryčių ir (ar) vakarienės įstaigoje, draudžiama atsinešti užkandžių ar gėrimų iš namų.

29. Vaikams, turintiems alergijų ar kitų sveikatos sutrikimų, organizuojamas pritaikytas maitinimas. Pritaikyto maitinimo organizavimas:

29.1. tėvai pateikia prašymą įstaigos direktoriui dėl pritaikyto maitinimo vaikui organizavimo;

29.2. visuomenės sveikatos specialistas sistemoje www.esveikata.lt patikrina gydytojo pažymos (Forma Nr. E027-1) teisėtumą ir pateikia rekomendacijas dėl vaiko maitinimo mitybos specialistui;

29.3. mitybos specialistas pritaikytą valgiaraštį parengia ne vėliau kaip per 1 mėnesį nuo prašymo pateikimo dienos.;

29.4. pritaikyto maitinimo valgiaraščiai rengiami remiantis įstaigos 20 darbo dienų valgiaraščiu, eliminuojant produktus, kurių vaikas negali vartoti, ir juos pakeičiant kitais, atitinkančiais gydytojų rekomendacijas bei vaikų amžiaus grupes (1–3 ir 4–7 m.);

29.5. pritaikyto maitinimo valgiaraščiai tvirtinami įstaigos direktoriaus įsakymu. Visi valgiaraščio lapai turi būti patvirtinti įstaigos direktoriaus.

30. Pritaikyto maitinimo technologinės kortelės rengiamos vadovaujantis:

30.1. „Pavyzdinių ikimokyklinių vaikų ugdymo įstaigų 20 dienų perspektyvinių valgiaraščių ir patiekalų receptūrų rinkinys“, Kaunas: UAB „VR Trading“, 2012;

30.2. Bogušienė R. „Sveikatai palankus technologinių kortelių ir valgiaraščių rinkinys darželiams, mokykloms, kavinėms, namams vaikų maitinimui nuo 1 iki 18 metų“, 2017;

30.3. Bogušienė R. „Sveikatai palankus 230 technologinių kortelių rinkinys“ (el. leidinys).
174. Bogušienė R. „Sveiko maisto gamyba. 322 technologinių kortelių, valgiaraščių ir metodinės medžiagos rinkinys“, 2022;

31. Pritaikyto maitinimo technologinėse kortelėse nurodomi naudojami maisto produktai, jų bruto ir neto kiekiai (g), maistinė (baltymų, riebalų, angliavandenių (g)) ir energinė (kcal) vertės, patiekalo gamybos technologinis aprašymas, realizavimo laikas ir patiekimas;

32. Pritaikyto maitinimo valgiaraštis keičiamas, pasikeitus vaiko sveikatos būklei (forma Nr. 046/a), ir (ar) pasikeitus teisės aktams, kuriais vadovaujantis jis buvo sudarytas.

33. Išimtiniais atvejais vaikai gali būti nemaitinami įstaigoje, tėvams pateikus argumentuotus prašymus dėl vaikų maitinimosi ypatumų, susijusių su specialiaisiais ugdymosi poreikiais, ir tai pagrindus gydytojo rekomendacija sistemoje www.esveikata.lt:

33.1. maistas pristatomas specialioje maisto laikymui tinkamoje dėžutėje, ant jos turi būti nurodytas vaiko vardas, pavardė, grupė;

33.2. dėžutė su maistu laikoma įstaigos virtuvėje šaldytuve Nr. 5;

33.3. valgymo laikas atsineštu maistu turi sutapti su grupės vaikų maitinimosi režimu;

33.4. atneštas maistas turi atitikti higienos normų reikalavimus (šviežias, negreitai gendantis, švarioje dėžutėje);

33.5. negalima atnešti maisto, esančių vaikų maitinimui draudžiamų produktų grupėje.

34. Nemokamas maitinimas teikiamas tik ugdymo dienomis iki mokslo metų pabaigos. Mokinių atostogų metu jis nėra teikiamas.

V SKYRIUS

MAITINIMO ORGANIZAVIMAS ĮSTAIGOS DARBUOTOJAMS

35. Įstaigos darbuotojai gali pasinaudoti maitinimo paslauga – pietumis, pateikdami prašymą įstaigos direktoriui.

36. Darbuotojai turi teisę valgyti pasirinktą dienų skaičių.

37. Kasdien iki 9.00 val. darbuotojai informuoja mitybos specialistą apie poreikį einamąją dieną naudotis maitinimo paslauga.

38. Pietūs darbuotojams pateikiami vadovaujantis 4–7 metų amžiaus vaikų valgiaraščiu.
39. Už maitinimą darbuotojai moka Tauragės rajono savivaldybės tarybos sprendimu nustatytą mokestį.
40. Valgančiųjų darbuotojų apskaitą vykdo mitybos specialistas pildydamas darbuotojų maitinimosi apskaitos žiniaraštį.
41. Mitybos specialistas paskutinę einamojo mėnesio dieną darbuotojų mitybos apskaitos žiniaraštį perduoda buhalterijai.
42. Mokestį už maitinimą pagal patvirtintą darbuotojų mitybos apskaitos žiniaraštį finansininkas išskaičiuoja iš darbuotojų darbo užmokesčio.

VI SKYRIUS

MAISTO PRODUKTŲ PATIEKALŲ GAMYBOS ŽINIARAŠČIO PILDYMO REIKALAVIMAI

40. Siekiant užtikrinti savalaikį vaikų maitinimą, maisto produktai iš sandėlio virtuvei išduodami iš vakaro arba anksti ryte, priklausomai nuo maisto produkto laikymo sąlygų, nežinant tikslaus faktinio valgančių skaičiaus, remiantis preliminariume valgiaraštyje – reikalavime nurodytais maisto produktų kiekiais, apskaičiuotais pagal prognozuojamą valgančiųjų skaičių.
41. Iš anksto išduodamas maisto produktų kiekis negali būti didesnis negu būtinas sklandžiam virtuvės darbui užtikrinti iki galutinio valgiaraščio – reikalavimo paruošimo.
42. Maisto produktų virtuvei išdavimo laikas kiekvienu atveju sprendžiamas individualiai, įvertinant patiekalų ruošimo technologiją, įstaigoje esamą inventorių ir kitus faktorius, darančius įtaką patiekalų paruošimui.
43. Paaškęjus į įstaigą atvykusių vaikų skaičiui, paruošiamas galutinis valgiaraštis – reikalavimas. Jeigu maisto produktų virtuvei buvo išduota per daug, lyginant su galutiniu valgiaraščiu – reikalavimu, skirtumas grąžinamas į sandėlį, jeigu per mažai – išduodami į virtuvę papildomi maisto produktai. Galutinis išduotų maisto produktų kiekis turi atitikti paruoštą valgiaraštį – reikalavimą.
44. Maisto produktai turi būti išduodami tiksliai, kaip nurodyta valgiaraštyje – reikalavime, išskyrus tuos atvejus kai:
 - 44.1. maisto produktų tiekėjas pristato per mažai arba per daug (nes produktai užsakomi pagal preliminarų vaikų skaičių) ir pastaruoju atveju nespėtų suvartoti vadovaujantis valgiaraščiu iki tinkamumo vartoti termino pabaigos;
 - 44.2. naudojami šaldyti maisto produktai ir jie pakartotinai neužšaldomi (pvz.,: šaldyta vištiena, kalakutiena, žuvis, kiauliena, jautiena);
 - 44.3. maisto produktas prieš patiekalo gaminimą yra termiškai, mechaniškai apdorojamas (pvz.,: virtų bulvių cepelinai, keptos vištienos šlaunelės, žemaičių blynai ir kt.);
 - 44.4. naudojami švieži ar konservuoti vaisiai ar daržovės ir jie bus naudojami tik po keleto savaitių;
 - 44.5. taip pat vadovujamasi logiškumo principu, jeigu produkto lieka labai mažas kiekis, iki ± 100 g. ir jis nebus naudojamas savaitės eigoje.
45. Produktai laikomi vadovaujantis produktų ženklavimo etikėse nurodytomis gamintojo laikymo sąlygomis.
46. Maisto produktų išdavimo iš sandėlio reikalavimas yra skirtas informinti maisto produktų apskaitą ir išdavimą iš sandėlio į virtuvę. Dokumentą pasirašo mitybos specialistas, sandėlininkas, virėjas.
47. Maisto produktų išdavimo iš sandėlio reikalavimą kasdien pildo sandėlininkas.
48. Maisto produktų patiekalų gamybos žiniaraščio (N 7-3/SAM) titulinėje dalyje rašoma: įstaigos pavadinimas, produktų išdavimo data, numeris, maitinamų vaikų skaičius, pinigine vienos dienos maitinimo išlaidų skirta norma.
49. Dalykinėje dalyje įrašoma pusryčių, pietų, vakarienės skiltyse – patiekalų pavadinimas, sudėtis, mato vnt., neto, bruto, porcijų skaičius, kiekis, faktas.
50. Maisto patiekalo eilutėse – įrašoma maisto produktų norma t. y. panaudotų maisto produktų kiekis pusryčiams, pietums, vakarienei pagal ugdytinių grupes.

51. Galutinėje grafoje rašomas bendras produktų kiekis, sunaudotas patiekalams gaminti (faktas).
52. Maisto produktų patiekalų gamybos žiniaraštį direktoriaus įsakymu pasirašo paskirti asmenys, pasirašo sandėlininkas, išdavęs produktus ir produktus priėmęs virėjas.
53. Sandėlininkas išduotus produktų kiekius suveda į programą „Dietinis maitinimas“ ir mėnesio pabaigoje ataskaitas perduoda buhalterijai.
54. Maisto produktų patiekalų gamybos žiniaraštis pusryčiams sudaromas iš vakaro sekančiais dienai tam vaikų skaičiui, kuris buvo įstaigoje maisto produktų patiekalų gamybos žiniaraščio sudarymo dieną, o pietūs ir vakarienė – pagal tą dieną esančių vaikų skaičių.
55. Patiekalo pavadinimas ir receptūra į Maisto produktų patiekalų gamybos žiniaraštį rašoma remiantis receptūros ir gamybos technologinėmis kortelėmis.

VII SKYRIUS

BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

56. Aprašo reikalavimai privalomi įstaigos darbuotojams, organizuojantiems ir vykdančioms vaikų maitinimą.
57. Su Aprašu supažindinami visi įstaigos darbuotojai.
-