

PATVIRTINTA

Mažeikių r. Viešnių lopšelio-darželio „Liepaitė“
direktorius 2022 m. kovo 4 d. įsakymu Nr. V1-21

MAŽEIKIŲ R. VIEŠNIŲ LOPŠELIO-DARŽELIO „LIEPAITĖ“ VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Mažeikių r. Viešnių lopšelio-darželio „Liepaitė“ (toliau – įstaiga) vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – tvarkos aprašas) reglamentuoja ikimokyklinio ir priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimą įstaigoje. Tvarkos aprašas parengtas vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2021 m. liepos 22 d. įsakymu Nr. V-1707 „Dėl Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymo Nr. V-964 „Dėl vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ pakeitimo“.

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

3. Tvarkos 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 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;

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

3.3. *tausojantis patiekalas* – šiltas maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas;

3.4. *valgiaraštis* – patiekalų dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas;

3.5. kitos sąvokos atitinka išvardytuose kituose teisės aktuose: Reglamente (EB) Nr. 852/2004, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakyme Nr. V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2021 „Maisto higiena“ patvirtinimo“ (toliau – HN 15:2021), Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2006 m. kovo 9 d. įsakyme Nr. V-168 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 26:2006 „Maisto produktų mikrobiologiniai kriterijai“ (toliau – HN 26:2006) patvirtinimo“ ir Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. gegužės 2 d. įsakyme Nr. V-417 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“ (toliau – HN 16:2011), „Geros higienos praktikos taisyklės viešojo maitinimo įmonėms“ 2018 m. redakcija (toliau – GHPT), suderintomis su Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerija 2018-07-26 Nr. (10.2.4.1-412) 10-5692 ir Valstybine maisto ir veterinarijos tarnyba 2018-07-17 Nr. B6-(1.9.)-1894.

II SKYRIUS VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

4. Maitinimas įstaigoje organizuojamas visiems įstaigą lankantiems vaikams pagal poreikį. Vaikai įstaigoje maitinami šiltu maistu, sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie stalo. Vaikų maitinimas organizuojamas grupės patalpose, laikantis maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų.

5. 1–7 m. amžiaus vaikų maitinimo organizavimas:

5.1. vaikai turi būti maitinami ne rečiau kaip kas 3,5 val. pagal valgiaraščius;

5.2. 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. Jei ikimokyklinio ugdymo įstaigoje sudaromos mišrios grupės, valgiaraščiai sudaromi vadovaujantis 4–7 m. vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis;

5.3. 80 proc. vaikams patiekiamų patiekalų turi būti tausojančios patiekalai;

5.4. pritaikytas maitinimas organizuojamas atsižvelgiant į gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. 027-1/a) ir tėvų pateiktus prašymus;

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

7. Pusryčiams vaikas turi gauti 20–25 proc., pietums – 30–35 proc., pavakariams ar priešpiečiams – 10–15 proc., vakarienei – 20–25 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo.

8. Vaikų maitinimui įstaigoje draudžiamos tiekti šios maisto produktų grupės:

8.1. bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai;

8.2. saldainiai;

8.3. šokoladas ir šokolado gaminiai;

8.4. pieno produktai ir konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu;

8.5. sūrūs gaminiai (kuriuose druskos daugiau kaip 1 g/100 g);

8.6. maisto produktai bei kramtomoji guma su maisto priedais (šio tvarkos aprašo 3 priedas);

8.7. gazuoti, energetiniai gėrimai;

8.8. gėrimai ir maisto produktai, pagaminti iš (arba kurių sudėtyje yra) kavamedžio pupelių kavos ar jų ekstrakto; cikorijos, gilių ar grūdų gėrimai (kavos pakaitalai);

8.9. kisieliai;

8.10. sultinių, padažų koncentratai, padažai su spirgučiais;

8.11. šaltai, karštai, mažai rūkyti mėsos gaminiai;

8.12. rūkyta žuvis;

8.13. konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai;

8.14. nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai;

8.15. mechaniškai atskirta mėsa, žuvis ir maisto produktai, į kurių sudėtį įeina mechaniškai atskirta mėsa ar žuvis;

8.16. ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis);

8.17. maisto papildai;

8.18. maistas, pagamintas iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau – GMO), arba maistas, į kurio sudėtį įeina GMO;

8.19. maisto produktai, į kurių sudėtį įeina iš dalies hidrinti augaliniai riebalai.

9. Vaikams maitinti rekomenduojami šie maisto produktai:

9.1. daržovės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai;

9.2. grūdiniai (viso grūdo duonos gaminiai, kruopų produktai);

9.3. ankštinės daržovės;

9.4. pienas ir pieno produktai (rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti);

9.5. liesa mėsa (neužšaldyta);

9.6. žuvis ir jos produktai (neužšaldyti);

9.7. aliejai;

9.8. turi būti mažiau vartojama gyvūninės kilmės riebalų: riebi mėsa ir mėsos gaminiai turi būti keičiami liesa mėsa, paukštiena, žuvimi ar ankštinėmis daržovėmis;

9.9. kiaušiniai;

9.10. geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo.

10. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

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

- 10.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas, įvairus ir atitikti saugos reikalavimus;
- 10.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams;
- 10.4. gaminant maistą neturi būti naudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų;
- 10.5. kiekvieną dieną turi būti patiektas patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų;
- 10.6. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių (rekomenduotina) sezoninių, šviežių;
- 10.7. daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyrai turi sudaryti ne mažiau kaip 1/3 patiekalo svorio;
- 10.8. jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa ar žuvis, ji turi būti malama patiekalo gaminimo dieną;
- 10.9. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus, garnyrus ir šaltus užkandžius;
- 10.10. karštas pietų patiekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštiniai augalai, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu turi būti patiekiami daržovių, vaisių arba jų salotų. Pietų metu tiekiami tausojantys karštieji patiekalai privalo sudaryti ne mažiau kaip 50 proc. į pietų valgiaraščius (15 dienų) įtrauktų karštųjų patiekalų;
- 10.11. valgymo metu ant stalų neturi būti padėta druskos, pipirų, garstyčių;
- 10.12. jei tiekama arbata, turi būti sudaryta galimybė atsigeri nesaldintos arbatos;
- 10.13. pienas ir kiti gėrimai vaikams neteikiami šalti, rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip 15°C;
- 10.14. atsižvelgiant į sezoniškumą keisti patiekalus (pvz. raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriubą į šaltibarščius ir pan.);
- 10.15. patiekalų gamyboje naudojamoje valgomojoje druskoje turi būti 20–40 mg/kg jodo;
- 10.16. laikantis kai kurių produktų laikymo terminų, juos išpakavus ((jei gamintojas nenurodo kitaip) GHPT 22 priedas) gali kisti numatyta išėiga, pvz., dešrelės, pieno produktai ir kt.
11. Vaikams vandeniui atsigeri turi būti naudojami asmeninio naudojimo arba vienkartiniai stiklinaitės ar puodukai.
12. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, įskilusius, apdaužytus kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus.
13. Įstaiga dalyvauja vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programoje, kuri taikoma laikantis jas administruojančių institucijų nustatytos tvarkos ir reikalavimų.

III SKYRIUS DARBUOTOJŲ MAITINIMO TVARKA

14. Darbuotojų maitinimasis įforminamas įstaigos vadovo įsakymu.
15. Darbuotojai turi teisę įstaigoje valgyti pietus. Kiekvienų mokslo metų pradžioje, o naujai įsidarbinus – esant poreikiui, darbuotojai raštu pateikia įstaigos vadovui prašymą dėl maitinimosi.
16. Porcijos išėiga atitinka 4–7 m. vaiko porcijos išėigą.
17. Darbuotojai maitinasi savo darbo vietose. Pagamintus patiekalus ar maisto produktus išsinešti iš įstaigos draudžiama.

IV SKYRIUS VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIO SUDARYMO REIKALAVIMAI

18. Vaikų maitinimo valgiaraščiai sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams, nustatytas Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakyme Nr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių

medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“. Valgiaraščių paros energinė ir maistinė vertė nuo normų gali nukrypti ne daugiau nei 5 procentus.

19. Valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 darbo dienų laikotarpiui.

20. 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) 1–3, 4–7 metų amžiaus vaikams nurodomi perspektyviniuose valgiaraščiuose. Ikimokyklinio ugdymo mokykla, dalyvaujanti Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programoje, šių programų maisto produktų į valgiaraščius neįtraukia.

21. Ikimokyklinio amžiaus vaikų maitinimo valgiaraščiai sudaromi (pasirinktinai):

21.1. pagal patiekalų receptūrų pavyzdžius, pateiktus interneto svetainėje (www.smlpc.lt/lt/mityba_ir_fizinis_aktyvumas/mityba, LRVVKA patikslintos TK);

21.2. pagal juridinių ar fizinių asmenų parengtus ir su Sveikatos apsaugos ministerija raštu suderintus patiekalų receptūrų rinkinius (rinkinyje turi būti pateiktas Sveikatos apsaugos ministerijos suderinimo raštas);

21.3. savarankiškai maitinimo paslaugos teikėjo, vadovaujantis šio Tvarkos aprašo reikalavimais;

21.4. pagal gydytojo raštiškas rekomendacijas (pritaikyto maitinimo).

22. Valgiaraščiai turi būti parengti pagal tvarkos aprašo 8 priede pateiktą valgiaraščio formos pavyzdį. Visi valgiaraščio lapai turi būti sunumeruoti (išskyrus titulinį) ir patvirtinti įstaigos vadovo (ar jo įgalioto asmens) parašu ir spaudu.

V SKYRIUS VAIKŲ MAITINIMO PASLAUGOS

23. Įstaigoje organizuojamos vaikų maitinimo paslaugos:

23.1. už vaikų maitinimą įstaigoje moka tėvai (globėjai) Mažeikių rajono savivaldybės tarybos nustatytos dienos (paros) maitinimo kaina; mokesčiui už vaiko maitinimą gali būti taikomos lengvatos Mažeikių rajono savivaldybės tarybos nustatyta tvarka;

23.2. ikimokyklinio amžiaus vaikams nemokamas arba dalinai mokamas maitinimas organizuojamas vadovaujantis Mažeikių rajono savivaldybės tarybos sprendimų nustatyta tvarka ir finansuojamas iš savivaldybės biudžeto.

24. Nemokamas priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimas yra skiriamas Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatymo nustatyta tvarka ir finansuojamas iš valstybės biudžeto specialiosios tikslinės dotacijos savivaldybės biudžetui bei savivaldybės biudžeto, organizuojamas nuo mokslo metų pradžios iki mokslo metų pabaigos, gavus savivaldybės administracijos socialinės paramos skyriaus sprendimą dėl socialinės paramos mokiniui skyrimo arba nuo informacijos apie priimtą sprendimą gavimo įstaigoje kitos dienos iki mokslo metų pabaigos. Nemokamas maitinimas teikiamas tik mokslo dienomis iki gegužės 31 dienos. Rudens, Kalėdų, Velykų ir papildomų atostogų metu jis nėra teikiamas.

VI SKYRIUS TĖVŲ (VAIKO GLOBĖJŲ) TEISĖS IR PAREIGOS

25. Vaiko tėvai (globėjai):

25.1. turi teisę atsisakyti dalies maitinimo (pusryčių arba vakarienės) pageidaujama laikotarpiui;

25.2. privalo pateikti grupės mokytojui prašymą dėl planuojamo kito mėnesio maitinimo pakeitimo iki einamo mėnesio priešpaskutinės darbo dienos;

25.3. vaikas, nevalgantis pusryčių, į grupę atvedamas po jų, o atsisakius vakarienės, paimamas į namus iki vakarienės;

25.4. vaikams, nevalgantiems pusryčių arba vakarienės, neleidžiama atsinešti iš namų užkandžių ir gėrimų.

VI SKYRIUS BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

26. Įstaigoje už vaikų maitinimo organizavimą atsako maitinimo organizatorius.

27. Sandėlininkas yra atsakingas už produktų priėmimą, sandėliavimo sąlygas, realizacijos terminus, išdavimą, apskaitą ir reikalingos dokumentacijos tvarkymą.

28. Vyr. buhalteris vykdo apskaitą buhalterinės apskaitos programos pagalba pagal prekės pavadinimą, kiekį ir vertę.

29. Vaikų maitinimo procesą grupėje organizuoja ir už jį atsako grupės mokytojas.

30. Lopšelio-darželio taryba turi teisę patikrinti virtuvę, maisto sandėlį ir patiekalų gamybos procesą.

31. Vaikų maitinimą Mažeikių r. Vieکشnių lopšelyje-darželyje „Liepaitė“ koordinuoja įstaigos vadovas.

32. Tvarkos aprašą įsakymu tvirtina įstaigos vadovas.

33. Tvarkos aprašas skelbiamas įstaigos tinklalapyje.

Parengė: maitinimo organizatorė Zina Niciuvienė