PATVIRTINTA
Visagino vaikų lopšelio-darželio
„Kūlverstukas“ direktoriaus
2020 m. kovo mėn . 5 d.
įsakymu Nr. (1.7) V- 38

VISAGINO VAIKŲ LOPŠELIO-DARŽELIO „KŪLVERSTUKAS“ VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I SKYRIUS
BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Visagino vaikų lopšelio-darželio „Kūlverstukas“ (toliau – Mokykla) nustato vaikų maitinimo, vykdomo ikimokyklinio, priešmokyklinio ugdymo įstaigose reikalavimus, organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Aprašas).

2. Šio Aprašo tikslas – užtikrinti sveikatai palankią vaikų mitybą, maisto saugą ir geriausią kokybę, kad būtų patenkinti vaiko maisto medžiagų fiziologiniai poreikiai, ugdomi sveikos mitybos įgūdžiai.

II SKYRIUS
SĄVOKOS IR APIBRĖŽIMAI

3. Apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai:

3.1**. Cukrūs** – monosacharidai ir disacharidai, esantys maisto produkte;

3.2. **Greitai gendantis maisto p**roduktas – šviežias, atvėsintas arba sušaldytas maisto produktas, kuriam laikyti ir vežti reikalinga tam tikra temperatūra, kuriame jis išlieka saugus vartoti;

3.3. **Iš dalies hidrinti** – (iš dalies sukietinti, iš dalies hidrogenizuoti) **augaliniai riebal**ai – skysti augaliniai aliejai, hidrinimo proceso metu paversti pusiau kietais;

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

3.5. **Pridėtiniai cukrūs** – gėrimo ar patiekalo gamybos metu įdėta sacharozė, fruktozė, gliukozė, gliukozės sirupas, fruktozės sirupas ir kitų formų monosacharidai ir disacharidai, taip pat cukrūs, esantys įdėtame meduje, sirupuose, vaisių sultyse ir vaisių sulčių koncentratuose;

3.6. **Pritaikytas maitinimas** – maitinimas, kuris užtikrina tam tikro sveikatos sutrikimo (alergija tam tikriems maisto produktams, virškinimo sistemos ligos ar remisinės jų būklės ir kt.) nulemtus vaiko individualius maistinių medžiagų ir energijos poreikius, parenkant toleruojamus maisto produktus, jų gamybos būdą, konsistenciją ir valgymo rėžimą, ir yra raštiškai rekomenduojamas gydytojo;

3.7. **Šiltas maistas** –maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas iki patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip + 68° C temperatūroje;

3.8**. Tausojantis patiekalas** – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvencinėje krosnelėje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai;

3.9. **Šaltas užkandis** – maisto produktas ar šaltas patiekalas neįtrauktas į valgiaraštį;

3.10. **Valgiaraštis** – patiekiamų vartoti dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

III SKYRIUS
VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

4. Už vaikų maitinimo organizavimą įstaigoje yra atsakingas įstaigos vadovas ir maitinimo organizavimo specialistas.

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

6. Sudarant sutartis dėl vaikų maitinimo teikimo Mokyklai, sutartyje turi būti nurodyta atsakomybė už maitinimo organizavimo patalpų higienos ir Aprašo reikalavimų užtikrinimo. Sutartys nesudaromos su į „Nepatikimų maisto tvarkymo subjektų sąrašą, skelbiamą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos internetinėje svetainėje, įtrauktais maitinimo paslaugų teikėjais. Sutartyje dėl vaiko maitinimo iš namų atsineštu maistu, turi būti nuostata apie draudžiamus atsinešti maisto produktus. Sutartis dėl vaiko maitinimo iš namų atsineštu maistu turi teisę sudaryti ikimokyklinio ir/ar priešmokyklinio ugdymo programas įgyvendinančios įstaigos, kuriose ugdomi vaikai, kuriems reikalingas pritaikytas maitinimas.

7. Sudarant sutartis dėl maisto produktų tiekimo Mokyklai, Maisto produktų tiekimo sutartyje turi būti numatyta atsakomybė už maisto produktų, neatitinkančių Aprašo reikalavimų, tiekimą. Sudaryti maisto produktų sąrašą su konkrečiais teikiamų maisto produktų pavadinimais, maisto produktų sudėtimi, grynuoju kiekiu, apdorojimo būdu, kuris pridedamas prie Maisto produktų tiekimo sutarties. Sudarant maisto produktų sutartis rekomenduojama pirmenybę teikti tiekiamoms žaliavoms ir maisto produktams.

8. Vaisiai, daržovės, uogos, bulvės gali būti perkami iš fizinių asmenų, kurie turi laikytis valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus nustatytų reikalavimų ir išduota atitikties deklaraciją, vadovaudamiesi žemės ūkio ministro 2009-07-15 įsakymu Nr. 3D-488 „Dėl importuojamų ir teikiamų į vidaus rinką šviežių vaisių ir daržovių atitikties prekybos standartams tikrinimo taisyklių patvirtinimo“. Atitikties deklaracijos 3 punkto, jeigu minėta produkcija nerūšiuojama pagal klases, pildyti nereikia.

9. Už Aprašo nuostatų laikymąsi atsakingas maitinimo paslaugos teikėjas.

10. Vaikų maitinimas organizuojamas vaikams maitinti pritaikytose patalpose laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų ir sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie švaraus stalo.

11. Kiekvieną dieną vaikas turi gauti šilto maisto.

12. Pusryčiams vaikas turi gauti 20-25 proc., pietums – 50-60 proc., pavakariams -20-25 proc., rekomenduojamos paros maisto raciono kaloringumo, nurodyto Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999-11-25 įsakyme Nr. 510 „Dėl rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“.

13. Vaikams maitinti rekomenduojami šie maisto produktai: vaisiai, uogos ir jų patiekalai, grūdiniai (viso grūdo gaminiai, kruopų produktai, duonos gaminiai), ankštinės daržovės, pienas, pieno produktai (rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti), kiaušiniai, liesa mėsa (neužšaldyta), žuvis, jos produktai (neužšaldyti), aliejai, turi būti mažiau vartojama gyvulinės kilmės riebalų, kur įmanoma riebi mėsa ir mėsos gaminiai turi būti keičiami liesa mėsa, paukštiena, žuvimi ir ankštinėmis daržovėmis, geriamas vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo.

14. Vaikų maitinimui draudžiamos tiekti šios maisto produktų grupės:

- bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai;
- saldainiai, šokoladas, šokolado gaminiai, konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu;
- sūrūs gaminiai – kuriuose druskos daugiau kaip 1g/100 g;
- sūryje ir mėsos gaminiuose - daugiau kaip1,7 g/100 g;
- maisto produktai bei kramtomoji guma su maisto priedais (šio Aprašo 3 priedas);
- gėrimai, kurių sudėtyje pridėtinio cukraus daugiau kaip 5g/100 g.;
- gazuoti, 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, koncervuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto paketus į namus);

- nepramoninės gamybos koncervuoti gaminiai, žlėgtainiai, mechaniškai atskirta mėsa ir jos gaminiai, subproduktai ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis);

- maisto papildai, maisto gaminiai 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 Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011-11-11 įsakymu Nr. V-964 „Dėl maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“ ir Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro2015-08-27 Nr. V-998 „Dėl maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“ pakeitimo“ aprašo 4 priede nustatytų kokybės reikalavimų.

15. patiekalų gaminimo ir pateikimo reikalavimai:

15.1. pateikiamas šiltas maistas gaminamas ir pateikiamas tą pačią kalendorinę dieną;

15.2. patiekiamas kokybiškas, įvairus ir atitinkantis saugos reikalavimus maistas;

15.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams;

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

15.5.gaminant maistą naudojama kuo mažiau druskos ir cukraus (druskos ne daugiau kaip1 g/ 100 g., pridėtinio cukraus ne daugiau kaip 5 g/100 g.);

15.6. kiekvieną dieną turi būti pateikiama daržovių ir vaisių (rekomenduojama sezoninių); rekomenduojama kad vaisiai būtų teikiami papildomo maitinimo metu.

15.7. rūkyti mėsos gaminiai maitinimui neteikiami;

15.8.mėsa ar žuvis malama patiekalo gaminimo dieną;

15.9. tas pats patiekalas neteikiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus ir užkandžius (reikalavimas netaikomas pritaikyto maitinimo valgiaraščiams);

15.10. karštas pietų patiekalas yra iš daug baltymų, turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštiniai, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu patiekiamos daržovės ar vaisiai arba jų salotos;

15.11. jei teikiama arbata, yra sudaryta galimybė atsigerti nesaldintos arbatos;

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

15.13.rekomenduojama atsižvelgiant į sezoniškumą keisti patiekalus (pvz. raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių į šaltibarščių ir pan.);

15.14. sudaromos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens. Rekomenduojama sudarytis galimybę vaikams gauti ir karšto virinto geriamojo vandens. Vandeniui atsigerti turi būti naudojami asmeninio naudojimo arba vienkartiniai puodukai, stiklinaitės ar buteliukai.

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

17. Vaikų priėmimo – nusirengimo patalpoje, matomoje vietoje yra skelbiama:

- einamosios savaitės valgiaraščiai (nurodant tik patiekalus);

- maisto pasirinkimo piramidės plakatas ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija;

- 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).

18. Vaikų maitinimo tvarkos aprašas ir valgiaraščiai skelbiami www.visagino-kulverstukas.lt internetinėje svetainėje.

19 Rekomenduojama dalyvauti šiose Europos Sąjungos finansuojamose programose:

- pieno produktų vartojimo vaikų ugdymo ir švietimo įstaigose programoje „Pienas vaikams“;

- vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programoje.

IV SKYRIUS
VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS MOKYKLOJE, VYKDANČIOJE IKIMOKYKLINIO IR PRIEŠMOKYKLINIO UGDYMO PROGRAMAS

20. Maitinimas organizuojamas visiems darželį lankantiems vaikams pagal poreikį.

21. Darželyje organizuojama:

- vaikų maitinimo paslaugos, už kurias Visagino savivaldybės tarybos nustatytą mokestį moka tėvai/ globėjai;
- nemokamas priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimas, kuris organizuojamas vadovaujantis Visagino savivaldybės tarybos 2012 m. vasario 23 d. sprendimu Nr. TS – 29 „ Dėl Visagino savivaldybės mokinių nemokamo maitinimo mokyklose ir Visagino savivaldybės paramos mokinio reikmėms įsigyti tvarkos aprašo patvirtinimo“, 2014 m. vasario 3 d. sprendimu Nr. TS-8 „Dėl Visagino savivaldybės mokinių nemokamo maitinimo mokyklose ir Visagino savivaldybės paramos mokinio reikmėms įsigyti tvarkos aprašų patvirtinimo“ pakeitimo“ ir 2014 m. vasario 23 d. sprendimu Nr. TS -29 „Dėl Visagino savivaldybės mokinių nemokamo maitinimo mokyklose ir Visagino savivaldybės paramos mokinio reikmenims įsigyti tvarkos aprašų patvirtinimo“ pakeitimo“.

22. 1-7 metų vaikų maitinimas:

- vaikai turi būti maitinami ne rečiau kaip 3,5 val. pagal valgiaraščius;
- atskiri valgiaraščiai sudaromi lopšelio (vadovaujantis 1-3 metų vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis) ir darželio (vadovaujantis 4-7 metų vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis);
- pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. 027-1/a) turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas;

23. Pietų metu vienas iš pateikiamų karštųjų patiekalų turi būti tausojantis patiekalas. Valgiaraščiuose toks patiekalas žymimas žodžiu „Tausojantis“. Jei pietų metu tiekiamas tik vienas karštasis patiekalas, ne mažiau kaip pusė į pietų valgiaraščius (15 dienų) įtrauktų karštųjų pietų patiekalų turi būti tausojantys patiekalai.

24. Kiekvienais mokslo metais darželio maitinimo organizatorius atsižvelgdamas į grupių dienos ritmą, parengia maisto atsiėmimo grafikus. Maitinimo grafikas turi būti sudaromas tokiame laiko intervale:

- pusryčiai – nuo 8.05 val. iki 8.30 val.;
- pietūs – nuo 11.15 val. iki 12.30 val.;
- pavakariai – nuo 15.15 val. iki 15.30 val.

25. Maisto atsiėmimo grafikai yra pakabinami stende prie maisto atsiėmimo langelio.

26. Tėvai/globėjai:

26.1. pateikdami prašymą įstaigos direktoriui turi teisę pasirinkti maitinimų rūšis, bet ne mažiau kaip du maitinimus. Tėvai gali atsisakyti pusryčių ar pavakarių;

26.2. apie planuojamus kito mėnesio maitinimų pakeitimus tėvai privalo informuoti iki einamo mėnesio priešpaskutinės darbo dienos;

26.3. jeigu vaikas nevalgo pavakarių, tėvai/globėjai privalo vaiką pasiimti iki tol, kol grupės vaikai pradės valgyti pavakarius;

26.4. vaikams, nevalgantiems pusryčių arba pavakarių neleidžiama atsinešti iš namų užkandžių ir gėrimų;

27. Maitinimo organizavimo specialistas:

27.1. rašo, kasdienius valgiaraščius (pareikalavimus), kuriuose nurodo gaminamų patiekalų pavadinimus ir produktų kiekius;

27.2. atsižvelgdamas į dienos valgiaraštį, užsako reikalingus maisto produktus numatytiems patiekalams gaminti;

27.3. ateinančios dienos valgiaraštį (forma Nr. 299) rašo iš vakaro ir apskaičiuoja tik pusryčiams reikalingus produktų kiekius, nes pusryčiai gaminami pagal esamos dienos vaikų skaičių;

27.4. konkrečios dienos valgiaraštį pradedama skaičiuoti tada, kai kiekvieną rytą 8.30 val. eidamas į grupes surenka informaciją, apie lankančių vaikų ir pasirenkamų maitinimų skaičių. Surinktus duomenis surašo dienyne;

27.5. apskaičiuoja kiek vaikų ir kiek kartų valgys ir duomenis pateikia virėjui;

27.6. surinkus duomenis apie vaikus, baigia rašyti valgiaraštį, pateikia jį direktoriui pasirašyti ir tuomet atiduoda jį sandėlininkui dėl likusių produktų, einamos dienos patiekalų gaminimui, atidavimo;

27.7. kontroliuoja maisto produktų kokybę, jų laikymo sąlygas, realizacijos terminus, maisto, gamybos procesą virtuvėje;

27.8. vykdo maisto paėmimo ir maitinimo organizavimo grupėse priežiūrą. Stebi ir analizuoja maitinimo procesą grupėje, stalų serviravimą, patiekalų pateikimą vaikui, maisto dalinimą vaikui pagal normą.

28. Įstaigos sandėlininkas:

28.1. priima iš tiekėjų tik kokybiškus produktus, realizacijos laiką atitinkančius produktus ir juos sandėliuoja griežtai vykdydamas higienos normos reikalavimus;

28.2. maisto sąskaitas-faktūras pateikia direktoriui pasirašyti, pasirašytas pateikia įstaigos buhalteriui;

28.3. produktus iš sandėlio išduoda virėjoms tik pagal dienos valgiaraštį. Iš vakaro išduoda produktus ateinančios dienos pusryčiams, o likusius produktus patiekalams gaminti išduoda tik tada, kai maitinimo organizatorius pabaigia rašyti einamos dienos valgiaraštį;

28.4. kasdien vykdo tikslią maisto produktų gavimo ir išlaidų registraciją knygoje „Maisto produktų registras“;

28.5. maisto produktus nurašo kiekvieną dieną pagal tos dienos valgiaraštį;

28.6. du kartus per mėnesį derina maisto produktų likučius su įstaigos buhalteriu;

28.7. kartą per ketvirtį įstaigos direktoriaus įsakymu sudaryta komisija atlieka maisto produktų inventorizaciją;

29. Virėjas:

29.1. pagal iš vakaro sudarytą valgiaraštį analizuoja gaminio receptūrą ir gamybos technologijos aprašymo korteles, susipažįsta su ateinančios dienos patiekalų ruošimo technologija;

29.2. pusryčius paruošia pagal vakarykštės dienos vaikų skaičių;

29.3. priima maisto produktus iš sandėlininko einamai dienai pagal iš vakaro sudarytą valgiaraštį. Priėmus produktus ir juos patikrinus (pagal svorį) pasirašo valgiaraštyje nurodytoje vietoje;

29.4. atlieka kontrolinius svėrimus;

29.5. atsako už tikslų maisto atidavimą pagal normą. Pasveria porciją vienam vaikui ir apskaičiavus išduoda į grupes atitinkamai pagal grupėse esančių vaikų skaičių;

29.6. maistą į grupes atiduoda tik pagal nustatytą maisto atsiėmimo grafiką;

29.7. matuoja ir fiksuoja patiekalų šiluminio apdorojimo temperatūrą.

30. Vyr. buhalteris registruoja maisto sąskaitas-faktūras, jas užpajamuoja ir vykdo jų apskaitą buhalterinės apskaitos programos pagalba pagal prekės kodą, pavadinimą, kiekį ir vertę.

31. Vaikų maitinimą grupėje organizuoja ir už jo kokybišką organizavimą atsako įstaigos auklėtojas ar priešmokyklinio ugdymo pedagogas.

V SKYRIUS
VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

30. Vaikai maitinami pagal valgiaraščius, patvirtintus įstaigos direktoriaus.

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

energetinė ir maistinė vertė gali nukrypti nuo normos iki dešimt procentų, o 15 dienų energetinės ir maistinės vertės nuokrypio vidurkis – iki 15 procentų.

32. Valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 dienų laikotarpiui.

33. Valgiaraščiuose prie kiekvieno produkto nurodoma jo kiekis (g). 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.).

34. Valgiaraščiuose nurodami pusryčiams, pietums, pavakariams (priešpiečiams) patiekiami patiekalai, patiekalų kiekiai (g), maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai (g) ir energetinė vertė (kcal), taip pat kiekvienos dienos vidutinė maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai (g) ir energetinė vertė (kcal). Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose nurodomi naudojami maisto produktai, jų sudėtis, bruto ir neto, kiekiai (g) gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.) ir trukmė. „Pienas vaikams“ ir/ar „Vaisių vartojimo skatinimo mokyklose“ programų maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami.

35. Vaikų nuo 1 iki 7 metų amžiaus maitinimo valgiaraščiai sudaromi savarankiškai maitinimo paslaugos teikėjo, vadovaujantis šio Aprašo reikalavimais ir yra derinami su visuomenės sveikatos centru apskrityje. Vadovas, jo įgaliotas asmuo ar maitinimo paslaugos teikimo pradžios pateikia valgiaraščius derinti teritorinei visuomenės sveikatos priežiūros įstaigai. Valgiaraščiuose nurodomos savaitės ir savaitės dienos, Mokyklos darbo laikas, kiekvieno vaikų maitinimo laikas. Visi valgiaraščio lapai turi būti sunumeruoti.

36. Visuomenės sveikatos centrai apskrityje gavę valgiaraščius juos įvertina. Esant poreikiui, visuomenės sveikatos centras apskrityje gali paprašyti išsamesnės informacijos, kurios reikia valgiaraščiams įvertinti. Vertinimo rezultatai surašomi valgiaraščio vertinimo pažymoje (2 egzemplioriais). Kiekvienas suderintų valgiaraščių lapas turi būti pažymėtas visuomenės sveikatos centro apskrityje žyma.

37. Pasikeitus valgiaraščiams, jie turi būti pakartotinai derinami su visuomenės sveikatos centru apskrityje. Atliekant nereikšmingus pakeitimus, t. y. pakeitus vieną maisto produktą ar patiekalą tos pačios maisto produktų grupės kitu maisto produktu ar patiekalu, kai maistinė vertė nepablogėja, o energetinė vertė pasikeičia ne daugiau kaip dešimt procentų, valgiaraščių pakartotinai derinti su visuomenės sveikatos centru apskrityje nereikia.

38. Maisto organizavimo specialistas (jo nesant – kitas Vadovo įgaliotas asmuo) pagal kompetenciją prižiūri, kad vaikų maitinimas būtų organizuojamas pagal Aprašo reikalavimus.

VI SKYRIUS
MAISTO BLOKO PATALPŲ IR ĮRANGOS PRIEŽIŪRA

39. Maisto produktų tiekimas į įstaigą, jų laikymas, maisto gaminimas ir maisto tvarkymo įranga turi atitikti Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos ir kitų teisės aktų reikalavimus.

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

41. Langų stiklai, šviestuvai turi būti plaunami pagal reikmes, bet ne rečiau kaip du kartus per metus.

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

43. Naudojami valikliai, dezinfekantai, kiti biocidai turi būti teisės aktų nustatyta tvarka leistini naudoti.

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

45. Maisto bloko patalpos turi atitikti higienos ir sanitarijos normų reikalavimus, turėti atskirą įėjimą.

VII SKYRIUS
BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

46. Visuomenės sveikatos specialistas, vykdantis sveikatos priežiūrą Mokykloje, pagal Aprašo 1 priedo 2 punktą vertina vaikų maitinimo organizavimo atitiktį Aprašo reikalavimams ir Visagino savivaldybės visuomenės sveikatos biuro direktoriaus nustatyta patikrinimo žurnalą. Nustatęs neatitikimų, juos užregistruoja Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnale ir nedelsdamas raštu apie tai informuoja maitinimo paslaugos teikėją, pranešimo kopiją pateikia vadovui. Maitinimo paslaugos teikėjas atsako už tai, kad nustatyti vaikų maitinimo organizavimo trūkumai būtų pašalinti nedelsiant. nepašalinus neatitikimų per tą pačią dieną, visuomenės sveikatos priežiūros specialistas apie tai praneša teritorinei Valstybinei ir veterinarijos tarnybai.

47. Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalas Mokykloje saugomas dvejus metus.

_____

Vaikų maitinimo organizavimo
tvarkos aprašo
1 priedas

VISUOMENĖS SVEIKATO SPECIALISTO FUNKCIJOS, PRIŽIŪRINT MAITINIMO ORGANIZAVIMĄ MOKYKLOJE

1. Raštu informuoti Mokyklos administraciją ir maitinimo paslaugų teikėjų darbuotojus, atsakingus už vaikų maitinimą apie Formoje Nr. 027-1/a pateiktus raštiškus nurodymus dėl vaiko maitinimo organizavimo per 5 darbo dienas nuo Formos Nr. 027-1/a pateikimo.

2. Prižiūrėti maitinimo organizavimo atitiktį Apraše nustatytiems reikalavimams:

2.1. ar vaikų maitinimui neteikiamos draudžiamos teikti maisto produktų grupės ;

2.2. ar nepažeidžiami patiekalų gaminimo ir pateikimo reikalavimai;

2.3. ar sudarytos higieniškos sąlygos atsigerti geriamojo vandens;

2.4. ar pagal gydytojų raštiškus nurodymus (Forma Nr. 027-1/a organizuojamas pritaikytas maitinimas;

2.5. ar visi patiekiami patiekalai yra nurodyti valgiaraštyje;

2.6. ar valgiaraščiai sudaryti ne mažiau kaip 15 darbo dienų laikotarpiui.

_____

tvarkos aprašo
2 priedas

(valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalo forma)

VALGIARAŠČIŲ IR VAIKŲ MAITINIMO ATITIKTIES PATIKRINIMO ŽURNALAS

Data	Patikrinimo rezultatas (atitinka/neatitinka aprašymas)	Siūlomas neatitikimo taisymas	Neatitikimo pašalinimo terminas (data, val.)	Įvykdyta (data, val.)	Tikrinusio asmens vardas, pavardė, parašas)

Vaikų maitinimo organizavimo

tvarkos aprašo
4 priedas

VAIKAMS MAITINTI TEIKIAMŲ MAISTO PRODUKTŲ KOKYBĖS REIKALAVIMAI

1. Švieži vaisiai ir daržovės turi atitikti tiekiamų rinkai šviežių vaisių ir daržovių prekybos standartus, nustatytus 2011-06-07 d. (ES) Nr. 543/2011, taisykles (OL 2011L 157, p1).

2. Bulvės turi atitikti maistinių bulvių I ar II klasės kokybės reikalavimus, nustatytus Maistinių bulvių kokybės reikalavimuose, patvirtintuose LR žemės ūkio ministro 2002-05-23 D. įsakymu nr. 193 „Dėl maistinių bulvių kokybės reikalavimų patvirtinimo“.

3. Mėsos gaminiai turi atitikti Mėsos gaminių techninio9 reglamento, patvirtinto LR žemės ūkio ministro 2015 -02-09 įsakymu Nr. 3D-78 „Dėl mėsos gaminių techninio reglamento patvirtinimo ir žemės ūkio ministro 2003-12-29 įsakymo Nr. 3D-560 pripažinimo netekusio galios“, nustatytus aukščiausios rūšies mėsos gaminių kokybės reikalavimus.

4. Alyvuogių aliejus turi atitikti 2012-01-13 d. Komisijos reglamente (ES) Nr. 29/2012 dėl prekybos alyvuogių aliejumi standartų (OL2012 L 12, P. 14) nustatytus standartus.

5. Žuvininkystės produktai turi atitikti sveikumo standartus, išdėstytus 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. specialus leidimas, 3 skyrius, 45 tomas, p 14), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2012 m. sausi 11 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 16/2012 (OL2012 L Ū p. 29).

6. Rauginti pieno produktai turi atitikti Raugintų pieno gaminių kokybės reikalavimus, patvirtintus LR žemės ūkio ministro 2005-07-08 d. įsakymu Nr. 3D-335 „Dėl Raugintų pieno gaminių kokybės reikalavimų patvirtinimo bei kai kurių žemės ūkio ministro įsakymų pripažinimo netekusiais galios“.

7. Varškė ir varškės gaminiai turi atitikti Varškės ir varškės gaminių kokybės reikalavimus, patvirtintus LR žemės ūkio ministro 2002-12-11 d. įsakymu Nr. 488 „Dėl Varškės ir varškės gaminių kokybės reikalavimų patvirtinimo“

8. Sūriai turi atitikti Sūrių kokybės reikalavimų apraše, patvirtintame LR žemės ūkio ministro 2008-06-13 d. įsakymu Nr. 3D-335 „Dėl sūrių kokybės reikalavimų aprašo patvirtinimo ir kai kurių žemės ūkio ministro įsakymų, susijusių su privalomaisiais kokybės reikalavimais, pakeitimo“ nustatytus reikalavimus.

9. Duonos ir pyrago kepiniai turi atitikti Duonos ir pyrago kepinių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techniniame reglamente, patvirtintame LR žemės ūkio ministro 2014-10-28 įsakymu Nr. 3D-794 „Dėl duonos ir pyrago kepinių apibūdinimo gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento ir miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“, nustatytus reikalavimus.

_____

Vaikų maitinimo organizavimo

tvarkos aprašo
5 priedas

LEIDŽIAMAS CUKRŲ, DRUSKOS IR PRIVALOMAS SKAIDULINIŲ MEDŽIAGŲ KIEKIS VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMUOSE MAISTO PRODUKTUOSE IR PATIEKALUOSE

Eil. Nr.	Maisto produktai ar patiekalai	Cukrų kiekis (g) ne didesnis nei/100g (ml)	Druskos kiekis (g) ne didesnis nei 100g/(ml)	Skaidulinių medžiagų (g) ne mažesnis nei/100g
1.	Mėsos ir žuvies (išskyrus silkę) patiekalai ir gaminiai	3	1,7	-
2.	Silkė	5	2,5	-
3.	Pieno gaminiai			
3.1.	Jogurtai, varškės gaminiai	10^2	1	-
3.2.	Sūriai	-	1,7	-
3.3.	Kiti pieno gaminiai, išskyrus desertus	5	1	-
4.	Grūdinių augalų produktai			
4.1.	Ruginė duona (ne mažiau kaip 30 proc. sausos produkto masės sudaro rugiai)	5	1,2	6
4.2.	Smulkieji pyrago gaminiai ir miltinės konditerijos gaminiai	16	1	-
4.3.	Kita duona ir duonos gaminiai	5	1	5
4.4.	Pusryčių dribsniai ir javainiai	16	1	6
5.	Džiovinti vaisiai ir džiovintos uogos ar jų gaminiai	0 (pridėtinių cukrų)		-
6.	Maitinimo paslaugos teikėjo pagaminti patiekalai	5 (pridėtinių cukrų)	1	-
7.	Desertai	16	1	-
8.	Gerti skirti produktai, išskyrus nurodytus 3.1 ir 3.3. papunkčiuose			
8.1.	Sultys (vaisių ir/ar daržovių)	-	0	-
8.2.	Kiti gėrimai (sulčių gėrimai, nektarai, gaivieji gėrimai ir pan.)	5	0	-
8.3.	Maitinimo paslaugos teikėjo pagaminti gėrimai	5	-	-
9.	Kiti maisto produktai nenurodyti 1-8 punktuose, išskyrus vaisiu	5	1	-

2019-2020 mokslo metais 9g/100 (ml); 2020-2021 mokslo metais 8g?100(ml);
2021-2021 mokslo metais 7g/100(ml); 2022-2023 mokslo metais 6g/100(ml); 2023-2024 ir vėlesniais mokslo metais 5g/100(ml)

tvarkos aprašo
6 priedas

MAISTO PRODUKTŲ IR PATIEKALŲ VAIKAMS MAITINTI PATEIKIMAS

Maisto produktų grupės	Maisto produktų patiekimas[1]
1. Daržovės	1.1.Pirmenybė teikiama šviežioms, sezoninėms daržovėms 1.2. Tiekiamos kuo įvairesnės daržovės 1.3.Šviežių daržovių salotos su aliejaus ar nesaldinto jogurto padažu 1.4.Termiškai apdorotos daržovės (šviežios ar šaldytos) tiekiamos kaip garnyras, sriuba, apkepas ir kt.) 1.5. Per dieną vieną daržovių porciją galima pakeisti 100-200 ml. Daržovių sulčių 1.6.Vaikams patiekiamos taip kad galėtų sukramtyti.
2. Vaisiai, uogos	2.1Pirmenybė teikiama šviežiems, sezoniniams vaisiams ir uogoms 2.2.Per savaitę vieną vaisių porciją galima pakeisti 100-200ml vaisių sulčių 2.3.Vaikams patiekiami taip, kad galėtų sukramtyti. 2.4.Ikimokyklinio amžiaus vaikams vaisiai ir uogos netiekiami su kauliukais, kuriuos vaikai galėtų nuryti.
3. Bulvės	3.1.Jei bulvių patiekalai tiekiami su padažais, jie turi būti neriebūs (nesaldinto jogurto, pomidorų ir pan.)
4. Grūdiniai produktai	4.1Pirmenybė teikiama viso grūdo arba iš dalies viso grūdo produktams 4.2.Tiekiamos kuo įvairesnės kruopos ar kruopų dribsniai (avižų, grikių, ryžių, kvietinės, miežinės, perlinės, kukurūzų, sorų ir kt.) 4.3.Pirmenybė teikiama ruginei duonai (ne mažiau kaip 30 proc. sausos produkto masės sudaro rugiai). 4.4.Apkepų, blynų, bandelių tešlai aukščiausios rūšies miltus rekomenduojama maišyti su viso grūdo miltais, sėlenomis. 4.5,Makaronai: pirmenybė teikiama pagamintiems iš kietųjų kviečių miltų arba viso grūdo miltų.
5. Mėsa ir mėsos gaminiai	5.1.Pirmenybė teikiama šviežiai, atvėsintai mėsai: paukštienai, triušienai, veršienai, jautienai, kiaulienai, avienai 5.2Tiekiama liesa mėsa 5.3.Paukštiena patiekalų gamybai naudojama be odos 5.4.Mėsos gaminiai tiekiami tik aukščiausios rūšies 5.5.Rūkyti mėsos gaminiai ne jaunesniems kaip 3 metų amžiaus vaikams. 5.6.Mėsa patiekiama taip, kad galėtų sukramtyti.
6. Žuvis	6.1.Pakaitomis tiekiama riebi ir liesa jūrinė arba gėlo vandens žuvis 6.2.Jei yra rizika, kad žuvyje liks smulkių ašakų, ji patiekiama malta.
7. Kiaušiniai	7.1Kiaušiniai patiekiamai virti arba gaminiuose.
8. Pienas ir pieno produktai	8.1.Ikimokyklinio amžiaus vaikams rekomenduojama (jei gydytojas nerekomendavo kitaip) patiekti ne mažiau kaip 200 ml. Pasterizuoto pieno arba atitinkamą pagal kalcio kiekų pieno produktų kiekį per dieną. 8.2.Tiekiamas ne didesnio nei 2,5 proc. riebumo pasterizuotas pienas. 8.3.Rauginti pieno gaminiai tiekiami po rauginimo termiškai neapdoroti.
9. Ankštiniai ir	9.1.Ikimokyklinio amžiaus vaikams pirmenybė teikiama tiekiant

ankštinės daržovės	trintus ankštinius ar ankštines daržoves.
10. Aliejus ir riebalai	10.1.Šaltųjų patiekalų gaminimui naudojamas šalto spaudimo nerafinuotas aliejus (rapsų, alyvuogių, linų sėmenų ir kt.). 10.2.Kepimui naudojamas kepti tinkantis aliejus. 10.3.Sviestas, kur įmanoma keičiamas aliejumi arba margarinu, kurio sudėtyje sočiųjų riebalų rūgščių ne daugiau kaip 33 proc. bendrojo riebalų kiekio.
11. Riešutai, sėklos, džiovinti vaisiai ir džiovintos uogos	11.1Tiekiami pagardinti patiekalams. 11.2.Ikimokyklinio amžiaus vaikams tiekiami susmulkinti. 11.3.Džiovinti vaisiai tiekiami plauti karštu vandeniu.
12. Prieskoniai	12.1.Pirmenybė teikiama žaliems lapiniams prieskoniams (petražolės, krapai, raudonėlis, bazilikas ir kt.). 12.2.Džiovinto žolelės tiekiamos be pridėtinės valgomosios druskos ir maisto priedų.
13. Gėrimai	13.1Pirmenybė teikiama geriamajam vandeniui. 13.2Su patiekalais sultys ir gėrimai, kuriuose yra pridėtinių cukrų - **neteikiami**
14. Saldumynai	14.1.Viso grūdo pyragai, bandelės, desertai, vaisių, pieno produktų pagrindu, pudingai.
15. Sriubos	15.1.Jei tiekiamos su kitu maistu, patiekiamos nedileliais kiekiais (100-150 ml.)
16. Arbata	16.1.Arbatžolių ir/ar žolelių ruošiama 1g/11 koncentracijos.
17. Kiti	17.1.Medus, grybai tiekiami ne jaunesniems kaip 3 metų amžiaus vaikams

Maisto produktai ir patiekalai turi atitikti Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo 3-5 prieduose nustatytus kokybės reikalavimas

tvarkos aprašo
6 priedas

VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMŲ MAISTO PRODUKTŲ IR PATIEKALŲ DAŽNUMAS[1]

Maisto produktai ir patiekalai	Visos paros maitinimas	Trys maitinimai per dieną	Vienas arba du maitinimai per dieną
1.Patiekalai iš raudonos mėsos	Ne daugiau kaip du kartus per savaitę	Ne daugiau kaip du kartus per savaitę	Ne daugiau kaip du kartus per savaitę
2.Patiekalai iš baltos mėsos	Ne daugiau kaip 3 kartus per savaitę	Ne daugiau kaip 3 kartus per savaitę	Ne daugiau kaip du kartus per savaitę
3.Termiškai apdoroti mėsos gaminiai	Nedaugiau kaip 2 kartus per savaitę	Ne daugiau kaip 1 kartas per savaitę	Ne daugiau kaip 1 kartas per savaitę
4. Termiškai neapdoroti mėsos gaminiai	Ne daugiau kaip 1 kartas per 2 savaites	Ne daugiau kaip 3 kartus per savaitę	Ne daugiau kaip 3 kartus per savaitę
5.Žuvis ir žuvies patiekalai	Ne mažiau kaip 1 kartas per savaitę	Ne mažiau kaip 1 kartas per savaitę	Ne mažiau kaip 1 kartas per savaitę
6.Subproduktai ir jų patiekalai (kepenys, liežuvis)	N e daugiau kaip 1 kartą per 2 savaites	Ne daugiau kaip 3 kartus per savaitę	Ne daugiau kaip 3 kartus per savaitę
7.Pieno produktai ir jų patiekalai	Ne mažiau kaip 1 kartą per dieną	Ne mažiau kaip 1 kartą per dieną	Ne mažiau kaip 2 kartus per savaitę
8.Ankštiniai , ankštinės daržovės ir jų patiekalai	Ne mažiau kaip 3 kartus per savaitę	Ne mažiau kaip 3 kartus per savaitę	Ne mažiau kaip 1 kartą per savaitę
9.Kruopos, javų dribsniai (išskyrus šlifuotus ryžius ir jų patiekalus	Ne mažiau kaip 7 kartus per savaitę	Ne mažiau kaip 5 kartus per savaitę	Ne mažiau kaip 3 kartus per savaitę
10.Šlifuoti ryžiai ir jų patiekalai	Ne daugiau kaip 2 kartus per savaitę	Ne daugiau kaip 2 kartus per savaitę	N e daugiau kaip 1 kartą per savaitę
11.Pusryčių dribsniai	Ne daugiau kaip 3 kartus per savaitę	Ne daugiau kaip 2 kartus per savaitę	Ne daugiau kaip 1 kartas per savaitę
12.Makaronai ir jų patiekalai	Ne daugiau kaip 2 kartus per savaitę	Ne daugiau kaip 2 kartus per savaitę	Ne daugiau kaip 2 kartus per savaitę
13. Virtos ar keptos bulvės (su daug baltymų turinčiais produktais)	Ne daugiau kaip 3 kartus per savaitę	Ne daugiau kaip 2 kartus per savaitę	Ne daugiau kaip 2 kartus per savaitę
14.Virtų bulvių patiekalai	Ne daugiau kaip 1 kartą per savaitę	Ne daugiau kaip 1 kartą per savaitę	Ne daugiau kaip 1 kartą per 2 savaites
15.Tarkuotų bulvių patiekalai	Ne daugiau kaip 1 kartą per 2 savaites	Ne daugiau kaip 1 kartą per 2 savaites	Ne daugiau kaip 1 kartą per 2 savaites
16.Daržovės	Ne mažiau kaip 3 rūšys per dieną	Ne mažiau kaip 3 rūšys per dieną	Ne mažiau kaip 2 rūšys per dieną
17.Vaisiai	Ne mažiau kaip 1 rūšis per dieną	Ne mažiau kaip 1 rūšis per dieną	Ne mažiau kaip 1 rūšis per dieną
18.Vaisių sultys arba daržovių vaisių sultys	Ne daugiau kaip 2 kartus per savaitę	Ne daugiau kaip 2 kartus per savaitę	Ne daugiau kaip 1 kartą per savaitę
19.Daržovių sultys	Ne daugiau kaip 3 kartus	Ne daugiau kaip 2	Ne daugiau kaip 2

	per savaitę	kartus per savaitę	kartus per savaitę
20.Gėrimai su pridėtiniu cukrumi	Ne daugiau kaip 2 kartus per savaitę	Ne daugiau kaip 2 kartus per savaitę	Ne daugiau kaip 1 kartą per savaitę
21.Desertai (ne mažiau kaip 50 proc. vaisių)	Ne daugiau kaip 4 kartus per savaitę	Ne daugiau kaip 3 kartus per savaitę	Ne daugiau kaip 3 kartus per savaitę
22.Desertai viso grūdo ar (ir) pieno produktų pagrindu)	Ne daugiau kaip 3 kartus per savaitę	Ne daugiau kaip 2 kartus per savaitę	Ne daugiau kaip 2 kartus per savaitę

[1] Vegetarinio maitinimo valgiaraščiams sudaryti gyvūninių maisto produktų ir patiekalų pateikimo dažnumas **netaikomas**

[2]Patiekalai, kurių sudėtyje yra kelių grupių maisto produktų, priklauso tai grupei, kurios maisto produktų dalis yra didžiausia (pvz. plovas su vištiena (ryžiai 100 gr., vištiena 70 gr., morkos 20 gr., ir kiti maisto produktai, kurių kiekius mažesnis nei 20 gr.) priklauso „Šlifuotų ryžių ir jų patiekalų“ grupei