

## **PALANGOS LOPŠELIO-DARŽELIO „GINTARĖLIS“ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS**

### **I. BENDROSIOS NUOSTATOS**

1. Palangos lopšelio-darželio „Gintarėlis“ maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – aprašas) reglamentuoja vaikų, lankančių Palangos lopšelių-darželių „Gintarėlis“ (toliau – Mokykla) maitinimą.

2. Aprašo tikslas – sudaryti sąlygas vaikų sveikatai, palankiai ir saugiai mitybai bei nustatyti maitinimo organizavimo dalyvių funkcijas.

3. Maitinimas organizuojamas vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 „Dėl maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2016 m. birželio 23 d. Nr. V-836 įsakymu „Dėl Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakymo Nr. 510 „Dėl rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“ pakeitimo“, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2016 m. sausio 26 d. įsakymu Nr. V-93 „Dėl Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. balandžio 22 d. įsakymo Nr. V-313 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 75:2010 „Įstaiga, vykdanči ikimokyklinio ir (ar) priešmokyklinio ugdymo programą. bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“ pakeitimo“ šiuo aprašu.

4. Apraše vartojamos sąvokos:

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

4.2. produktas – maisto produktas, naudojamas patiekalų gamybai;

4.3. vaikų maitinimo paslaugos – paslaugos, už kurias Savivaldybės tarybos nustatyta tvarka sumoka tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai);

4.4. 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 individualius maistinių medžiagų ir energijos poreikius, parenkant toleruojamus maisto produktus, jų gamybos būdą, konsistenciją ir valgymo režimą, ir yra raštiškai rekomenduojamas gydytojo;

4.5. tausojantis patiekalas – maistas, patiekiamas maistines savybes tausojančių gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekcijos režimu, keptas, įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

### **II. MAITINIMO ORGANIZAVIMAS**

5. Mokyklos direktorius organizuoja vaikų maitinimą taip, kad būtų sudarytos sąlygos vaikams pavalgyti šilto maisto. Maistas gaminamas atsižvelgiant į fiziologinius vaikų poreikius, amžiaus ypatumus, tinkamos mitybos principus. Vaikai maitinami pagal sudarytus 2-3 metų ir 3-7 metų valgiaraščius, grupėje.

6. Maitinimo organizavimo veiklos sritys ir atsakingi asmenys:

6.1. Direktorius:

6.1.1. teikia informaciją Palangos miesto savivaldybės tarybai, atsakingiems darbuotojams apie lėšų poreikį maitinimo patalpoms (virtuvėms, sandėliams, valgyklai, grupių virtuvėlėms prižiūrėti, įrangai įsigyti ar atnaujinti, kitoms išlaidoms, tiesiogiai susijusioms su vaikų maitinimu);

- 6.1.2. vykdo mokesčio už vaikų maitinimą lengvatų, numatytų Palangos savivaldybės tarybos sprendimais, taikymo Mokykloje tvarką;
- 6.1.3. pagal Palangos miesto savivaldybės tarybos sprendimais nustatytų pareigybių ir etatų sąrašą paskirsto darbuotojams vaikų maitinimo organizavimo ir priežiūros funkcijas, rengia pareigybių aprašymus;
- 6.1.4. tvirtina maitinimo organizavimo Palangos lopšelyje–darželyje „Gintarėlis“ tvarką;
- 6.1.5. tvirtina dienos valgiaraštį – reikalavimą;
- 6.1.6. skiria atsakingus asmenis už Gerosios higienos praktikos taisyklių įdiegimą ir maisto saugos valdymą.
- 6.1.7. sutrikus maisto produktų tiekimui dėl tiekėjų kaltės ar esant dideliame vaikų sergamumui, galima keisti dienos valgiaraštį ir apie pakeitimus informuoti tėvus elektroniniame dienyne [www.musudarzelis.lt](http://www.musudarzelis.lt)
- 6.2. Mokyklos dietistas:
- 6.2.1. sudaro perspektyvinius valgiaraščius, suderina su ugdymo įstaigos direktoriumi.
- 6.2.2. sudaro perspektyvinius valgiaraščius – reikalavimus 15 dienų ir perspektyvinius valgiaraščius vaikams 15 dienų, kuriems reikalingas pritaikytas maitinimas;
- 6.2.3. sudaro perspektyviniuose valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūras ir gamybos technologinius aprašymus;
- 6.2.4. rengia dienos valgiaraštį – reikalavimą pagal perspektyvinį valgiaraštį;
- 6.2.5. kontroliuoja teikiamų maisto produktų kokybę, sandėliavimo sąlygas bei maisto ruošimo ir išdavimo procesą;
- 6.2.6. prižiūri ar nepažeidžiami patiekalų gaminimo ir pateikimo reikalavimai;
- 6.2.7. informuoja direktorių apie nustatytas maisto gaminimo neatitiktis, teikia pasiūlymus vaikų maitinimo klausimais;
- 6.2.8. teikia rekomendacijas ir dalyvauja darbo grupėje dėl virtuvės vidinio audito;
- 6.2.9. vykdo virtuvės higieninės būklės priežiūrą;
- 6.2.10. Mokykloje kontroliuojančioms institucijoms vykdant maitinimo organizavimo patikrinimus, kartu su kitais atsakingais darbuotojais dalyvauja tikrinime ir teikia informaciją savo kompetencijos ribose;
- 6.2.11. konsultuoja maitinimo klausimais Mokyklos darbuotojus, vaikų tėvus (kitus teisėtus vaiko atstovus).
- 6.3. Virėjai:
- 6.3.1. gamina patiekalus vadovaujantis dienos valgiaraščiu-reikalavimu ir technologinėmis kortelėmis;
- 6.3.2. laikosi patiekalų apdorojimo laiko ir temperatūros reikalavimų, atlieka pagamintų patiekalų temperatūros matavimą, šaldymo įrengimų temperatūros matavimą ir registruoja žurnaluose;
- 6.3.3. pasveria porcijas vienam vaikui ir išduoda į valgyklą, grupę atitinkamai pagal jose esančių vaikų skaičių;
- 6.3.4. atlieka kontrolinius svėrimus;
- 6.3.5. kasdien valo virtuvės patalpas ir įrenginius, vieną kartą per savaitę organizuoja virtuvėje sanitarinę dieną ir pildo „Valymo darbų registravimo žurnalą“.
- 6.4. Sandėlininkas:
- 6.4.1. pagal kompetenciją prižiūri, kad vaikų maitinimas atitiktų teisės aktų reikalavimus, užsako maisto produktus iš tiekėjų, kontroliuoja teikiamų maisto produktų kokybę, sandėliavimo sąlygas bei maisto produktų išdavimo procesą į virtuvę. Apie nustatytus trūkumus informuoja Mokyklos direktorių. Atlieka pažeidimų šalinimo kontrolę;
- 6.4.2. dalyvauja rengiant ir atnaujinant RVASVT sistemą, vykdo savikontrolę, atlieka vidaus auditą;
- 6.4.3. priima iš tiekėjų tik kokybiškus realizacijos laiką atitinkančius produktus, juos sandėliuoja laikydamasis naudojimo terminų ir kitų produktų laikymo sąlygų reikalavimų;
- 6.4.4. kasdien vykdo tikslią maisto produktų įplaukų ir išlaidų registraciją maisto produktų valgiaraštyje-reikalavime;

- 6.4.6. valo sandėlį ir fiksuoja sandėlio valymo žurnale;
- 6.4.7. matuoja sandėlyje esančių šaldymo įrengimų temperatūrą ir esant neatitikimams fiksuoja žurnale.

### **III. MAITINIMO PASLAUGOS FINANSAVIMAS**

7. Maitinimo paslauga finansuojama tėvų (kitų teisėtų vaiko atstovų), kurių vaikai gauna maitinimo paslaugą ir savivaldybės biudžeto lėšomis teisės aktų nustatyta tvarka.

8. Priešmokyklinio ugdymo mokiniams, nemokamas maitinimas pietums finansuojamas iš Lietuvos Respublikos valstybės biudžeto specialios tikslinės dotacijos savivaldybės biudžetui.

### **IV. VAIKŲ MAITINIMO APSKAITA**

10. Vaikų maitinimų skaičius priklauso nuo jų buvimo įstaigoje trukmės: 2-7 metų amžiaus vaikai maitinami 3 kartus per dieną ne rečiau, kaip kas 3,5-4 valandos pagal valgiaraščius: pusryčiai: 8.30 – 9.00 val.; pietūs: 12.00 – 12.30 val.; vakarienė: 15.30 – 16.00 val.

11. Vykdam ES programas „Pienas vaikams“ ir „Vaisių vartojimo skatinimas mokyklose“ vaikams papildomai patiekiami pieno produktai ir vaisiai.

12. Vaikų lankomumo ir maitinimų skaičiaus apskaita vykdoma:

13.1. elektroniniame dienyne. Pildo mokytojai pagal dienyno pildymo taisykles;

13.2. Mokyklos elektroniniame dienyne mokytojai einamos dienos vaikų skaičių pažymi iki 9.00 val.;

13.3. kasdienio vaikų lankomumo apskaitos žiniaraštis suformuojamas paskutinę mėnesio dieną. Mokytojai, pažymėję vaikų nelankytas dienas, sutikrina vaikų nelankymo dienas pateisinančius dokumentus ir jų atitiktį galiojančiam Palangos miesto savivaldybės tarybos sprendimas „Dėl mokesčio už vaiko išlaikymą Palangos miesto savivaldybės ikimokyklinio ugdymo mokyklose“. Patikrinę kasdienio vaikų lankomumo apskaitos žiniaraščius teikia tvirtinti direktoriui. Vaikų nelankymą pateisinančius dokumentus mokytojai atiduoda apskaitininkui;

13.4. kasdienio vaikų lankomumo apskaitos žiniaraštį įstaigos spaudu ir parašu tvirtina direktorius paskutinę mėnesio darbo dieną;

13.5. patvirtinus kasdienio vaikų lankomumo apskaitos žiniaraščius direktorius perduoda apskaitininkui;

13.6. apskaitininkas per 5 darbo dienas apskaičiuoja mokesť už vaiko išlaikymą vadovaujantis Palangos miesto savivaldybės tarybos sprendimu „Dėl mokesčio už vaiko išlaikymą Palangos miesto savivaldybės ikimokyklinio ugdymo mokyklose“.

13.7. priešmokyklinio ugdymo mokinių, kuriems nemokamas maitinimas skiriamas vadovaujantis Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatymu, apskaitą vykdo grupių mokytojai pagal Mokyklos parengtas nemokamo maitinimo tvarkos aprašą;

13.8. programų „Pienas vaikams“ ir „Vaisių vartojimo skatinimas mokyklose“ apskaitą vykdo dietistas.

14. Tėvai (kiti tesėti vaiko atstovai) turi informuoti grupės mokytoją:

14.1. apie vaiko neatvykimą į Mokyklą – prieš vieną darbo dieną, o vaiko ligos atveju – per vieną darbo dieną nuo vaiko susirgimo pradžios;

14.2. apie vaiko atvykimą į Mokyklą po ligos arba kitos nelankymo priežasties – lankymo dieną iki 9.00 val.

### **V. VAIKŲ MAITINIMO RACIONO ENERGETINĖ VERTĖ, DRAUDŽIAMAI MAISTO PRODUKTAI**

15. Vienos dienos vaiko maisto raciono energinės vertės pasiskirstymas:

15.1. pusryčiai – 20 – 25 %;

15.2. pietūs – 30 – 35 %;

15.3. vakarienė – 20 – 25 %;

16. Draudžiama vaikams atsinešti iš namų užkandžių ir/ar gėrimų, išskyrus, maisto produktus reikalingus įstaigoje vykdomai ugdomajai veiklai įgyvendinti.

17. Vaikų maitinimui mokyklose 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; pieno produktai su alyvpalmių aliejumi; kramtomoji guma; gazuoti gėrimai; energiniai gėrimai; maisto produktai, papildyti B grupės vitaminais; 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 (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto paketus į namus); rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto paketus į namus); 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 voliوتي 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, neatitinkantys Tvarkos aprašo 3–5 prieduose nustatytų reikalavimų.

18. 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.

## VI. VALGIARAŠČIO SUDARYMO TVARKA

19. Mokykloje sudaroma:

19.1. perspektyviniai 15 dienų valgiaraščiai 2–3 metų ir 4–7 metų amžiaus vaikams. Perspektyvinius valgiaraščius sudaro Mokyklos dietistas.

19.2. perspektyviniai valgiaraščiai keičiami pasikeitus teisės aktams, kuriais remiantis buvo sudaryti;

19.3. perspektyviniai pritaikyto maitinimo 15 dienų valgiaraščiai pagal pateiktas gydytojo rekomendacijas sudaro Mokyklos dietistas, tvirtina Mokyklos direktorius.

19.4. dienos valgiaraščius-reikalavimus pagal perspektyvinius valgiaraščius sudaro Mokyklos dietistas;

19.4.1. valgiaraštyje-reikalavime nurodomi pusryčiams, pietums ir vakarienei patiekiami patiekalai, patiekalų kiekiai (išeiga) 2–3, 4–7 metų amžiaus vaikams, kuriems nustatytas pritaikytas maitinimas, maisto produktų pavadinimai ir kiekiai gramais, vaikų skaičius pusryčiams, pietums ir vakarienei;

19.4.2. valgiaraštį-reikalavimą pasirašo dietistas. Mokyklos direktorius tvirtina parengtą ir pasirašytą valgiaraštį-reikalavimą;

19.4.3. valgiaraščio-reikalavimo projektas sekančiais dienai sudaromas iš vakaro pagal tą dieną esamų vaikų skaičių, atsižvelgiant į vaikų sergamumą Mokykloje bei tėvų pateiktą informaciją;

19.4.4. galimi nereikšmingi perspektyvinio valgiaraščio keitimai, t. y. koreguoti maisto produktų kiekius, jei ženkliai pasikeičia vaikų skaičius (lyginant su vakarykščiu vaikų skaičiumi) arba pakeisti vieną maisto produktą tos pačios maisto produktų grupės kitu maisto produktu, kai mitybinė vertė nepablogėja, o energinė vertė pasikeičia ne daugiau nei 5 %. Pakeitimus atlieka visuomenės sveikatos priežiūros specialistas, suderinęs su Lopšelio-darželio direktoriumi;

19.4.5. dietistas prižiūri, kad vaikų maitinimas būtų organizuojamas pagal šį aprašą.

### **VIII. MAISTO PRODUKTŲ ĮSIGYJIMAS IR APSKAITA**

20. Mokykloje maisto produktų pirkimas organizuojamas Lietuvos Respublikos viešųjų pirkimų įstatymo ir kitų teisės aktų nustatyta tvarka.

21. Maisto produktų apskaita atliekama kompiuterine programa Finas. Apskaitą veda buhalteris.

### **IX. KONTROLĖ**

22. Vaikų maitinimo organizavimo kontrolę pagal kompetenciją atlieka Palangos miesto savivaldybės kontrolės ir audito tarnyba, teritorinis visuomenės sveikatos centras, teritorinė valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba.

23. Mokykla gavus patikrinimo aktą iš kontroliuojančios institucijos, nedelsiant išanalizuoja ir rengia trūkumų šalinimo planą.

### **X. MAISTO ATLIEKŲ TVARKYMAS**

24. Maisto atliekos skirstomos į šalutinius gyvūninius produktus (ŠGP) ir žaliąsias atliekas (BIO).

25. Mokykloje maisto atliekos laikomos specialiai tam skirtose sandariose pažymėtose (ŠGP kategorija ir BIO kategorija) talpose iki dienos pabaigos, vėliau talpinama į šaldiklį.

26. Atliekos išvežamos vieną kartą mėnesyje.

### **XI. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS**

27. Mokyklos direktorius supažindina darbuotojus su šiuo aprašu.

28. Aprašas keičiamas ar naikinamas direktoriaus įsakymu pasikeitus vaikų maitinimą reglamentuojantiems dokumentams arba siekiant jį papildyti, patobulinti.

---