

PATVIRTINTA
Kėdainių lopšelio-darželio „Vaikystė“
Direktorius 2023 m. rugsėjo 1 d.
įsakymu Nr. V-77

KĖDAINIŲ LOPŠELIO-DARŽELIO „VAIKYSTĖ“ VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Kėdainių lopšelio-darželio „Vaikystė“ (toliau – Įstaiga) vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Tvarkos aprašas) reglamentuoja ikimokyklinio ir priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimą Įstaigoje.

2. Tvarkos aprašas parengtas vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu ir jo pakeitimais.

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

4. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai:

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

4.2. šiltas maistas – maistas, pateikiamas kaip karštas patiekalas, iki pateikimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip +68⁰C temperatūroje;

4.3. tausojančias patiekalas – šiltas maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniame krosnyje;

4.4. valgiaraštis – patiekalų dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

5. Maitinimas Įstaigoje organizuojamas vadovaujantis teisės aktais, reglamentuojančiais mokinių ir vaikų maitinimo organizavimą, maisto gaminimą, patalpų ir įrangos priežiūrą, higienos normas, sveikatos bei saugos reikalavimus.

6. Maisto produktų pirkimas organizuojamas vadovaujantis Viešųjų pirkimų įstatymo nustatyta tvarka.

7. Maisto produktų inventorizacija Įstaigose atliekama pagal inventorizacijos taisykles, patvirtintas Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimu.

8. Įstaigos gaunamos tėvų (globėjų) įmokos už maitinimo paslaugą apskaitomos kaip Įstaigos gaunamos spec. pajamos.

9. Šio aprašo reikalavimai privalomi visiems Įstaigoje dirbantiems ir maitinimo procese dalyvaujantiems asmenims.

II SKYRIUS VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

10. Maisto produktų pirkimas organizuojamas vadovaujantis Viešųjų pirkimų įstatymo nustatyta tvarka.

11. Sudarant produktų tiekimo lopšelio-darželio vaikų maitinimui (toliau – Maisto produktų tiekimo sutartis), Maisto produktų tiekimo sutartyje turi būti numatyta atsakomybė už maisto produktų, neatitinkančių Tvarkos aprašo reikalavimų, tiekimą. Prieš pasirašant Maisto produktų tiekimo sutartį rekomenduojama sudaryti maisto produktų sąrašą su konkrečiais tiekiamų maisto produktų sudėtimi, fasuotės grynuoju kiekiu.

12. Darbuotojai, kurių veikla susijusi su maisto produktų tvarkymu, išdavimu ir sandėliavimu,

maisto gaminimu prieš pradėdami dirbti ir vėliau kiekvienas metais turi pasitikrinti sveikatą Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka.

13. Darbuotojai, kurių veikla susijusi su maisto produktu tvarkymu, išdavimu ir sandėliavimu, maisto gaminimu prieš pradėdami dirbti turi pateikti pažymėjimą teisės aktų nustatyta tvarka keliamus reikalavimus.

14. Periodiškai (mažiausiai vieną kartą per metus) savikontrolės sistemos vykdymo užtikrinimui, turi būti atliekamas vidinis maisto tvarkymo auditas.

III SKYRIUS VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

15. Įstaigoje maitinimas organizuojamas visiems Įstaigą lankantiems vaikams pagal poreikį. Vaikai Įstaigoje maitinami šiltu maistu, sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie stalo.

16. Įstaigoje organizuojamos vaikų maitinimo paslaugos, už kurias atsiskaito tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai);

17. Pritaikytas maitinimas organizuojamas atsižvelgiant į pateiktus tėvų prašymus ir gydytojo pažymas su nurodymais apie vaikų maitinimą.

18. 1–7 metų amžiaus vaikams maitinimas organizuojamas ne rečiau kaip kas 3,5 valandas. Vaikai valgo pusryčius, priešpiečius, pietus ir pavakarius.

19. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairovė turi atitikti vaikų amžių ir sveikos mitybos rekomendacijas. Pusryčiams vaikas turi gauti 20–25 proc., pietums 30–35 proc., priešpiečiams 10 proc., pavakariams 20–25 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo, jei tokie maitinimai numatyti valgiaraščiuose.

20. Įstaigoje maistas gaminamas atsižvelgiant į fiziologinius vaikų poreikius, amžiaus ypatumus, sveikos mitybos principus ir taisykles. Patiekalų gaminimo ir pateikimo reikalavimai:

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

20.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas ir įvairus;

20.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams: virimui vandenyje ar garuose, troškinimui. 80 proc. vaikams patiekiamų patiekalų turi būti tausojantys patiekalai;

20.4. gaminant maistą neturi būti naudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų.

20.5. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių (rekomenduojama sezoninių, šviežių). Rekomenduojama, kad būtų tiekiami papildomo maitinimo metu;

20.6. kiekvieną dieną turi būti patiektas patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų;

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

20.8. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus, garnyrus ir šaltus užkandžius (reikalavimas netaikomas pritaikyto maitinimo valgiaraščiams);

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

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

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

20.12. rekomenduojama, atsižvelgiant į sezoniškumą, keisti patiekalus ar jų žaliavas šviežiais;

20.13. maistas turi būti patiekiamas estetiškai.

21. Vaikų maitinimui draudžiamos šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldiniai; šokoladas ir šokolado gaminiai; valgomieji ledai; pieno produktai ir konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; kramtomoji guma; gazuoti gėrimai; energetiniai gėrimai; nealkoholinis alus, sidras ir vynas; gėrimai ir maisto produktai, pagaminti iš (arba kurių sudėtyje yra) kakavmedžio 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, 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.

22. 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 vanduo bei šaltinio vanduo.

23. Įstaigoje maitinimas organizuojamas pagal penkiolikos dienų perspektyvinį meniu, kurį rengia įstaigos maitinimo organizavimo specialistas. Perspektyvinis meniu yra patvirtinamas įstaigos vadovo.

24. 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 įstaigoje sudaromos mišrios grupės, valgiaraščiai sudaromi vadovaujantis 4–7 m. rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis.

25. Kiekvienais mokslo metais įstaigos maitinimo organizavimo specialistas, atsižvelgdamas į grupių dienos ritmą, perengia maisto atsiėmimo grafikus. Maitinimo grafikas turi būti sudaromas tokiaame laiko intervale:

25.1. pusryčiai – nuo 8.40 val. iki 9.00 val.;

25.2. priešpiečiai – nuo 10.25 val. iki 10.45 val.;

25.3. pietūs – nuo 12.10 val.; iki 12.35 val.;

25.4. pavakariai – nuo 15.40 val. iki 16.00 val.;

26. Maisto atsiėmimo grafikai yra pakabinami prie maisto atsiėmimo langelio.

27. Tėvai (kiti vaiko globėjai):

27.1. pateikdami prašymą įstaigos direktoriui turi teisę pasirinkti maitinimų variantus ir informuoti mokytojus apie pasirinkimą. Tėvai gali atsisakyti pusryčių, pietų arba pavakarių ar iš vis nesimaitinti.

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

27.3. vaikams nevalgantiems pusryčių, pietų, arba pavakarių neleidžiama atsinešti iš namų užkandžių ir gėrimų.

28. Maitinimo organizavimo specialistas:

28.1. rašo kasdieninius valgiaraščius, kuriuose nurodo gaminamų patiekalų pavadinimus ir produktų kiekius;

28.2. ateinančios dienos valgiaraštį rašo iš vakaro. Ateinančios dienos valgiaraštyje apskaičiuoja pusryčiams reikalingus produktų kiekius, nes pusryčiai gaminami pagal praėjusios dienos vaikų skaičių. Jei pietums reikalingos virtos daržovės, bulvės ar raudonieji burokėliai, jie taip pat išduodami iš vakaro pagal tos dienos esamų vaikų skaičių;

28.3. konkrečios dienos valgiaraštį baigiama skaičiuoti tada, kai kiekvieną rytą 9,00 val. mokytojos sužymi vaikus ir pasirinktus maitinimų variantus. Duomenys surašomi Dienyne;

28.4. apskaičiuoja kiek vaikų ir kokius maitinimo variantus valgys ir duomenis pateikia vyr. virėjui;

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

28.6. kontroliuoja maisto produktų kokybę, jų laikymo sąlygas, realizacijos terminus, maisto

gamybos procesą virtuvėje;

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

29. Sandėlininkas yra materialiai atsakingas asmuo, kuris:

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

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

29.3. maisto sąskaitose-faktūrose prie produktų pavadinimų užrašo svorius ir pasirašytas pateikia Įstaigos apskaitininkui;

29.4. produktus iš sandėlio išduoda virėjoms tik pagal dienos valgiaraštį. Iš vakaro išduoda produktus ateinančios dienos pusryčiams ir daržoves pietums, o likusius produktus patiekalams gaminti išduoda tik tada, kai maitinimo organizavimo specialistas suskaičiuoja einamos dienos valgiaraštį;

29.5. kasdien vykdo tikslią maisto produktų gavimo ir išlaidų registraciją sandėlio kiekinės apskaitos knygose;

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

29.7. kiekvieno mėnesio pabaigoje derina maisto produktų likučius su įstaigos apskaitininku.

30. Vyriausiasis virėjas yra materialiai atsakingas asmuo kuris:

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

30.2. pusryčius ruošia pagal vakarykštės dienos vaikų skaičių;

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

30.4. atlieka kontrolinius svėrimus;

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

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

30.7. matuoja ir fiksuoja patiekalų šiluminio apdorojimo temperatūrą.

31. Apskaitininkas registruoja maisto sąskaitas-faktūras, jas užpajamuoja ir vykdo jų apskaitą buhalterinės apskaitos programos pagalba pagal prekės kodą, pavadinimą, kiekį ir vertę. Teikia direktoriui pasirašyti.

32. Vaikų maitinimo procesą grupėje organizuoja grupės mokytoja.

33. Įstaigos taryba turi teisę patikrinti virtuvę, maisto sandėlį ir patiekalų gamybos procesą.

34. Vaikų grupėse privalo būti geriamojo vandens (rekomenduojama, kambario temperatūros), kuris būtų bet kuriuo metu prieinamas vaikams.

IV SKYRIUS MOKESTIS UŽ MAITINIMO PASLAUGAS

35. Mėnesio pabaigoje pagal suskaičiuotas valgiaraščiuose kiekvienos dienos maitinimosi kainas yra išvedama vidutinė mėnesio pusryčių, pietų ir pavakarių kaina, kuri yra dauginama iš maitinimūsi skaičiaus.

36. Mokesčio už maitinimo paslaugas dydis priklauso nuo tėvų pasirinkto dienos maitinimų skaičiaus ir maitinimo variantų.

37. Vidutinė atlyginimo už vaiko maitinimą vienos dienos kaina negali viršyti Kėdainių rajono savivaldybės tarybos nustatytos kainos (2022 m. liepos 1 d. sprendimas Nr. TS-209).

V SKYRIUS MAISTO BLOKO PATALPŲ IR ĮRANGOS PRIEŽIŪRA

38. 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.
39. Visos maisto bloko patalpos valomos ir dezinfekuojamos pagal būtinumą arba sudarytą valymo ir dezinfekavimo darbų planą. Valymo ir dezinfekavimo darbai turi būti fiksuojami žurnale.
40. Indai ir įrankiai turi būti plaunami naudojant tik indų plovimui skirtas priemones.
41. Maistą liečiantiems paviršiams valyti, dezinfekuoti naudojami valikliai, dezinfekantai, kiti biocidai turi būti teisės aktų nustatyta tvarka leistini naudoti Lietuvos Respublikoje. Jie naudojami laikantis gamintojo nurodymų. Ant maistą liečiančių paviršių neturi likti ploviklių, biocidų likučių.
42. Šviestuvai turi būti valomi pagal reikmes, bet ne rečiau kaip du kartus per metus.
43. Kenkėjų kontrolė ir naikinimas atliekami teisės aktų nustatyta tvarka.
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 reikalavimais, turėti atskirą įėjimą.

VI SKYRIUS BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

46. Įstaigoje už vaikų maitinimo organizavimą atsako maitinimo organizavimo specialistas.
47. Sandėlininkas atsakingas už produktų priėmimą, išdavimą, realizacijos terminus, dokumentus.
48. Vaikų maitinimą Įstaigoje koordinuoja direktorius.
49. Įstaigos direktorius teikia Tvarkos aprašą svarstyti Įstaigos tarybai, jai pritarus Tvarkos aprašą patvirtina .
-