

PATVIRTINTA
Utenos vaikų lopšelio-darželio „Šaltinėlis“
direktoriaus 2023 m. rugsėjo 10 d.
įsakymu Nr. V-40

UTENOS VAIKŲ LOPŠELIO – DARŽELIO „ŠALTINĖLIS“ VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Tvarkos aprašas) nustato vaikų, darbuotojų maitinimo organizavimo Utenos vaikų lopšelyje - darželyje „Šaltinėlis“ (toliau Mokykla) reikalavimus.

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

3. Tvarkos aprašo reikalavimai privalomi vadovams, juridiniams ir fiziniams asmenims, teikiantiems vaikų maitinimo ar maisto produktų tiekimo paslaugas bei darbuotojams, įgyvendinantiems vaikų maitinimo kontrolę ugdymo įstaigoje. Mokykloje maitinimo kontrolę įgyvendina maitinimo organizatorius.

4. Tvarkos aprašas parengtas vadovaujantis, Lietuvos higienos norma HN 75:2016 „Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programų vykdymo bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. balandžio 22 d. įsakymu Nr. V-313 (Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2022 m. balandžio 25 d. įsakymo Nr. V-818 redakcija), Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašu, patvirtintu Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 (Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2022 m. rugsėjo 08 d. įsakymo Nr. V-1429 redakcija), Geros higienos praktikos taisyklės viešojo maitinimo įmonėms (2018 m. redakcija).

5. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai:

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

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

5.3. **Iš dalies hidrinti** (iš dalies sukietinti, iš dalies hidrogenizuoti) **augaliniai riebalai** – skysti augaliniai aliejai, hidrinimo proceso metu paversti pusiau kietais.

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

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

5.6. **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.

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

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

5.9. **Valgiaraštis** – patiekiamų dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

5.10. **Tausojantis patiekalas** – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekcijos režimu, keptas

įvyniotas popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

5.11. Kitos sąvokos atitinka kituose teisės aktuose vartojamas sąvokas.

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

7. Maisto produktų pirkimas organizuojamas vadovaujantis Viešųjų pirkimo įstatymo numatyta tvarka.

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

II SKYRIUS

VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

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

10. Už šio Tvarkos aprašo nuostatų laikymąsi atsakinga Mokykla.

11. Vaikų maitinimas organizuojamas Mokyklos grupėse laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų, nustatytų 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) ir Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. gegužės 2 d. įsakyme Nr. V-417 „Dėl Lietuvos higienos normos HN16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“ (toliau – HN 16:2011) ir sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie švaraus stalo.

12. Mokykloje vaikai turi gauti šilto maisto.

13. Mokykloje maistas gaminamas atsižvelgiant į vaikų maisto medžiagų fiziologinius vaikų poreikius, amžiaus ypatumus, vaikų mitybos principus ir taisykles.

14. Mokykloje vaikų maitinimui naudojami 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, žuvis ir jos produktai, aliejai; 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.

15. Vaikų maitinimui mokykloje 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; arbata, kurioje yra pluoštinių kanapių dalių (išskyrus sėklas); 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 davinius); rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto davinius); strimelės, pagautos 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, neatitinkantys Vaikų

maitinimo organizavimo tvarkos aprašo, patvirtinto Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 (Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymo Nr. V-394 redakcija), 3–5 prieduose nustatytų reikalavimų. Jei gydytojo raštiškuose nurodymuose formoje Nr. E027-1 „Mokinio sveikatos pažymėjimas“, patvirtintoje Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2004 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. V951 „Dėl elektroninės statistinės apskaitos formos Nr. E027-1 „Mokinio sveikatos pažymėjimas“ patvirtinimo (toliau – Forma Nr. E027-1) rekomenduojami vartoti šiame punkte išvardyti maisto produktai, draudimas netaikomas tik vaiko (-ų), kuriam (-iems) pateikti gydytojo raštiški nurodymai (Forma Nr. E027-1) maitinimui.

16. Pateikalų gaminimo ir pateikimo reikalavimai:

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

16.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas ir įvairus;

16.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams. Maisto pervirimas, perkepimas, prideginimas draudžiamas;

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

16.5. kiekvieną dieną turi būti pateikta daržovių ir vaisių (rekomenduojama sezoninių, šviežių);

16.6. kiekvieną dieną turi būti patiekta patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų;

16.7. daržovių (išskyrus bulvių) ar vaisių garnyras turi sudaryti ne mažiau kaip 1/3 patiekalo svorio;

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

16.9. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus, garnyrus ir šaltus užkandžius (reikalavimas netaikomas pritaikyto maitinimo valgiaraščiams), ir atsižvelgiant į Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo (Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymo Nr. V-394 redakcija) 7 priedo reikalavimus;

16.10. karštas pietų patiekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštinės daržovės, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Karštame patiekale iš augalinės kilmės maisto produktų gali būti tik daug baltymų ar angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu turi būti patiekiamos daržovės (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras ;

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

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

16.13. atsižvelgiant į sezoniškumą, keisti patiekalus ar jų žaliavas šviežiais (pvz., raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriubą į šaltibarščius ir pan.);

16.14. maistas turi būti patiekiamas estetiškai.

17. Mokykloje turi būti sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens (rekomenduojama kambario temperatūros, pvz., pilstomo iš geriamajam vandeniui skirtų indų), net jei vaikai nemaitinami. Vandeniui atsigerti turi būti naudojami asmeninio naudojimo arba vienkartiniai puodukai, stiklinaitės ar buteliukai.

18. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, įskilusius, apdaužytais kraštais indus bei aliuminius įrankius ir indus, vienkartinius įrankius.

19. Mokyklos vaikų priėmimo – nusirengimo patalpoje, matomoje vietoje skelbiama:

19.1. einamosios savaitės valgiaraščiai (nurodant tik patiekalus);

19.2. maisto pasirinkimo piramidės, maisto produktų ženklavimo simboliu „Rakto skylutė“ plakatai ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija;

19.3. valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamas telefono linijos numeris (skambinti maitinimo organizavimo klausimais);

- 19.4. Tvarkos aprašo 15 punkto nuostatos.
 20. Tvarkos aprašas ir perspektyvinis valgiaraštis turi būti skelbiami Mokyklos interneto svetainėje.
 21. Mokykloje negali būti reklamuojami maisto produktai, išvardyti Tvarkos aprašo 15 punkte.

III SKYRIUS VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

22. 1-7 metų amžiaus vaikų maitinimo organizavimas:
 22.1. Vaikai turi būti maitinami ne rečiau kaip kas 3,5 val. pagal valgiaraščius.
 22.2. Atskiri valgiaraščiai sudaromi 1-3 ir 4-7 metų vaikams, jei ikimokyklinio ugdymo įstaigoje sudaromos mišraus amžiaus grupės, valgiaraščiai gali būti sudaromi vadovaujantis tik 4-7 metų vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis.
 22.3. 80 proc. vaikams patiekiamų patiekalų turi būti tausojančios patiekalai.
 22.4. Pagal gydytojo raštiškus nurodymus formoje Nr. E027-1 turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas;
 22.5. Kiekvienais mokslo metais maitinimo organizatorius, atsižvelgdamas į grupių dienos ritmą, parengia maisto atsiėmimo grafikus.
 22.6 Mokykloje vaikai maitinami tris kartus per dieną. Maitinimo grafikas turi būti sudaromas tokia laiko intervale: pusryčiai – nuo 8.30val. iki 9.00 val.; pietūs – nuo 12.00 val. iki 12.30 val.; vakarienė – nuo 15.30 val. iki 16.00 val.
 23. Maisto atsiėmimo grafikai yra pakabinami stende prie maisto atsiėmimo langelio.
 24. Mokykla organizuoja nemokamą priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimą. Nemokamą priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimą skiria Utenos savivaldybės socialinių reikalų ir sveikatos apsaugos skyrius.
 25. Mokykloje vykdomos Europos sąjungos programos „Pienas vaikams“ ir „Vaisių vartojimo skatinimas ugdymo įstaigose“. Priešpiečių metu 10 val. vaikams papildomai duodami pieno produktai (pienas, jogurtas, plėšomi sūreliai), vaisiai (obuoliai, morkos).
 26. Tėvai (globėjai):
 26.1. turi teisę pasirinkti maitinimų skaičių, gali atsisakyti pusryčių arba vakarienės;
 26.2. apie planuojamą kitos savaitės maitinimų skaičių pakeitimus tėvai (globėjai) privalo informuoti iki einamos savaitės paskutinės darbo dienos;
 26.3. jeigu vaikas nevalgo pusryčių ar vakarienės, jį gali atvesti ar pasiimti iš grupės po / iki vaikų maitinimosi laiko.
 27. Pritaikytas maitinimas organizuojamas atsižvelgiant į pateiktus tėvų prašymus ir gydytojo rekomendacijas su nurodymais apie vaikų maitinimą.
 28. Vaikams, nevalgantiems pusryčių ir (ar) vakarienės, neleidžiama atsinešti iš namų užkandžių ar gėrimų, išskyrus atvejus, kai tėvai pateikia prašymus ir gydytojo rekomendacijas su nurodymais apie vaikų maitinimą.
 29. Maitinimo organizatorius kontroliuoja maisto produktų kokybę, jų laikymo sąlygas, realizacijos terminus, maisto gamybos procesą virtuvėje, vykdo maisto paėmimo ir maitinimo organizavimo grupėse priežiūrą, stebi ir analizuoja maitinimo procesą grupėje, stalų serviravimą, patiekalų pateikimą vaikui pagal normą.
 30. Vaikų maitinimo procesą grupėje organizuoja ir už jį atsako grupės mokytoja: kasdien pildo vaikų lankomumo dienyną, kiekvieną dieną veda vaikų lankomumo apskaitą, kurioje nurodo bendrą lankančių vaikų skaičių ir pasirenkamų vaikų maitinimo skaičių. Maistą iš virtuvės į grupes atneša mokytojo padėjėja (toliau Padėjėja). Maistą vaikams išdalina padėjėja. Esant būtinumui mokytoja ir padėjėja padeda vaikui pavalgyti.
 31. Mokykloje turi būti perspektyvinis ir dienos valgiaraštis - reikalavimas, sudarytas

maitinimo organizatoriaus. Mokykloje valgiaraščiai sudaromi 15 dienų laikotarpiui.

IV SKYRIUS VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

32. 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“, bei į vaikų buvimo įstaigoje trukmę. Valgiaraščių energetinė ir maistinė vertė nuo normų gali nukrypti ne daugiau nei penkis procentus.

33. Mokykloje valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 dienų laikotarpiui.

34. Perspektyvinį 15 dienų valgiaraštį sudaro maitinimo organizatorius, tvirtina direktorius.

35. Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programų maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami. 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.) ir trukmė.

36. Vaikų valgiaraščiai sudaromi (pasirinktinai):

36.1. pagal patiekalų receptūrų pavyzdžius, pateiktus interneto svetainėje adresu www.smlpc.lt/lt/mityba_ir_fizinis_aktyvumas/rekomenduojami_perspektyviniai_valgiarasciai;

36.2. 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) ar jų ir šio aprašo 36.1 papunktyje pateiktų receptūrų kombinacijas;

36.3. savarankiškai Mokyklos, vadovaujantis šio Tvarkos aprašo reikalavimais;

36.4. pagal gydytojo raštiškas rekomendacijas (Forma Nr. E027-1).

37. Valgiaraščiai derinami valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos 2015 m. birželio 22 d. direktoriaus įsakyme Nr. B1-610 „Dėl Vaikų ugdymo įstaigų, vaikų socialinės globos namų ir vaikų poilsio stovyklų valgiaraščių derinimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ nustatyta tvarka.

VII SKYRIUS BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

38. Mokykloje už vaikų maitinimo organizavimą atsako maitinimo organizatorius.

39. Už produktų priėmimą, išdavimą, realizacijos terminus, dokumentus, už sutarčių vykdymo kontrolę atsakingas darbuotojas, kuriam priskirtos šios darbo funkcijos.

40. Vaikų maitinimo organizavimą koordinuoja Mokyklos direktorius.

41. Visuomenės sveikatos specialistas pagal kompetenciją prižiūri, kad vaikų maitinimas atitiktų teisės aktų reikalavimus. Apie nustatytus trūkumus maitinimo organizavime raštu informuoja Mokyklos direktorių. Maitinimo paslaugos tiekėjas atsako už tai, kad nustatyti vaikų maitinimo organizavimo trūkumai būtų pašalinti nedelsiant. Nepašalinus neatitikimų per tą pačią dieną, visuomenės sveikatos specialistas apie tai praneša teritorinei valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai.

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