

MAITINIMO ORGANIZAVIMO KASTYČIO RAMANAUSKO LOPŠELYJE-DARŽELYJE TVARKOS APRAŠAS

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo vaikų maitinimo organizavimo Panevėžio Kastyčio Ramanausko lopšelyje-darželyje tvarkos aprašas (toliau – Aprašas) reglamentuoja maitinimo organizavimą, vykdymą, higienos normų reikalavimų išlaikymą maitinimo procese.

2. 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. Aprašo reikalavimai privalomi vadovams, juridiniams ir fiziniams asmenims, teikiantiems vaikų maitinimo ar maisto produktų tiekimo paslaugas bei darbuotojams, įgyvendinantiems vaikų maitinimo kontrolę ugdymo įstaigoje. Panevėžio Kastyčio Ramanausko lopšelyje darželyje maitinimo kontrolę įgyvendina sandėlininkas, vyr. slaugytojas, direktoriaus pavaduotojos ugdymui. Vyr. buhalteris, kasininkui-sąskaitininkui, vyr. slaugytojams atsakingiems už vaikų nemokamo maitinimo organizavimą. Už visuminę maitinimo kontrolę vyr. slaugytojos atsiskaito ugdymo įstaigos vadovui.

II. NUORODOS

4. Šiame tvarkos apraše nuorodos į šiuos teisės aktus:

4.1. Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1999 m. gegužės 7 d. nutarimą Nr. 544 „Dėl Darbų ir veiklos sričių, kuriose leidžiama dirbti darbuotojams, tik iš anksto pasitikriniusiems ir vėliau periodiškai besitikrinantiems, ar neserga užkrečiamosiomis ligomis, sąrašo ir šių darbuotojų sveikatos tikrinimosi tvarkos patvirtinimo“;

4.2. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 1999 m. liepos 1 d. įsakymą Nr. 288 „Dėl Privalomųjų kakavos ir šokolado produktų kokybės reikalavimų patvirtinimo“;

4.3. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakymą Nr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“.

4.4. Lietuvos Respublikos produktų saugos įstatymą;

4.5. Lietuvos Respublikos maisto įstatymą;

4.6. 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) 178/2002, nustatantį maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiantį Europos maisto saugos tarnybą ir nustatantį su maisto saugos klausimais susijusias procedūras (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 15 skyrius, 6 tomas,);

4.7. 2002 m. balandžio 12 d. Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimą Nr. 519 „Dėl valstybinio strateginio atliekų tvarkymo plano patvirtinimo“;

4.8. Lietuvos Respublikos visuomenės sveikatos priežiūros įstatymą;

4.9. Lietuvos Respublikos švietimo įstatymą;

4.10. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. liepos 23 d. įsakymą Nr. V-

455 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 24:2003 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“ patvirtinimo“;

4.11. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2003 m. gruodžio 15 d. įsakymą Nr. B1-955 „Dėl Lietuvos Respublikoje išaugintų šviežių vaisių, daržovių, uogų, bulvių atitikties deklaracijos išdavimo reikalavimų patvirtinimo“;

4.12. 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 13 skyrius, 34 tomas, p. 319);

4.13. 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 853/2004, nustatantį konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 3 skyrius, 45 tomas, p. 14);

4.14. 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 882/2004 dėl oficialios kontrolės, kuri atliekama siekiant užtikrinti, kad būtų įvertinama, ar laikomasi pašarus ir maistą reglamentuojančių teisės aktų, gyvūnų sveikatos ir gerovės taisyklių (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 3 skyrius, 45 tomas, p. 200);

4.15. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakymą Nr. V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“ patvirtinimo“;

4.16. Lietuvos Respublikos socialinių paslaugų įstatymą;

4.17. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2006 m. kovo 9 d. įsakymą Nr. V-168 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 26:2006 „Maisto produktų mikrobiologiniai kriterijai“ patvirtinimo“;

4.18. Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatymą (Žin., 2006, Nr. 73-2755; 2008, Nr. 63-2382; 2009, Nr. 153-6886);

4.19. 2013 m. gruodžio 17 d. Europos parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr.

1308/2013, kuriuo nustatomas bendras žemės ūkio produktų rinkų organizavimas ir panaikinami Tarybos reglamentai (EEB) Nr. 922/72, (EEB) Nr. 234/79, (EB) Nr. 1037/2001 ir (EB) Nr. 1234/2007 (OL 2013, L 347, p. 671).

4.20. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. lapkričio 29 d. įsakymą Nr. 3D-524 „Dėl išskirtinės kokybės žemės ūkio ir maisto produktų“;

4.21. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2007 m. gruodžio 29 d. įsakymą Nr. V-1090 „Dėl Rekomenduojamų maisto produktų paros normų socialinę globą gaunantiems asmenims patvirtinimo“;

4.22. 2008 m. liepos 10 d. Komisijos reglamentą (EB) Nr. 657/2008, kuriuo nustatomos išsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 1234/2007 taikymo taisyklės, susijusios su Bendrijos pagalba aprūpinant pienu ir tam tikrais pieno produktais švietimo įstaigų moksleivius (OL 2008, L183, p. 17);

4.23. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2008 m. rugsėjo 15 d. įsakymą Nr. V-884 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 54:2008 „Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos“ patvirtinimo“;

4.24. Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2008 m. spalio 15 d. įsakymą Nr. B1-527 „Dėl Maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo ir registravimo reikalavimų patvirtinimo“;

4.25. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2009 m. sausio 12 d. įsakymą Nr. 3D-13 „Dėl Nealkoholinių gėrimų ir giros apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“;

4.26. 2009 m. balandžio 7 d. Komisijos reglamentą (EB) Nr. 288/2009, kuriuo nustatomos išsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 1234/2007 taikymo taisyklės dėl Bendrijos pagalbos tiekiant vaisius ir daržoves, perdirbtų vaisių ir daržovių bei bananų produktus vaikams į švietimo įstaigas, įgyvendinant vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programą (OL 2009, L 94, p. 38);

4.27. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2009 m. liepos 15 d. įsakymą Nr. 3D-488

„Dėl Importuojamų, eksportuojamų ir tiekiamų į vidaus rinką šviežių vaisių ir daržovių atitikties prekybos standartams tikrinimo taisyklių patvirtinimo“;

4.28. Lietuvos higienos normą HN 124:2014 „Vaikų socialinės globos įstaigos: bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtintą Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2009 m. rugsėjo 1 d. įsakymu Nr. V-714 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 124:2014 „Vaikų socialinės globos įstaigos: bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo.

4.29. 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų (OL 2008 L 354, p. 16) su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2015 m. kovo 31 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 2015/537 (OL 2015 L 88, p. 1).

4.30. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2016 m. sausio 26 d. įsakymą Nr. V-93 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 75:2016 „Įstaiga, vykdanči ikimokyklinio ir (ar) priešmokyklinio ugdymo programą. Bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“;

4.31. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. liepos 19 d. įsakymą Nr. V-640 „Dėl „Rekomenduojamų maisto produktų atšildymo, pirminio ir šiluminio apdoravimo nuostolių sąrašo“ patvirtinimo“;

4.32. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. spalio 4 d. įsakymą Nr. V-877 „Dėl Pusryčių, pietų ir pavakarių patiekalų gamybai reikalingų produktų rinkinių sąrašo pagal mokinių amžiaus grupes patvirtinimo“;

4.33. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. gegužės 2 d. įsakymą Nr. V-417 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 16:2006 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“.

4.34. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2014 m. sausio 22 d. įsakymu Nr. V-50 „Dėl maisto produktų ženklavimo simboliu „Rakto skylutė“.

III. SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽIMAI

5. Šiame Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai:

Mechaniškai atskirta mėsa – produktas, gautas mechaninėmis priemonėmis nuėmus mėsą nuo kaulų, gautą mėsą iškaulinėjus, arba nuo paukščių skerdenų, kai raumens skaidulų struktūra suardoma arba pakeičiama.

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.

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

Užkandis – maisto produktas ar patiekalas, neįtrauktas į pietų valgiaraštį.

Valgiaraštis – patiekiamų dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

Tausojantis patiekalas – šiltas maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniame krosnelėje

5.1 Kitos sąvokos atitinka kituose teisės aktuose vartojamas sąvokas.

IV. MAITINIMO ORGANIZAVIMAS IR VYKDYMAS

6. Panevėžio Kastyčio Ramanausko lopšelio-darželio direktorius (toliau – direktorius) bei jo paskirti asmenys yra atsakingi už vaikų maitinimo organizavimą ir šio Tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą.

7. Lopšelyje-darželyje organizuojama:

7.1. vaikų maitinimo paslaugos, už kurias Panevėžio miesto savivaldybės tarybos nustatyta užmokestį moka tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai);

7.2. nemokamas priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimas, kuris yra skiriamas Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatymo nustatyta tvarka ir finansuojamas iš valstybės biudžeto specialiosios tikslinės dotacijos savivaldybės biudžetui bei savivaldybės biudžeto. Nemokamas maitinimas organizuojamas vadovaujantis Panevėžio miesto savivaldybės tarybos nustatyta mokinių nemokamo maitinimo tvarka;

7.3. nemokamas priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimas yra skiriamas nuo sekančios dienos kai gaunamas Panevėžio miesto savivaldybės administracijos socialinės paramos skyriaus sprendimas dėl socialinės paramos mokiniui skyrimo;

7.4. pritaikytas maitinimas organizuojamas atsižvelgiant į pateiktus tėvų prašymus ir gydytojo pažymas (Forma- Nr. 027-1/a) su nurodymais apie vaikų maitinimą.

8. 2–7 metų amžiaus vaikams maitinimas organizuojamas ne rečiau kaip kas 3,5 valandos. Vaikai valgo pusryčius, pietus ir vakarienę.

9. Maitinimo grafikas sudarytas tokiaame laiko intervale:

9.1. pusryčiai – nuo 8.30 val. iki 9.00 val.;

9.2. pietūs – nuo 12.00 val. iki 12.30 val.;

9.3. vakarienė – nuo 15.30 val. iki 16.00 val.

10. Maisto produktai pagal programas „Pienas vaikams“ ir „Vaisių vartojimo skatinimas mokyklose“ išduodami 1-2 kartus savaitėje, tarpe pusryčių ir pietų, neviršijant nustatytų normų.

11. Maisto atsiėmimo grafikai, yra iškabinami virtuvės informaciniame stende.

12. Tėvai (kiti vaiko globėjai):

12.1. turi teisę pasirinkti maitinimų skaičių, pateikiant prašymą įstaigos direktoriui; Prašymai galioja 1 mokslo metus.

12.2. apie planuojamus kito mėnesio maitinimų pakeitimus tėvai privalo informuoti iki einamo mėnesio paskutinės darbo dienos;

12.3. jeigu vaikas nevalgo pusryčių ar vakarienės, jį privalo atvesti ar pasiimti iš grupės po/iki vaikų maitinimosi laiko;

12.4. vaikams, nevalgantiems lopšelyje-darželyje, neleidžiama atsinešti iš namų užkandžių ir gėrimų.

13. Papildomo davinio, padengti nemokamų pietų kainų skirtumui, išdavimas vykdomas vadovaujantis Panevėžio miesto savivaldybės administracijos direktoriaus įsakymu „Dėl nemokamam maitinimui skirtiems produktams įsigyti mokyklose ir priešmokyklinio ugdymo įstaigose skiriamų lėšų dydžio nustatymo“.

14. Papildomas davinys/maisto produktai (vienai lankytaui dienai) išduodamas Valstybės soc. paramą gaunančios šeimos priešmokyklinę grupę lankančiam vaikui .

15. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietos įrengimas ir maisto tvarkymas turi atitikti teisės aktų [4.6, 4.12, 4.13, 4.15, 4.24, 4.28] reikalavimus.

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

17. Įstaigoje vaikai turi gauti šilto maisto. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas turi atitikti vaikų amžių ir sveikos mitybos rekomendacijas.

18. Pusryčiams vaikas turi gauti 25–30 proc., pietums – 30–40 proc, vakarienei – 25–30 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono [4.3] kaloringumo, jei tokie maitinimai numatyti valgiaraščiuose.

19. Vaikų maitinimui Kastyčio Ramanausko lopšelyje-darželyje draudžiamos tiekti šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir šokolado gaminiai; konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; sūrūs gaminiai (kuriuose druskos daugiau kaip 1 g/100 g; sūryje ir mėsos gaminiuose – daugiau kaip 1,7 g/100 g); maisto produktai bei kramtomoji guma su maisto priedais (šio Tvarkos aprašo 3 priedas); gėrimai, kurių sudėtyje pridėtinio cukraus daugiau kaip 5 g/100 g; gazuoti gėrimai; 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; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto paketus į namus); nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; žlėgtainiai; mechanškai atskirta mėsa ir jos gaminiai; subproduktai ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis); 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, neatitinkantys šio Tvarkos aprašo 4 priede nustatytų kokybės reikalavimų

20. Vaisiai, daržovės, uogos, bulvės gali būti perkami iš fizinių asmenų, kurie turi laikytis Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus nustatytų reikalavimų ir išduoda atitikties deklaraciją, vadovaudamiesi žemės ūkio ministro įsakymu. Atitikties deklaracijos 3 punkto, jeigu minėta produkcija nerūšiuojama pagal klases, pildyti nereikia.

21. Vaikams maitinti rekomenduojami šie maisto produktai: daržovės, bulvės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai, sultys, išskyrus citrusinių vaisių ir vynuogių (pageidautina šviežiai spaustos);

grūdiniai (duonos gaminiai, kruopų produktai) ir ankštiniai produktai; pienas ir pieno produktai (rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti); nemalta liesa mėsa, liesos mėsos produktai (neužšaldyti); žuvis ir jos produktai (neužšaldyti); aliejus (turi būti mažiau vartojama gyvūninės kilmės riebalų: riebi mėsa ir mėsos produktai turi būti keičiami liesa mėsa, paukštiena, žuvimi ar ankštinėmis daržovėmis; gyvūninės kilmės riebalai ir margarinas, kur įmanoma, keičiami aliejais); kiaušiniai; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo (negazuoti). Maisto produktus rekomenduojama tiekti iš ekologinės gamybos ūkių ar išskirtinės kokybės produktų gamintojų, paženklintus simboliu „Rakto skylutė“ [4.20, 4.34].

22. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

22.1. patiekiamas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną. Šaldytus pusgaminius ar atvėsintą maistą patiekti per 24 valandas kaip šiltą maistą leidžiama bendrojo ugdymo mokyklose, kurių virtuvėse yra galimybės tik pašildyti maistą;

22.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas, įvairus ir atitikti saugos reikalavimus [4.12, 4.15, 4.17, 4.23, 4.24, 4.33].

22.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams;

22.4. gaminant maistą turi būti naudojama kuo mažiau druskos ir cukraus (druskos ne daugiau kaip 1 g/100 g, pridėtinio cukraus ne daugiau kaip 5 g/100 g);

22.5. rūkyti mėsos gaminiai vaikų maitinimui neturi būti tiekiami;

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

22.7. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių, rekomenduojama sezoninių, šviežių. Rekomenduojama, kad vaisiai būtų tiekiami atskiro maitinimo metu;

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

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

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

22.11. jei tiekama arbata, turi būti sudaryta galimybė atsigerti vandens;

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

22.13. Rekomenduojama, atsižvelgiant į sezoniškumą keisti patiekalus (pvz. raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriubą į šaltibarščius ir pan.).“

23. Įstaigoje turi būti sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens (rekomenduotina, kambario temperatūros, pvz., pilstomo iš geriamajam vandeniui skirtų indų, talpų, automatų ir pan.), net jei vaikai nemaitinami. Rekomenduojama sudaryti galimybę vaikams gauti ir karšto virinto geriamojo vandens;

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

25. Panevėžio lopšelyje-darželyje matomoje vietoje skelbiama:

25.1. einamosios dienos valgiaraščiai vaikų priėmimo–nusirengimo patalpoje ir virtuvės informaciniame stende;

25.2. maisto pasirinkimo piramidės plakatas ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija grupių informaciniuose stenduose;

25.3. 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) skelbiama vaikų priėmimo–nusirengimo patalpoje. Už šios informacijos skelbimą atsakingas lopšelio-darželio direktorius ar jo įgaliotas asmuo.

26. Skelbiama įstaigos interneto svetainėje:

26.1. tvarkos aprašas;

26.2. valgiaraščiai.

27. Darželis dalyvauja „Pieno vaikams“ bei „Vaisių ir daržovių vaikams“ programose šiuos reikalavimus atitinkančius produktus pateikia pagal ES programoje nustatytus reikalavimus.

28. Darželyje maitinamiems suaugusiems asmenims neturi būti pateikiami šio Tvarkos aprašo reikalavimų neatitinkantys maisto produktai ar patiekalai vaikų maitinimo metu;

V. VALGIARAŠČIO SUDARYMAS

29. 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 gali būti sudaromi vadovaujantis tik 4–7 m. vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis [4.3];

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

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

31. Panevėžio Kastyčio Ramanausko lopšelio-darželio valgiaraščiuose nurodomi pusryčiams, pietums, vakarienei patiekiami patiekalai, patiekalų kiekiai (g):

31.1. Programų „Pienas vaikams“ ir (ar) vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programoje, šių programų maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami.

31.2. Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūrose ir gamybos technologiniuose aprašymuose turi būti nurodyti naudojami patiekalo gaminimui skirti maisto produktai, bruto ir neto kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.) ir trukmė.

32. Vaikų nuo 1 iki 7 metų amžiaus maitinimo valgiaraščiai sudaromi (pasirinktinai):

32.1. pagal juridinių ar fizinių asmenų parengtus ir su Sveikatos apsaugos ministerija suderintus patiekalų receptūrų rinkinius ar jų ir pateiktų receptūrų kombinacijas;

32.2. pagal gydytojo raštiškas rekomendacijas (pritaikyto maitinimo).

33. Valstybinės maisto veterinarijos tarnybos teritorinis padalinys atlieka valgiaraščių, įvertinimą per dvidešimt darbo dienų nuo jų gavimo. Esant poreikiui Valstybinės maisto veterinarijos tarnybos teritorinis padalinys gali paprašyti detalesnės informacijos, reikalingos valgiaraščiams įvertinti. Vertinimo rezultatai surašomi „Valgiaraščių vertinimo pažymoje“ 2 egzemplioriais (Tvarkos aprašo 1 priedas). Kiekvienas suderintų valgiaraščių lapas turi būti pažymėtas Valstybinės maisto veterinarijos tarnybos teritorinio padalinio žyma.

34. Produktų ir prekių ženklavimo žymos ir etiketės saugomos 1 savaite nuo jų suvartojimo dienos[4.6].

VI. DARBUOTOJŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

35. Panevėžio miesto savivaldybės tarybos sprendimu lopšelio-darželio darbuotojai turi teisę pietauti įstaigoje už nustatytą mokesį.

36. Panevėžio Kastyčio Ramanausko lopšelio darželio darbuotojai, pageidaujantys valgyti pietus, informuoja vyr. slaugytoją iki einamosios dienos 9.15 val..

37. Vyr. slaugytoja saugo prašymus, perkančius pietus darbuotojus, įtraukia į darbuotojų mitybos apskaitos žiniaraštį ir šių darbuotojų skaičių į dienos valgiaraštį.

38. Paskutinę mėnesio darbo dieną vyr. slaugytojas užbaigia darbuotojų mitybos apskaitos žiniaraštį: suskaičiuoja faktiškai valgytus kartus.

39. Darbuotojų mitybos apskaitos žiniaraštį tvirtina lopšelio-darželio direktorius.

40. Vyr. slaugytojas paskutinę einamojo mėnesio dieną darbuotojų mitybos apskaitos žiniaraštį pristato į buhalteriją (kasininkui-sąskaitininkui).

41. Mokesį už maitinimą, pagal patvirtintą darbuotojų mitybos apskaitos žiniaraštį, kasininkas-sąskaitininkas suskaičiuoja ir darbuotojai susimoka į kasą.

VII. ATSAKINGŲ ASMENŲ UŽ MAITINIMO ORGANIZAVIMĄ FUNKCIJOS

42. Direktorius:

42.1. koordinuoja vaikų ir darbuotojų maitinimą;

42.2. vykdo maitinimo tvarkos aprašo vykdymo kontrolę;

42.3. tvirtina perspektyvinius ir savaitės valgiaraščius, gamybos technologijos aprašymo korteles;

42.4. įsakymu sudaro komisiją vieną kartą ketvirtyje atlikti maisto produktų sandėlyje esančių produktų inventorizaciją.

43. Vyr. slaugytojas:

43.1. atsako už vaikų ir darbuotojų maitinimo organizavimo tvarką;

43.2. pildo kasdieninius valgiaraščius-reikalavimus, kuriuose nurodo gaminamų patiekalų pavadinimus ir produktų kiekius(g) (vienam vaikui ir bendrą), porcijų svorius vienam vaikui ir porcijų skaičių;

43.3. pildo darbuotojų mitybos apskaitos žiniaraštį.

43.4. ateinančios dienos valgiaraštį (forma Nr. 299) rašo iš vakaro ir ateinančios dienos valgiaraštyje apskaičiuoja, reikalingus produktų kiekius;

43.5. konkrečios dienos valgiaraštį baigiama skaičiuoti tada, kai kiekvieną rytą 9.15 val. surenkama grupių auklėtojų pateikiama informacija, apie lankančių vaikų ir pasirenkamų maitinimų skaičių. Surinktus duomenis surašo lopšelio-darželio dienyne;

43.6. apskaičiuoja kiek vaikų ir darbuotojų valgys ir duomenis pateikia virėjui;

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

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

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

43.10. savaitės pabaigoje sudaro kitos savaitės valgiaraštį, pristato patvirtinti Direktoriui bei atsako už valgiaraščių viešinimą informaciniuose grupių bei Lopšelio-darželio stenduose;

43.11. Mažesnis ar didesnis produktų kiekis ir išeiga gali būti:

43.11.1. padidėjus ar sumažėjus vaikų skaičiui, sunaudojant visą pakuotę, kurioje produkto negalima palikti.

43.11.2. sunaudojami greitai gendantys produktai, kurių nėra galimybės panaudoti iki realizacijos pabaigos.

44. Sandėlininkas:

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

44.2. maisto sąskaitose-faktūrose prie produktų pavadinimų užrašo kodus, pateikia įstaigos vyr. buhalteriiui;

44.3. produktus iš sandėlio išduoda virėjoms pagal iš vakaro parašytą valgiaraštį-reikalavimą. Likusius produktus patiekalams gaminti išduoda tik tada, kai dietistas pabaigia pildyti einamos dienos valgiaraštį-reikalavimą;

44.4. kasdien vykdo tikslią maisto produktų gavimo ir išlaidų registraciją knygoje.

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

44.6. mėnesio pabaigoje derina maisto produktų likučius su įstaigos sąskaitininku.

45. Virėjas:

45.1. atsako už laiku ir kokybiškai pagamintą maistą, higienos ir technologinių gaminimo reikalavimų laikymąsi, virtuvės patalpų švarą ir tvarką;

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

45.3. pusryčius ruošia pagal vakarykštės dienos vaikų skaičių;

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

45.5. atlieka kontrolinius svėrimus;

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

45.7. maistą į grupes atiduoda tik pagal nustatytą maisto atsiėmimo grafiką pro tam skirtą maisto išdavimo langelį;

45.8. matuoja ir fiksuoja patiekalų šiluminio apdorojimo temperatūrą.

46. Auklėtojos:

46.1. organizuoja vaikų maitinimo procesą grupėje ir už jį atsako; Išdalina maistą vaikams laikantis visų higienos reikalavimų Stebi maisto normas ir kokybę. Apie maisto normų ir kokybės nukrypimus informuoja lopšelio-darželio vyr. slaugytojas, direktorę.

46.2. veda vaikų lankomumo ir maitinimosi, pagal pasirinktą maitinimų skaičių, apskaitą.

47. Auklėtojų padėjėjos:

47.1.atsakingai paruošia patalpą ir indus vaikų maitinimui, po jo sutvarko;

47.2.pristato šiltą maistą į grupes, padeda auklėtojomis išdalinti maistą laikantis visų higienos reikalavimų.

VIII. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

48. Įstaigos direktorius teikia tvarkos aprašą svarstyti Lopšelio-darželio taryboje.

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

50. Lopšelio-darželio tarybai pritarus, Aprašą patvirtina lopšelio-darželio direktorius.

PRITARTA

Panevėžio Kastyčio Ramanausko lopšelio-darželio tarybos 2016 m. lapkričio 9 d.

posėdžio protokolu Nr. 5.