PATVIRTINTA
Kauno lopšelio – darželio „Volungėlė“
Direktoriaus 2022 m. rugsėjo 12 d.
įsakymu Nr. V-

VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO, VYKDYMO IR PRIEŽIŪROS KAUNO LOPŠELYJE – DARŽELYJE „VOLUNGĖLĖ“TVARKOS APRAŠAS

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Vaikų maitinimo organizavimo Kauno lopšelyje-darželyje „Volungėlė”(toliau – įstaiga) 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 priežiūrą ugdymo įstaigoje. Kauno lopšelyje darželyje „Volungėlė“ maitinimo priežiūrą įgyvendina Kauno miesto savivaldybės visuomenės sveikatos biuro maitinimo organizavimo specialistė, visuomenės sveikatos specialistė, įstaigos sandėlininkė. Visuminė maitinimo kontrolė tenka ugdymo įstaigos vadovui.
4. Vaikų maitinimas organizuojamas vadovaujantis patvirtintais Lietuvos Respublikos įstatymais, Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimais, Lietuvos higienos normomis, Europos sąjungos reglamentais, Kauno miesto savivaldybės visuomenės sveikatos biuro, Kauno miesto savivaldybės sprendimais ir kitais teisės aktais bei šiuo tvarkos aprašu, reglamentuojančiu maitinimo organizavimą Kauno lopšelyje-darželyje „Volungėlė“.

II. SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽIMAI

5. Apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžtys:
5.1. Greitai gendantis maisto produktas – šviežias, atvėsintas arba sušaldytas maisto produktas, kuriam laikyti ir vežti reikalinga tam tikra temperatūra, kurioje jis išlieka saugus vartoti.
5.2. Maisto davinys – lengvai paruošiami arba paruošti vartoti maisto produktai ar patiekalai, kurie išduodami tam tikram laikotarpiui pagal sveikatos apsaugos ministro nustatytas vidutines rekomenduojamas paros normas ir yra supakuoti, kad būtų galima saugiai nešti, vežti ar kitaip transportuoti.
5.3. Patiekalas – paprastai vienoje lėkštėje patiekiamas vartoti šaltas ar šiltas maistas.
5.4. 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.
5.5. 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.

5.6. Šiltas maistas – maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip +63°C temperatūroje.
5.7. Tausojantis patiekalas – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekcinėje krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai. valgiaraštis – rengiamas ne mažiau 15 (penkiolikos) dienų numatomų patiekti vartoti maisto produktų ir patiekalų sąrašas.
5.8. Valgiaraštis – rengiamas ne mažiau 15 (penkiolikos) dienų numatomų patiekti vartoti maisto produktų ir patiekalų sąrašas.
5.9. Valgiaraštis – reikalavimas – rengiamas vienos dienos valgiaraštis – reikalavimas, pagal įstaigos direktoriaus patvirtintą valgiaraščio planą, kuriame surašomas tikslus valgančiųjų kaičius.
5.10. Preliminarus valgiaraštis – reikalavimas – rengiamas valgiaraštis – reikalavimas pagal ugdymo įstaigos direktoriaus patvirtintą valgiaraščio planą, kuriame surašomas planuojamas valgančiųjų skaičius.
5.11. Informacinė sistema „VALGA“ (toliau – IS „Valga“) – ugdymo įstaigų maitinimo administravimo informacinė sistema, kurios funkcijos yra: tvarkyti ir kaupti maisto produktų grupių, technologinių kortelių, valgiaraščių, valgiaraščių – reikalavimų maisto produktų sandėlio apskaitos duomenis, atlikti duomenų analizę ir formuoti ataskaitas;
5.12. RVASVT – rizikos veiksnių analizė ir svarbieji valdymo taškai.
5.13. GHPT- geros higienos praktikos taisyklės.

III. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

6. Direktorius atsako už vaikų maitinimo organizavimą ir Sveikatos apsaugos ministerijos patvirtinto maitinimo organizavimo tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą.
7. Vaikų maitinimo organizavimą, priežiūrą ir stebėseną ugdymo įstaigoje vykdo Kauno miesto savivaldybės visuomenės sveikatos biuro maitinimo organizavimo specialistas, visuomenės sveikatos specialistas, kiti įstaigos darbuotojai, dalyvaujantys ugdymo įstaigą lankančių vaikų maitinimo organizavimo procese.
8. Maitinimo organizavimo procese dalyvauja:
- Kauno miesto savivaldybė;
- Ugdymo įstaigos direktorius;
- Maitinimo organizavimo specialistas;
- Visuomenės sveikatos specialistas;
- Sandėlininkas;
- Virėjos;
- Mokytojai;
- Kiti ugdymo įstaigos darbuotojai (pagal poreikį).

8.1**. Kauno miesto savivaldybė:**
- planuoja ir skiria lėšas maitinimo organizavimo patalpoms įstaigoje (virtuvei, sandėliui, grupių virtuvėlėms) įrengti ir prižiūrėti, reikalingai įrangai įsigyti, kitoms išlaidoms, tiesiogiai susijusioms su vaikų maitinimu;

• inicijuoja ir organizuoja centralizuotą maisto produktų pirkimą;
• nustato vaikų dienos maitinimo normą pinigine išraiška, atsižvelgdama į rekomenduojamas paros maistinių medžiagų ir energines normas;
• nustato mokesčio už vaikų maitinimą lengvatas;
• priima sprendimus maitinimo organizavimo klausimais, kuriais turi vadovautis įstaigoje dirbantys atsakingi asmenys.

8.2**. Direktorius:**

• atsako už maitinimo organizavimą įstaigoje;
• nustato vaikų maitinimo organizavimo įstaigoje tvarką;
• atsako už RVASVT sistemos įdiegimą ir jos vykdymo kontrolę
• atsako už GHPT kontrolę;
• tvirtina valgiaraštį ir valgiaraštį – reikalavimą;
• tvirtina sudarytas patiekalų receptūras ir gamybos technologinius aprašymus;
• tvirtina maisto apskaitos tvarką įstaigoje;
• parengtą valgiaraštį viešina įstaigos internetinėje svetainėje;
• paskiria atsakingą asmenį, kuris rūpinasi vandens laboratoriniais tyrimais bei termometrų, svarstyklių galiojančia metrologine patikra;
• atsako už daržovių, vaisių ir pieno produktų, gaunamų pagal vartojimo skatinimo ugdymo įstaigose programas, apskaitą arba skiria atsakingą įstaigos darbuotoją;
• ne vėliau nei prieš mėnesį informuoja maitinimo organizavimo specialistą apie poreikį atlikti produktų, jų kiekių bei techninių specifikacijų įvertinimą naujai organizuojamiems maisto produktų grupių pirkimams.

8.3. **Maitinimo organizavimo specialistas:**

• sudaro valgiaraščius naudodamas IS „VALGA“;
• sudaro pritaikyto maitinimo valgiaraščius pagal vaiko atstovų pateiktą prašymą bei gydytojo išduotą vaiko sveikatos pažymą;
• teisės aktuose numatyta tvarka sudaro nemokamo maitinimo valgiaraščius;
• teisės aktuose numatyta tvarka, kai negalima užtikrinti nemokamą maitinimą gaunančių vaikų maitinimo, organizuoja maisto davinių išdavimą;
• rengia valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūras ir gamybos technologinius aprašymus, pateikia ugdymo įstaigos direktoriui tvirtinti bei kopijas perduoda virtuvės darbuotojams;
• 9.00 val. užfiksuoja vaikų lankomumo duomenis el. dienyne „Mūsu darželis“, pagal užfiksuotus duomenis rengia valgiaraštį-reikalavimą;
• esant poreikiui ir pagrįstai priežasčiai, sandėlininkas informuoja specialistą dėl duomenų koregavimo;
• pagal kompetenciją, teisės aktuose nustatyta tvarka prižiūri, kad vaikų maitinimas atitiktų teisės aktų numatytus reikalavimus;
• įstaigai gavus nekokybiškus maisto produktus ir/arba žaliavas, kurių nesutinka pakeisti tiekėjas, pateikia informacinį pranešimą (priedas Nr. 2) lopšeliodarželio direktoriui ir/arba Maitinimo organizavimo skyriaus vedėjui;

• ne rečiau kaip vieną kartą per mėnesį tikrina savikontrolės žurnalų pildymą, atlikus patikrinimą, pasirašo. Apie pastebėtus neatitikimus reikalavimams informuoja už savikontrolės žurnalo pildymą atsakingus asmenis;
• konsultuoja maitinimo klausimais įstaigų darbuotojus ir lankančių ugdymo įstaigą vaikų atstovus;
• dalyvauja įstaigos darbuotojų ir/ar įstaigą lankančių vaikų atstovų susirinkimuose, kurių metu pristato pasikeitimus susijusius su maitinimo organizavimu;
• ne rečiau kaip kartą metuose, vadovaujantis GHPT, atlieka vidaus auditus;
• bendradarbiaujant su visuomenės sveikatos specialistu bei įstaigos darbuotojais, vykdo vaikų maitinimo stebėseną, analizuoja gaminamų patiekalų valgymą;
• periodiškai mėnesio eigoje ir privalomai mėnesio pabaigoje sutikrina ar atitinka valgančiųjų skaičius sistemose: el. dienyne „Mūsų darželis“ ir IS „Valga“;
• prieš prasidedant naujai savaitei, el. dienyne „Mūsų darželis“ suveda ateinančios savaitės valgiaraštį;
• rengia centralizuotu būdu nupirktų maisto produktų pagrindines sutartis;
• peržiūri ir, jeigu reikia, koreguoja įstaigos viešųjų pirkimų būdu perkamus maisto produktus, kiekius bei jų technines specifikacijas;
• atlieka kitas funkcijas, kurios numatytos pareigybių aprašyme.

8.4. **Visuomenės sveikatos specialistas:**

• IS sistemoje analizuoja vaikų formas E027-1, informuoja įstaigos direktorių apie formose pateiktą vaikų sveikatos būklę bei rekomendacijas, susijusias su maitinimo organizavimu;
• atlieka maisto išdavimo iš virtuvės ir maisto pateikimo vaikams priežiūrą, vadovaujantis SAM patvirtintu maitinimo organizavimo tvarkos aprašu;
• stebi ir analizuoja maitinimo procesą, maisto patiekimo vietoje. Pastebėjus neatitikimus informuoja maitinimo organizavimo specialistą, bei ugdymo įstaigos direktorių;
• inicijuoja ir/ar organizuoja sveikatai palankaus maisto pristatymus, degustacijas, veda pažintinius užsiėmimus;
• nuolat bendradarbiauja su maitinimo organizavimo specialistu sveikatai palankios mitybos klausimais;
• atlieka kitas funkcijas, kurios numatytos pareigybių aprašyme.

8.5**. Sandėlininkas:**

• naudodamasis IS „VALGA“ poreikio planavimu, užsako iš tiekėjų, su kuriais sudarytos sutartys, reikalingus maisto produktus, valgiaraštyje – reikalavime numatytiems patiekalams gaminti;
• priima maisto produktus iš tiekėjų, tikrina maisto produktų kiekius, kainą, kokybę, realizacijos laiką, atitikimą maisto higienos reikalavimams;
• gavus nekokybiškus maisto produktus, ir tiekėjui nesutikus pakeisti, pateikdamas įrodymus informuoja įstaigos direktorių, tiekėją, maitinimo organizavimo specialistą. Rašo pretenziją (2 priedas), kurią siunčia tiekėjui, bei jei tai centralizuota sutartis, ir Kauno miesto savivaldybės atsakingiems asmenims;
• prižiūri, kad iš tiekėjų pristatomi maisto produktai būtų saugūs, turėtų tai patvirtinančius dokumentus, reikalauja, kad kartu su produktais tiekėjai pateiktų sąskaitas – faktūras;

• gautas maisto produktų sąskaitas – faktūras pateikia pasirašyti direktoriui ir suveda duomenis apie naujai gautus produktus, parengia IS „VALGA“ sąskaitą – faktūrą (nurodydamas gavimo datą, tiekėją, sąskaitos numerį, kainą ir gautus produktus);
• kiekvieną dieną atlieka produktų išdavimą iš sandėlio į gamybą pagal planuojamą valgančiųjų skaičių, žinant tikslų vaikų skaičių, vadovaujantis sudarytu valgiaraščiu – reikalavimu, išduoda papildomą maisto produktų kiekį, arba perteklių susigrąžina atgal į sandėlį;
• suderinęs su maitinimo organizavimo specialistu, pagal poreikį, koreguoja išduodamų produktų kiekį atsižvelgiant į produkto ir/ar žaliavos galiojimo terminą;
• pasirašytinai tvirtina, kad maisto produktus, kokie nurodomi valgiaraštyje – reikalavime išdavė virtuvei;
• laikosi maisto produktų sandėliavimo taisyklių bei reikalavimų;
• kasdien vykdo tikslią maisto produktų gavimo iš tiekėjų ir atidavimo gamybai apskaitą IS „VALGA“ ir maisto sandėlyje;
• kiekvieną dieną vykdo valgiaraščių – reikalavimų nurašymą, nebent to neleidžia atlikti kitos aplinkybės;
• kiekvieną mėnesį vykdo sąskaitų – faktūrų, gautų už maisto produktus ir/ar žaliavas atsekamumą IS „Valgoje“ ir suderinimą su BĮ Kauno biudžetinių įstaigų buhalterine apskaita atsakingais darbuotojais;
• vadovaujantis teisės aktais atlieka ugdymo įstaigos sandėlyje esančių maisto produktų inventorizaciją. Keičiantis sandėlininkui atlieka sandėlyje esančių maisto produktų likučių perdavimą;
• bendradarbiaudamas su maitinimo organizavimo specialistu, planuoja reikalingų žaliavų ir maisto produktų kiekius einamiems metams.

8.6. **Virėjas:**

• gamina patiekalus pagal parengtą valgiaraštį – reikalavimą;
• pagal preliminarų valgiaraštį – reikalavimą analizuoja patiekalų receptūras, susipažįsta su ateinančios dienos patiekalų ruošimo technologija;
• vadovaudamasis preliminariu valgiaraščiu – reikalavimu iš sandėlininko priima maisto produktus einamai dienai. Priėmus produktus, juos patikrina (pagal svorį);
• planuoja pusryčių, pietų, vakarienės patiekalų ruošimą taip, jog sužinojus tikslų valgančiųjų skaičių, maisto produktų gautą perteklių galėtų gražinti į sandėlį;
• atsako už priimtų produktų tinkamą saugojimą ir naudojimą;
• pagal poreikį, dalyvaujant maitinimo organizavimo specialistui, atlieka kontrolinius virimus – kepimus;
• maistą išduoda tik pagal nustatytą maisto atsiėmimo grafiką. Maisto ruošimą planuoja taip, jog patiekalas nebūtų paruoštas anksčiau nei pusvalandis iki maisto išdavimo. Karštas patiekalas turi būti išduodamas ne žemesnės nei + 63º C temperatūros;
• atsako už pagaminto maisto kokybę, patiekimo normas, maisto porcijavimą, maisto išdavimą;
• nuosekliai laikosi maisto tvarkymo procesų etapų, kad būtų išvengta žaliavų ir pagamintos produkcijos kryžminės taršos;
• matuoja ir fiksuoja patiekalų šiluminio apdorojimo temperatūrą.

8.7**. Ikimokyklinio ugdymo mokytojo padėjėjas:**

• paruošia vaikų maitinimo vietą;

- pagal sudarytą maisto išdavimo grafiką, maistą iš virtuvės parneša į valgymo patalpą maistui skirtuose ženklintuose induose su dangčiais;
- organizuojant vaikų maitinimą, dėvi specialią aprangą;
- sutvarko indus po kiekvieno valgymo, prižiūri jog nebūtų naudojami pažeisti ir netinkami indai;
- vadovaujantis įstaigoje patvirtinta maisto atliekų utilizavimo tvarka atlieka maisto likučių utilizavimą;
- prižiūri tvarką ir švarą vaikų maitinimo bei kitose patalpose.

8.8**. Mokytojas:**

- kiekvieną darbo dieną ugdymo įstaigoje iki 8.30 val. surenka duomenis apie atvykusių vaikų skaičių ir pateikia informaciją el. dienyne „Mūsų darželis“. Kilus nenumatytiems atvejams, pvz.,: interneto trikdžiams, įrangos gedimui, vaikų skaičius užfiksuojamas kituose dokumentuose, informaciją maitinimo organizavimo specialistui perduoda visuomenės sveikatos specialistė el. paštu, skambučiu arba tekstine žinute;
- rūpinasi maisto paskirstymu kiekvienam vaikui pagal nustatytą normą;
- organizuojant vaikų maitinimą.

9. Atsižvelgiant į vaiko buvimo įstaigoje trukmę, vaiko atstovai gali pasirinkti vaiko maitinimų skaičių pateikiant ugdymo įstaigos direktoriui raštišką prašymą. Vadovaujantis šiuo prašymu atsakingas darbuotojas vaiko maitinimų skaičių pažymi el. dienyne „Mūsų darželis“.

10. Įstaigos darbuotojai pageidaujantys pietauti rašo prašymą įstaigos direktoriui. Darbuotojai kiekvieną pirmadienį iki 8:30 val. Informuoja sandelininkę, kuriomis dienomis per savaitę įstaigoje pietaus. Nepranešus iki nustatyto laiko, mokestis už maitinimąsi skaičiuojamas kaip ir už paskutinę savaitę. Esant nedarbingumui, informuojama nedelsiant.

IV. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO SPECIALIEJI REIKALAVIMAI

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

12. 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.

13. Įstaigoje vaikai maitinami šiltu maistu. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas atitinka vaikų amžių ir sveikos mitybos rekomendacijas.

14. Maitinimai skirstomi į pusryčius, pietus ir vakarienę. Pusryčiams vaikas turi gauti 20–25 proc., pietums – 30–35 proc., vakarienei – 20–25 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo, nustatyto Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro teisės aktuose. Jei vaikai maitinimų metu turi galimybę patys įsidėti maisto, šio punkto nuostatos netaikomos.

15. Vaikų maitinimui lopšelyje-darželyje „Volungėlė“ 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; 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 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.

16. 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. Maisto davinius sudaryti rekomenduojami maisto produktai: daržovės; vaisiai; grūdiniai (viso grūdo gaminiai, kruopos, kruopų produktai, duonos gaminiai ir kt.); ankštinės daržovės; pienas ir pieno produktai (rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti); kiaušiniai; riešutai; liesa mėsa; žuvis ir jos produktai; aliejai; sultys; sriubos; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo (tik išvykoms). Draudžiama maisto davinius išvykoms sudaryti iš greitai gendančių maisto produktų. Sudarant maisto davinius ilgesniam laikui (pvz., karantino metu) rekomenduojama keisti maisto davinių sudėtį, atsižvelgiant į maisto davinius gaunančių vaikų poreikius.

17. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

- patiekiamas šiltas maistas gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną, yra kokybiškas ir įvairus;
- pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams. Maisto pervirimas, perkepimas, prideginimas draudžiamas;
- gaminant maistą nenaudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų;
- kiekvieną dieną patiekiama daržovių ir vaisių (sezoninių, šviežių). Rekomenduojama, kad vaisiai būtų tiekiami pustyčių metu;
- kiekvieną dieną patiekiamas patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų;
- daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras turi sudaryti ne mažiau kaip 1/3 patiekalo svorio. Jei vaikai maitinimų metu turi galimybę patys įsidėti maisto, šio papunkčio nuostatos netaikomos;
- jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa ar žuvis ir virtuvėje yra sąlygos ją sumalti, ji malama patiekalo gaminimo dieną;
- tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus, garnyrus ir šaltus užkandžius;
- karštas pietų patiekalas yra iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštinės daržovės, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu

patiekiamas daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras. Reikalavimas netaikomas patiekalams iš augalinės kilmės maisto produktų;

- valgymo metu ant stalų nėra padėta druskos, cukraus, pipirų, garstyčių;
- pienas ir kiti gėrimai vaikams neteikiami šalti, rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip 15º C;
- atsižvelgiant į sezoniškumą, keičiami patiekalai ar jų žaliavos šviežiais (pvz., raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriubą į šaltibarščius ir pan.).

18. Grupėse sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens (rekomenduojama kambario temperatūros, pvz., pilstomo iš geriamajam vandeniui skirtų indų, talpų, automatų ir pan.), net jei vaikai nemaitinami. Sudaryta galimybė vaikams gauti ir karšto virinto geriamojo vandens. Vandeniui atsigerti naudojami asmeninio naudojimo arba vienkartiniai puodukai, stiklinaitės.

19. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, ištrupėjusius, įskilusius, apdaužytais kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus, taip pat ir vienkartinius įrankius.

20. Vaikų priėmimo-nusirengimo patalpoje matomoje vietoje skelbiama:

- valgiaraščiai (nurodant visus faktiškai patiekiamus maisto produktus, patiekalus, gėrimus ir užkandžius);
- maisto pasirinkimo piramidės, maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė“ plakatai ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija;
- Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris (skambinti maitinimo organizavimo klausimais).

21. Lopšelis – darželis dalyvauja „Pienas vaikams“ bei „Vaisių ir daržovių vaikams“ programose, šiuos reikalavimus atitinkančius produktus pateikia pagal ES programoje nustatytus reikalavimus.

V. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS PAGAL AMŽIAUS GRUPES

22. Organizuojant 1–7 metų amžiaus vaikų maitinimą, laikomasi tvarkos:

- vaikai maitinami ne rečiau, kaip kas 3,5 val. pagal valgiaraščius;
- atskiri valgiaraščiai sudaromi 1–3 ir 4–7 metų vaikams;
- 80 proc. vaikams patiekiamų patiekalų sudaro tausojantys patiekalai;
- pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E027-1) organizuojamas pritaikytas maitinimas;
- jei pritaikyto maitinimo patiekalų įstaigos virtuvėje pagaminti nėra galimybių, vaikai, kuriems skirtas pritaikytas maitinimas, gali būti maitinami tą dieną savo iš namų atneštu maistu. Iš namų atneštas maistas vaikui turi būti patiekiamas tinkamos temperatūros;
- jei vaiko atstovai vaikui įdeda maisto papildomai, įdėtas maistas turi atitikti Aprašo reikalavimus.

VI. VALGIARAŠČIO SUDARYMAS

23. Sudarant valgiaraščius – reikalavimus naudojamos technologinės kortelės, kuriose nurodomas vienam valgančiajam priklausantis produkto kiekis „bruto“.

24. Galimi nežymūs valgiaraščio – reikalavimo pakeitimai, kai:

• keičiamas tos pačios savaitės valgiaraštis – reikalavimas į kitos dienos (pvz., pirmos savaitės pirmadienio valgiaraštis – reikalavimas keičiamas į pirmos savaitės antradienio valgiaraštį – reikalavimą);
• atliekant minimalius keitimus, pvz., pakeitus vieną tos pačios maisto produktų grupės maisto produktą ar patiekalą kitu maisto produktu ar patiekalu, kai maisto produkto ar patiekalo maistinė vertė išlieka tokia pati, o energinė vertė nenukrypsta daugiau nei 5 (penkis) procentus. 25. Nenumatyti didesni valgiaraščio – reikalavimo pakeitimai galimi, įstaigos direktoriui patvirtinus valgiaraščio pakeitimo suderinimo aktą.
26. Valgiaraštis – reikalavimas tvirtinamas įstaigos direktoriaus bei pasirašomas maitinimo organizavimo procese dalyvaujančių įstaigos darbuotojų (sandėlininko, virtuvės darbuotojo ir maitinimo organizavimo specialisto).
27. Preliminarių valgiaraščių – reikalavimų sudarymo reikalavimai:
• sudaromi kiekvienai ateinančios savaitės dienai pagal planuojamą valgančiųjų skaičių, įsitraukiant daržovių, vaisių ir pieno produktus, gaunamus pagal vartojimo skatinimo ugdymo įstaigose programas;
• ateinančios savaitės valgančiųjų skaičius planuojamas, atsižvelgiant į praėjusios arba einamosios savaitės vaikų lankomumo duomenis, šventiniu laikotarpiu – vaikų atstovų apklausos duomenis;
• kai valgančiųjų pokytis nežymus, tikslinamas kitos dienos preliminarus valgiaraštis – reikalavimas pagal tos dienos faktinį valgančiųjų skaičių;
• kai valgančiųjų pokytis žymus, koreguojamas visuose planuojamos savaitės valgiaraščiuose – reikalavimuose surašytas valgančiųjų skaičius.
28. Valgiaraštis – reikalavimas koreguojamas einamą dieną pagal į įstaigą atvykusių vaikų skaičių (koreguojama pusryčiai, pietūs ir vakarienė).

VII. MAISTO PRODUKTŲ IŠDAVIMO TVARKA

29. Siekiant užtikrinti savalaikį vaikų maitinimą, maisto produktai iš sandėlio virtuvei išduodami iš vakaro arba anksti ryte, priklausomai nuo maisto produkto laikymo sąlygų, nežinant tikslaus faktinio valgančių skaičiaus, remiantis preliminariame valgiaraštyje – reikalavime nurodytais maisto produktų kiekiais, apskaičiuotais pagal prognozuojamą valgančiųjų skaičių.
30. Iš anksto išduodamas maisto produktų kiekis negali būti didesnis negu būtinas sklandžiam virtuvės darbui užtikrinti iki galutinio valgiaraščio – reikalavimo paruošimo.
31. Maisto produktų virtuvei išdavimo laikas kiekvienu atveju sprendžiamas individualiai, įvertinant patiekalų ruošimo technologiją, įstaigoje esamą inventorių ir kitus faktorius, darančius įtaką patiekalų paruošimui.
32. Paaiškėjus į ugdymo įstaigą atvykusių vaikų skaičiui, paruošiamas galutinis valgiaraštis – reikalavimas. Jeigu maisto produktų virtuvei buvo išduota per daug, lyginant su galutiniu valgiaraščiu – reikalavimu, skirtumas grąžinamas į sandėlį, jeigu per mažai – išduodami į virtuvę papildomi maisto produktai. Galutinis išduotų maisto produktų kiekis turi atitikti paruoštą valgiaraštį – reikalavimą, išskyrus atvejus numatytus 32 ir 33 punktuose.
33. Esant atvejui, kai galutiniame valgiaraštyje – reikalavime numatyti maisto produktų kiekiai yra mažesni, negu išduoti virtuvei arba staiga reikalingo produkto neturi:
• turi būti koreguojama technologinės kortelės IS „VALGA“, jeigu produkto kiekio korekcija yra nedidelė, būtina stebėti, kad dienos valgiaraščio energinė ir maistinė vertė nuo normų nenukryptų ne daugiau nei 5 (penkis) procentus;
• jeigu produkto ar jo kiekio korekcija yra didesnė, būtina įsivertinti, ar galima pakeisti į panašų produktą, jog būtų išpildomas valgiaraštis – reikalavimas kuo tiksliau;

• esant didesniems nei 5 (penki) procentai maistinių ir energinių verčių nuokrypiams pildomas valgiaraščio pakeitimo suderinimo aktas.

34. Maisto produktai turi būti išduodami tiksliai, kaip nurodyta valgiaraštyje – reikalavime, išskyrus tuos atvejus kai:

• maisto produktų tiekėjas pristato per mažai arba per daug (nes produktai užsakomi pagal preliminarų vaikų skaičių) ir pastaruoju atveju nespėtų suvartoti vadovaujantis valgiaraščiu iki tinkamumo vartoti termino pabaigos;

• naudojami šaldyti maisto produktai ir jie pakartotinai neužšaldomi (pvz.,: šaldyta vištiena, kalakutiena, žuvis, kiauliena, jautiena);

• maisto produktas prieš patiekalo gaminimą yra termiškai, mechaniškai apdorojamas arba marinuojamas (pvz.,: virtų bulvių cepelinai, keptos vištienos šlaunelės, žemaičių blynai ir kt.);

• naudojami švieži ar konservuoti vaisiai ar daržovės ir jie bus naudojami tik po keleto savaičių; • taip pat vadovaujamasi logiškumo principu, jeigu produkto lieka labai mažas kiekis.

35. Produktai laikomi vadovaujantis produktų ženklinimo etikėse nurodytomis gamintojo laikymo sąlygomis.

VIII. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

36. Vaikų maitinimo organizavimo priežiūrą ir vertinimą pagal kompetenciją atlieka Kauno miesto savivaldybės atsakingi asmenys, Kauno miesto savivaldybės visuomenės sveikatos biuro Maitinimo organizavimo skyriaus darbuotojai, kitos teisės aktuose nustatytos institucijos. Visuomenės sveikatos specialistė pildo Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo aktą. Nustačius neatitikimų apie tai informuoja lopšelio – darželio direktorių.

37. Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo aktas lopšelyje – darželyje saugomas dvejus metus.