

PATVIRTINTA
Alytaus lopšelio-darželio „Linelis“
direktoriaus 2014 m. gegužės 15 d.
įsakymu Nr. V-18

PRITARTA
Alytaus lopšelio-darželio tarybos
2014-04-09 posėdžio
protoliniu nutarimu
(protokolo Nr. TP-2)

ALYTAUS LOPŠELIS-DARŽELIS „LINELIS“ VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Alytaus lopšelio-darželio „Linelis“ (toliau – lopšelis-darželis) vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – aprašas) reglamentuoja ikimokyklinio ir priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimą Alytaus lopšelyje-darželyje „Linelis“.

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

3. Apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai:

3.1. *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;

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

3.3. *tausojantis patiekalas* – šiltas maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniame krosnelėje;

3.4. *valgiaraštis* – patiekalų dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

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

5. Maisto produktų inventorizacija lopšelyje-darželyje atliekama vadovaujantis lopšelio-darželio inventorizacijos taisyklėmis.

6. Gaunamos tėvų (globėjų) įmokos už maitinimo paslaugą apskaitomos kaip lopšelio-darželio gaunamos pajamos iš įmokų teisės aktų nustatyta tvarka.

7. Šio aprašo reikalavimai privalomi visiems lopšelyje-darželyje dirbantiems ir maitinimo procese dalyvaujantiems asmenims.

8. Lopšelyje-darželyje maitinimas organizuojamas pagal Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerijos ir Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos patvirtintą Rizikos veiksnių analizės svarbių valdymo taškų sistemą. Lopšelyje-darželyje už šią savikontrolės sistemą atsakingą asmenį paskiria lopšelio-darželio direktorius savo įsakymu.

II. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

9. Maisto produktų pirkimas organizuojamas vadovaujantis Alytaus lopšelio-darželio „Linelis“ supaprastintomis viešųjų pirkimų taisyklėmis ir Viešųjų pirkimų įstatymu.

10. Sudarant sutartį dėl maisto produktų tiekimo lopšelio-darželio vaikų maitinimui (toliau – maisto produktų tiekimo sutartis), 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 pavadinimais, maisto produktų sudėtimi, fasuotės grynuoju kiekiu.

11. Darbuotojai, kurių veikla susijusi su maisto produktų tvarkymu, išdavimu ir sandėliavimu, maisto gaminiu prieš pradėdamas dirbti ir vėliau kiekvienais metais turi patikrinti sveikatą Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka.

12. Darbuotojai, kurių veikla susijusi su maisto produktų tvarkymu, išdavimu ir sandėliavimu, maisto gaminiu prieš pradėdami dirbti ir vėliau kas dveji metai išklauso higienos įgūdžių mokymus ir turi turėti teisės aktų nustatyta tvarka, galiojančią sveikatos žinių atestavimo pažymėjimą.

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

III. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

14. Lopšelyje-darželyje maitinimas organizuojamas visiems įstaigą lankantiems vaikams pagal poreikį. Vaikai lopšelyje-darželyje maitinami šiltu maistu, sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie stalo.

15. Lopšelyje-darželyje organizuojamos:

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

15.2. 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 Alytaus miesto savivaldybės tarybos nustatyta mokinių nemokamo maitinimo tvarka.

16. Nemokamas priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimas yra organizuojamas nuo tada, kai gaunamas Alytaus miesto savivaldybės administracijos socialinės paramos skyriaus sprendimas dėl socialinės paramos mokiniui skyrimo. Nemokamas maitinimas skiriamas nuo mokslo metų pradžios iki mokslo metų pabaigos, arba nuo informacijos apie priimtą sprendimą gavimo lopšelyje-darželyje kitos dienos iki mokslo metų pabaigos. Nemokamas maitinimas teikiamas tik mokslo dienomis nuo rugsėjo 1 d. iki gegužės 31 d. Rudens, Kalėdų, Velykų ir kitokių atostogų metu jis nėra teikiamas.

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 vakarienę.

19. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas turi atitikti vaikų amžių ir sveikos mitybos rekomendacijas. Pusryčiams vaikas turi gauti 20–25 proc., pietums – 30–40 proc., priešpiečiams – 10–15 proc., vakarienei – 20–25 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo, jei tokie maitinimai numatyti valgiaraščiuose.

20. Lopšelyje-darželyje maistas gaminamas atsižvelgiant į fiziologinius vaikų poreikius, amžiaus ypatumus, sveikos mitybos principus ir taisykles. Patiekalų gaminto ir pateikimo reikalavimai:

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

20.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas, įvairus ir atitikti saugos reikalavimus;

20.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams: virimui vandenyje ar garuose, troškinimui;

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

20.5. gaminant maistą turi būti naudojama kuo mažiau druskos ir cukraus;

20.6. rūkyti mėsos gaminiai vaikų maitinimui neturi būti tiekiami;

20.7. jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa, ji turi būti malama patiekalo gaminimo dieną;

20.8. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ar vaisių, rekomenduotina, šviežių;

20.9. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę;

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

21. Vaikų maitinimui draudžiamos tiekti šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir jo gaminiai; konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; sūrūs gaminiai (kuriuose natrio daugiau kaip 1 g/100 g); maisto produktai bei kramtomoji guma su maisto priedais (šio Tvarkos aprašo 3 priedas); 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; nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; žlėgtainiai; mechaniškai atskirta mėsa ir jos gaminiai; subproduktai ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis); maisto papildai; maistas, pagamintas iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau – GMO), arba maistas, į kurio sudėtį įeina GMO; maisto produktai, neatitinkantys šio tvarkos aprašo 4 priede nustatytų kokybės reikalavimų.

22. 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 užaugintus ar pagamintus Lietuvoje, iš ekologinės gamybos ūkių ar išskirtinės kokybės produktų gamintojų, paženklintus simboliu „Rakto skylutė“

23. Lopšelyje-darželyje maitinimas organizuojamas pagal dvidešimties dienų perspektyvinį meniu, kurį rengia lopšelio-darželio maitinimo organizavimo ir higienos priežiūros specialistas. Perspektyvinis meniu yra suderinamas teisės aktų nustatyta tvarka.

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 lopšelyje-darželyje sudaromos mišrios grupės, valgiaraščiai sudaromi vadovaujantis 4-7 m. rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis.

25. Vaikai maitinami pagal valgiaraščius, patvirtintus lopšelio-darželio direktoriaus.

26. Sudarant valgiaraščius atsižvelgiama į tai, kad pusryčiams vaikas turi gauti 20-25 proc., pietums – 35-40 proc. priešpiečiams – 10-15 proc., vakarienei 20-25 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo.

27. Kiekvienais mokslo metais lopšelio-darželio maitinimo organizavimo ir higienos priežiūros specialistas, atsižvelgdamas į grupių dienos ritmą, parengia maisto atsiėmimo grafikus. Maitinimo grafikas turi būti sudaromas tokiame laiko intervale:

27.1. pusryčiai – nuo 8.10 val. iki 8.20 val.;

27.2. priešpiečiai – nuo 10.10 val. iki 10.20 val.;

27.3. pietūs – nuo 12.20 val. iki 12.30 val.;

27.4. vakarienė – nuo 15.50 val. iki 16.00 val.

28. Maisto atsiėmimo grafikai yra pakabinami stende prie maisto atsiėmimo langelio.

29. Tėvai (globėjai):

29.1. pateikdami prašymą lopšelio-darželio direktoriui turi teisę pasirinkti maitinimų rūšis, bet ne mažiau kaip tris maitinimus. Tėvai gali atsisakyti pusryčių arba vakarienės;

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

29.3. jeigu vaikas nevalgo vakarienės, jį privalo pasiimti iki tol, kol grupės vaikai pradės vakarieniauti;

29.4. vaikams, nevalgantiems pusryčių arba vakarienės neleidžiama atsinešti iš namų užkandžių ir gėrimų.

30. Maitinimo organizavimo ir higienos priežiūros specialistas:

30.1. rašo kasdieninius valgiaraščius (pareikalavimus), kuriuose nurodo gaminamų patiekalų pavadinimus ir produktų kiekius;

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

30.3. ateinančios dienos valgiaraštį (forma Nr. 299) rašo iš vakaro. Ateinančios dienos valgiaraštyje apskaičiuoja tik pusryčiams reikalingus produktų kiekius, nes pusryčiai gaminami pagal esamos dienos vaikų skaičių;

30.4. konkrečios dienos valgiaraštį baigiama skaičiuoti tada, kai kiekvieną rytą 9.00 val. eidamas į grupes surenka informaciją, apie lankančių vaikų ir pasirenkamų maitinimų skaičių. Surinktus duomenis surašo Dienyne;

30.5. apskaičiuoja kiek vaikų ir kokiais šifrais valgys ir duomenis pateikia virėjui;

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

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

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

31. Direktorius pavaduotojas ūkiui yra materialiai atsakingas asmuo, kuris:

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

31.2. maisto sąskaitose-faktūrose prie produktų pavadinimų užrašo kodus, pateikia jas direktoriui pasirašyti, ir pasirašytas sąskaitas-faktūras pateikia įstaigos vyr. buhalterii;

31.3. produktus iš sandėlio išduoda virėjoms tik pagal dienos valgiaraštį. Iš vakaro išduoda produktus ateinančios dienos pusryčiams, o likusius produktus patiekalams gaminti išduoda tik tada, kai maitinimo organizavimo ir higienos priežiūros specialistas pabaigia rašyti einamos dienos valgiaraštį;

31.4. kasdien vykdo tikslią maisto produktų gavimo ir išlaidų registraciją knygoje „Maisto produktų registras“;

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

31.6. kas 10 dienų derina maisto produktų likučius su lopšelio-darželio vyr. buhalteriu.

32. Virėjas yra materialiai atsakingas asmuo, kuris:

- 32.1. pagal iš vakaro sudarytą valgiaraštį analizuoja gaminio receptūras ir gamybos technologijos aprašymo korteles, susipažįsta su ateinančios dienos patiekalų ruošimo technologija;
- 32.2. pusryčius ruošia pagal vakarykštės dienos vaikų skaičių;
- 32.3. priima maisto produktus iš direktoriaus pavaduotojo ūkiui einamai dienai pagal iš vakaro sudarytą valgiaraštį. Priėmus produktus ir juos patikrinus (pagal svorį) pasirašo valgiaraštyje nurodytoje vietoje;
- 32.4. atlieka kontrolinius svėrimus;
- 32.5. atsako už tikslų maisto atidavimą pagal normą. Pasveria porciją vienam vaikui ir apskaičiuavus išduoda į grupes atitinkamai pagal grupėse esančių vaikų skaičių;
- 32.6. maistą į grupes atiduoda tik pagal nustatytą maisto atsiėmimo grafiką;
- 32.7. matuoja ir fiksuoja patiekalų šiluminio apdorojimo temperatūrą.
33. Vyr. buhalteris registruoja maisto sąskaitas faktūras, jas užpajamuoja ir vykdo jų apskaitą buhalterinės apskaitos programos pagalba pagal prekės kodą, pavadinimą, kiekį ir vertę.
34. Vaikų maitinimo procesą grupėje organizuoja ir už jį atsako grupės auklėtoja.
35. Lopšelio-darželio taryba turi teisę patikrinti virtuvę, maisto sandėlį ir patiekalų gamybos procesą.
36. Vaikų grupėse privalo būti geriamojo vandens (rekomenduotina, kambario temperatūros), kuris būtų bet kuriuo metu prieinamas vaikams.

III. MOKESTIS UŽ MAITINIMO PASLAUGAS

37. Išlaidos vaikų mitybai padengti yra apskaičiuojamos vadovaujantis Alytaus miesto savivaldybės tarybos 2014 m. spalio 30 d. sprendimas Nr. T-285 „Dėl mokesčio už teikiamą neformalųjį švietimą Alytaus miesto savivaldybės lopšeliuose-darželiuose ir darželiuose-mokyklose nustatymo“.
38. Maitinimo šifrai:
- 38.1. lopšelio grupės vaiko mityba visą dieną – šifras 01 (1,87 Eur);
- 38.2. darželio grupės vaiko mityba visą dieną – šifras 02 (2,04 Eur);
- 38.3. lopšelio grupės vaiko mityba be pusryčių – šifras 03 (1,40 Eur);
- 38.4. darželio grupės vaiko mityba be pusryčių – šifras 04 (1,53 Eur);
- 38.5. lopšelio grupės vaiko mityba be vakarienės – šifras 05 (1,48 Eur);
- 38.6. darželio grupės vaiko mityba be vakarienės – šifras 06 (1,61 Eur);
- 38.7. priešmokyklinės grupės vaiko nemokami pietūs – šifras 07 (1,41 Eur);
- 38.8. priešmokyklinės grupės vaiko mityba (pusryčiai, priešpiečiai, vakarienė) – šifras 08 (1,22 Eur).
39. Mokestis yra mokamas už kiekvieną lankyta arba nelankyta ir nepateisintą dieną. Mokėjimo dydis priklauso nuo tėvų pasirinkto dienos maitinimų skaičiaus ir maitinimo rūšių.

IV. MAISTO BLOKO PATALPŲ IR ĮRANGOS PRIEŽIŪRA

40. Maisto produktų tiekimas, jų laikymas, maisto gaminimas ir maisto tvarkymo įranga turi atitikti Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos ir kitų teisės aktų reikalavimus.
41. Visos maisto bloko patalpos valomos ir dezinfekuojamos pagal būtinumą arba sudarytą valymo ir dezinfekavimo darbų planą. Valymo ir dezinfekavimo darbai turi būti fiksuojami žurnale.
42. Indai ir įrankiai turi būti plaunami naudojant tik indų plovimui skirtas priemones.
43. Maistą liečiantiems paviršiams valyti ir dezinfekcijai naudojami valikliai, dezinfektantai, 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.
44. Šviestuvai turi būti valomi pagal reikmes, bet ne rečiau kaip du kartus per metus.
45. Kenkėjų kontrolė ir naikinimas atliekami teisės aktų nustatyta tvarka.

46. Kontrolės prietaisai ir įrengimai naudojami, prižiūrimi ir metrologiškai tikrinami vadovaujantis teisės aktuose nustatytais reikalavimais.

47. Maisto bloko patalpos turi atitikti higienos ir sanitarijos normų reikalavimus, turėti atskirą įėjimą.

IV. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

48. Lopšelyje-darželyje už vaikų maitinimo organizavimą atsako maitinimo organizavimo ir higienos priežiūros specialistas.

49. Direktoriaus pavaduotojas ūkiui atsakingas už produktų priėmimą, išdavimą, realizacijos terminus, dokumentus.

50. Vaikų maitinimą lopšelyje-darželyje kontroliuoja lopšelio-darželio direktorius.

51. Aprašas svarstomas lopšelio-darželio taryboje ir lopšelio-darželio tarybai pritarus jį įsakymu tvirtina lopšelio-darželio direktorius.

52. Su šiuo aprašu maitinimą organizuojantys asmenys supažindinami pasirašytinai.

53. Aprašas keičiamas papildomas direktoriaus įsakymu, pasikeitus vaikų maitinimą reglamentuojantiems dokumentams ar siekiant jį papildyti arba partobulinti.
