PATVIRTINTA
Vilniaus lopšelio-darželio „Pelenė“
direktoriaus 2020 m. spalio 15 d.
įsakymu Nr. V-102

VILNIAUS LOPŠELIS – DARŽELIS „PELENĖ“ VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Vilniaus lopšelio-darželio „Pelenė“ maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Tvarkos aprašas) reglamentuoja ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo vaikų maitinimo organizavimą, vykdymą, higienos normų reikalavimų laikymąsi.

2. Aprašo tikslas – užtikrinti sveikatai palankią vaikų mitybą, maisto saugą ir geriausią kokybę, patenkinti vaikų maisto medžiagų įsisavinimo fiziologinius poreikius, ugdyti sveikos mitybos įgūdžius.

3. Aprašo reikalavimai privalomi vadovams, juridiniams asmenims, teikiantiems vaikų maitinimo ar maisto produktų tiekimo paslaugas bei darbuotojams, įgyvendinantiems vaikų maitinimą įstaigoje.

II. SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽIMAI

4. Šiame Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai:

4.1. **Cukrus** – monosacharidai ir disacharidai, esantys maisto produkte.

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

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

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

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

4.6. **Pritaikytas maitinimas** – maitinimas, kuris užtikrina tam tikro sveikatos sutrikimo (alergija tam tikriems maisto produktams, virškinimo sistemos ligos ar rimesinės 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.

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

4.8. **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.

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

4.10. **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.“

4.11. **Valgiaraštis** – patiekiamų vartoti dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

4.12. Kitos sąvokos atitinka išvardytuose teisės aktuose – 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 853/2004, nustatančiame konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus (OL 2004 m. specialusis leidimas, 3 skyrius, 45 tomas, p. 14), Lietuvos Respublikos produktų saugos įstatyme, Lietuvos Respublikos maisto įstatyme, Lietuvos Respublikos visuomenės sveikatos priežiūros įstatyme, Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. balandžio 22 d. įsakyme Nr. V-313 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 75:2016 „Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programų vykdymo bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2014 m. sausio 22 d. įsakyme Nr. V-50 „Dėl Maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė“– vartojamas sąvokas.

III. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

5. Lopšelio-darželio direktorius atsako už tai, kad būtų sudarytos sąlygos vaikų maitinimui organizuoti.

6. Direktorius bei jo paskirti atsakingi asmenys atsako už vaikų maitinimo organizavimą ir Tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą.

7. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietos įrengimas ir maisto tvarkymas atitinka 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) 178/2002, nustatančio maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiančio Europos maisto saugos tarnybą ir nustatančio su maisto saugos klausimais susijusias procedūras (OL 2004 m. specialusis leidimas, 15 skyrius, 6 tomas, p. 463). Organizuojant maitinimą iš namų atsineštu maistu, maisto tvarkymo vietos įrengiamos ir maistas tvarkomas laikantis bendrųjų higienos reikalavimų: tvarkant maistą švarioje vietoje, švariomis rankomis, švariais įrankiais bei įranga, naudojant tik Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. liepos 23 d. įsakyme Nr. V-455 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 24:2017 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“ patvirtinimo“ nustatytus geriamojo vandens reikalavimus atitinkantį vandenį.

8. Sutartys nesudaromos su į „Nepatikimų maisto tvarkymo subjektų sąrašą“, skelbiamą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos interneto svetainėje, įtrauktais maitinimo paslaugų teikėjais.

9. Sudarant sutartis dėl maisto produktų tiekimo, maisto produktų tiekimo sutartyse numatyta atsakomybė už maisto produktų, neatitinkančių Tvarkos aprašo reikalavimų, tiekimą, taip pat maisto produktų tiekimo sąlygos karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu ir kai vaikui skirtas mokymas namuose.

10. Vaikų maitinimas organizuojamas laikantis 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 15:2005 „Maisto higiena“ patvirtinimo“, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2006 m. kovo 9 d. įsakyme Nr. V-168 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 26:2006 „Maisto produktų mikrobiologiniai kriterijai“ patvirtinimo“ ir Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. gegužės 2 d. įsakyme Nr. V-417 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“, ir sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie švaraus stalo.

11. Maisto patiekimas atitinka Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018-04-10 įsakymu Nr. V-394 patvirtintu „Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas“ reikalavimus.

12. Maitinimai skirstomi į – pusryčius, pietus, 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 1999 m. lapkričio 25 d. įsakyme Nr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“, jei tokie maitinimai numatyti valgiaraščiuose.

13. 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. 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.

14. Vaikų maitinimui lopšelyje – darželyje 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.

15. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

15.1 patiekiamas šiltas maistas gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną;

15.2. patiekiamas maistas yra kokybiškas ir įvairus;

15.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams, maisto pervirimas, perkepimas, prideginimas draudžiamas;

15.4. gaminant maistą nenaudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų;

15.5. kiekvieną dieną patiekiama daržovių ir vaisių (rekomenduojama sezoninių, šviežių);

15.6. kiekvieną dieną patiekiamas patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų;

15.7. daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras sudaro ne mažiau kaip 1/3 patiekalo svorio;

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

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

15.10. 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;

15.11. valgymo metu ant stalų nėra padėta druskos, cukraus, pipirų, garstyčių;

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

15.13. atsižvelgiama į sezoniškumą, keičiant patiekalus ar jų žaliavas šviežiais (pvz., raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriubą į šaltibarščius ir pan.).

16. Lopšelyje-darželyje sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens (kambario temperatūros, pvz., pilstomo iš geriamajam vandeniui skirtų indų), net jei vaikai nemaitinami. Vandeniui atsigerti naudojamos stiklinaitės ar puodukai.

17. Nenaudojami susidėvėję, įskilusiais, apdaužytais kraštais indai, aliumininiai įrankiai, vienkartiniai indai bei įrankiai.

18. Lopšelyje - darželyje vaikų priėmimo–nusirengimo patalpoje, matomoje vietoje yra skelbiama:

18.1. einamosios savaitės valgiaraščiai (nurodant visus patiekalus ir gėrimus);

18.2. maisto pasirinkimo piramidės, maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė“ plakatai ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija (gali būti grupės patalpoje);

18.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris (skambinti maitinimo organizavimo klausimais).

19. Lopšelio – darželio interneto svetainėje skelbiama vieša prieiga: Tvarkos aprašas, juridinis ar fizinis asmuo, teikiantis maisto produktų tiekimo paslaugas, valgiaraščiai.

20. Lopšelis – darželis dalyvauja Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programoje, finansuojamose Europos Sąjungos ir Lietuvos Respublikos valstybės biudžeto lėšomis.

21. Jei maitinami suaugę asmenys, jiems lopšelyje-darželyje neteikiami Tvarkos aprašo reikalavimų neatitinkantys maisto produktai ar patiekalai.

22. Lopšelyje - darželyje ne reklamuojami maisto produktai, išvardyti atitinkamai Tvarkos aprašo 14 punkte.

IV. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

23. 1– 7 metų amžiaus vaikų maitinimo organizavimas:

23.1. vaikai maitinami ne rečiau kaip kas 3,5 val. pagal valgiaraščius nustatytu maitinimo grafiku:

Pusryčiai – nuo 8.15 val. iki 9.00 val.;

Pietūs – nuo 11.45 val. iki 12.40 val.;

Vakarienė – nuo 15.20 iki 16.25 val.

23.2. maisto atsiėmimo grafikai, su kuriais supažindintos grupių mokytojų padėjėjos ir virtuvės darbuotojai, yra iškabinami informaciniame stende prie virtuvės.

3.3. atskiri valgiaraščiai sudaromi 1–3 ir 4–7 metų vaikams;

23.4. 80 proc. vaikams patiekiamų patiekalų yra tausojantys patiekalai;

23.5. pritaikytas maitinimas organizuojamas atsižvelgiant į tėvų pateiktus prašymus ir gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr.027 – 1/a);

23.6. jei vaiko atstovai pagal įstatymą vaikui įdeda maisto papildomai, įdėtas maistas turi atitikti Tvarkos aprašo 14 punkto reikalavimus;

23.7. Vilniaus miesto savivaldybės nustatyta tvarka lopšelis darželis „ Pelenė“ organizuoja nemokamą priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimą (nemokami pietūs), nevertinant šeimos pajamų.

24. Tėvai (globėjai):

24.1. turi teisę pasirinkti maitinimų skaičių, pateikiant prašymą lopšelio-darželio direktoriui;

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

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

24.4. tą pačią dieną iki 8.30 val. informuoti grupės mokytojus, jei vaikas dėl ligos ar kitų priežasčių neatvyksta į darželį.

V. VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

25. 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 energinė ir maistinė vertė nuo normų gali nukrypti ne daugiau nei penkis procentus.

26. Lopšelyje – darželyje valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 darbo dienų laikotarpiui. Valgiaraščio tituliniame lape nurodomas įstaigos pavadinimas, adresas, darbo laikas, maitinamų vaikų amžius, taip pat nurodomos savaitės dienos, kiekvieno vaikų maitinimo laikas. Visi valgiaraščio lapai sunumeruojami (išskyrus titulinį) ir patvirtinami vadovo parašu ir spaudu.

27. Lopšelio–darželio valgiaraščiuose nurodomi pusryčiams, pietums, vakarienei patiekiami patiekalai, patiekalų kiekiai (g), maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai (g) ir energinė vertė (kcal), taip pat kiekvienos dienos vidutinė maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai (g) ir energinė vertė (kcal).

28. Lopšelio–darželio valgiaraščiuose nurodomi patiekiami patiekalai, patiekalų kiekiai (g). Maisto produktai pagal Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo programas į valgiaraščius neįtraukiami. Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose nurodomi naudojami maisto produktai, jų sudėtis, bruto ir neto kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.) ir trukmė.

29. Atskiri valgiaraščiai sudaromi 1–3 ir 4–7 metų vaikams, mišraus amžiaus grupių valgiaraščiai sudaromi vadovaujantis tik 4–7 metų vaikams rekomenduojamomis paros normomis. Valgiaraščiai sudaryti, vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu patvirtinta tvarka, suderinti su atsakinga teritorine visuomenės sveikatos priežiūros institucija.

30. Atliekant nereikšmingus keitimus, t.y. pakeitus vieną maisto produktą tos pačios maisto produktų grupės kitu maisto produktu, kai mitybinė vertė nepablogėja, o energetinė vertė pasikeičia ne daugiau kaip dešimt procentų, valgiaraščiai pakartotinai nederinami.

31. Produktų ir prekių ženklinimo žymos ir etiketės saugomos ne mažiau kaip 1 savaitę nuo jų suvartojimo dienos.

VI. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

32. Visuomenės sveikatos specialistas, vykdantis sveikatos priežiūrą lopšelyje-darželyje, vertina vaikų maitinimo organizavimo atitiktį Tvarkos aprašo reikalavimams ir atitinkamos savivaldybės visuomenės sveikatos biuro direktoriaus nustatyta tvarka, bet ne rečiau kaip kartą per dvi savaites pildo Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalą. Nustatęs neatitikimų, juos užregistruoja Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnale ir nedelsdamas raštu apie tai informuoja įstaigos vadovą. Maitinimo paslaugos teikėjas 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.

33. Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalas lopšelyje-darželyje saugomas dvejus metus.

SUDERINTAS

Įstaigos tarybos 2020-09-29 d.
Protokolas Nr. IT-3

VILNIAUS LOPŠELIO - DARŽELIO „PELENĖ“
DIREKTORIUS

ĮSAKYMAS

DĖL VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠO PATVIRTINIMO

2020 m. spalio 15 d. Nr. V-102

Vilnius

Vadovaudamasi Vilniaus miesto savivaldybės įstaigos tarybos 2020-09-29 d. protokolu Nr. IT-3,

T v i r t i n u vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašą.

Direktorė Irina Jadevičienė