

## VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO ANYKŠČIŲ LOPŠELYJE-DARŽELYJE „ŽILVITIS“ TVARKOS APRAŠAS

### I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Vaikų maitinimo organizavimo Anykščių lopšelyje-darželyje „Žilvitis“ tvarkos aprašas (toliau - Tvarkos aprašas) reglamentuoja vaikų, kurie ugdomi Anykščių lopšelyje-darželyje „Žilvitis“ (toliau – Darželis) maitinimo organizavimo reikalavimus.
2. Darželyje organizuojamas:
  - 2.1. vaikų maitinimas, už kurį Anykščių rajono savivaldybės tarybos sprendimu nustatyta mokesčiai, sumoka ugdytinių tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai);
  - 2.2. nemokamas priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimas, kuris yra skiriamas Lietuvos Respublikos socialinės paramos vaikams įstatymo nustatyta tvarka.
3. Darželyje maitinimas organizuojamas visiems įstaigą lankantiems vaikams.

### II. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO REIKALAVIMAI

4. Darželyje maistas gaminamas atsižvelgiant į fiziologinius vaikų poreikius, amžiaus ypatumus, sveikos mitybos principus ir taisykles.
5. Vaikų maitinimų skaičius per dieną priklauso nuo jų buvimo įstaigoje trukmės bei tėvų (kitų teisėtų vaiko atstovų) pasirinkimo:
  - 5.1. tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai) pasirenka buvimo darželyje trukmę ir maitinimų skaičių: pusryčius, pietus ir vakarienę; pusryčius ir pietus; pietus ir vakarienę; pietus;
  - 5.2. apie planuojamus kito mėnesio maitinimų skaičiaus pakeitimus, tėvai privalo informuoti darželio administraciją, pateikdami prašymą iki einamojo mėnesio priešpaskutinės darbo dienos.
6. Maistas Darželyje gaminamas ir patiekiamas tą pačią dieną.
7. Darželyje ugdymo grupėse vaikams sudarytos sąlygos atsigerti geriamojo vandens (iš vienkartinį stiklainių/puodukų ar pažymėtų skiriamuoju ženklų asmeninių stiklinių ar buteliukų).
8. Grupėse yra maisto pasirinkimo piramidės plakatai.
9. Vaikų priėmimo-nusirengimo patalpoje skelbiami:
  - 9.1. 20 dienų valgiaraščiai;
  - 9.2. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos Anykščių valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos telefono numeris 8 381 50 850;
  - 9.3. Utenos visuomenės sveikatos centro Anykščių skyriaus telefono numeris 8 381 59362;
  - 9.4. Visuomenės sveikatos centro nemokamas telefono linijos numeris 8 800 40403.
10. Pedagogai:
  - 10.1. Ikimokyklinės ir Priešmokyklinės ugdymo grupės dienyne ir Kasdieninio vaikų lankymo apskaitos lape kiekvieną dieną ir 9<sup>00</sup> val. fiksuoja vaikų lankomumą, nelankytas dienas pažymėdami raide „n“. Informaciją pateikia vaikų slaugytojui;
  - 10.2. paskutinę mėnesio darbo dieną, Ikimokyklinės ir priešmokyklinės ugdymo grupės dienyne ir Kasdieninio vaikų lankymo apskaitos lape, pedagogas suskaičiuoja lankytas ir nelankytas dienas, nurodo dėl ligos praleistų dienų skaičių, pateikia direktoriui;
  - 10.3. už įrašų tikrumą atsako ikimokyklinės ir priešmokyklinės ugdymo grupės pedagogai.
11. Vaikų slaugytojas (asmuo, atsakingas už vaikų maitinimą):
  - 11.1. rengia maisto gaminių receptūros ir gamybos technologijų aprašymų korteles;
  - 11.2. vadovaudamasis Pavyzdiniu ikimokyklinių vaikų ugdymo įstaigų 20 dienų perspektyvinių valgiaraščių ir patiekalų receptūrų rinkiniu, kuriam Lietuvos Respublikos sveikatos

apsaugos ministerija yra pritarusi 2012-08-01 raštu Nr. (11.9-193)10-6443 „Dėl perspektyvinių valgiaraščių ikimokyklinio ir bendrojo ugdymo mokykloms“, parenka 20 dienų meniu, nurodo kiekvieno gaminio išėigą gramais, maisto patiekalo kaloringumą;

11.3. vaikų priėmimo-nusirengimo patalpoje pateikia 20 dienų perspektyvinį meniu, nurodant kiekvieno gaminio išėigą gramais, maisto patiekalo kaloringumą;

11.4. kiekvieną dieną iki 9<sup>00</sup> val. pedagogai pateikia informaciją apie tą dieną grupę lankančių vaikų skaičių ir pasirenkamą maitinimų skaičių;

11.5. kiekvienos grupės duomenis fiksuoja Dienyne, (forma patvirtinta Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2002 m. sausio 15 d. įsakymu Nr.33). Dienos vaikų skaičiaus suvestinę perduoda darbuotojui, atsakingam už maisto sandėlį;

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

12. Virėjas (darbuotojas, atsakingas už maisto sandėlį):

12.1. užsako maisto produktus;

12.2. priima iš tiekėjų kokybiškus, realizacijos laiką atitinkančius produktus ir juos sandėliuoja, vykdydamas higienos normų reikalavimus vaikų maitinimui;

12.3. vyr.virėjui iš maisto sandėlio išduoda produktus pagal dienos valgiaraštį;

12.4. kasdieną vykdo tikslių maisto produktų gavimo ir išdavimo registraciją Sandėlio knygoje, kuri kasdieną pildoma skaitmeninėje laikmenoje kompiuteriu, o mėnesio paskutinę darbo dieną, atspausdinama ir susegama. Kalendorinių metų pabaigoje Sandėlio knyga yra sutvarkoma, laikantis bylų sudarymo ir saugojimo reikalavimų.

12.5. atsižvelgiant į valgiaraštį, maisto produktai nurašomi kiekvieną dieną;

12.6. vieną kartą per mėnesį, su vyr.buhalteriu suderina maisto produktų likučius;

12.7. dokumentai (sąskaitos-faktūros) registruojami ir pateikiami įstaigos vadovui pasirašyti. Jo pasirašyti dokumentai, pateikiami vyr. buhalteriu, kurie užpajamuojami ir vykdoma jų apskaita.

12.8. maisto produktų inventorizaciją vykdo direktoriaus įsakymu sudaryta komisija vieną kartą per ketvirtį.

12.9. atsako už Greitai gendančių maisto produktų priėmimo žurnalo ir programų „Vaisių vartojimo skatinimas mokyklose“ ir „Pienas vaikams“ dokumentų tvarkymą.

13. Vyr.virėjas:

13.1. paima maisto produktus iš maisto sandėlininko vienai dienai pagal valgiaraštį-reikalavimą, sudarytą iš vakaro;

13.2. analizuoja gaminio receptūros ir gamybos technologijos aprašymo korteles ir susipažįsta su sekančios dienos patiekalų gamybos technologija;

13.3. išduoda maistą auklėtojų padėjėjams pagal grupėse esančių vaikų skaičių;

13.4. matuoja ir fiksuoja patiekalų šiluminio apdorojimo temperatūrą.

14. Auklėtojų padėjėjai:

14.1. atneša maistą iš virtuvės į grupes;

14.2. kartu su auklėtoju dalina maistą vaikams;

14.3. esant reikalui, valgydina vaikus;

14.4. po vaikų maitinimo sutvarko patalpas, suplauna indus. Po kiekvieno maitinimo išneša maisto atliekas iš grupės.

15. Darželyje vaikai maitinami kas 3,5 valandos:

pusryčiai – 8<sup>30</sup> val.;

pietūs – 12<sup>00</sup> val.

vakarienė – 15<sup>30</sup> val.

16. Pusryčiams vaikas gauna 20–25 proc., pietums – 30–40 proc., vakarienei – 20–25 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo.

17. Vaikų maitinimui 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; 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; 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.

18. 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).

19. Vaisiai, daržovės, uogos, bulvės perkami iš fizinių asmenų, kurie laikosi Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus nustatytų reikalavimų ir, vadovaudamiesi žemės ūkio ministro įsakymu, išduoda atitikties deklaraciją.

20. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

- 20.1. patiekiamas maistas Darželyje gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną;
- 20.2. patiekiamas maistas kokybiškas ir atitinka saugos reikalavimus;
- 20.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams;
- 20.4. gaminant maistą nenaudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų;
- 20.5. gaminant maistą naudojama kuo mažiau druskos ir cukraus (druskos ne daugiau kaip 1 g/100 g, pridėtinio cukraus ne daugiau kaip 5 g/100 g);
- 20.6. rūkyti mėsos gaminiai vaikų maitinimui netiekiami;
- 20.7. patiekalui gaminti naudojama malta mėsa ar žuvis malama patiekalo gaminimo dieną;
- 20.8. kiekvieną dieną patiekiami daržovių, vaisių arba jų salotų;
- 20.9. atsižvelgiant į sezoniškumą keičiami patiekalai (pvz. raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriubą į šaltibarščius ir pan.);
- 20.10. tas pats patiekalas netiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus ir užkandžius (reikalavimas netaikomas pritaikyto maitinimo valgiaraščiams);
- 20.11. kai tiekama arbata, sudaryta galimybė atsigeri nesaldintos arbatos;
- 20.12. pienas ir kiti gėrimai vaikams netiekiami šalti, temperatūra ne žemesnė kaip 15°C;
- 20.13. draudžiama naudoti susidėvėjusius, įskilusius, apdaužytus kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus.

21. Tvarkos aprašas ir valgiaraščiai skelbiami darželio internetinėje svetainėje [www.zilvitis.anyksciai.lm.lt](http://www.zilvitis.anyksciai.lm.lt).

22. Darželis dalyvauja Europos Sąjungos finansuojamose programose, kurių maisto produktai į valgiaraštį neįtraukiami:

- 22.1. Pieno produktų vartojimo vaikų ugdymo ir švietimo įstaigose programa „Pienas vaikams“;
- 22.2. Vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programa.

### **III. VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI**

23. Vaikų maitinimo valgiaraščiai sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams.

24. Darželio valgiaraščiuose prie kiekvieno patiekalo nurodomas jo kiekis (g). Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose yra

nurodyti naudojami maisto produktai, jų sudėtis, bruto ir neto kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.).

25. 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.

26. Pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. 027-1/a), gali būti organizuojamas pritaikytas maitinimas.

27. Lopšelyje-darželyje „Žilvitis“ maitinimo paslauga vaikams teikiama vietoje, todėl Valgiaraščių ir Vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalas nepildomas.

#### **IV. ATSISKAITYMO UŽ MAITINIMO PASLAUGAS REIKALAVIMAI**

28. Mokestį už vaikų maitinimą moka tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai), vadovaujantis Anykščių rajono savivaldybės tarybos sprendimu patvirtintu Mokesčio už vaikų išlaikymą ikimokyklinio ugdymo įstaigose bei bendrojo lavinimo mokyklų ikimokyklinio ugdymo skyriuose tvarkos aprašu.

29. Mokesčio dydis už maitinimą kinta priklausomai nuo tėvų (kitų teisėtų vaiko atstovų) pasirinkto dienos maitinimų skaičiaus, vaikų buvimo ugdymo įstaigoje per mėnesį dienų skaičiaus.

#### **V. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS**

30. Darželyje už vaikų maitinimą atsako vadovo įsakymu paskirtas asmuo.
31. Vaikų maitinimo organizavimą darželyje koordinuoja įstaigos vadovas.
32. Darželio taryba turi teisę patikrinti virtuvę, maisto sandėlį ir patiekalų gamybos procesą.