

PATVIRTINTA

Šiaulių r. Kairių lopšelio-darželio „Spindulėlis“  
direktoriaus 2021 m. gruodžio 13 d.  
įsakymas Nr. IV-74 (1.33.)

## ŠIAULIŲ R. KAIRIŲ LOPŠELIO-DARŽELIO „SPINDULĖLIS“ VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

### I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Šiaulių r. Kairių lopšelio-darželio „Spindulėlis“ (toliau – Lopšelis-darželis) vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Aprašas) nustato maitinimo organizavimą ir teikimą vaikams ugdomiems pagal ikimokyklinio ugdymo programą.

2. Aprašo tikslas – reglamentuoti Lopšelio-darželio maitinimo organizavimą darbo dienomis, užtikrinti sveikatai palankią vaikų mitybą, maisto saugą ir kokybę, ugdyti sveikos mitybos įgūdžius.

3. Maitinimas vykdomas vadovaujantis teisės aktais, reglamentuojančiais vaikų maitinimo organizavimą, maisto gaminimą, patalpų ir įrangos priežiūrą, higienos normas, sveikatos ir saugos reikalavimus.

4. Maitinimas gali būti:

4.1. nemokamas vaikų maitinimas;

4.2. mokamas vaikų ir kitų ugdymo įstaigos bendruomenės narių maitinimas, kai už suteiktą maitinimo paslaugą vaikus atstovaujantys asmenys (tėvai, globėjai, rūpintojai), kiti mokyklos bendruomenės nariai atsiskaito elektroninėmis mokėjimo priemonėmis;

4.3. pritaikytas maitinimas (mokamas arba nemokamas) pagal iš anksto pateiktas gydytojo raštiškas rekomendacijas ir tėvų prašymus.

### II SKYRIUS SĄVOKOS IR APIBRĖŽIMAI

5. Perspektyvinis valgiaraštis – patiekiamų, ne trumpesnio nei 15 dienų laikotarpio, maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

6. Šiltas maistas – maistas, patiekiamas kaip karštasis patiekalas, iki jo patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip +63°C temperatūroje.

7. Tausojantis patiekalas – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniame krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

8. Pritaikytas maitinimas – maitinimas, kuris užtikrina tam tikro sveikatos sutrikimo (alergija tam tikriems maisto produktams, virškinimo sistemos ligos ar remisinės jų būklės ir kt.) nulemtus vaiko individualius maistinių medžiagų ir energijos poreikius, parenkant toleruojamus maisto produktus, jų gamybos būdą, konsistenciją ir valgymo režimą. Pritaikytas maitinimas organizuojamas vaikams, pateikusiems gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E027-1).

9. Valgiaraštis – patiekiamų vartoti dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

10. Maisto daavinys – 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 tinkamai supakuoti, kad nebūtų sąlyčio su oru, paviršiais, rankomis, kad būtų galima saugiai nešti, vežti ar kitaip transportuoti.

11. Kitos Apraše vartojamos sąvokos suprantamos taip, kaip jos yra apibrėžtos kituose Lietuvos Respublikos teisės aktuose.

### III SKYRIUS

#### VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

12. Maitinimas organizuojamas taip, kad būtų sudarytos sąlygos vaikams pavalyti šilto maisto.

13. Maitinimas skirstomas į pagrindinį (pusryčiai, pietūs, vakarienė) ir papildomą (priešpiečiai). Pusryčiams vaikas turi gauti 20–25 proc., pietums – 30–35 proc., vakarienei – 20–25 proc., priešpiečiams – po 10 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono karingumo. Maitinimų skaičius Lopšelyje-darželyje numatomas atsižvelgiant į vaikų buvimo įstaigoje trukmę. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas turi atitikti vaikų amžių ir sveikos mitybos rekomendacijas.

14. Maitinimas gali būti organizuojamas išduodant maisto daivinius, kai organizuojamos išvykos į varžybas ar kitus renginius.

15. Perspektyvinius valgiaraščius Lopšelio-darželio vaikų maitinimui, kuriuos pateikia atsakingas darbuotojas, tvirtina Lopšelio-darželio direktorius.

16. Sudarant valgiaraščius, būtina laikytis rekomenduojamų paros maisto medžiagų ir energijos normų vaikams, patvirtintų Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu.

17. Maitinimas turi atitikti fiziologinius vaikų amžiaus ypatumus bei sveikos mitybos principus.

18. Maisto produktų viešąjį pirkimą organizuoja Šiaulių rajono savivaldybės administracijos Viešųjų pirkimų skyrius Viešųjų pirkimų įstatymo nustatyta tvarka.

19. Maisto produktų inventorizacija Lopšelyje-darželyje atliekama pagal inventorizacijos taisyklės (ne rečiau kaip kartą per ketvirtį), patvirtintas Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimu.

20. Maisto ruošimui turi vadovauti asmuo, atitinkantis tam darbui keliamus kvalifikacinius ir profesinius reikalavimus.

21. Asmenys, susiję su maitinimo organizavimu ir maisto gamyba, turi būti pasitikrinę sveikatą Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro nustatyta tvarka (prieš pradėdami dirbti ir periodiškai nustatytu dažnumu).

22. Už maitinimo organizavimą yra atsakingas Lopšelio-darželio direktorius. Vadovai, organizuodami maitinimą, užtikrina vaikų, mokinių ir darbuotojų saugumą.

23. Vaikų maitinimas organizuojamas grupių patalpose, 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 15:2021 „Maisto higiena“ patvirtinimo“ (toliau – HN 15:2021), 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“ (toliau – HN 26:2006) 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“ (toliau – HN 16:2011), ir sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalyti prie švaraus stalo.

24. Esant galimybėms ir tinkamoms sąlygoms maitinimas gali būti vykdomas pilnu ar daliniu „švediško stalo“ principu, kai vaikai maistą įsideda patys.

25. Vaikams ugdymo įstaigose leidžiama ruošti maistą kartu su pedagogu, auklėtojos padėjėju ir jį vartoti, jei tai numatyta ugdymo ar vaikų užimtumo organizavimo programoje.

### IV SKYRIUS

#### VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS UGDYMO ĮSTAIGOSE

26. Lopšelyje-darželyje:

26.1. Vaikai maitinami pagal valgiaraščius ne rečiau kaip kas 3,5 val.

26.2. Atskiri valgiaraščiai sudaromi 1–3 ir 4–7 metų vaikams. Jei Lopšelyje-darželyje sudaromos mišraus amžiaus grupės, valgiaraščiai gali būti sudaromi vadovaujantis tik 4–7 metų vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis.

26.3. 80 proc. vaikams patiekiamų patiekalų turi būti tausojantys patiekalai.

26.4. Pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E027-1) turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas. Jei pritaikyto maitinimo Lopšelio-darželio virtuvėje pagaminti nėra galimybių, vaikai, kuriems skirtas pritaikytas maitinimas, gali būti maitinami tą dieną savo iš namų atsineštu maistu. Iš namų atneštas maistas Lopšelyje-darželyje turi būti laikomas ir patiektas tinkamos temperatūros.

26.5. Lopšelyje-darželyje pritaikyto maitinimo valgiaraščiai turi būti parengti ne vėliau kaip per 30 darbo dienų nuo raštiškos informacijos gavimo.

26.6. Jei vaiko atstovai pagal įstatymą vaikui įdeda maisto papildomai, įdėtas maistas turi atitikti saugos, higienos ir sveikatos reikalavimus. Už atnešto maisto saugą ir kokybę atsako vaiko atstovai pagal įstatymą.

27. Lopšelio-darželio direktorius:

27.1. atsako už maitinimo organizavimą įstaigoje;

27.2. nustato maitinimo organizavimo tvarką ugdymo įstaigoje;

27.3. paskiria asmenis, atsakingus už mokinių maitinimą, kitos dokumentacijos tvarkymą;

27.4. tvirtina vaikų maitinimo valgiaraščius.

28. Visuomenės sveikatos priežiūros specialistas vertina vaikų maitinimo organizavimo atitiktį Aprašo reikalavimams, ne rečiau kaip kartą per dvi savaites pildo valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalą Savivaldybės visuomenės sveikatos biuro direktoriaus nustatyta tvarka. Nustatęs neatitiktį, jas užregistruoja valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnale ir apie tai raštu informuoja Lopšelio-darželio direktorių.

29. Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalas Lopšelyje-darželyje saugomas dvejus metus.

## **V SKYRIUS**

### **VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI**

30. Vaikų maitinimo valgiaraščiai sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros normas bei į vaikų buvimo įstaigoje trukmę. Valgiaraščių energinė ir maistinė vertė nuo rekomenduojamų paros normų gali nukrypti ne daugiau nei penkis procentus.

31. Lopšelyje-darželyje valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 darbo dienų laikotarpiui.

32. Vaikų maitinimo valgiaraščiuose nurodomi patiekiami patiekalai, patiekalų kiekiai (g). Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose turi būti nurodyti naudojami maisto produktai, jų sudėtis, bruto ir neto kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.) ir trukmė. Maisto produktai, tiekiami pagal Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programas, į valgiaraščius neįtraukiami.

33. Valgiaraščių tituliname lape nurodytas ugdymo lopšelio-darželio, pavadinimas, adresas, darbo laikas, maitinamų vaikų amžius. Visi valgiaraščio lapai turi būti sunumeruoti (išskyrus titulinį) ir patvirtinti Lopšelio-darželio direktoriaus parašu ir spaudu. Valgiaraščiuose nurodytos savaitės ir savaitės dienos, darbo laikas, kiekvieno vaikų srauto maitinimo laikas. Valgiaraštis aiškus (nurodytos tikslios patiekalų ar maisto produktų išėigos), be braukymų ar taisymų.

## **VI SKYRIUS**

### **MAITINIMO ORGANIZAVIMAS EKSTREMALIOSIOS SITUACIJOS, EKSTREMALIOJO ĮVYKIO IR (AR) KARANTINO METU**

34. Maitinimas organizuojamas ir vykdomas vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymo Nr. V-964 „Dėl Maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“ aktualia redakcija.

35. Lopšelio-darželio direktorius tvirtina vaikų ir darbuotojų maitinimo tvarkaraštį, įpareigoja valgyklos atsakingus darbuotojus, auklėtojų padėjėjus, pristatančius maistą iš valgyklos į grupes, laikytis sustiprintų higienos reikalavimų, asmens higienos, dėvėti apsaugos priemones.
36. Maitinimas organizuojamas erdvių ir srautų atskyrimo principu.

## **VIII SKYRIUS ADMINISTRAVIMAS IR PRIEŽIŪROS ORGANIZAVIMAS**

37. Lopšelio-darželio direktorius atsako už savivaldybės biudžeto lėšų, skiriamų patiekalų gamybos išlaidoms, nemokamam maitinimui, tikslingą panaudojimą;
38. Lopšelių-darželių vaikų maitinimo organizavimo klausimais konsultuoja Šiaulių rajono savivaldybės švietimo paslaugų centras.
39. Lopšelio-darželio maitinimo organizavimo kontrolę pagal veiklos planą arba esant būtinumui vykdo Savivaldybės administracijos Centralizuota vidaus audito tarnyba, Savivaldybės kontrolieriaus tarnyba, Visuomenės sveikatos centras, Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba.
40. Už šio aprašo vykdymo kontrolę atsakinga Lopšelio-darželio administracija.
-