

PATVIRTINTA

Pakruojo r. Linkuvos lopšelio-darželio

„Šaltinėlis“ direktoriaus 2024 m. gegužės 9 d.

įsakymu Nr. V-53

**PAKRUOJO R. LINKUVOS LOPŠELIO-DARŽELIO „ŠALTINĖLIS“
VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO
TVARKOS APRAŠAS**

**I SKYRIUS
BENDROSIOS NUOSTATOS**

1. Pakruojo r. Linkuvos lopšelio-darželio „Šaltinėlis“ (toliau – Darželis) vaikų Maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Aprašas), parengtas vadovaujantis Maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašu, patvirtintu Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymu Nr. V-394 „Dėl Maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“, reglamentuoja vaikų maitinimo organizavimą Darželyje.

2. Aprašo tikslas – užtikrinti sveikatai palankią vaikų mitybą, maisto saugą ir geriausią kokybę, kad būtų patenkinti vaikų maisto medžiagų fiziologiniai poreikiai, ugdomi sveikos mitybos įgūdžiai.

3. Darželyje organizuojama:

3.1. vaikų maitinimo paslaugos, už kurias Pakruojo rajono savivaldybės (toliau – Savivaldybė) tarybos nustatyta atlyginimą sumoka tėvai (globėjai, rūpintojai) ar kiti įstaigos bendruomenės nariai;

3.2. nemokamas mokinių maitinimas, kuris yra skiriamas LR teisės aktų nustatyta tvarka. Nemokamas maitinimas organizuojamas Savivaldybės tarybos nustatyta mokinių nemokamo maitinimo organizavimo tvarka.

**II SKYRIUS
VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI**

4. Maitinimas įstaigoje 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 pirkimas organizuojamas vadovaujantis Viešųjų pirkimų įstatymo nustatyta tvarka.

6. Išlaidas už maitinimo paslaugas sumoka tėvai (globėjai, tėviai) pagal Savivaldybės tarybos patvirtintą sprendimą „Dėl mokesčio už vaikų maitinimą ir ugdymo dienų lankomumo apskaitos ikimokyklinėse ugdymo įstaigose, daugiafunkcių centrų ir bendrojo ugdymo mokyklų visos dienos ikimokyklinio ugdymo grupėse“.

7. Darbuotojai, kurių veikla susijusi su maisto produktų tvarkymu, išdavimu ir sandėliavimu, maisto gaminimu, prieš pradėdami dirbti ir vėliau kiekvienais metais turi pasitikrinti sveikatą Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka.

8. Darbuotojas, kurio veikla susijusi su maisto produktų tvarkymu, išdavimu ir sandėliavimu, maisto gaminimu prieš pradėdamas dirbti ir vėliau išklauso higienos įgūdžių mokymus ir turi teisės aktų nustatyta tvarka, galiojantį sveikatos žinių atestavimo pažymėjimą.

9. Periodiškai (mažiausiai vieną kartą per metus), savikontrolės sistemos vykdymui užtikrinti atliekamas maisto tvarkymo auditas.

III SKYRIUS VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

10. Darželyje maitinimas organizuojamas visiems įstaigą lankantiems vaikams, pasiliekančiais teisę kintant ugdytinių skaičiui, nesilaikyti perspektyviniame valgiaraštyje nurodytų produktų kiekių, esant poreikiui, keisti patvirtintą valgiaraštį. Vaikai įstaigoje maitinami šiltu maistu, sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti grupėje

11. Vaikams, turintiems sveikatos sutrikimų, organizuojamas pritaikytas maitinimas pagal atskirą valgiaraštį, kuris sudaromas atsižvelgiant į pateiktas gydytojo rekomendacijas.

12. Darželyje vaikai valgo pusryčius, pietus ir vakarienę:

12.1. pusryčiai – 8.30 val.;

12.2. pietūs – 12.00 val.;

12.3. vakarienė – 15.30 val.

13. Valgiaraščiai yra skelbiami el. dienyne „Mūsų darželis“, kiekvienos dienos valgiaraštis pakabinamas grupių persirengimo patalpoje.

14. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas atitinka vaikų amžiaus ir sveikos mitybos rekomendacijas. Darželyje maistas gaminamas atsižvelgiant į fiziologinius vaikų poreikius, amžiaus ypatumus, sveikos mitybos principus ir taisykles.

15. Patiekalų gaminimo ir pateikimo reikalavimai:

15.1. maistas gaminamas ir pateikiamas tą pačią dieną;

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

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

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

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

15.6. rūkyti mėsos gaminiai Darželyje vaikų maitinimui netiekiami;

15.7. jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa ar žuvis, ji malama patiekalo gaminimo dieną;

15.8. kiekvieną dieną pateikiama daržovių ir vaisių, rekomenduotina sezoninių, šviežių;

15.9. tas pats patiekalas teikiamas ne dažniau kaip kartą per savaitę;

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

15.11. vaikams yra sudaryta galimybė grupėse atsigerti vandens;

15.12. vaikams vaisiai teikiami atskiro maitinimo metu (10 val.).

IV SKYRIUS VALGIARAŠČIŲ SUDARYMAS

16. Vaikų maitinimo valgiaraščiai sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams, nustatytas Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro Rekomenduojamas paros maistinių medžiagų ir energijos normas. Valgiaraščių energinė ir maistinė vertė nuo normų gali nukrypti ne daugiau nei penkis procentus. Valgiaraščiai sudaromi lopšelio (vadovaujantis 1,5–3 metų vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis), darželio (vadovaujantis 4–7 metų vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis) grupėms.

17. Darželyje maitinimas organizuojamas pagal penkiolikos dienų perspektyvinį valgiaraštį, kurį rengia mitybos organizavimo specialistas. Perspektyvinis valgiaraštis yra sudaromas vadovaujantis galiojančiais ikimokyklinių ugdymo įstaigų perspektyvinių valgiaraščių ir patiekalų receptūrų rinkiniais.

18. Vaikai maitinami vadovaujantis valgiaraščiais, patvirtintais Darželio direktoriaus.

19. Sudarant valgiaraščius atsižvelgiama į LR sveikatos apsaugos ministro nustatytas paros maisto raciono kaloringumo ribas.

20. Mitybos organizavimo specialistas:

20.1. sudaro 15 dienų perspektyvinį valgiaraštį;

20.2. rašo kasdieninius valgiaraščius, kuriuose nurodo gaminamų patiekalų pavadinimus ir produktų kiekius, ir teikia juos tvirtinti Darželio direktoriui;

20.3. konkrečios dienos valgiaraštį pradeda skaičiuoti tada, kai kiekvieną rytą surenka informaciją apie lankančių vaikų skaičių;

20.4. pagal pateiktą tos dienos vaikų skaičių, apskaičiuoja reikalingų maisto produktų kiekį ir duomenis pateikia virėjui ir sandėlininkui, atsakingam už maisto produktų užsakymą.

21. Sandėlininkas, atsakingas už maisto produktų užsakymą:

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

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

21.3. maisto produktų sąskaitas-faktūras perduoda finansinę apskaitą tvarkančiam asmeniui;

21.4. produktus iš sandėlio išduoda virėjoms pagal dienos valgiaraštį. Iš vakaro išduoda produktus ateinančios dienos pusryčiams;

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

21.6. kas 10 kalendorinių dienų derina maisto produktų likučius su finansinę apskaitą tvarkančiu asmeniu.

22. Virėjas yra materialiai atsakingas asmuo, kuris:

22.1. pagal iš vakaro sudarytą valgiaraštį analizuoja patiekalo receptūras ir gamybos technologijos aprašymo korteles, susipažįsta su ateinančios dienos patiekalų ruošimo technologija;

22.2. pusryčius ruošia pagal vakarykštės dienos vaikų skaičių;

22.3. priima maisto produktus iš sandėlininko, atsakingo už maisto produktų užsakymą,

22.4. sandėliavimą, tai dienai pagal iš vakaro sudarytą valgiaraštį. Priėmęs produktus ir juos patikrinęs (pagal svorį) pasirašo valgiaraštyje nurodytoje vietoje;

22.5. atlieka kontrolinius svėrimus;

22.6. atsako už tikslų maisto atidavimą pagal normas;

22.7. matuoja ir fiksuoja patiekalų šiluminio apdorojimo temperatūrą.

23. Maisto produktų apskaitą vykdo Pakruojo rajono švietimo centro Buhalterijos skyriaus buhalteris.

24. Vaikų maitinimo procesą grupėje organizuoja ir už jį atsako mokytojas ir mokytojo padėjėjas:

24.1. mokytojas kasdien iki 9.00 val. pildo vaikų lankomumą el. dienyne „Mūsų darželis“;

24.2. esant būtinybei mokytojas ir mokytojo padėjėjas padeda vaikui pavalgyti.

25. Mokytojo padėjėjas po vaikų maitinimo sutvarko patalpas, suplauna indus, išneša atliekas iš grupės patalpų.

26. Lopšelio-darželio vidaus kontrolės grupė turi teisę patikrinti virtuvę, maisto sandėlį, virtuvėles grupėse ir patiekalų gamybos procesą.

27. Vaikų grupėse privalo būti geriamojo vandens (rekomenduotina kambario temperatūros) kuris būtų bet kuriuo metu prieinamas vaikams.

28. Darželio vaikų persirengimo patalpose skelbiama:

28.1. einamosios savaitės valgiaraščiai;

28.2. maisto pasirinkimo piramidės plakatas ir kita sveiką mitybą skatinanti informacija;

28.3. valstybinės Maisto ir veterinarinės tarnybos nemokamas telefono linijos numeris (skambinti maitinimo organizavimo ir valgiaraščių klausimais) bei Visuomenės sveikatos centro telefono numeris (skambinti maitinimo organizavimo klausimais).

V SKYRIUS

MAISTO BLOKO PATALPŲ IR ĮRANGOS PRIEŽIŪRA

29. Maisto produktų tiekimas į įstaigą, produktų ir žaliavos laikymas, maisto gaminimas ir maisto tvarkymo įranga turi atitikti Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos ir kitų teisės aktų reikalavimus.

30. Maisto bloko patalpų valymas atliekamas teisės aktų nustatyta tvarka.

31. Įrenginiams, patalpoms valyti, indams ir įrankiams plauti bei asmens higienos priežiūrai gali būti naudojami tik autorizacijos pažymėjimą turintys biocidai.

32. Maisto bloko darbuotojams turi būti įrengta atskira rūbinė, kurioje turi būti atskiri darbo ir asmeniniai rūbai.

33. Kenkėjų kontrolė ir naikinimas atliekamas teisės aktų nustatyta tvarka.

34. Kontrolės, matavimo prietaisai ir įrenginiai naudojami, prižiūrimi ir tikrinami vadovaujantis teisės aktų nustatytais reikalavimais.

35. Maisto bloko patalpos turi atitikti higienos normų reikalavimus, turėti atskirą įėjimą.

VI SKYRIUS

MAITINIMO ORGANIZAVIMAS KARANTINO, EKSTREMALIOS SITUACIJOS IR PAN. METU

36. Karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu (toliau – ekstremali situacija) vaikų maitinimo organizavimo sąlygos gali būti keičiamos atsižvelgiant į konkrečią situaciją. Apie pakeitimus vaikų tėvai (tėviai, globėjai) informuojami el. dienyne „Mūsų darželis“ ir kitomis informavimo priemonėmis.

37. Ekstremaliosios situacijos metu sustabdžius ugdymo organizavimo procesą Darželyje neteikiama ir maitinimo paslauga, jei tai daryti draudžia Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimai, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymai ar Valstybės lygio ekstremaliosios situacijos valstybės operacijų vadovo sprendimai.

38. Ekstremalios situacijos metu, kai ugdymo procesas nevykdomas, nemokamą maitinimą gaunantiems vaikams gali būti išduodami maisto daavinys, kurį sudaro lengvai paruošiami arba paruošti vartoti maisto produktai ar patiekalai pagal sveikatos apsaugos ministro nustatytas vidutines rekomenduojamas paros normas ir yra supakuoti, kad būtų galima saugiai nešti, vežti ar kitaip transportuoti.

39. Ekstremalios situacijos metu mitybos organizavimo specialistas kartą per dvi savaites sudaro vaikų, gausiančių maisto daavinius, sąrašus ir juos pateikia sandėlininkui.

40. Sandėlininkas organizuoja maisto produktų užsakymą ir maisto daavinių atidavimą tėvams (globėjams, rūpintojams) vieną kartą per 2 savaites. Tėvai pasirašo už gautą daavinį.

VII SKYRIUS

BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

41. Darželyje už maitinimo organizavimą atsako įstaigos direktorius arba jo įgaliotas asmuo.

42. Aprašas skelbiamas Darželio el. dienyne „Mūsų darželis“ ir interneto svetainėje.

43. Darželio direktorius inicijuoja tėvų supažindinimą su šiuo aprašu.