

PATVIRTINTA
Kauno lopšelio-darželio
„Kodėlčiukas“ direktoriaus
2017m. gruodžio 29d. įsakymu
Nr. V-95

KAUNO LOPŠELIO-DARŽELIO „KODĖLČIUKAS“ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo vaikų maitinimo organizavimo Kauno lopšelyje-darželyje „Kodėlčiukas“ tvarkos aprašas (toliau – Aprašas) reglamentuoja maitinimo organizavimą, vykdymą, higienos normų reikalavimų išlaikymą maitinimo procese.
2. Aprašo tikslas – sudaryti sąlygas sveikatai palankiai vaikų mitybai, užtikrinti geriausią maisto saugą ir kokybę, patenkinti vaikų maisto medžiagų fiziologinius poreikius, ugdyti sveikos mitybos įgūdžius.
3. Darželyje organizuojamas maitinimas:
 - 3.1. už vaikų maitinimo paslaugas sumoka ugdytinių tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai). Įkainius nustato Kauno miesto savivaldybės taryba;
 - 3.2. ugdytinių tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai) už maitinimo paslaugas moka už kiekvieną lankytą arba nelankytą ir nepateisintą dieną;
 - 3.3. nemokamas maitinimas organizuojamas pagal Kauno miesto savivaldybės tarybos nustatytą mokinio nemokamo maitinimo organizavimo tvarką ir nustatytą mokinių nemokamo maitinimo kainą.
4. Aprašo reikalavimai privalomi vadovams, juridiniams ir fiziniams asmenims, teikiantiems vaikų maitinimo ar maisto produktų tiekimo paslaugas bei darbuotojams, įgyvendinantiems vaikų maitinimo kontrolę ugdymo įstaigoje. Kauno lopšelyje darželyje „Kodėlčiukas“ maitinimo kontrolę įgyvendina sandėlininkė, dietistė - visuomenės sveikatos priežiūros specialistė. Visuminė maitinimo kontrolė tenka ugdymo įstaigos vadovui.

1 II. NUORODOS

5. Šiame tvarkos apraše nuorodos į šiuos teisės aktus:
 - 5.1. Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro 2014 m. liepos 4 d įsakymu Nr. V - 769 „Dėl maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo lavinimo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos parašo patvirtinimo“ pakeitimą;
 - 5.2. Lietuvos higienos norma HN 75:2010 „Įstaiga, vykdanči ikimokyklinio ir (ar)

priešmokyklinio ugdymo programos Bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“;

5.3. Geros higienos praktikos taisyklės (2009 m.);

5.4. Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1999 m. gegužės 7 d. nutarimą Nr. 544 „Dėl Darbų ir veiklos sričių, kuriose leidžiama dirbti darbuotojams, tik iš anksto pasitikrinusiems ir vėliau periodiškai besitikrinantiems, ar neserga užkrečiamosiomis ligomis, sąrašo ir šių darbuotojų sveikatos tikrinimosi tvarkos patvirtinimo

5.5 Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 1999 m. liepos 1 d. įsakymą Nr. 288 „Dėl Privalomųjų kakavos ir šokolado produktų kokybės reikalavimų patvirtinimo“;

5.6 Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakymą Nr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“.

5.7 Lietuvos Respublikos produktų saugos įstatymą;

5.8 Lietuvos Respublikos maisto įstatymą;

5.9 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) 178/2002, nustatantį maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiantį Europos maisto saugos tarnybą ir nustatantį su maisto saugos klausimais susijusias procedūras (OL 2004 m. specialusis leidimas, 15 skyrius, 6 tomas,);

5.10 2002 m. balandžio 12 d. Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimą Nr. 519 „Dėl valstybinio strateginio atliekų tvarkymo plano patvirtinimo“;

5.11 Lietuvos Respublikos visuomenės sveikatos priežiūros įstatymą;

5.12 Lietuvos Respublikos švietimo įstatymą;

5.13 Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. liepos 23 d. įsakymą Nr. V-455 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 24:2003 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“ patvirtinimo“;

5.14 Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2003 m. gruodžio 15 d. įsakymą Nr. B1-955 „Dėl Lietuvos Respublikoje išaugintų šviežių vaisių, daržovių, uogų, bulvių atitikties deklaracijos išdavimo reikalavimų patvirtinimo“;

5.15 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (OL 2004 m. specialusis leidimas, 13 skyrius, 34 tomas, p. 319);

5.16 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 853/2004, nustatantį konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus (OL 2004 m. specialusis leidimas, 3 skyrius, 45 tomas, p. 14);

5.17 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 882/2004 dėl oficialios kontrolės, kuri atliekama siekiant užtikrinti, kad būtų įvertinama, ar laikomasi pašarus ir maistą reglamentuojančių teisės aktų, gyvūnų sveikatos ir gerovės taisyklių (OL 2004 m. specialusis leidimas, 3 skyrius, 45 tomas, p. 200);

5.18 Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakymą Nr. V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“ patvirtinimo“;

- 5.19 Lietuvos Respublikos socialinių paslaugų įstatymą;
- 5.20 Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2006 m. kovo 9 d. įsakymą Nr. V- 168 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 26:2006 „Maisto produktų mikrobiologiniai kriterijai“ patvirtinimo“;
- 5.21 Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatymą (Žin., 2006, Nr. 73- 2755; 2008, Nr. 63-2382; 2009, Nr. 153-6886);
- 5.22 2013 m. gruodžio 17 d. Europos parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr.1308/2013, kuriuo nustatomas bendras žemės ūkio produktų rinkų organizavimas ir panaikinami Tarybos reglamentai (EEB) Nr. 922/72, (EEB) Nr. 234/79, (EB) Nr. 1037/2001 ir (EB) Nr.1234/2007 (OL 2013, L 347, p. 671).
- 5.23 Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. lapkričio 29 d. įsakymą Nr. 3D-524 „Dėl išskirtinės kokybės žemės ūkio ir maisto produktų“;
- 5.24 Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2007 m. gruodžio 29 d. įsakymą Nr. V-1090 „Dėl Rekomenduojamų maisto produktų paros normų socialinę globą gaunantiems asmenims patvirtinimo“.
- 5.25 Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2016 m. birželio 23 d. Nr. V-836 „Dėl Lietuvos respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999m. lapkričio 25d. įsakymo Nr.510“Dėl rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“ pakeitimo“ įsakymą.

III. BENDRIEJI VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO REIKALAVIMAI

6. Maitinimas.

- 6.1 Maistas gaminamas atsižvelgiant į fiziologinius vaikų poreikius, amžiaus ypatumus, sveikos mitybos principus ir taisykles.
- 6.2 Vaikai maitinamai tris kartus per dieną ne rečiau kaip kas 3,5 val., pagal kiekvienai amžiaus grupei nustatytą maitinimo tvarkaraštį.
- 6.3 Vaikų maitinimų skaičius per dieną priklauso nuo jų buvimo įstaigoje trukmės bei tėvų (kitų teisėtų vaiko atstovų) pasirinkimo.
- 6.4 Organizuojant maitinimą vaikams sudaromos sąlygos pavalgyti šilto maisto.
- 6.5 Maistas gaminamas ir patiekiamas tą pačią dieną.
- 6.6 Pirmenybė teikiama tausojantiems patiekalų gaminimo būdams.
- 6.7 Darželyje yra sąlygos vaikams atsigerti geriamojo vandens (iš vienkartinųjų stiklainaičių ar švarių stiklinių), nesaldintos arbatos arba karšto virinto vandens. Pienas ir kiti gėrimai vaikams neteikiami šalti, gėrimų temperatūra nežemesnė kaip +15°C.
- 6.8 Vaikų grupių rūbinėse skelbiamas tos savaitės valgiaraštis, maisto pasirinkimo piramidės plakatas, Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos ir Visuomenės sveikatos centro nemokamų

telefonų linijos numeriai.

6.9 Tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai) pasirenka ugdymo darželyje trukmę ir maitinimų skaičių (ne daugiau 3 maitinimai, ne mažiau vienas maitinimas) per dieną;

6.10 Apie planuojamus kito mėnesio maitinimų skaičiaus pakeitimus tėvai privalo informuoti grupės auklėtoją raštu iki einamojo mėnesio priešpaskutinę darbo dieną;

6.11 Vaikams, nevalgantiems pusryčių ir (ar) vakarienės, neleidžiama atsinešti iš namų užkandžių ar gėrimų.

6.12 Pedagogai ikimokyklinės ir priešmokyklinės ugdymo grupės dienyne kiekvieną dieną veda vaikų lankomumo apskaitą, nurodant bendrą lankančių vaikų skaičių ir pasirenkamą vaikų maitinimų skaičių, kasdien pildo vaikų lankomumą elektoriniame dienyne, „Mūsų darželis“.

7. Dietistas

7.1. Sudaro 15 dienų perspektyvinius valgiaraščius, kurie tvirtinami Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos Kauno valstybinėje maisto ir veterinarijos tarnyboje.

7.2. Rengia dienos meniu, nurodo patiekalo išėigą gramais vaikams iki 3 metų amžiaus ir vaikams nuo 3 metų amžiaus, alergijas arba netoliaravimą sukeliančius produktus – informacija talpinama stende prie įstaigos virtuvės.

7.3. Kiekvieną dieną iki 9:15 val. surenkama informacija iš pedagogų apie tą dieną lankančių darželį vaikų skaičių ir pasirenkamų maitinimų skaičių. Duomenys perduoda virėjoms;

7.4. Kontroliuoja maisto gamybos procesą virtuvėje, maisto produktų kokybę, jų laikymo sąlygas, realizacijos terminus.

8. Maisto sandėlininkas:

8.1. Užsako maisto produktus virtuvei pagal dietistės pateiktus reikalavimus;

8.2. Priima iš tiekėjų tik kokybiškus, realizacijos laiką atitinkančius produktus ir juos sandėliuoja griežtai vykdydama higienos normų reikalavimus vaikų maitinimui;

8.3. Išduoda iš sandėlio virėjai produktus pagal dienos valgiaraštį – reikalavimą;

8.4. Kasdien pildo maisto produktų išlaidų ir įplaukų registraciją „ Produktų apskaitos žurnalas“;

8.5. Persiunčia sąskaitas per DVS sistemą į BĮ „KBĮBA“;

8.6. Pildo „Maisto žaliavų ir produktų laikymo žurnalą“;

8.7. Pildo „ŠGP ataskaitos“;

8.8. Kontroliuoja maisto produktų kiekių ir kainų atitiktis su planuojamų maisto produktų pirkimais.

8.9. Baigiantis produktų, numatytų sutartyse kiekiams, laiku informuoja dietistę apie jų pakeitimą kitais produktais ir (ar) numatomus papildomus pirkimus;

8.10. Derina maisto produktų likučius su BĮ „KBĮBA“ specialistu kartą per mėnesį;

8.11. Dokumentai (sąskaitos – faktūros) registruojami ir pateikiami įstaigos vadovui pasirašyti.

Pasirašyti dokumentai pateikiami BĮ „KBĮBA“ specialistui, kuris juos užpajamuoja ir vykdo jų apskaitą.

8.12. Bet kuriuo ataskaitiniu laikotarpiu galima gauti buhalterinės apskaitos duomenis apie gautus ir sunaudotus produktus.

9. Virėjas:

9.1 Priima maisto produktus iš maisto sandėlio pagal iš vakaro sudarytą valgiaraštį;

9.2 Analizuoja gaminio receptūros ir gamybos technologijos aprašymo korteles ir susipažįsta su rytojaus dienos patiekalų gamybos technologija;

9.3 Pasveria porcijas vienam vaikui ir išduoda į grupes pagal grupėse esančių vaikų skaičių;

9.4 Pusryčius ruošia pagal vakarykštės dienos vaikų skaičių;

9.5 Matuoja ir fiksuoja patiekalų šiluminio apdorojimo temperatūrą ir pildo „Šiluminio apdorojimo temperatūros ir laiko registravimo žurnalą“;

9.6 Pildo „Valymo darbų registravimo žurnalą“;

9.7 Pildo „Maisto žaliavų ir produktų laikymo žurnalą“.

10. Auklėtojų padėjėjos:

10.1. Atneša maistą iš virtuvės į grupes;

10.2 Kartu su auklėtoja dalina maistą vaikams grupėse;

10.3. Esant reikalui, padeda vaikams pavalgyti;

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

10.5 Darželis dalyvauja ES programoje „Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose“. Vaikams papildomai duodami pieno produktai ir vaisiai. Šių programų maisto produktai į perspektyvinius valgiaraščius neįtraukiami, bet rodomi dienos meniu.

IV. VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

11. Valgiaraščiai sudaromi 1 – 3 ir 4 – 7 m. amžiaus vaikams. Maitinami vaikai kas 3,5 val.

12. Vaikų maitinimo valgiaraščiai sudaromi:

12.1 Pagal pavyzdinius ikimokyklinių vaikų ugdymo įstaigų 20 dienų perspektyvinių valgiaraščių ir patiekalų receptūrų rinkinį (2011 m.);

12.2 Pagal juridinių ir fizinių asmenų parengtus ir su LR sveikatos apsaugos ministerija suderintus patiekalų receptūrų rinkinius ar jų pateiktų receptūrų kombinacijas, savarankiškai vadovaujantis šio Tvarkos aprašo reikalavimais;

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

12.4 Parengti valgiaraščiai pagal Lietuvos respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymą Nr. V – 964 „Maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašas“ ir galiojančius pakeitimus;

12.5 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, valgiaraščių pakartotinai derinti su Maisto ir veterinarijos tarnyba nereikia.

13. Vaikų maitinimui darželyje netiekiamos šios maisto produktų grupės:

13.1 Bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai;

13.2 Saldainiai, šokoladas ir jo gaminiai;

13.3 Konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu;

13.4 Sūrūs gaminiai, kuriuose druskos daugiau kaip 1g/100g (sūryje ir mėsos gaminiuose – daugiau kaip 1,7g/100g);

13.5 Maisto produktai bei kramtomoji guma su maisto priedais (Tvarkos aprašo 3 priedas);

13.6 Gazuoti gėrimai, energetiniai gėrimai, gėrimai ir maisto produktai, pagaminti iš (arba jų sudėtyje yra) kavamedžio pupelių kavos ar jų ekstrakto; cikorijos, gilių ar grūdų gėrimai (kavos pakaitalai); kisieliai; sultinių, padažų koncentratai;

13.7 Rūkyta žuvis, konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai; nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; žlėgtainiai; mechaniškai atskirta mėsa ir jos gaminiai; subproduktai ir jų gaminiai;

13.8 Maisto papildai; maisto produktai, pagaminti iš genetiškai modifikuotų organizmų (GMO) arba maisto produktai, į kurių sudėtį įeina GMO;

13.9 Maisto produktai, į kurių sudėtį įeina iš dalies hidrinti augaliniai riebalai;

13.10 Vaikų mitybai nenaudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų ir druskos.

V. MAITINIMO ORGANIZAVIMAS ĮSTAIGOS DARBUOTOJAMS

14. Darželyje darbuotojai gali užsisakyti valgyti pietus. Pietų porcija tokia pati kaip ir ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo vaikams.

15. Norintys pietauti darbuotojai, pateikia prašymus įstaigos direktoriui.

16. Darbuotojai moka Kauno miesto savivaldybės tarybos sprendimu nustatytą mokestį už pietus.

17. Darbuotojai pasirenka maitinimosi skaičių įstaigoje ne trumpiau kaip savaitei į priekį. Darbuotojui susirgus ar dėl kitų priežasčių nesant darbe, valgymų skaičius koreguojamas.

18. Valgančiųjų darbuotojų apskaitą atlieka dietistas darbuotojų mitybos apskaitos žiniaraštyje. Mėnesio pabaigoje darbuotojai pasirašo mitybos apskaitos žiniaraštyje.

19. Pasibaigus einamajam mėnesiui, paskutinę darbo dieną, dietistas pateikia darbuotojų mitybos apskaitos žiniaraštį tvirtinti įstaigos direktoriui ir atiduoda BĮ „KBĮBA“ specialistui .
20. Darbuotojai raštiškai sutinka, kad mokestis už maistą būtų išskaičiuojamas iš jų darbo užmokesčio.
21. Darbuotojų mitybą darželyje organizuoja ir kontroliuoja dietistė.

VI. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

22. Sudaryta komisija ne rečiau kaip vieną kartą pusmety atlieka maisto sandėlyje esančių produktų inventorizaciją.
23. Lopšelio - darželio taryba, suderinus su įstaigos direktore, turi teisę patikrinti virtuvę, maisto sandėlį ir patiekalų gamybos procesą.
24. Už maitinimo paslaugą gaunamos pajamos įtraukiamos į apskaitą kaip darželio pajamų lėšos.
25. Už šios tvarkos vykdymą atsakingi įstaigos darbuotojai.
26. Darželio direktorius koordinuoja šios tvarkos vykdymą.
27. Darželio direktorius teikia tvarkos aprašą svarstyti lopšelio - darželio taryboje.

PRITARTA

Lopšelio-darželio tarybos

2017m. gruodžio 13d.

posėdžio protokolu Nr.03

