

PATVIRTINTA  
Vilniaus lopšelio-darželio „Mažylis“  
Direktorius  
2020 m. vasario mėn. 24 d.  
įsakymu Nr. V-19

## VILNIAUS LOPŠELIS-DARŽELIS „MAŽYLIS“ VAIKŲ MAITINIMO DARŽELYJE ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

### I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Vilniaus lopšelio-darželio „Mažylis“ (toliau – Darželis) vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Aprašas) reglamentuoja ikimokyklinio ir priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimą Vilniaus lopšelyje-darželyje „Mažylis“.

2. Šio Aprašo tikslas – sudaryti sąlygas sveikai, palankiai vaikų mitybai, užtikrinti maisto saugą ir kokybę, patenkinti vaikų maisto fiziologinius poreikius, ugdyti sveikos mitybos įgūdžius.

3. Apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai:

3.1. *pritaikytas maitinimas* – toks 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, ir yra raštiškai rekomenduojamas gydytojo;

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

3.3. *tausojančis patiekalas* – šiltas maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas.

3.4. *valgiaraštis* – patiekalų dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

4. Maitinimas Darželyje 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 inventorizacija Darželyje atliekama pagal inventorizacijos taisykles, patvirtintas Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimu.

6. Šio Aprašo reikalavimai privalomi visiems Darželyje dirbantiems ir maitinimo procese dalyvaujantiems asmenims.

### II. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

7. Maisto produktų pirkimas organizuojamas vadovaujantis Viešųjų pirkimų įstatymo nustatyta tvarka.

8. Sutartis dėl maisto produktų tiekimo Darželio vaikų maitinimui sudaro steigėjas arba Darželis.

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

10. Darbuotojai, kurių veikla susijusi su maisto produktų tvarkymu, išdavimu ir sandėliavimu, maisto gaminimu, prieš pradėdami dirbti ir vėliau, kas dveji metai, išklauso higienos

įgūdžių mokymus ir turi turėti teisės aktų nustatyta tvarka galiojantį sveikatos žinių atestavimo pažymėjimą.

11. Periodiškai (mažiausiai vieną kartą per metus), savikontrolės sistemos vykdymo užtikrinimui, turi būti atliekamas vidinis maisto tvarkymo auditas.

### **III. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS**

12. Darželyje maitinimas organizuojamas visiems Darželį lankantiems vaikams pagal poreikį. Vaikai Darželyje maitinami šiltu maistu, sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie stalo.

13. Darželyje organizuojama:

13.1. vaikų maitinimo paslaugos, už kurias Vilniaus miesto savivaldybės tarybos nustatyta užmokestį moka tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai);

13.2. nemokamas vaikų maitinimas, kuris yra skiriamas Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatymo nustatyta tvarka ir finansuojamas iš valstybės biudžeto specialiosios tikslinės dotacijos savivaldybės biudžetui bei savivaldybės biudžeto. Nemokamas maitinimas organizuojamas vadovaujantis Vilniaus miesto savivaldybės tarybos nustatyta mokinių nemokamo maitinimo tvarka.

14. Pritaikytas maitinimas organizuojamas atsižvelgiant į gydytojo pažymą su nurodymais apie vaikų maitinimą (F Nr. 027-1/a ir F Nr.027/a).

15. 2–7 metų amžiaus vaikams maitinimas organizuojamas ne rečiau kaip kas 3,5 valandos. Vaikai valgo pusryčius, pietus ir vakarienę.

16. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas turi atitikti vaikų amžių ir sveikos mitybos rekomendacijas.

17. Darželyje maistas gaminamas atsižvelgiant į fiziologinius vaikų poreikius, amžiaus ypatumus, sveikos mitybos principus ir taisykles. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

17.1. patiekiamas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną;

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

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

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

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

17.6. rūkyti mėsos gaminiai vaikų maitinimui netiekiami;

17.7. jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa, ji turi būti malama patiekalo gaminimo dieną;

17.8. kiekvieną dieną turi būti patiekta šviežių daržovių ar vaisių;

17.9. 80 proc. patiekiamų patiekalų turi būti tausojantys;

17.10. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę;

17.11. Valgiaraščių energinė ir maistinė vertė nuo normų gali nukrypti ne daugiau nei 5 proc.

18. Karštas pietų patiekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštiniai augalai, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu turi būti patiekiamos daržovės, vaisiai arba jų salotos.

19. Vaikų maitinimui draudžiamos tiekti šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai, šokoladas ir jo gaminiai; konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; sūrūs gaminiai (kuriuose natrio daugiau kaip 1g/100 g); maisto produktai bei kramtomoji guma su maisto priedais (šio Aprašo 3 priedas); 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; mechaniškai atskirta mėsa ir jos gaminiai; subproduktai ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis); maisto papildai; maistas, pagamintas iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau– GMO), arba maistas, į kurio sudėtį įeina GMO; maisto produktai, neatitinkantys šio tvarkos aprašo 4 priede nustatytų kokybės reikalavimų.

20. 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 margarinai, kur įmanoma, keičiami aliejais); kiaušiniai; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo (negazuoti). Maisto produktus rekomenduojama užaugintus ar pagamintus Lietuvoje, iš ekologinės gamybos ūkių ar išskirtinės kokybės produktų gamintojų, paženklintus simboliu „Rakto skylutė“.

21. Darželyje maitinimas organizuojamas pagal penkiolikos dienų perspektyvinį valgiaraštį, kurį rengia Darželio dietistas. Perspektyvinis valgiaraštis yra suderinamas su teritorine maisto ir veterinarijos tarnyba teisės aktų nustatyta tvarka.

22. 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. Jei Darželyje sudaromos mišrios grupės, valgiaraščiai sudaromi vadovaujantis 4-7 m. rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis.

23. Vaikai maitinami pagal Darželio direktoriaus patvirtintus valgiaraščius.

24. Sudarant valgiaraščius atsižvelgiama į tai, kad pusryčiams vaikas turi gauti 20-25 proc., pietums – 35-40 proc. priešpiečiams – 10-15 proc., vakarienei 20-25 proc. rekomenduojamo paros raciono.

25. Kiekvienais mokslo metais Darželio dietistas, atsižvelgdamas į grupių dienos ritmą, parengia maisto atsiėmimo grafikus. Maitinimo grafikas turi būti sudaromas tokiaame laiko intervale:

25.1. pusryčiai – nuo 8.20 val. iki 8.50 val.;

25.2. priešpiečiai – 10.00 val.;

25.3. pietūs – nuo 11.35 val. iki 12.05 val.;

25.4. vakarienė – nuo 15.30 val. iki 16.00 val.

26. Maisto atsiėmimo grafikai skelbiami stende prie maisto išdavimo langelio.

27. Tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai) turi teisę pasirinkti 4 valandų ugdymą. Jų prašymu:

27.1. vaikai gali būti nemaitinami arba maitinami du kartus per dieną (atsisakyti pusryčių arba vakarienės);

27.2. apie planuojamus kito mėnesio maitinimų pakeitimus tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai) privalo informuoti iki einamo mėnesio priešpaskutinės darbo dienos;

27.3. jeigu vaikas nevalgo vakarienės, jį privalo pasiimti iki tol, kol grupės vaikai pradės vakarieniauti;

27.4. vaikams, nevalgantiems pusryčių arba vakarienės, neleidžiama atsinešti iš namų užkandžių ir gėrimų.

28. Dietistas:

28.1. rašo kiekvienos dienos valgiaraščius (pareikalavimus), kuriuose nurodo gaminamų patiekalų pavadinimus ir produktų kiekius;

28.2. kitos dienos valgiaraštį (forma Nr. 299) rašo iš vakaro. Kitos dienos pusryčiai gaminami pagal einamos dienos vaikų skaičių;

28.3. konkrečios dienos valgiaraštis patikslinamas tada, kai kiekvieną rytą 9.00 val. pedagogai pažymi vaikus dienyne;

28.4. apskaičiuoja, kiek vaikų, kokiais šifrais valgys ir duomenis pateikia virėjoms;

28.5. direktoriaus pasirašytą valgiaraštį perduoda sandėlininkui dėl produktų, skirtų einamos dienos patiekalų gaminiui, išdavimo;

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

28.7. vykdo maisto paėmimo ir maitinimo organizavimo grupėse priežiūrą. Stebi ir analizuoja maitinimo procesą grupėje, stalų serviravimą, patiekalų pateikimą vaikui, maisto dalinimą pagal normą.

29. Sandėlininkas yra materialiai atsakingas asmuo, kuris:

29.1. atsižvelgdamas į dienos valgiaraštį, suderinus su dietistu, užsako reikalingus maisto produktus numatytiems patiekalams gaminti;

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

29.3. maisto sąskaitose-faktūrose prie produktų pavadinimų užrašo kodus ir pasirašytas sąskaitas-faktūras pateikia biudžetinės įstaigos buhalteriiui;

29.4. produktus iš sandėlio išduoda virėjoms tik pagal dienos valgiaraštį. Iš vakaro išduoda produktus kitos dienos pusryčiams; pietums ir vakarienei likusius produktus patiekalams gaminti išduoda tik tada, kai dietistas pabaigia rašyti einamos dienos valgiaraštį;

29.5 kasdien vykdo tikslią maisto produktų gavimo ir išlaidų registraciją knygoje „Maisto produktų registras“;

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

29.7. kas 10 dienų maisto produktų likučius derina su buhalteriu;

29.8. du kartus per savaitę važtaraščius pateikia biudžetinės įstaigos buhalteriiui;

29.9 kiekvieną dieną seka šaldymo įrenginių temperatūrą, atvežtų šaldytų produktų temperatūrą, pildo žurnalus.

30. Virėjas yra materialiai atsakingas asmuo, kuris:

30.1. pagal sudarytą valgiaraštį analizuoja gaminio receptūras ir gamybos technologijos aprašymo korteles, susipažįsta su kitos dienos patiekalų ruošimo technologija;

30.2. pusryčius ruošia pagal vakarykštės dienos vaikų skaičių;

30.3. iš sandėlininko priima maisto produktus einamai dienai pagal iš vakaro sudarytą valgiaraštį. Priėmus produktus ir juos patikrinus (pagal svorį), pasirašo valgiaraštyje nurodytoje vietoje;

30.4. atlieka kontrolinius svėrimus;

30.5. atsako už tikslų maisto atidavimą pagal normą. Pasveria porciją vienam vaikui ir apskaičiavus išduoda į grupes atitinkamai pagal grupėse esančių vaikų skaičių;

30.6. maistą į grupes atiduoda tik pagal nustatytą maisto atsiėmimo grafiką;

30.7. matuoja ir žurnale fiksuoja patiekalų šiluminio apdorojimo temperatūrą.

31. Vaikų maitinimo procesą grupėje organizuoja ir už jį atsako grupės pedagogas.

32. Darželio taryba turi teisę patikrinti virtuvę, maisto sandėlį ir patiekalų gamybos procesą.

33. Vaikų grupėse privalo būti geriamojo vandens (rekomenduotina kambario temperatūros), kurio bet kuriuo metu gali paprašyti ir gauti vaikas.

#### **IV. MOKESTIS UŽ MAITINIMO PASLAUGAS**

34. Išlaidos vaikų mitybai padengti yra apskaičiuojamos vadovaujantis Vilniaus miesto savivaldybės tarybos sprendimais.

35. Mokestis mokamas už kiekvieną lankytą arba nelankytą ir nepateisintą dieną.

#### **V. MAISTO BLOKO PATALPŲ IR ĮRANGOS PRIEŽIŪRA**

36. Maisto produktų tiekimas į Darželį, jų laikymas, maisto gaminimas ir maisto tvarkymo įranga turi atitikti Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos ir kitų teisės aktų reikalavimus.

37. Visos maisto bloko patalpos valomos ir dezinfekuojamos pagal būtinumą arba sudarytą valymo ir dezinfekavimo darbų planą. Valymo ir dezinfekavimo darbai turi būti fiksuojami žurnale.

38. Indai ir įrankiai turi būti plaunami naudojant tik indų plovimui skirtas priemones.

39. Maistą liečiantiems paviršiams valyti ir dezinfekcijai naudojami valikliai, dezinfektantai, kiti biocidai teisės aktų nustatyta tvarka turi būti leistini naudoti Lietuvos Respublikoje. Jie naudojami laikantis gamintojo nurodymų. Ant maistą liečiančių paviršių neturi likti ploviklių, biocidų likučių.

40. Šviestuvai turi būti valomi pagal reikmes, bet ne rečiau kaip du kartus per metus.

41. Kenkėjų kontrolė ir naikinimas atliekami teisės aktų nustatyta tvarka.

42. Kontrolės prietaisai ir įrengimai naudojami, prižiūrimi ir metrologiškai tikrinami vadovaujantis teisės aktuose nustatytais reikalavimais.

43. Maisto bloko patalpos turi atitikti higienos ir sanitarijos normų reikalavimus.

#### **VI. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS**

44. Darželyje už vaikų maitinimo organizavimą atsako dietistas.

45. Sandėlininkas atsakingas už produktų užsakymą, kokybiškų produktų priėmimą, tinkamą produktų laikymą, švarą ir tvarką sandėliuose, išdavimą, realizacijos terminus, dokumentus.

46. Virėjas atsako už paruošto maisto kokybę, išėigas ir saugą, švarą ir tvarką virtuvėje, žurnalų pildymą; vadovaujasi „Geros higienos praktikos taisyklėmis“ ir HN NR.15 „Maisto higiena“.

47. Maitinimo organizavimą koordinuoja įstaigos direktorius.

---