

PATVIRTINTA

Alytaus lopšelio-darželio „Nykštukas“
direktorium 2023 m. vasario 24 d.
įsakymu Nr. V-71

ALYTAUS LOPŠELIO-DARŽELIO „NYKŠTUKAS“ VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau Aprašas) parengtas vadovaujantis: Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymu Nr. V-394 „Dėl 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“ (nauja redakcija) 2020 m. rugpjūčio 18 d. Nr. V-1862 pakeitimu;

2. Alytaus lopšelio-darželio „Nykštukas“ (toliau – įstaiga) vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Tvarkos aprašas) reglamentuoja ikimokyklinio ir priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimą Alytaus lopšelyje-darželyje „Nykštukas“.

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

II. SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽTYS

4. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžtys:

Patiekalas – paprastai vienoje lėkštėje patiekiamas vartoti šaltas ar šiltas maistas.

Cukrūs – monosacharidai ir disacharidai, esantys maisto produkte.

Pridėtiniai cukrūs – gėrimo ar patiekalo gamybos metu įdėta sacharozė, fruktozė, gliukozė, gliukozės sirupas, fruktozės sirupas, gliukozės-fruktozės sirupas ir kitų formų monosacharidai ir disacharidai, taip pat cukrūs, esantys įdėtame meduje, sirupuose, vaisių sultyse ir vaisių sulčių koncentratuose.

Greitai gendantis maisto produktas – šviežias, atvėsintas arba sušaldytas maisto produktas, kuriam laikyti ir vežti reikalinga tam tikra temperatūra, kurioje jis išlieka saugus vartoti.

Iš dalies hidrinti (iš dalies sukietinti, iš dalies hidrogenizuoti) **augaliniai riebalai** – skysti augaliniai aliejai, hidrinimo proceso metu paversti pusiau kietais.

Pritaikytas maitinimas – toks maitinimas, kuris užtikrina tam tikro sveikatos sutrikimo (alergija tam tikriems maisto produktams, virškinimo sistemos ligos ar remisinės jų būklės ir kt.) nulemtas vaiko individualius maistinių medžiagų ir energijos poreikius, parenkant toleruojamus maisto produktus, jų gamybos būdą, konsistenciją ir valgymo režimą, ir yra raštiškai rekomenduojamas gydytojo.

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.

Šiltas maistas – maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip +68°C temperatūroje.

Šaltas užkandis – maisto produktas, naudojamas pusryčių, priešpiečių, pietų ir vakarienės patiekalų gamybai.

Valgiaraštis – numatomų patiekti vartoti dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

Maisto daviny – 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 supakuoti, kad būtų galima saugiai nešti, vežti ar kitaip transportuoti.

Maitinimo organizavimo specialistas – Visuomenės sveikatos biuro Maitinimo organizavimo skyriaus specialistas, vykdamas maitinimo organizavimo priežiūrą įstaigoje.

Neesminis valgiaraščio pakeitimas – valgiaraščio pakeitimas, kai pakeitus vieną tos pačios maisto produktų grupės produktą ar patiekalą kitu, valgiaraščio maistinė ir energinė vertė išlieka tokia pati arba pakinta, nenukrypstant nuo rekomenduojamų paros normų daugiau kaip 5 procentus.

Perspektyvinis valgiaraštis – ne mažiau kaip 15 darbo dienų sudarytas ir įstaigos direktoriaus patvirtintas valgiaraštis.

Preliminarus valgiaraštis-reikalavimas – kitai darbo dienai parengtas valgiaraštis vadovaujantis perspektyviniu valgiaraščiu pagal einamosios dienos valgančiųjų skaičių, nepatvirtintas Lopšelio-darželio direktoriaus.

Valgiaraštis-reikalavimas – valgiaraštis, parengtas vadovaujantis perspektyviniu valgiaraščiu pagal einamosios dienos valgančiųjų skaičių ir patvirtintas įstaigos direktoriaus.

Kitos Apraše vartojamos sąvokos apibrėžtos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakyme Nr. V-964 „Dėl Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakyme Nr. V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2021 „Maisto higiena“ patvirtinimo“, Geros higienos praktikos taisyklėse (toliau – Taisyklės).

III. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

5. Už vaikų maitinimo organizavimą įstaigoje yra atsakingas įstaigos vadovas ir maitinimo organizavimo ir higienos priežiūros specialistas.

6. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietos įrengimas ir maisto tvarkymas turi atitikti veikiančių teisės aktų reikalavimus.

7. Maitinimas įstaigoje organizuojamas vadovaujantis teisės aktais, reglamentuojančiais mokinių ir vaikų maitinimo organizavimą, maisto gaminimą, patalpų ir įrangos priežiūrą, higienos normas, sveikatos bei saugos reikalavimus.

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

9. Maisto produktų inventorizacija įstaigoje atliekama 1 kartą per ketvirtį pagal inventorizacijos taisyklės, patvirtintas Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimu.

10. Jei sudaroma sutartis su vaiko atstovais pagal įstatymą, dėl vaiko maitinimo iš namų atsineštu maistu, už maisto saugą ir kokybę atsako vaiko atstovai pagal įstatymą. Sutartyje dėl vaiko maitinimo iš namų atsineštu maistu, turi būti nuostata apie draudžiamus atnešti maisto produktus, išvardytus Aprašo 16 punkte. Sutartis dėl vaiko maitinimo iš namų atsineštu maistu sudaroma, kai Lopšelyjedarželyje ugdomas vaikas, kuriam reikalingas pritaikytas maitinimas.

11. Šio aprašo reikalavimai privalomi visiems įstaigoje dirbantiems ir maitinimo procese

dalyvaujantiems asmenims.

12. Sudarant sutartį dėl maisto produktų tiekimo lopšelio - darželio vaikų maitinimui (toliau – Maisto produktų tiekimo sutartis) turi būti numatyta atsakomybė už maisto produktų, neatitinkančių Tvarkos aprašo reikalavimų, tiekimą. Prieš pasirašant maisto produktų tiekimo sutartį rekomenduojama sudaryti maisto produktų sąrašą su konkrečiais tiekiamų maisto produktų pavadinimais, maisto produktų sudėtimi, fasuotės grynuoju kiekiu, apdorojimo būdu. Sudarant maisto produktų sutartis pirmenybę teikti tiekiamoms žaliavoms ir maisto produktams:

12.1. atitinkantiems 2007 m. birželio 28 d. Tarybos reglamente (EB) Nr. 834/2007, dėl ekologinės gamybos ir ekologiškų produktų ženklavimo ir panaikinamojo Reglamentą (EEB) Nr. 2092/91 (OL 2007 L 189, p. 1) kriterijus;

12.2. atitinkantiems maisto produktų ženklavimo simboliu „Rakto skylutė“ kriterijus;

12.3. tiekiamiems trumposiomis maisto tiekimo grandinėmis iš ūkių (ne daugiau kaip vienas tarpininkas tarp ūkio ir maitinimo organizatoriaus);

12.4. atitinkantiems Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. lapkričio 29 d. įsakyme Nr. 3D-524 „Dėl Nacionalinės žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemos“ nustatytus reikalavimus.

13. Jei vaisiai, daržovės, uogos, bulvės įsigijami iš fizinių asmenų, jie turi laikytis Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2003 m. gruodžio 15 d. įsakyme Nr. B1-955 „Dėl Lietuvos Respublikoje išaugintų šviežių vaisių, daržovių, uogų, bulvių atitikties deklaracijos išdavimo reikalavimų patvirtinimo“ nustatytų reikalavimų ir išduoti Lietuvos Respublikoje išaugintų šviežių vaisių, daržovių, uogų, bulvių atitikties deklaraciją (toliau – atitikties deklaracija), vadovaudamiesi Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2009 m. liepos 10 d. įsakymu Nr. 3D-488 „Dėl Importuojamų, eksportuojamų ir vidaus rinkai tiekiamų šviežių vaisių ir daržovių atitikties prekybos standartams patikros taisyklių patvirtinimo“. Atitikties deklaracijos 3 punkto, jeigu šiame punkte nurodyti maisto produktai nerūšiuojami pagal kokybės klases, pildyti nereikia. Šio punkto reikalavimai netaikomi, jeigu vaisius, daržoves, uogas ir bulves augina pati mokykla ar socialinės globos namai, tačiau visi vaisiai, uogos, daržovės, bulvės, skirti maistui, turi atitikti kokybės ir saugos reikalavimus, nustatytus Reglamente (EB) Nr. 852/2004 ir Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2008 m. rugsėjo 15 d. įsakyme Nr. V-884 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 54:2017 „Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos“ patvirtinimo“ (toliau – HN 54:2017).

14. Vaikų maitinimas organizuojamas vaikams maitinti pritaikytose patalpose laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų ir sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie švaraus stalo.

15. Maitinimai skirstomi į pagrindinius – pusryčiai, pietūs, vakarienė ir papildomus – priešpiečiai, pavakariai, naktipiečiai. Pusryčiams vaikas turi gauti 20–25 proc., pietums – 30–35 proc., vakarienei – 20–25 proc., priešpiečiams, pavakariams ir (ar) naktipiečiams – po 10 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo, nustatyto Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakyme Nr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“.

16. Vaikams maitinti rekomenduojami šie maisto produktai: daržovės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai; grūdiniai (viso grūdo gaminiai, kruopų produktai, duonos gaminiai); ankštinės daržovės; pienas ir pieno produktai (rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti); kiaušiniai; liesa mėsa (neužšaldyta); žuvis ir jos produktai (neužšaldyti); aliejai; turi būti mažiau vartojama gyvūninės kilmės riebalų: kur įmanoma riebi mėsa ir mėsos gaminiai turi būti keičiami liesa mėsa,

paukštiena, žuvimi ar ankštinėmis daržovėmis; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo.

17. Vaikų maitinimui draudžiamos šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir šokolado gaminiai; valgomieji ledai; pieno produktai ir konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; kramtomoji guma; gazuoti gėrimai; energiniai gėrimai; nealkoholinis alus, sidras ir vynas; 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; padažai su spirgučiais; šaltai, karštai, mažai rūkyti mėsos gaminiai ir mėsos gaminiai, kurių gamyboje buvo naudojamos rūkymo kvapiosios medžiagos (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto paketus į namus); rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto paketus į namus); strimelė, pagauta Baltijos jūroje; nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; mechaniškai atskirta mėsa, žuvis ir maisto produktai, į kurių sudėtį įeina mechaniškai atskirta mėsa ar žuvis; subproduktai ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis); džiūvėsėliuose voliuti ar džiūvėsėliais pabarstyti kepti mėsos, paukštienos ir žuvies gaminiai; 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; maisto produktai ir patiekalai, neatitinkantys Tvarkos aprašo 3–5 prieduose nustatytų reikalavimų.

18. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

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

18.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas ir įvairus;

18.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams.

Maisto pervirimas, perkepimas, prideginimas draudžiamas;

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

18.5. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių (rekomenduojama sezoninių, šviežių). Rekomenduojama, kad vaisiai būtų tiekiami papildomo maitinimo metu;

18.6. rekomenduojama sriubą tiekti papildomo maitinimo metu;

18.7. daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras turi sudaryti ne mažiau kaip 1/3 patiekalo svorio;

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

18.9. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus, garnyrus ir šaltus užkandžius;

18.10. karštas pietų patiekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštinės daržovės, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu turi būti patiekiamas daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras;

18.11. pienas ir kiti gėrimai vaikams neteikiami šalti, rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip 15°C;

18.12. rekomenduojama, atsižvelgiant į sezoniškumą, keisti patiekalus ar jų žaliavas šviežiais (pvz., raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriubą į šaltibarščius ir pan.);

18.13. maistas turi būti patiekiamas estetiškai.

19. Sudaromos higieniškos sąlygos atsigerti geriamojo vandens (rekomenduojama kambario temperatūros, pvz., pilstomo iš geriamajam vandeniui skirtų indų, talpų, automatų ir pan.).

Rekomenduojama sudaryti galimybę vaikams gauti ir karšto virinto geriamojo vandens. Vandeniui atsigerti turi būti naudojami asmeninio naudojimo arba vienkartiniai puodukai, stiklinaitės ar buteliukai.

20. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, ištrupėjusius, įskilusius, apdaužytais kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus. Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas įgyvendinančiose įstaigose draudžiama naudoti vienkartinius įrankius.

21. Vaikų priėmimo–nusirengimo patalpoje, matomoje vietoje turi būti skelbiama:

21.1. einamosios savaitės valgiaraščiai (nurodant tik patiekalus);

21.2. maisto pasirinkimo piramidės, maisto produktų ženklavimo simboliu „Rakto skylutė“ plakatai ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija;

21.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris 8 800 404 03 (skambinti maisto saugos ir sudėties klausimais).

21.4. Lopšelyje-darželyje turi būti sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens (rekomenduojama kambario temperatūros, pvz., pilstomo iš geriamajam vandeniui skirtų indų).

22. Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas ir valgiaraščiai yra skelbiami Alytaus lopšelio – darželio „Nykštukas“ interneto svetainėje.

23. Rekomenduojama dalyvauti Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programoje, finansuojamose Europos Sąjungos ir Lietuvos Respublikos valstybės biudžeto lėšomis.

IV. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

24. Maitinimas organizuojamas visiems įstaigą lankantiems vaikams pagal poreikį.

25. Įstaigoje organizuojama:

25.1. vaikų maitinimo paslaugos, už kurias Alytaus miesto savivaldybės tarybos nustatytą mokestį moka tėvai (globėjai, teisėti vaiko atstovai);

25.2. nemokamas priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimas yra organizuojamas nuo tada, kai gaunamas Alytaus miesto savivaldybės administracijos Socialinės paramos skyriaus sprendimas dėl socialinės paramos mokiniui skyrimo. Nemokamas maitinimas skiriamas nuo mokslo metų pradžios iki mokslo metų pabaigos, arba nuo informacijos apie priimtą sprendimą gavimo lopšelyje-darželyje kitos dienos iki mokslo metų pabaigos. Nemokamas maitinimas teikiamas nuo rugsėjo 1 d. iki kitų metų rugpjūčio 31 d.

25.3. nemokami pietūs priešmokyklinio amžiaus vaikams organizuojami vadovaujantis Alytaus miesto savivaldybės tarybos 2020 m. vasario 27 d. sprendimu Nr. T-64 „Dėl mokesčio už vaikų išlaikymą Alytaus miesto savivaldybės švietimo įstaigose, įgyvendinančiose ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, tvarkos aprašo patvirtinimo“ ir šio teisės akto pakeitimais.

26. 1,5–7 m. amžiaus vaikų maitinimo organizavimas:

26.1. vaikai turi būti maitinami ne rečiau kaip kas 4 val. pagal valgiaraščius;

26.2. atskiri valgiaraščiai sudaromi 1,5–3 ir 4–7 metų vaikams, jei ikimokyklinio ugdymo įstaigoje sudaromos mišraus amžiaus grupės, valgiaraščiai gali būti sudaromi vadovaujantis tik 4–6 metų vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis;

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

26.4. pagal gydytojo raštiškus nurodymus formoje Nr. E027-1 turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas;

26.5. jeigu įstaigoje (esant techninėms/procesinėms maisto gaminimo galimybėms) susidaro maistui alergiški daugiau negu 3 vaikai, įstaiga parengia Aprašo 6 priedą „Maisto produktų tinkamumo/netinakmumo vaiko mitybai sąrašas“ – informaciją apie vaikų alergiją maistui ir juo vadovaujantis, maitinimo organizavimo specialistas, tokiems vaikams parengia bendrą pritaikyto maitinimo valgiaraštį;

26.6. pritaikyto maitinimo valgiaraštis taikomas, vaiko atstovams pateikus raštišką prašymą įstaigos direktoriui (priedas Nr. 3). Pasikeitus aplinkybėms vaiko atstovai turi pateikti prašymą įstaigos direktoriui (priedas Nr. 4);

26.7. individualius valgiaraščius parengia įstaigos maitinimo ir higienos priežiūros specialistas arba Alytaus miesto Visuomenės sveikatos centro specialistas, suderina su ugdytinio tėvais ir teikia maisto veterinarinės tarnybos specialistams patvirtinti;

26.8. valgiaraščio rengti nereikia, jei vaikai, kuriems skirtas pritaikytas maitinimas pagal gydytojų pateiktus nurodymus, tėvų raštišku prašymu ir įstaigos maitinimo specialisto pritarimu, kasdieną visus maitinimus valgo savo iš namų atneštą maistą; įstaiga iš namų atneštą maistą turi laikyti ir patiekti tinkamos temperatūros.

27. Kiekvienais mokslo metais įstaigos maitinimo organizavimo ir higienos priežiūros specialistas, atsižvelgdamas į grupių dienos ritmą, parengia maisto atsiėmimo grafikus. Maitinimo grafikas turi būti sudaromas tokiaame laiko intervale:

27.1. pusryčiai – nuo 7.55 val. iki 8.10 val.;

27.2. priešpiečiai – nuo 10.00 val. iki 10.15 val.;

27.3. pietūs – nuo 11.45 val. iki 12.20 val.;

27.4. vakarienė – nuo 15.45 val. iki 16.00 val.

28. Maisto atsiėmimo grafikai yra pakabinami stende prie maisto atsiėmimo langelio.

29. Vaikams, nevalgantiems pusryčių arba vakarienės, neleidžiama atsinešti iš namų užkandžių ir gėrimų.

V. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO PROCESO DALYVIAI IR JŲ FUNKCIJOS

30. Maitinimo organizavimo procese dalyvauja:

- Alytaus miesto savivaldybės: taryba (Įstaigų savininkė), administracija (savininko teises ir pareigas įgyvendinanti institucija) ir visuomenės sveikatos biuras;
- Įstaigos direktorius;
- Maitinimo organizavimo ir higienos priežiūros specialistas;
- Visuomenės sveikatos specialistas;
- Maisto produktų sandėlininkas;
- Virėjas (-ai);
- Mokytojo padėjėja (-jos);
- Mokytoja (-jos);
- Kiti ugdytojų įstaigos darbuotojai (pagal poreikį).

30.1. Alytaus miesto savivaldybės:

30.1.1. taryba (įstaigų savininkė):

30.1.1.1. planuoja ir skiria lėšas maitinimo organizavimo patalpoms ugdymo įstaigose (virtuvėms, sandėliams, grupių virtuvėlėms) įrengti ir prižiūrėti, reikalingai įrangai įsigyti, kitoms išlaidoms, tiesiogiai susijusioms su vaikų maitinimu;

30.1.1.2. nustato vaikų dienos maitinimo normą pinigine išraiška, atsižvelgdama į rekomenduojamas paros maistinių medžiagų ir energines normas;

30.1.1.3. nustato mokesčio už vaikų maitinimą lengvatas;

30.1.2. administracija (savininko teises ir pareigas įgyvendinanti institucija):

30.1.2.1. vykdo centralizuotus maisto produktų pirkimus, jei tokių produktų nėra viešosios įstaigos CPO LT kataloge, jei netinka viešosios įstaigos CPO LT sutarties sąlygos arba jei nustatoma, kad Alytaus miesto savivaldybės administracija gali maisto produktus įsigyti efektyvesniu būdu;

30.1.2.2. pagal kompetenciją prižiūri, ar Įstaigos laikosi vaikų maitinimo organizavimo veiklą reglamentuojančių teisės aktų;

30.1.3. visuomenės sveikatos biuras padeda įgyvendinti maitinimo organizavimo procesą, organizuodamas maitinimo organizavimo specialistų ir visuomenės sveikatos specialisto darbą lopšelyje-darželyje.

30.2. įstaigos direktorius:

30.2.1. nustato vaikų maitinimo organizavimo tvarką įstaigoje;

30.2.2. nustato ir tvirtina vaikų maitinimų skaičių dienoje;

30.2.3. atsako už rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų (toliau – RVASVT) sistemos arba Taisyklių (RVASVT principų taikymo vadovai) įdiegimą ir jų vykdymo kontrolę;

30.2.4. priima sprendimą dėl pritaikyto maitinimo ar perspektyvinių valgiaraščių sudarymo;

30.2.5. inicijuoja pritaikyto ar (ir) perspektyvinio valgiaraščio rengimą;

30.2.6. raštu tvirtina pritaikyto maitinimo ir perspektyvinį valgiaraščius;

30.2.7. atsako už patvirtinto perspektyvinio valgiaraščio viešinimą įstaigos interneto svetainėje;

30.2.8. raštu tvirtina patiekalų receptūras ir technologinius gamybos aprašymus;

30.2.9. nustato įstaigos maisto produktų priėmimo (išdavimo, sandėliavimo) tvarką;

30.2.10. nustato nemokamą maitinimą Įstaigoje gaunantiems vaikams nemokamo maitinimo teikimo tvarką įstaigoje ir maisto daaviniais – maisto produktais ar pagamintu maistu, esant teisės aktuose nustatytiems aplinkybėms;

30.2.11. atsako už maisto paramos programų vykdymą ir apskaitą (paraiškų, ataskaitų pildymas, tikslinimas);

30.2.12. bendrauja su išorės kontroliuojančiomis institucijomis;

30.2.13. nustato vidaus tvarką tiek darbuotojams, tiek vaikų tėvams, kad vyktų sklandus ir nepertraukiamas maitinimo organizavimo procesas;

30.2.14. prižiūri, kad gamybinės, maisto produktų sandėliavimo, darbuotojų persirengimo patalpos būtų tvarkingos ir prižiūrėtos, atitiktų teisės aktų reikalavimus;

30.2.15. prižiūri, kad prietaisai ir įrenginiai, naudojami gamyboje, būtų techniškai tvarkingi ir eksploatuojami teisės aktų nustatyta tvarka;

30.2.16. atsako ir skiria atsakingą darbuotoją už:

- maisto produktų (prireikus – ir maitinimo paslaugos) pirkimą;
- maisto produktų (prireikus – ir maitinimo paslaugos) sutarčių sudarymą, užtikrinant racionalų lėšų naudojimą, prioritetą teikiant centralizuoto pirkimo sutarčių sudarymui;

- maisto paramos programų vykdymą ir apskaitą (paraiškų, ataskaitų pildymas, tikslinimas);
- vandens laboratorinių tyrimų bei termometrų, svarstyklių galiojančia metrologine patikra;

30.2.17. ne vėliau kaip prieš mėnesį informuoja maitinimo organizavimo specialistą ir įstaigos sandėlininką apie poreikį atlikti produktų asortimento, kiekių ir techninių reikalavimų įvertinimą naujai organizuojamiems maisto produktų pirkimams.

30.3. Maitinimo organizavimo specialistas:

30.3.1. sudaro valgiaraščius;

30.3.2. sudaro valgiaraščius – reikalavimus;

30.3.3. sudaro pritaikyto maitinimo valgiaraščius, juo vadovaujantis pagal vaiko atstovų pateiktą prašymą, bei gydytojo išduotą vaiko sveikatos pažymą.

30.3.4. teisės aktuose numatyta tvarka, sudaro nemokamo maitinimo valgiaraščius;

30.3.5. teisės aktuose numatyta tvarka, kai negalima užtikrinti nemokamą maitinimą gaunančių vaikų maitinimo, organizuoja maisto davinių išdavimą;

30.3.6. rengia valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūras ir gamybos technologinius aprašymus, pateikia įstaigos direktoriui tvirtinti bei kopijas perduoda virtuvės darbuotojams;

30.3.7. nustatytu laiku, suderintu su įstaigos direktoriumi, užfiksuoja vaikų lankomumo duomenis ir pagal juos rengia valgiaraštį – reikalavimą;

30.3.8. pagal kompetenciją, teisės aktuose nustatyta tvarka prižiūri, kad vaikų maitinimas atitiktų teisės aktų numatytus reikalavimus;

30.3.9. ugdymo įstaigai gavus nekokybiškus maisto produktus ir/arba žaliavas, kurių nesutinka pakeisti tiekėjas, pateikia informacinį pranešimą (Priedas Nr. 5 „Pranešimas dėl gautos netinkamos produkcijos“) Alytaus miesto savivaldybės Visuomenės sveikatos biuro direktoriui;

30.3.10. nerečiau kaip vieną kartą per mėnesį tikrina savikontrolės žurnalų pildymą, atlikus patikrinimą, pasirašo. Apie pastebėtus neatitikimus reikalavimams informuoja už savikontrolės žurnalo pildymą atsakingus asmenis;

30.3.11. konsultuoja maitinimo klausimais įstaigos darbuotojus ir lankančių ugdymo įstaigą vaikų atstovus;

30.3.12. dalyvauja įstaigos darbuotojų ir/ar ugdymo įstaigas lankančių vaikų atstovų susirinkimuose, kurių metu pristato pasikeitimus susijusius su maitinimo organizavimu;

30.3.13. ne rečiau kaip kartą per metus, vadovaujantis GHPT, atlieka vidaus auditus;

30.3.14. periodiškai mėnesio eigoje ir privalomai mėnesio pabaigoje sutikrina ar atitinka valgančiųjų skaičius sistemose: el. dienyne „Mūsų darželis“ ir IS „Biudžetas VS“;

30.3.15. prieš prasidedant naujai savaitei, el. dienyne „Mūsų darželis“ suveda ateinančios savaitės valgiaraštį;

30.3.16. rengia centralizuotu būdu nupirktų maisto produktų Pagrindines sutartis;

30.3.17. peržiūri ir jeigu reikia koreguoja įstaigos viešųjų pirkimų būdu perkamus maisto produktus, kiekius bei jų technines specifikacijas;

30.3.18. atlieka kitas funkcijas, kurios numatytos pareigybių aprašyme.

30.4. Visuomenės sveikatos specialistas:

30.4.1. VSSIS sistemoje analizuoja vaikų formas E027-1, informuoja įstaigos direktorių apie formose pateiktą vaikų sveikatos būklę bei rekomendacijas, susijusias su maitinimo organizavimu;

30.4.2. atlieka maisto išdavimo iš virtuvės ir maisto pateikimo vaikams priežiūrą, vadovaujantis SAM patvirtintu maitinimo organizavimo tvarkos aprašu;

30.4.3. stebi ir analizuoja maitinimo procesą, maisto patiekimo vietoje. Pastebėjus neatitikimus informuoja maitinimo organizavimo specialistą, bei įstaigos direktorių;

30.4.4. inicijuoja ir/ar organizuoja sveikatai palankaus maisto pristatymus, degustacijas, veda pažintinius užsiėmimus;

30.4.5. nuolat bendradarbiauja su maitinimo organizavimo specialistu sveikatai palankios mitybos klausimais;

30.4.6. atlieka kitas funkcijas, kurios numatytos pareigybių aprašyme.

30.5. Maisto produktų sandėlininkas (įstaigos atsakingas darbuotojas):

30.5.1. atsako už maisto produktų užsakymus vadovaujantis sudarytomis maisto pirkimo sutartimis ir preliminariais valgiaraščių-reikalavimų duomenimis;

30.5.2. atsako už maisto produktų sandėliavimą, vykdo savikontrolę;

30.5.3. priima maisto produktus iš tiekėjų, patikrina maisto produktų kiekius, kainą, kokybę, tinkamumo vartoti terminą, atitiktį sąskaitai faktūrai ar kitam lydimajam dokumentui, maisto higienos ir ženklinimo reikalavimams ir kitiems teisės aktams;

30.5.4. atlieka maisto produktų sandėlio suderinimą, sutikrina „Biudžetas VS“ likučių ataskaitos duomenis su faktiniais maisto produktų likučiais ne rečiau kaip vieną kartą per mėnesį ir prireikus;

30.5.5. atlieka maisto produktų sandėlio inventurizaciją ir maisto produktų sandėlio perdavimą (jei yra būtinybė) įstaigoje (ar įstaigos padalinyje), vadovaudamasis Inventurizacijos taisyklėmis, patvirtintomis Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1999 m. birželio 3 d. nutarimu Nr. 719 „Dėl Inventurizacijos taisyklių patvirtinimo“;

30.5.6. gautas maisto produktų sąskaitas faktūras pateikia pasirašyti Įstaigos direktoriui ir suveda į „Biudžetas VS“, toliau jos tvarkomos pagal Įstaigos vidaus tvarkos taisykles;

30.5.7. pusryčiams skirtus maisto produktus ir pietums skirtus maisto produktus, kuriuos laiko atžvilgiu būtina pradėti ruošti iki sužinant einamos dienos valgančiųjų skaičių, išduoda pagal preliminarųjį valgiaraštį-reikalavimą, kitus produktus – pagal valgiaraštį-reikalavimą;

30.5.8. pagal valgiaraštį-reikalavimą išduoda maisto produktus į virtuvę (atsiima iš virtuvės). Palyginęs pagal preliminarųjį valgiaraštį-reikalavimą išduotus maisto produktus ir jų kiekius su valgiaraštyje-reikalavime nurodytais maisto produktais ir jų kiekiais ir nustatęs, kad į virtuvę buvo atiduota per daug maisto produktų, atsiima maisto produktus iš virtuvės, virėjui nurodęs, kokių ir kiek maisto produktų turi grąžinti į maisto sandėlį arba nustatęs, kad į virtuvę buvo atiduota per mažai maisto produktų ar (ir) per maži jų kiekiai, į virtuvę išduoda trūkstantis maisto produktus;

30.5.9. atsako už „Biudžetas VS“, patvirtintų valgiaraščių-reikalavimų nurašymą laiku, t. y. kiekvieną darbo dieną;

30.5.10. atsako už „Biudžetas VS“, nurašytų valgiaraščių atspausdinimą ir perdavimą Įstaigos direktoriaus tvirtinimui ir pateikimą virtuvės personalui;

30.5.11. įstaigos direktoriaus prašymu pateikia atitinkamo laikotarpio maisto produktų asortimentą ir kiekius maisto produktų pirkimams;

30.5.12. seka maisto produktų sutarčių vertes ar kitas maisto produktų sutarčių sąlygas ir informuoja Įstaigos direktorių ir maitinimo organizavimo specialistą apie maisto produktų sutarčių vertės išpirkimą ar esminės maisto produktų sutarties sąlygos pažeidimą;

30.5.13. informuoja įstaigos direktorių, maitinimo organizavimo specialistą apie valgiaraščio - reikalavimo, maisto saugos ir higienos neatitiktį;

30.5.14. bendradarbiaudamas su maitinimo organizavimo specialistu, planuoja reikalingų žaliavų ir maisto produktų kiekius einamiems metams.

30.6. Virėjas (įstaigos atsakingas darbuotojas):

30.6.1. laikydamasis Taisyklių reikalavimų gamina maistą pagal perspektyvinį valgiaraštį-reikalavimą ir valgiaraštį-reikalavimą, patiekalo receptūras ir gamybos technologijos aprašymus;

30.6.2. planuoja maitinimų (pusryčių, pietų, vakarienės ir pan.) patiekalų ruošimą taip, kad kuo labiau būtų išvengta maisto produktų ekonominių ir maistingų medžiagų nuostolių ir nebūtų trikdomas maitinimo organizavimo procesas;

30.6.3. priima maisto produktus iš sandėlio. Priimdamas produktus patikrina, ar produktų kiekis išduodamas vadovaujantis preliminarium valgiaraščiu-reikalavimu ar valgiaraščiu-reikalavimu, taip pat ar produktai kokybiški;

30.6.4. gražina maisto produktų kiekius, kurie susidarė palyginus pagal preliminarų valgiaraštį-reikalavimą išduotus maisto produktus ir jų kiekius su valgiaraštyje-reikalavime nurodytais maisto produktais ir jų kiekiais, nustatius, kad į virtuvę buvo atiduota per didelis maisto produktų kiekis ir kuriuos nurodo sandėlininkas. Gražindamas maisto produktus virėjas turi vadovautis valgiaraščiureikalavimu ar preliminarium valgiaraščiu-reikalavimu, taip pat turi įsitikinti, kad produktai būtų tokios būklės, kad būtų tinkami sandėliuoti nepažeidžiant higienos normų reikalavimų;

30.6.5. atsako už priimtų maisto produktų tinkamą saugojimą ir naudojimą;

30.6.6. kartu su maitinimo organizavimo specialistu atlieka kontrolinius maisto produktų (patiekalų) virimus (kepimus, svėrimus);

30.6.7. atsako už tikslų maisto produktų (patiekalų) atidavimą į grupes pagal valgiaraščius-reikalavimus ar technologinius aprašymus ir valgančiųjų skaičių;

30.6.8. maisto produktus ir patiekalus į grupes atiduoda pagal nustatytą maisto atsiėmimo grafiką. Maisto ruošimą planuoja taip, jog patiekalas nebūtų paruoštas anksčiau nei pusvalandis iki maisto išdavimo. Karštas patiekalas turi būti išduodamas ne žemesnės nei + 68° C temperatūros;

30.6.9. atsako už pagaminto maisto kokybę, patiekalo atitiktį technologinei kortelei, porcijų skaičių, maisto gaminimo ir išdavimo higieną;

30.6.10. nuosekliai laikosi Taisyklių reikalavimų, stebi, fiksuoja ir kontroliuoja svarbius valdymo taškus;

30.6.11. nuosekliai laikosi maisto tvarkymo procesų etapų, kad būtų išvengta žaliavų ir pagamintos produkcijos kryžminės taršos;

30.6.12. informuoja Įstaigos direktorių, maitinimo organizavimo specialistą apie nekokybiškus maisto produktus, valgiaraščio reikalavimo, maisto saugos ir higienos normų neatitiktį;

30.6.13. pastebėjęs technologinėje kortelėje ar jos aprašyme klaidą, informuoja maitinimo organizavimo specialistą;

30.6.14. matuoja ir fiksuoja patiekalų šiluminio apdorojimo temperatūrą;

30.6.15. vadovaujantis ugdymo įstaigoje patvirtinta maisto atliekų utilizavimo tvarka atlieka maisto likučių utilizavimą.

30.7. Mokytojo padėjėja (-jos) (įstaigos atsakingas darbuotojas):

30.7.1. paruošia vaikų maitinimo vietą: nuvalo šlapiuoju būdu, prireikus – dezinfekuoja stalus prieš serviravimą, serviruoja vaikų maitinimui skirtus stalus, jei pagal ugdymo programą nenumatyta, kad patys vaikai gali serviruoti stalus;

30.7.2. parsineša maistą į grupę iš virtuvės tam skirtuose ženklintuose induose su dangčiais pagal sudarytą maisto išdavimo grafiką;

30.7.3. atsako už grupės inventorius ženklinimą;

30.7.4. organizuojant vaikų maitinimą, dėvi specialią aprangą;

30.7.5. nurenka stalus, plauna indus po kiekvieno valgymo, prižiūri jog nebūtų naudojami pažeisti, netinkami indai ir sutvarko maitinimo patalpą;

30.7.6. informuoja Įstaigos direktorių, maitinimo organizavimo specialistą apie valgiaraščio reikalavimo, maisto saugos ir higienos reikalavimų neatitiktį.

30.8. Mokytoja (-jos) (įstaigos atsakingas darbuotojas):

30.8.1. kiekvieną darbo dieną įstaigoje nustatytu laiku, surenka duomenis apie atvykusių vaikų skaičių ir pateikia informaciją telefonu maitinimo ir higienos priežiūros specialistei;

30.8.2. atsako už maisto (patiekalo) porcijos pateikimą vaikui. Porcijos dydis nurodomas valgiaraštyje (skelbiamas vaikų priėmimo-nusirengimo patalpoje);

30.8.3. organizuojant vaikų maitinimą;

30.8.4. informuoja Įstaigos direktorių, maitinimo organizavimo specialistą apie valgiaraščio reikalavimo, maisto saugos ir higienos reikalavimų neatitiktį.

VI. VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

31. Vaikai maitinami pagal valgiaraščius, patvirtintus įstaigos direktoriaus.

32. Vaikų maitinimo valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams, nustatytas Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakyme Nr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“, bei į vaikų buvimo įstaigoje trukmę. Valgiaraščių energinė ir maistinė vertė nuo normų gali nukrypti ne daugiau nei penkis procentus.

33. Valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 dienų laikotarpiui.

34. Valgiaraščiuose prie kiekvieno patiekalo nurodytas jo kiekis (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.

35. Valgiaraščiuose nurodomi pusryčiams, pietums, pavakariams (priešpiečiams), vakarienei patiekiami patiekalai, patiekalų kiekiai (g), maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai (g)) ir energinė vertė (kcal), taip pat kiekvienos dienos vidutinė maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai (g)) ir energinė vertė (kcal) 1,5–3, 4–7 metų amžiaus. „Pienas vaikams“ ir (ar) vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programų maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami.

36. Vaikų nuo 1,5 iki 7 metų amžiaus maitinimo valgiaraščiai sudaromi savarankiškai maitinimo paslaugos teikėjo, vadovaujantis šio Tvarkos aprašo reikalavimais ir yra derinami Vadovas, jo įgaliotas asmuo ar maitinimo paslaugos teikimo pradžios pateikia valgiaraščius derinti Valstybinei teritorinei maisto ir veterinarijos tarnybai. Valgiaraščiuose nurodomos savaitės ir savaitės dienos, lopšelio-darželio darbo laikas, kiekvieno vaikų maitinimo laikas.

37. Galimi nežymūs valgiaraščio – reikalavimo pakeitimai nepildant priedo Nr. 4, kai:

37.1. keičiamas tos pačios savaitės valgiaraštis – reikalavimas į kitos dienos (pvz. Pirmos savaitės pirmadienio valgiaraštis – reikalavimas keičiamas į Pirmos savaitės antradienio valgiaraštį – reikalavimą);

37.2. atliekant minimalius keitimus, pvz., pakeitus vieną tos pačios maisto produktų grupės maisto produktą ar patiekalą kitu maisto produktu ar patiekalu, kai maisto produkto ar patiekalo maistinė vertė išlieka tokia pati, o energinė vertė nenukrypsta daugiau nei 5 (penkis) procentus.

38. Nenumatyti didesni valgiaraščio – reikalavimo pakeitimai galimi įstaigos direktoriui patvirtinus Priedą Nr. 5 „Valgiaraščio pakeitimo suderinimo aktas“.

39. Valgiaraštis – reikalavimas, tvirtinamas ugdymo įstaigos direktoriaus bei pasirašomas maitinimo organizavimo procese dalyvaujančių įstaigos darbuotojų (sandėlininko, virtuvės darbuotojo ir maitinimo organizavimo specialisto).

40. Valstybinė teritorinė maisto ir veterinarijos tarnyba apskrityse valgiaraščius įvertina per dvidešimt darbo dienų nuo jų gavimo. Esant poreikiui, Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba apskrityje gali paprašyti išsamesnės informacijos, kurios reikia valgiaraščiams įvertinti. Vertinimo rezultatai surašomi Valgiaraščio vertinimo pažymyje (2 egzemplioriais). Kiekvienas suderintų valgiaraščių lapas turi būti pažymėtas Valstybinės teritorinės maisto ir veterinarijos tarnybos apskrityje žyma.

41. Pasikeitus valgiaraščiams, jie turi būti pakartotinai derinami su Valstybine maisto ir veterinarijos tarnyba apskrityje. Atliekant nereikšmingus keitimus, t. y. pakeitus vieną maisto produktą ar patiekalą tos pačios maisto produktų grupės kitu maisto produktu ar patiekalu, kai maistinė vertė nepablogėja, o energinė vertė pasikeičia ne daugiau kaip dešimt procentų, valgiaraščių pakartotinai derinti su visuomenės sveikatos centru apskrityje nereikia.

42. Maitinimo organizavimo ir higienos priežiūros specialistas (jo nesant – kitas Vadovo įgaliotas asmuo) pagal kompetenciją prižiūri, kad vaikų maitinimas būtų organizuojamas pagal Tvarkos aprašo reikalavimus.

VI. MAISTO BLOKO PATALPŲ IR ĮRANGOS PRIEŽIŪRA

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

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

45. Langu stiklai, šviestuvai turi būti valomi pagal reikmes, bet ne rečiau kaip du kartus per metus.

46. Kenkėjų kontrolė ir naikinimas atliekami teisės aktų nustatyta tvarka. Naudojami valikliai, dezinfektantai, kiti biocidai turi būti teisės aktų nustatyta tvarka leistini naudoti Lietuvos Respublikoje.

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

48. Maisto bloko patalpos turi atitikti higienos ir sanitarijos normų reikalavimus, turėti atskirą įėjimą.

VII. SKYRIUS BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

49. Lopšelyje-darželyje vaikų maitinimo organizavimo atsakomybės pasiskirstymas - už:

49.1. kokybišką valgiaraščių sudarymą – maitinimo organizavimo specialistas (Alytaus m. savivaldybės Visuomenės sveikatos biuro darbuotojas);

49.2. kokybišką maisto produktų užsakymą – maisto produktų sandėlininkas;

49.3. kokybišką patiekalų gaminimą – virėjos;

- 49.4. kokybiškos maitinimo paslaugos teikimą – mokytojai ir mokytojų padėjėjai,
- 49.5. informacinėse sistemose vaikų maitinimo duomenų tikslingą apskaitą - direktoriaus pavaduotoja ugdymui;
- 49.6. tėvų lėšų, skirtų ugdytinių maitinimui, tikslingą apskaitą – buhalterinės apskaitos specialistas;
- 49.7. Aprašo sąlygų vykdymą – direktorius.
50. Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalas lopšelyje-darželyje saugomas dvejus metus.
51. Vidaus audito atlikimas įstaigoje inicijuojamas Maitinimo organizavimo specialisto, kuriame dalyvauja pats ir įstaigos direktoriaus įsakymu paskirtas (-i) atsakingas (-i) asmuo (-ys) (šis asmuo (-ys) negali būti tiesiogiai susiję su maitinimo organizavimo procesais ugdymo įstaigoje) arba pats ugdymo įstaigos direktorius. Vidaus auditas atliekamas periodiškai, ne rečiau nei kartą per metus, bet gali būti atliekamas ir dažniau. Vidaus audito metu atliekamas patikrinimas, kurio metu nustatoma ar buvo laikomasi teisės aktų ir higienos reikalavimų ar efektyviai vykdoma kontrolė ir ar buvo tinkamai registruojami rezultatai. Vidaus auditas atliekamas vadovaujantis Geros higienos praktikos taisyklių klausimynu. Pabaigus vidaus auditą, audito komisijos nariai, įstaigos direktoriui pateikia apžvalgą apie audito eigą, pastabas, pastebėjimus, nurodo audito metu nustatytus trūkumus ar pažeidimus ir pateikia išvadas bei suderina korekcinius veiksmus.
52. Visi maistą tvarkantys ir sąlytį su maistu turintys darbuotojai turi turėti asmens medicinos knygeles, reguliariai tikrinti sveikatą teisės aktų nustatyta tvarka bei išklaušę privalomųjų higienos žinių programą ir turėti atitinkamus pažymėjimus.
53. Įstaigos direktorius supažindina darbuotojus ir vaikų tėvus (globėjus) su Aprašu.
54. Aprašą keičia ar naikina lopšelio-darželio direktorius.
55. Vaikų maitinimo organizavimo įstaigose kontrolę pagal kompetenciją atlieka Alytaus miesto savivaldybės administracijos Centralizuotas vidaus audito skyrius, Alytaus miesto savivaldybės kontrolės ir audito tarnyba, kitos teisės aktuose nustatytos institucijos.

PRITARTA

Lopšelio-darželio tarybos

2023-02-22 nutarimu

(protokolas Nr. L-73-(1.3.))

Alytaus lopšelio-darželio „Nykštukas“
Direktorei
Daivai Rekštienei

PRAŠYMAS
DĖL LEIDIMO UGDYMO ĮSTAIGOJE MAITINTIS IŠ NAMŲ ATSINEŠTU MAISTU

20 ____ m. _____ mėn. ____ d.
Alytus

Prašau, kad mano sūnus / dukra _____
(Vaiko vardas, pavardė, grupė)
lankančiam _____ grupę, maitintis namuose pagamintu ir iš namų atsineštu maistu.

Tėvų įsipareigojimai:

1. Prisiimu visišką atsakomybę už namuose paruoštų patiekalų saugą ir kokybę.
2. Susipažinau su draudžiamais maisto produktais išvardytais Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymo V-964 „Dėl vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ aktuali redakcija.
3. Sutinku, kad iš namų atneštas maistas bus laikomas įstaigos virtuvės šaldytuve iki reikiamo maitinimo laiko.
4. Indai, kuriuose bus atnešamas maistas bus paženklinėti nurodant vaiko vardą pavardę bei grupę ir pritaikyti maistui laikyti bei šildyti mikrobangų krosnelėje.
5. Sutartį dėl leidimo atnešti maistą iš namų – pasirašiau.

(vaiko atstovo parašas, vardas, pavardė)

Alytaus lopšelio-darželio „Nykštukas“
Direktorei
Daivai Rekščienei

PRAŠYMAS
DĖL PRITAIKYTO MAITINIMO VALGIARAŠČIO TAIKYMO

20 ____ m. _____ mėn. ____ d.
Alytus

Prašau, kad mano sūnus / dukra _____
(vaiko vardas, pavardė) lankantis/i _____ grupę, būtų maitinamas/a, pagal
individualų pritaikyto maitinimo valgiaraštį.
Pridedame sveikatos pažymą su gydytojo rekomendacijomis.

(vaiko atstovo vardas, pavardė, parašas)

Alytaus lopšelio-darželio „Nykštukas“
Direktorei
Daivai Rekščienei

**PRAŠYMAS
DĖL PRITAIKYTO MAITINIMO VALGIARAŠČIO ATSIŠAKYMO**

20 ____ m. _____ mėn. ____ d.
Alytus

Atsižvelgiant į vaiko sveikatos pažymoje pateiktas gydytojo rekomendacijas, prašau, **neorganizuoti** mano sūnaus/dukros _____ maitinamo pagal individualų valgiaraštį.

Prašau, maitinimą organizuoti pagal patvirtintą ir ugdymo įstaigoje taikomą bendrą valgiaraštį.

(vaiko atstovo vardas, pavardė, parašas)

TVIRTINU
Alytaus lopšelio-darželio
„Nykštukas“
Direktorius

DIENOS VALGIARAŠČIO PAKEITIMO SUDERINIMO AKTAS

20 ___ m. _____ mėn. ___ d.
Alytus

Atsižvelgiant į susidariusią situaciją: _____

20 ___ m. _____ d. valgiaraštyje, ___ savaitės _____ (dienos) patiekalas/
produktas/pusryčių /pietų/vakarienės meniu _____

keičiamas į patiekalą/produktą/pusryčių/pietų/vakarienės meniu _____

SUDERINTA:

Maisto produktų sandėlininkė Nijolė Gudaitienė

Maitinimo organizavimo ir higienos priežiūros specialistė Ingrida Živelytė-Tahiraj

Virėja

ALYTAUS LOPŠELIS-DARŽELIS „NYKŠTUKAS“

(Darbuotojo vardas, pavardė, pareigos)

Alytaus miesto savivaldybės
Visuomenės sveikatos biuro
Direktoriui

PRANEŠIMAS DĖL GAUTOS NEKOKYBIŠKO/NETINKAMOS PRODUKCIJOS

20 ____ m. _____ mėn. ____ d.
Alytus

Informuoju, jog tiekėjas pristatė nekokybiškus, netinkamus vartoti, neatitinkančius pirkimo sutartyse nurodytos produkcijos kokybinius ir kiekybinius reikalavimus (įvardinti kiek tiksliai kilogramų pristatė nekokybiškos produkcijos ir kokie išoriniai požymiai):

-
-
-
-

Pridedama sąskaita – faktūra bei nuotraukos įrodančios netinkamą produkciją.

(Parašas, vardas, pavardė)

ALYTAUS LOPŠELIS-DARŽELIS „NYKŠTUKAS“

MAISTO PRODUKTŲ TINKAMUMO/NETINAKMUMO VAIKO MITYBAI SĄRAŠAS

Informacija apie vaiko alergiją maistui

Grupės pavadinimas: _____

Vaiko vardas, pavardė: _____

Eil.nr.:	Produkto pavadinimas	Tinka (+) Netinka (-)	Komentaras, arba nurodoma kuo keisti
1.	Kiauliena		
2.	Triušiena		
3.	Kalakutiena		
4.	Pieniškos dešrelės (sudėtis: _____)		
5.	Virta dešra aukščiausia rūšis (sudėtis: _____)		
6.	Virtas kiaulienos forminis kumpis a/r. (sudėtis: _____)		
7.	Baltasis cukrus		
8.	Makaronai be kiaušinių iš kvietinių miltų		
9.	Grikių makaronai be glitimo (sudėtis: _____)		
10.	Makaronai be glitimo (sudėtis: _____)		
11.	Saulėgrąžų aliejus		
12.	Alyvuogių aliejus		
13.	Miltai kvietiniai		
14.	Miltai be glitimo (sudėtis: _____)		
15.	PKU miltai (sudėtis: _____)		
16.	Ruginiai miltai (sudėtis: _____)		
17.	Perlinės kruopos		
18.	Miežinės kruopos		
19.	Grikliai		
20.	Nekepinti grikliai		
21.	Kvietinės kruopos		
22.	Ryžiai		
23.	Kukurūzų kruopos		
24.	Sorų kruopos		
25.	Burnočio sėklos		
26.	Avižiniai dribsniai		
27.	Bolivinė balanda		
28.	Penkių grūdų dribsniai (sudėtis: _____)		

29.	Lęšiai		
30.	Grikių trapučiai (sudėtis:)		
31.	Kukurūzų trapučiai (sudėtis:)		
32.	Ryžių trapučiai (natūralūs)		
33.	Bulvių krakmolos		
34.	Lietuviški obuoliai		
35.	Obuoliai		
36.	Kriaušės		
37.	Bananai		
38.	Kiviai		
39.	Slyvos		
40.	Žalios vynuogės		
41.	Mėlynos vynuogės		
42.	Agurkai		
43.	Marinuoti agurkai (marinato sudėtis:)		
44.	Bulvės		
45.	Moliūgai		
46.	Batatai		
47.	Morkos		
48.	Svogūnai		
49.	Gūžiniai kopūstai		
50.	Rauginti kopūstai		
51.	Žiediniai kopūstai-kalafiorai		
52.	Brokoliai		
53.	Pekino kopūstai		
54.	Salotos „Aisberg“		
55.	Burokėliai		
56.	Marinuoti burokėliai (marinato sudėtis:)		
57.	Pomidorai		
58.	Švieži krapai		
59.	Cukinijos		
60.	Svogūnų laiškai		
61.	Porai		
62.	Pupelės		
63.	Žirniai (skaldyti)		
64.	Konservuoti žirneliai (sudėtis:)		
65.	Obuolių sultys		
66.	Bio bananų nektaras „Hipp“ be glitimo (sudėtis:)		
67.	Obuolių tyrelė (sudėtis:)		
68.	Obuolių ir bananų tyrelės (sudėtis:)		
69.	Spanguolių uogienė (sudėtis:)		
70.	Mėlynių uogienė (sudėtis:)		
71.	Šaldytos spanguolės		
72.	Bruknių uogienė		
73.	Obuolių džemas (sudėtis:)		
74.	Kefyras		

75.	Natūrali grietinė		
76.	Natūralus jogurtas		
77.	Jogurtas su mėlynėmis		
78.	Jogurtas su vyšniomis		
79.	Saldi varškės sūrelių masė (sudėtis: _____)		
80.	Varškė		
81.	Sviestas		
82.	Fermentinis sūris		
83.	Bandelė su obuoliu (sudėtis: _____)		
84.	Batonas (sudėtis: _____)		
85.	Bočių duona (sudėtis: _____)		
86.	Duona (sudėtis: _____)		
87.	Actas		
88.	Joduota druska		

Sąrašą užpildė _____

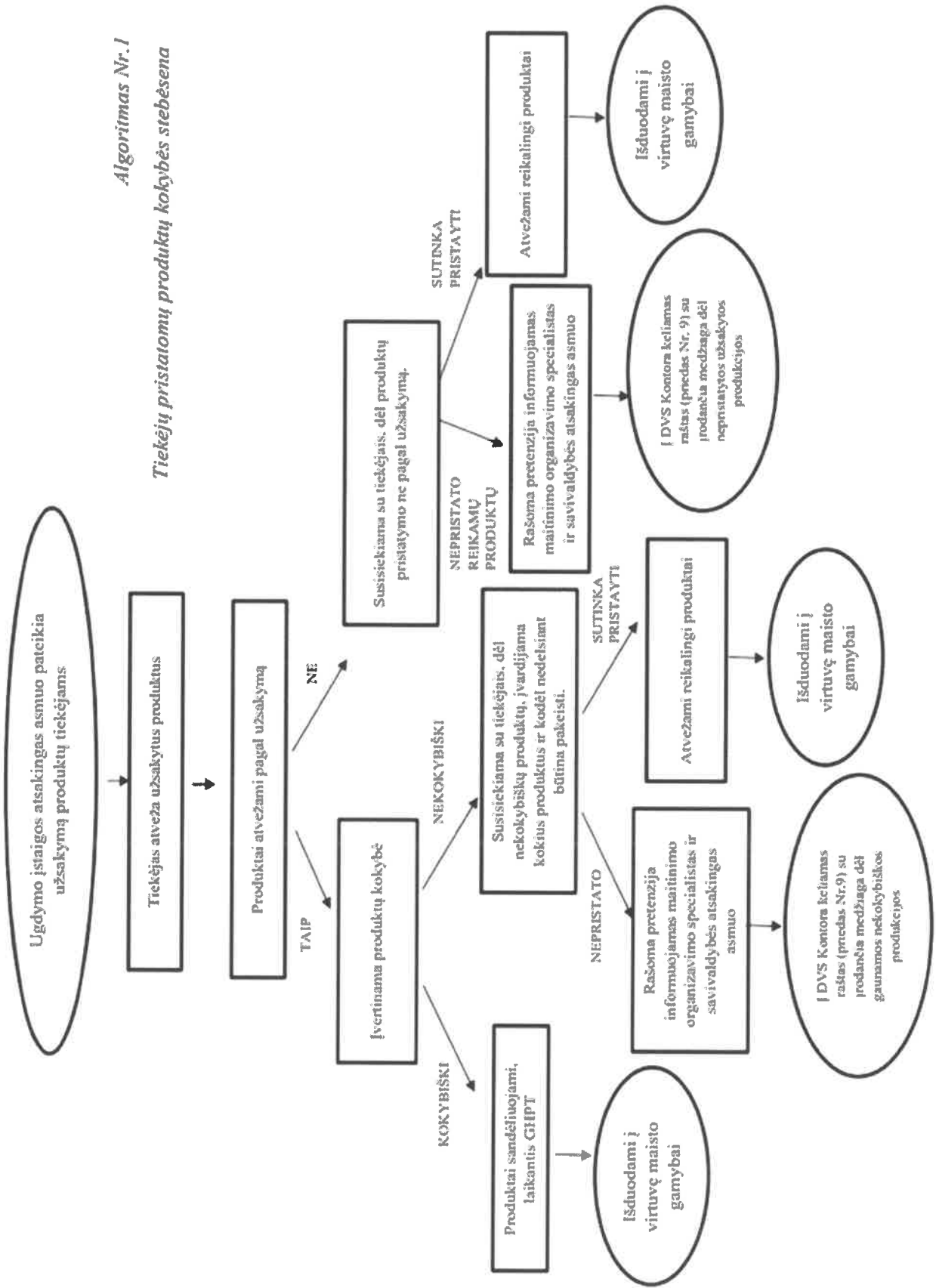
(vardas, pavardė, parašas, data)

*Suderinta su _____

(vardas, pavardė, parašas, data)

Pastabos/rekomendacijos _____

*Maisto produktus tinkančius vaiko mitybai rekomenduojama susiderinti su šeimos gydytoju arba alergologu



Algoritmas Nr. 1

Tiekėjų pristatomų produktų kokybės stebėseną

Algorimas Nr. 2

Maisto produktų išdavimas patiekalų gamybai

