PATVIRTINTA

Panevėžio lopšelio-darželio „Varpelis“

Direktoriaus 2022-09-19

Įsakymas NR.V-98

**PANEVĖŽIO LOPŠELIO-DARŽELIO „VARPELIS“**

**VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS**

**I skyrius**

**BENDROSIOS NUOSTATOS**

1. Panevėžio lopšelio-darželio „Varpelis“ (toliau-įstaiga) vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau-tvarkos aprašas) reglamentuoja ikimokyklinio ir priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimą įstaigoje.

2. Šio tvarkos aprašo tikslas-sudaryti sąlygas sveikatai palankiai vaikų mitybai, užtikrinti maisto saugą ir kokybę, patenkinti vaikų maisto fiziologinius poreikius, ugdyti sveikos mitybos įgūdžius.

**II skyrius**

**SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽtys**

3. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžtys:

**Cukrūs**-monosacharidai ir disacharidai, esantys maisto produkte.

**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.

**Patiekalas-**paprastai vienoje lėkštėje patiekiamas vartoti šaltas ar šiltas maistas.

**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.

**Pritaikytas maitinimas**-maitinimas, kuris užtikrina tam tikro sveikatos sutrikimo (alergija tam tikriems maisto produktams, virškinimo sistemos ligos ar remisinės jų būklės ir kt.) nulemtų, asmens individualių maisto medžiagų ir energijos poreikių patenkinimą, parenkant toleruojamus maisto produktus, jų gamybos būdą, konsistenciją ir valgymo režimą, ir yra raštiškai rekomenduojamas gydytojo.

**Šiltas maistas**-maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip +63 °C temperatūroje.

**Tausojantis patiekalas**-maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekcijos režimu, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

**Valgiaraštis**-numatomų patiekti vartoti dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

**III skyrius**

**VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI**

4. Lopšelio-darželio direktorius (toliau-Direktorius) yra atsakingas už vaikų maitinimo organizavimą ir šio Tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą.

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

6. Maisto produktų pirkimas organizuojama vadovaujantis Viešųjų pirkimų įstatymo nustatyta tvarka.

7. Maisto produktų inventorizacija įstaigoje atliekama 1 kartą į ketvirtį pagal inventorizacijos taisykles, patvirtintas Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimu.

8. Įstaigos gaunamos tėvų (globėjų) įmokos už maitinimo paslaugą apskaitomos kaip įstaigos gaunamos pajamos iš įmokų teisės aktų nustatyta tvarka.

9. Šio aprašo reikalavimai privalomi visiems įstaigoje dirbantiems ir maitinimo procese dalyvaujantiems asmenims.

10. Įstaigoje organizuojamos:

10.1. vaikų maitinimo paslaugos, už kurias Panevėžio miesto savivaldybės tarybos nustatytą užmokestį moka tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai);

10.2. nemokamas priešmokyklinio amžiaus 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 Panevėžio miesto savivaldybės tarybos nustatyta mokinių nemokamo maitinimo tvarka.

11. Nemokamas priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimas yra organizuojamas nuo tada, kai gaunamas Panevėžio miesto savivaldybės administracijos socialinės paramos skyriaus sprendimas dėl socialinės paramos mokiniui skyrimo. Nemokamas maitinimas skiriamas nuo mokslų metų pradžios iki mokslo metų pabaigos arba nuo informacijos apie priimtą sprendimą gavimo įstaigoje kitos dienos iki mokslo metų pabaigos. Nemokamas maitinimas tiekiamas tik mokslo dienomis iki gegužės 31d.:

11.1. priedą prie pietų sandėlininkas išduoda kartu su visais dienos produktais, kurie saugomi virtuvėje, nepažeidžiant maisto žaliavų ir produktų saugojimo sąlygų ir atiduodami į valgyklą iki 11.00val. ;

11.2. priedas prie nemokamų pietų kiekvieną dieną fiksuojamas nemokamo maitinimo akte (programa „Biudžetas VS“ maitinimo modulyje ir UAB „Avakompas“ kompiuterinės programos „Dietinis maitinimas“ valgiaraštyje).

12. Vaikams, pateikusiems gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E027-1), turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas.

13. 1-7 m. amžiaus vaikų maitinimo organizavimas:

13.1. vaikai turi būti maitinami ne rečiau kaip kas 3,5 val. pagal valgiaraščius. Vaikai valgo pusryčius, pietus ir vakarienę. Priedas prie pietų išskirtinais atvejais duodamas tik atskiru direktoriaus įsakymu.

13.2. Kiekvienais mokslo metais įstaigos vaikų maitinimo ir higienos administratorius, atsižvelgdamas į sezoniškumą ir į grupių dienos ritmą, parengia maisto atsiėmimo grafikus. Maitinimo grafikas turi būti sudaromas tokiame laiko intervale:

13.2.1. pusryčiai-nuo 8.30 vai. iki 8.45 vai.;

13.2.2. pietūs-nuo 12.00 iki 12.15 vai.;

13.2.3. vakarienė-nuo 16.00 vai. iki 16.15 vai.;

13.2.4. karantino, ekstremalios situacijos metu grafikas gali būti keičiamas pagal susidariusias sąlygas.

14. Maisto išdavimo grafikas yra pakabinamas prie virtuvės maisto atsiėmimo langelio.

15. 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 ikimokyklinio ugdymo įstaigoje sudaromos jungtinės grupės, valgiaraščiai sudaromi vadovaujantis 4-7 m. vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis.

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

16.1. karantino, ekstremalios situacijos metu atsižvelgiant į Lietuvos Respublikos vyriausybės priimtus nutarimus, išlaikant saugų atstumą 2 m. tarp vaikų ir valgant atskirais srautais.

17. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas turi atitikti vaikų amžių ir sveikos mitybos rekomendacijas. Maisto patiekimas turi atitikti Tvarkos aprašo 6 priedo reikalavimus.

18. Pusryčiams vaikas turi gauti 20-25 proc., pietums-30-35 proc., vakarienei-20-25 proc., priešpiečiams, pavakariams-po 10 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo, nustatyto Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakymu Nr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“ (toliau- rekomenduojamos paros normos), jei tokie maitinimai numatyti valgiaraščiuose.

19. Vaikų maitinimui mokyklose draudžiamos naudoti 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; pieno produktai su alyvpalmių aliejumi; kramtomoji guma; gazuoti gėrimai; energiniai gėrimai; maisto produktai, papildyti B grupės vitaminais; 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; arbata, kurioje yra pluoštinių kanapių dalių (išskyrus sėklas); 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 davinius); rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto davinius); strimelės, pagautos 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 volioti 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. Jei gydytojo raštiškuose nurodymuose formoje Nr. E027-1 „Mokinio sveikatos pažymėjimas“, patvirtintoje Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2004 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. V-951 „Dėl Elektroninės statistinės apskaitos formos Nr. E027-1 „Mokinio sveikatos pažymėjimas“ patvirtinimo (toliau-Forma Nr. E027-1) rekomenduojami vartoti šiame punkte išvardyti maisto produktai, draudimas netaikomas tik vaiko (-ų), kuriam (-iems) pateikti gydytojo raštiški nurodymai (Forma Nr. E027-1).

20. 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.

21. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

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

21.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas ir įvairus;

21.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams. Maisto pervirimas, perkepimas, prideginimas draudžiamas;

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

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

21.6. kiekvieną dieną turi būti patiektas patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų. Bendrojo ugdymo programas vykdančiose įstaigose patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų patiekiamas pagal Tvarkos aprašo 36 punkto nuostatas;

21.7. daržovės (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras turi sudaryti ne mažiau kaip 1/3 patiekalo svorio. Jei vaikai maitinimų metu turi galimybę patys įsidėti maisto, šio papunkčio nuostatos netaikomos;

21.8. jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa ar žuvis ir virtuvėje yra sąlygos ją sumalti, ji turi būti malama patiekalo gaminimo dieną;

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

21.10. karštas pietų patiekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštinės daržovės, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Karštame pietų patiekale iš augalinės kilmės maisto produktų gali būti tik daug baltymų ar angliavandenių turinčių produktų. Su karštu pietų patiekalu turi būti patiekiamos daržovės (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras;

21.11. valgymo metu ant stalų neturi būti padėta druskos, cukraus, pipirų, garstyčių;

21.12. pienas ir kiti gėrimai vaikams neteikiami šalti, rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip 15oC;

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

21.14. maistas turi būti patiekiamas estetiškai;

21.15. rekomenduojama sriubą tiekti papildomo maitinimo metu;

21.16. patiekalų gamyboje naudojamoje valgomojoje druskoje turi būti 20-40 mg/kg jodo.

21.17. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus, garnyrus ir šaltus užkandžius, ir atsižvelgiant į Tvarkos aprašo 7 priedo reikalavimus (reikalavimas netaikomas pritaikyto maitinimo valgiaraščiams);

22. Turi būti sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens (rekomenduojama kambario temperatūros, pvz., pilstomo iš geriamajam vandeniui skirtų indų, talpų, automatų ir pan.), net jei vaikai nemaitinami. Rekomenduojama sudaryti galimybę vaikams gauti ir karšto virinto geriamojo vandens. Vandeniui atsigerti turi būti naudojami asmeninio naudojimo arba vienkartiniai puodukai, stiklinaitės ar buteliukai.

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

24. Lopšelio – darželio grupėse, matomoje vietoje turi būti skelbiama:

24.1. einamosios savaitės valgiaraščiai (nurodant visus faktiškai patiekiamus maisto produktus, patiekalus, gėrimus ir užkandžius), skelbiami vaikų priėmimo-nusirengimo patalpoje;

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

24.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris **8 800 40 403** (skambinti maitinimo organizavimo klausimais), ši informacija skelbiama vaikų priėmimo-nusirengimo patalpoje;

24.4. juridinis ar fizinis asmuo, teikiantis vaikų maitinimo ir (ar) maisto produktų tiekimo paslaugas, informacija skelbiama vaikų priėmimo-nusirengimo patalpoje;

24.5. Tvarkos aprašas ir valgiaraščiai turi būti skelbiam lopšelio-darželio interneto svetainėje, turi būti skelbiama vieša prieiga: Tvarkos aprašas, juridinis ar fizinis asmuo, teikiantis vaikų maitinimo ir (ar) maisto produktų tiekimo paslaugas, ir valgiaraščiai, karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu turi būti skelbiama informacija apie vaikų maitinimo organizavimo sąlygas, jei jos keičiamos.

25. Įstaiga dalyvauja programoje „Vaisių ir daržovių“ bei „Pieno ir pieno produktų“ vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programoje, finansuojamose Europos Sąjungos ir Lietuvos Respublikos valstybės biudžeto lėšomis, kurios taikomos laikantis jas administruojančių institucijų nustatytos tvarkos ir reikalavimų.

26. Tėvai (kiti vaiko globėjai):

26.1. pateikdami prašymą įstaigos direktoriui turi teisę pasirinkti kiek kartų vaikas maitinsis įstaigoje;

26.2. apie planuojamus kito mėnesio maitinimų pakeitimus tėvai privalo informuoti iki einamo mėnesio priešpaskutinės darbo dienos;

26.3. jeigu vaikas nesuvalgo maisto, jo neštis į namus negalima;

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

27. Už maitinimo organizavimą atsakingas direktorius.

**28. Direktorius:**

28.1. teikia informaciją atsakingiems Panevėžio miesto savivaldybės ar kitų valstybinių institucijų darbuotojams reikalingą, kad būtų užtikrintas kokybiškas maitinimo organizavimas;

28.2. nustato mokesčio už vaikų maitinimą lengvatų, numatytų Panevėžio miesto savivaldybės tarybos sprendimais, taikymo Lopšelyje-darželyje tvarką;

28.3. pagal Panevėžio miesto savivaldybės tarybos sprendimais nustatytų darbuotojų pareigybių normatyvą paskirsto darbuotojams vaikų maitinimo organizavimo ir priežiūros funkcijas, parengia pareigybių aprašymus;

28.4. tvirtina maitinimo valgiaraščius;

28.5. skiria atsakingus asmenis už GHPT sistemos kontrolę.

**29. Vaikų maitinimo ir higienos administratorius:**

29.1. rašo kasdieninius valgiaraščius (pareikalavimus), kuriuose nurodo gaminamų patiekalų pavadinimus ir produktų kiekius;

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

29.3. ateinančios dienos valgiaraštį rašo iš vakaro su kompiuterine programa „Dietinis maitinimas“. Ateinančios dienos valgiaraštyje apskaičiuoja tik pusryčiams reikalingus produktų kiekius;

29.4. konkrečios dienos valgiaraštį pradedama skaičiuoti tada, kai kiekvieną rytą 9.00 mokytojos į dienyną surašo duomenis apie lankančių vaikų ir pasirenkamų maitinimų skaičių. Vaikų maitinimo ir higienos administratorius surinktus duomenis surašo dienyne;

29.5. apskaičiuoja kiek vaikų ir kokiais šifrais valgys ir duomenis pateikia virėjui;

29.6. surinkus duomenis apie vaikus, baigia rašyti valgiaraštį, pateikia jį direktoriui pasirašyti ir tuomet atiduoda jį sandėlininkui dėl likusių produktų, einamos dienos patiekalų gaminimui, atidavimo;

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

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

**30. Sandėlininkas:**

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

30.2. maisto sąskaitose-faktūrose prie produktų pavadinimų užrašo kodus ir įtraukia į sandėlio apskaitos dokumentus, pasirašytas sąskaitas-faktūras pateikia Panevėžio apskaitos centrui;

30.3. produktus iš sandėlio išduoda virėjoms tik pagal dienos valgiaraštį. Iš vakaro išduoda produktus ateinančios dienos pusryčiams, o likusius produktus patiekalams gaminti išduoda tik tada, kai vaikų maitinimo ir higienos administratorius pabaigia rašyti einamos dienos valgiaraštį;

30.4. kasdien vykdo tikslią maisto produktų gavimo ir išlaidų registraciją programoje „Biudžetas VS“ ;

30.5. Maisto produktus nurašo kiekvieną dieną pagal tos dienos valgiaraštį;

**31. Virėjas:**

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

31.2. pusryčius ruošia pagal vakarykštės dienos vaikų skaičių;

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

31.4. atlieka patiekalų kontrolinius svėrimus;

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

31.6. maistą į grupes ir valgyklą atiduoda tik pagal nustatytą maisto atidavimo grafiką;

31.7. matuoja ir fiksuoja termiškai apdoroto pasirinkto gaminio temperatūrą patiekalo viduje, esant neatitikimams registruoja savikontrolės dokumentuose, naudojamose įstaigoje.

32. Darbuotojai, kurių veikla susijusi su maisto produktų tvarkymu, išdavimu ir sandėliavimu prieš pradėdami dirbti turi pasitikrinti sveikatą Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka ir vėliau kas penkeri metai išklauso higienos įgūdžių mokymus ir turi turėti teisės aktų nustatyta tvarka, galiojantį sveikatos žinių atestavimo pažymėjimą.

33. Vaikų maitinimo procesą grupėje organizuoja ir už jį atsako grupės mokytoja.

34. Lopšelio-darželio taryba turi teisę patikrinti maitinimo procesą, virtuvę, valgyklą, maisto sandėlį ir patiekalų gamybos procesą.

**IV SKYRIUS**

**VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI**

35. Vaikų maitinimo valgiaraščiai turi būti 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. Valgiaraštyje nurodyti ir faktiškai patiekiami maisto produktai ar patiekalai gali skirtis, jei atliekami nereikšmingi vienkartiniai keitimai: vienas maisto produktas ar patiekalas pakeičiamas tos pačios maisto produktų grupės kitu maisto produktu ar patiekalu, kai maistinė vertė nepablogėja, o energinė vertė pasikeičia ne daugiau kaip dešimt procentų. Jei valgiaraštyje tie patys nereikšmingi vienkartiniai keitimai kartojasi, valgiaraštis turi būti pakeistas ir patvirtintas iš naujo.

36. Įstaigoje valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 darbo dienų laikotarpiui.

37. Valgiaraščiuose nurodomi pusryčiams, pietums, 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) 1-3, 4-7 metų amžiaus vaikams. Ikimokyklinio ugdymo mokykla, dalyvaujanti programoje „Pienas vaikams“ ir (ar) vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programoje, šių programų maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami.

38. Pasirinkti pietų metu turi būti patiekiami karštieji patiekalai: tausojantis patiekalas ir patiekalas, pagamintas tik iš augalinės kilmės maisto produktų. Valgiaraščiuose šie patiekalai ar patiekalas (jei tausojantis patiekalas yra pagamintas tik iš augalinės kilmės maisto produktų) pažymimi žodžiu „Tausojantis“ ir (ar) „Augalinis“. Jei pietų metu tiekiamas tik vienas karštasis pietų patiekalas, ne mažiau kaip pusė į pietų valgiaraščius (15 dienų) įtrauktų karštųjų pietų patiekalų turi būti tausojantys ir (ar) patiekalai, pagaminti tik iš augalinės kilmės maisto produktų.

39. Vaikų nuo 1 iki 7 metų amžiaus maitinimo amžiaus vaikų valgiaraščiai sudaromi (pasirinktinai):

39.1. pagal patiekalų receptūrų pavyzdžius, pateiktus interneto svetainėje adresu www.smlpc.lt/lt/mityba\_ir\_fizinis\_aktyvumas/rekomenduojami\_perspektyviniai\_valgiaraščiai arba <http://sam.lrv.lt/lt/veiklos-sritys/visuomenes-sveikatos-prieziura/mityba-ir-fizinis-aktyvumas-2/valgiarasciai-ir-technologines-korteles-ugdymo-bei-gydymo-istaigoms>;

39.2. pagal juridinių ir fizinių asmenų parengtus ir su Sveikatos apsaugos ministerija raštu suderintus patiekalų receptūrų rinkinius (rinkinyje turi būti pateiktas Sveikatos apsaugos ministerijos suderinimo raštas) ar jų ir šio Tvarkos aprašo 37 punkte pateiktų receptūrų kombinacijas;

39.3. savarankiškai maitinimo paslaugos teikėjo, vadovaujantis šio Tvarkos aprašo reikalavimais;

39.4. pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E027-1), turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas.

40. Valgiaraščiai derinami Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nustatyta tvarka.

41. Valgiaraščių, parengtų vadovaujantis šio Tvarkos aprašo tituliniame lape turi būti nurodytas įstaigos, kurioje organizuojamas maitinimas, pavadinimas ir kiekvienas lapas turi būti patvirtintas įstaigos vadovo ar jo įgalioto asmens parašais. Valgiaraščiai, parengti vadovaujantis šio Tvarkos aprašo 39.1 ir (ar) 39.2. papunkčiuose nurodytais šaltiniais, turi atitikti šiame Tvarkos apraše išdėstytus reikalavimus. Valgiaraščiuose nurodomos savaitės ir savaitės dienos, ikimokyklinio ugdymo mokyklos darbo laikas, kiekvieno vaikų maitinimo laikas. Visi valgiaraščio lapai turi būti sunumeruoti.

42. Valgiaraščiai turi būti parengti pagal Tvarkos aprašo 8 priede pateiktą valgiaraščio formos pavyzdį. Visi valgiaraščio lapai turi būti sunumeruoti (išskyrus titulinį) ir patvirtinti vadovo parašu ir spaudu, jei vadovas jį turi. Valgiaraštis turi būti aiškus (nurodyta tiksli patiekalų ar maisto produktų išeiga, pateikta visa reikalinga informacija be braukymų ar taisymų).

43. Ikimokyklinio ugdymo įstaigos vaikų maitinimo organizavimo ir higienos administratorius (jo nesant-kitas Vadovo įgaliotas asmuo) pagal kompetenciją prižiūri, kad vaikų maitinimas būtų organizuojamas pagal Tvarkos aprašo reikalavimus.

44. Lopšelis-darželis gali dalyvauti šiose Europos Sąjungos finansuojamose programose:

44.1. pieno produktų vartojimo vaikų ugdymo ir švietimo įstaigose programoje „Pienas vaikams“.

44.2. vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programoje.

V SKYRIUS

MOKESTIS UŽ MAITINIMO PASLAUGAS

45. Išlaidos vaikų mitybai padengti yra apskaičiuojamos vadovaujantis Panevėžio miesto savivaldybės tarybos 2022-07-11 sprendimu Nr. 1-234 „Dėl atlyginimo už vaikų, ugdomų pagal ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, išlaikymą savivaldybės ikimokyklinio ugdymo mokyklose nustatymo tvarkos aprašo patvirtinimo“ nuo 2022 m. rugsėjo 1 d.

46. Maitinimo šifrai:

46.1. lopšelio grupės vaiko mityba visą dieną – kodas 01 (2,83 €) ;

46.2. darželio grupės vaiko mityba visą dieną - kodas 02 (3,22 €);

46.3. lopšelio grupės vaiko mityba be pusryčių - kodas 10 (2,15 €) ;

46.4. darželio grupės vaiko mityba be pusryčių -kodas 11 (2,45 €) ;

46.5. lopšelio grupės vaiko mityba be vakarienės -kodas 10 (2,15 €);

46.6. darželio grupės vaiko mityba be vakarienės- kodas 11 (2,45 €);

46.7. lopšelio grupės vaiko mityba tik pietūs - kodas 07 (1,47 €);

46.8. darželio grupės vaiko mityba tik pietūs - kodas 08 (1,68 €);

46.9. priešmokyklinės grupės vaiko nemokami pusryčiai arba vakarienė - kodas 13 (0,77€ ir papildomi užkandžiai prie maitinimo už 0,41 €);

46.10. priešmokyklinės grupės vaiko pusryčiai ir vakarienė kodas 21 (1,54 €);

46.11. priešmokyklinės grupės vaiko nemokami pietūs - kodas 12 (1,68 € ir papildomi užkandžiai prie maitinimo už 0,53 €);

46.12. pietūs darbuotojams - kodas 90 ( 2,18 €).

47. Nustatyto dydžio mokestis yra mokamas už kiekvieną lankytą dieną. Mokėjimo dydis priklauso nuo tėvų pasirinkto dienos maitinimų skaičiaus ir maitinimo rūšių bei galimybės naudotis taikomomis mokesčio lengvatomis.

VI SKYRIUS

MAISTO BLOKO PATALPŲ IR ĮRANGOS PRIEŽIŪRA

48. 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.

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

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

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

52. Naudojami valikliai, dezinfekantai, kiti biocidai turi būti teisės aktų nustatyta tvarka leistini naudoti Lietuvos Respublikoje.

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

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

55. Visos maisto bloko patalpos valomos ir dezinfekuojamos pagal būtinumą arba sudarytą valymo ir dezinfekavimo darbų formą. Valymo ir dezinfekavimo darbai turi būti fiksuojami pagal patvirtintus savikontrolės dokumentus, naudojamus įstaigoje.

**VII SKYRIUS**

**BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS**

56.Lopšelyje-darželyje „Varpelis“ už vaikų maitinimo organizavimą atsako vaikų maitinimo ir higienos administratorius, dėl maisto kokybės užtikrinimo įsakymu paskirti darbuotojai.

57.Sandėlininkas atsakingas už produktų priėmimą, išdavimą, realizacijos terminus, dokumentus.

58. Visuomenės sveikatos specialistas, vykdantis sveikatos priežiūrą lopšelyje-darželyje „Varpelis“, pagal Tvarkos aprašo 1 priedo 2 punktą vertina vaikų maitinimo organizavimo atitiktį Tvarkos aprašo reikalavimams ir atitinkamos savivaldybės visuomenės sveikatos biuro direktoriaus nustatyta tvarka, bet ne rečiau kaip kartą per dvi savaites pildo Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalą. Nustatęs neatitikimų, juos užregistruoja Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnale (Tvarkos aprašo 2 priedas) ir nedelsdamas raštu apie tai informuoja maitinimo paslaugos teikėją, pranešimo kopiją pateikia vadovui. Maitinimo paslaugos teikėjas atsako už tai, kad nustatyti vaikų maitinimo organizavimo trūkumai būtų pašalinti nedelsiant. Nepašalinus neatitikimų per tą pačią dieną, visuomenės sveikatos specialistas apie tai praneša teritorinei Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai.

59. Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalas lopšelyje-darželyje „Varpelis“ saugomas dvejus metus.

60.Vaikų maitinimą Panevėžio lopšelyje-darželyje „Varpelis“ koordinuoja įstaigos direktorius.

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo

1 priedas

**VISUOMENĖS SVEIKATOS SPECIALISTO FUNKCIJOS, PRIŽIŪRINT MAITINIMO ORGANIZAVIMĄ LOPŠELYJE-DARŽELYJE**

1. Raštu informuoti lopšelio-darželio administraciją ir maitinimo paslaugų teikėjų darbuotojus, atsakingus už vaikų maitinimą, apie Formoje Nr. E027-1 pateiktus raštiškus nurodymus dėl vaiko maitinimo organizavimo per 5 darbo dienas nuo Formos Nr. E027-1 pateikimo.

2. Prižiūrėti maitinimo organizavimo atitiktį Tvarkos apraše nustatytiems reikalavimams:

2.1. ar vaikų maitinimui netiekiamos draudžiamos tiekti maisto produktų grupės (vertinamas tik vaikams patiekiamas maistas) (Tvarkos aprašo 19 punktas);

2.2. ar nepažeidžiami patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai (Tvarkos aprašo 21.1, 21.6, 21.10, 21.12, 21.17 papunkčiai);

2.3. ar sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens (Tvarkos aprašo 22 punktas);

2.4. ar vykdomi Tvarkos aprašo 23, 24, 25, 28 punktų reikalavimai;

2.5. ar pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E027-1) organizuojamas pritaikytas maitinimas (Tvarkos aprašo 12 punktas);

2.6. 2. ar valgiaraščiai sudaryti pagal reikalavimus (Tvarkos aprašo 35, 36 ir 37 punktai).

2.7. ar įstaigoje pietų metu tiekiami tausojantis ir augalinės kilmės maisto produktų patiekalai (Tvarkos aprašo 38 punktas).

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo

2 priedas

**(Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalo forma)**

**VALGIARAŠČIŲ IR VAIKŲ MAITINIMO ATITIKTIES PATIKRINIMO ŽURNALAS**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Data | Patikrinimo rezultatas  (*atitinka / neatitikties aprašymas*) | Siūlomas neatitikties taisymas | Neatitikties pašalinimo terminas  (data, val.) | Įvykdyta  (data, val.) | Tikrinusio asmens vardas, pavardė, parašas |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo

3 priedas

**MAISTO PRIEDŲ, KURIŲ NETURI BŪTI VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMUOSE MAISTO PRODUKTUOSE, SĄRAŠAS**

**1. Dažikliai**:

1.1. E 102 tartrazinas;

1.2. E 104 chinolino geltonasis;

1.3. E 110 saulėlydžio geltonasis FCF, apelsinų geltonasis S;

1.4. E 120 košenilis, karmino rūgštis, karminas;

1.5. E 122 azorubinas, karmosinas;

1.6. E 123 amarantas;

1.7. E 124 ponso 4R, košenilis raudonasis A;

1.8. E 127 eritrozinas;

1.9. E 129 alura raudonasis AC;

1.10. E 131 patentuotas mėlynasis V;

1.11. E 132 indigotinas, indigokarminas;

1.12. E 133 briliantinis mėlynasis FCF;

1.13. E 142 žaliasis S;

1.14. E 151 briliantinis juodasis BN;

1.15. E 155 rudasis HT;

1.16. E 180 litolrubinas BK.

**2. Konservantai ir antioksidantai**:

2.1. E 200 sorbo rūgštis;

2.2. E 202 kalio sorbatas;

2.3. E 203 kalcio sorbatas;

2.4. E 210 benzenkarboksirūgštis;

2.5. E 211 natrio benzoatas;

2.6. E 212 kalio benzoatas;

2.7. E 213 kalcio benzoatas;

2.8. E 220‒228 sieros dioksidas ir sulfitai.

**3. Saldikliai**:

3.1. E 950 acesulfamas K;

3.2. E 951 aspartamas;

3.3. E 952 ciklamatai;

3.4. E 954 sacharinai;

3.5. E 955 sukralozė;

3.6. E 957 taumatinas;

3.7. E 959 neohesperidinas DC;

3.8. E 960 steviolio glikozidai;

3.9. E 961 neotamas;

3.10. E 962 aspartamo-acesulfamo druska;

3.11. E 969 advantamas.

**4. Aromato ir skonio stiprikliai:**

4.1. E 620 glutamo rūgštis;

4.2. E 621 mononatrio glutamatas;

4.3. E 622 monokalio glutamatas;

4.4. E 623 kalcio glutamatas;

4.5. E 624 monoamonio glutamatas;

4.6. E 625 magnio glutamatas;

4.7. E 626 guanilo rūgštis;

4.8. E 627 dinatrio guanilatas;

4.9. E 628 dikalio guanilatas;

4.10. E 629 kalcio guanilatas;

4.11. E 630 inozino rūgštis;

4.12. E 631 dinatrio inozinatas;

4.13. E 632 dikalio inozinatas;

4.14. E 633 kalcio inozinatas;

4.15. E 634 kalcio5´-ribonukleotidai;

4.16. E 635 dinatrio5´-ribonukleotidai.

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo

4 priedas

**VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMŲ MAISTO PRODUKTŲ KOKYBĖS REIKALAVIMAI**

1. Švieži vaisiai ir daržovės turi atitikti tiekiamų rinkai šviežių vaisių ir daržovių prekybos standartus, nustatytus 2011 m. birželio 7 d. Komisijos įgyvendinimo reglamente (ES) Nr. 543/2011, kuriuo nustatomos išsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 1234/2007 taikymo vaisių bei daržovių ir perdirbtų vaisių bei daržovių sektoriuose taisyklės (OL 2011 L 157, p. 1).

2. Bulvės turi atitikti maistinių bulvių I ar II klasės kokybės reikalavimus, nustatytus Maistinių bulvių kokybės reikalavimuose, patvirtintuose Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2002 m. gegužės 23 d. įsakymu Nr. 193 „Dėl Maistinių bulvių kokybės reikalavimų patvirtinimo“.

3. Mėsos gaminiai turi atitikti Mėsos gaminių techninio reglamento, patvirtinto Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78 „Dėl Mėsos gaminių techninio reglamento patvirtinimo ir žemės ūkio ministro 2003 m. gruodžio 29 d. įsakymo Nr. 3D-560 pripažinimo netekusiu galios“, nustatytus aukščiausios rūšies mėsos gaminių kokybės reikalavimus.

4. Alyvuogių aliejus turi atitikti 2012 m. sausio 13 d. Komisijos įgyvendinimo reglamente (ES) Nr. 29/2012 dėl prekybos alyvuogių aliejumi standartų (OL 2012 L 12, p.14) nustatytus standartus.

5. Žuvininkystės produktai turi atitikti sveikumo standartus, išdėstytus 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 853/2004, nustatančiame konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus (OL *2004 m. specialusis leidimas*, 3 skyrius, 45 tomas, p. 14), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2012 m. sausio 11 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 16/2012 (OL 2012 L 8, p. 29).

6. Rauginti pieno gaminiai turi atitikti Raugintų pieno gaminių kokybės reikalavimus, patvirtintus Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2005 m. liepos 8 d. įsakymu Nr. 3D-335 „Dėl Raugintų pieno gaminių kokybės reikalavimų patvirtinimo bei kai kurių žemės ūkio ministro įsakymų pripažinimo netekusiais galios“.

7. Varškė ir varškės gaminiai turi atitikti Varškės ir varškės gaminių kokybės reikalavimus, patvirtintus Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2002 m. gruodžio 11 d. įsakymu Nr. 488 „Dėl Varškės ir varškės gaminių kokybės reikalavimų patvirtinimo“.

8. Sūriai turi atitikti Sūrių kokybės reikalavimų apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2008 m. birželio 13 d. įsakymu Nr. 3D-335 „Dėl Sūrių kokybės reikalavimų aprašo patvirtinimo ir kai kurių žemės ūkio ministro įsakymų, susijusių su privalomaisiais kokybės reikalavimais, pakeitimo“, nustatytus reikalavimus.

9. Lydyti sūriai turi atitikti lydytų sūrių kokybės reikalavimus, išdėstytus Lydytų sūrių techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 1999 m. gegužės 20 d. įsakymu Nr. 210 „Dėl privalomųjų kokybės reikalavimų patvirtinimo“.

10. Duonos ir pyrago kepiniai turi atitikti Duonos ir pyrago kepinių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2014 m. spalio 28 d. įsakymu Nr. 3D-794 „Dėl Duonos ir pyrago kepinių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento ir miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“, nustatytus reikalavimus.

11. Miltinės konditerijos gaminiai turi atitikti Miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2014 m. spalio 28 d. įsakymu Nr. 3D-794 „Dėl Duonos ir pyrago kepinių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento ir miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“, nustatytus reikalavimus.

12. Miltai ir kruopos turi atitikti kokybės reikalavimus, nustatytus Maistui skirtų grūdų produktų techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2019 m. rugsėjo 11 d. įsakymu Nr. 3D-511 „Dėl Maistui skirtų grūdų techninio reglamento ir Maistui skirtų grūdų produktų techninio reglamento patvirtinimo.

13. Grietinė ir grietinėlė turi atitikti kokybės reikalavimus, nustatytus Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2005 m. balandžio 18 d. įsakymu Nr. 3D-225 „Dėl Grietinėlės ir jos gaminių kokybės reikalavimų patvirtinimo“.

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo

5 priedas

**LEIDŽIAMAS CUKRŲ, DRUSKOS IR PRIVALOMAS SKAIDULINIŲ MEDŽIAGŲ KIEKIS VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMUOSE MAISTO PRODUKTUOSE1 IR PATIEKALUOSE**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Eil. Nr. | Maisto produktai ar patiekalai | Cukrų kiekis (g) ne didesnis nei/100 g (ml) | Druskos kiekis (g) ne didesnis nei/100 g (ml) | Skaidulinių  medžiagų (g) ne mažesnis nei/100 g |
| 1. | Mėsos ir žuvies (išskyrus silkę) patiekalai ir gaminiai | 3 | 1,7 | - |
| 2. | Silkė | 5 | 2,5 | - |
| 3. | Pieno gaminiai |  |  |  |
| 3.1. | Jogurtai, varškės gaminiai | 102 | 1 |  |
| 3.1.1. | Jogurtai ir varškės gaminiai su vaisiais ar uogomis | 10 iš jų  0 pridėtinių cukrų | 1 | - |
| 3.2. | Sūriai | - | 1,7 | - |
| 3.3. | Kiti pieno gaminiai, išskyrus desertus | 5 | 1 | - |
| 4. | Grūdinių augalų produktai |  |  |  |
| 4.1. | Ruginė duona (ne mažiau kaip 30 proc. sausos produkto masės sudaro rugiai) | 5 | 1,2 | 6 |
| 4.2. | Kita duona, duonos ir pyrago gaminiai | 5 | 1 | 5 |
| 4.3. | Smulkieji pyrago gaminiai ir miltinės konditerijos gaminiai | 16 | 1 | - |
| 4.4. | Pusryčių dribsniai ir javainiai | 16 | 1 | 6 |
| 4.5. | Ekstruduoti ar pūsti pyrago gaminiai (javinukai, duoniukai, trapučiai ir pan.) | 16 | 1 | - |
| 5. | Trinti, džiovinti vaisiai ar uogos ar jų gaminiai | 0 (pridėtinių cukrų) | 1 | - |
| 6. | Maitinimo paslaugos teikėjo pagaminti patiekalai, išskyrus desertus | 5 (pridėtinių cukrų) | 1 | - |
| 7. | Desertai | 16 | 1 | - |
| 8. | Gerti skirti produktai, išskyrus nurodytus 3.1 ir 3.3 papunkčiuose |  |  |  |
| 8.1. | Sultys (vaisių ir (ar) daržovių) | - | 0 | - |
| 8.2. | Kiti gėrimai (sulčių gėrimai, nektarai, gaivieji gėrimai ir pan.) | 5 | 0 | - |
| 8.3 | Maitinimo paslaugos teikėjo pagaminti gėrimai | 5 | - | - |
| 9. | Kiti maisto produktai, nenurodyti 1‒8 punktuose, išskyrus vaisius | 5 | 1 | - |

1 Maisto produktams, atitinkantiems maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė“ kriterijus, šio priedo reikalavimai netaikomi.

2 2020–2021 mokslo metais 8 g/100g (ml); 2021–2022 mokslo metais 7 g/100g(ml); 2022–2023 mokslo metais 6 g/100g(ml); 2023‒2024 ir vėlesniais mokslo metais 5 g/100 g (ml).

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo

6 priedas

**MAISTO PRODUKTŲ IR PATIEKALŲ VAIKAMS MAITINTI PATIEKIMAS**

|  |  |
| --- | --- |
| Maisto produktų grupės | Maisto produktų patiekimas1 |
| 1. Daržovės | 1.1. Pirmenybė teikiama šviežioms, sezoninėms daržovėms.  1.2. Tiekiamos kuo įvairesnės daržovės.  1.3. Šviežių daržovių salotos tiekiamos su aliejaus ar nesaldinto jogurto padažu.  1.4. Termiškai apdorotos daržovės (šviežios arba šaldytos) tiekiamos kaip garnyras, sriuba, apkepas ir t. t.).  1.5. Per dieną vieną daržovių porciją galima pakeisti 100‒200 ml daržovių sulčių.  1.6. Vaikams patiekiamos taip, kad galėtų sukramtyti. |
| 2. Vaisiai, uogos | 2.1. Pirmenybė teikiama šviežiems, sezoniniams vaisiams ir uogoms.  2.2. Per savaitę vieną vaisių porciją galima pakeisti 100‒200 ml vaisių sulčių.  2.3. Vaikams patiekiami taip, kad galėtų sukramtyti.  2.4. Ikimokyklinio amžiaus vaikams vaisiai ar uogos netiekiami su kauliukais, kuriuos vaikai galėtų nuryti. |
| 3. Bulvės | 3.1. Jei bulvių patiekalai tiekiami su padažais, jie turi būti neriebesni nei 30 proc. |
| 4. Grūdiniai produktai | 4.1. Pirmenybė teikiama viso grūdo arba iš dalies viso grūdo produktams.  4.2. Tiekiamos kuo įvairesnės kruopos ar kruopų dribsniai (avižų, grikių, ryžių, kvietinės, miežinės, perlinės, kukurūzų, sorų ir kt.).  4.3. Pirmenybė teikiama ruginei duonai (ne mažiau kaip 30 proc. sausos produkto masės sudaro rugiai).  4.4. Apkepų, blynų, bandelių tešlai aukščiausios rūšies miltus rekomenduojama maišyti su viso grūdo miltais, sėlenomis.  4.5. Makaronai: pirmenybė teikiama pagamintiems iš kietųjų kviečių miltų arba viso grūdo miltų. |
| 5. Mėsa ir mėsos gaminiai | 5.1. Pirmenybė teikiama šviežiai, atvėsintai mėsai: paukštienai, triušienai, veršienai, jautienai, kiaulienai, avienai.  5.2. Tiekiama liesa mėsa.  5.3. Paukštiena patiekalų gamybai naudojama be odos.  5.4. Šaltai, karštai, mažai rūkyti mėsos gaminiai ir mėsos gaminiai, kurių gamyboje buvo naudojamos rūkymo kvapiosios medžiagos, tiekiami ne jaunesniems kaip 3 metų amžiaus vaikams.  5.5. Mėsa patiekiama taip, kad galėtų sukramtyti. |
| 6. Žuvis | 6.1. Pakaitomis tiekiama riebi ir liesa jūrinė arba gėlo vandens žuvis.  6.2. Jei yra rizika, kad žuvyje liks smulkių ašakų, ji patiekiama malta. |
| 7. Kiaušiniai | 7.1. Kiaušiniai patiekiami virti arba patiekaluose. |
| 8. Pienas ir pieno produktai | 8.1. Ikimokyklinio amžiaus vaikams rekomenduojama (jei gydytojas nerekomendavo kitaip) patiekti ne mažiau kaip 200 ml pasterizuoto pieno arba atitinkamą pagal kalcio kiekį pieno produktų kiekį per dieną.  8.2. Vartoti tiekiamas ne didesnio nei 2,5 proc. riebumo pasterizuotas pienas.  8.3. Rauginti pieno produktai tiekiami po rauginimo termiškai neapdoroti.  8.4. Varškė tiekiama šviežia arba patiekaluose. |
| 9. Ankštiniai ir ankštinės daržovės | 9.1. Ikimokyklinio amžiaus vaikams pirmenybė teikiama tiekiant trintus ankštinius ar ankštines daržoves. |
| 10. Aliejus ir riebalai | 10.1. Šaltųjų patiekalų gaminimui ir pagamintų patiekalų paskaninimui naudojamas šalto spaudimo nerafinuotas aliejus (rapsų, alyvuogių, linų sėmenų ir kt.).  10.2. Kepimui naudojamas kepti tinkantis aliejus.  10.3.Gyvūniniai riebalai, kur įmanoma, keičiami aliejais. |
| 11. Riešutai, sėklos, džiovinti vaisiai ir džiovintos uogos | 11.1. Tiekiami pagardinti patiekalus.  11.2. Ikimokyklinio amžiaus vaikams tiekiami smulkinti.  11.3. Džiovinti vaisiai tiekiami plauti karštu vandeniu. |
| 12. Prieskoniai | 12.1. Pirmenybė teikiama žaliems lapiniams prieskoniams (petražolės, krapai, raudonėlis, bazilikas ir kt.).  12.2. Džiovintos žolelės tiekiamos be pridėtinės valgomosios druskos ir maisto priedų. |
| 13. Gėrimai | 13.1. Pirmenybė teikiama geriamajam vandeniui.  13.2. Su patiekalais gėrimai, kuriuose yra pridėtinių cukrų, netiekiami. |
| 14. Desertai | 14.1. Viso grūdo ar iš dalies viso grūdo pyragai, bandelės.  14.2. Daržovių, vaisių, pieno produktų pagrindu pagaminti pudingai, kokteiliai, pyragai ir pan. |
| 15. Sriubos | 15.1. Jei tiekiamos su kitais patiekalais, patiekiamos nedideliais kiekiais (100–150 ml). |
| 16. Arbata | 16.1. Arbatžolių ir (ar) žolelių arbata ruošiama 1g/1l koncentracijos. |
| 17. Kiti | 17.1. Medus, grybai tiekiami ne jaunesniems kaip 3 metų amžiaus vaikams. |

1 Maisto produktai ir patiekalai turi atitikti Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo 3-5 prieduose nustatytus kokybės reikalavimus.

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo

7 priedas

**VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMŲ MAISTO PRODUKTŲ IR PATIEKALŲ DAŽNUMAS1**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Maisto produktai ir patiekalai2 | Visos paros maitinimas | Trys maitinimai per dieną | Vienas arba du maitinimai per dieną |
| 1. Patiekalai iš raudonos mėsos | Ne daugiau kaip  2 kartus/sav. | Ne daugiau kaip  2 kartus/sav. | Ne daugiau kaip  2 kartus/sav. |
| 2. Patiekalai iš baltos mėsos | Ne daugiau kaip  3 kartus/sav. | Ne daugiau kaip  3 kartus/sav. | Ne daugiau kaip  2 kartus/sav. |
| 3. Termiškai apdoroti mėsos gaminiai | Ne daugiau kaip  2 kartus/sav. | Ne daugiau kaip  1 kartas/sav. | Ne daugiau kaip  1 kartas/sav. |
| 4. Termiškai neapdoroti mėsos gaminiai | Ne daugiau kaip  1 kartas/2 sav. | Ne daugiau kaip  1 kartas/2 sav. | Ne daugiau kaip  1 kartas/2 sav. |
| 5. Žuvis ir žuvies patiekalai | Ne mažiau kaip  1 kartas/sav. | Ne mažiau kaip  1 kartas/sav. | Ne mažiau kaip  1 kartas/sav. |
| 6. Subproduktai ir jų patiekalai (kepenys, liežuvis) | Ne daugiau kaip  1 kartas/2 sav. | Ne daugiau kaip  1 kartas/2 sav. | Ne daugiau kaip  1 kartas/2 sav. |
| 7. Pieno produktai ar jų patiekalai | Ne mažiau kaip  1 kartas/d. | Ne mažiau kaip  1 kartas/d. | Ne mažiau kaip  2 kartus/sav. |
| 8. Ankštiniai, ankštinės daržovės ir jų patiekalai | Ne mažiau kaip  2 kartus/sav. | Ne mažiau kaip  2 kartus/sav. | Ne mažiau kaip  1 kartas/sav. |
| 9. Kruopos, javų dribsniai (išskyrus šlifuotus ryžius) ir jų patiekalai | Ne mažiau kaip  7 kartus/sav. | Ne mažiau kaip  5 kartus/sav. | Ne mažiau kaip  3 kartus/sav. |
| 10. Šlifuoti ryžiai (išskyrus plikytus ryžius) ir jų patiekalai | Ne daugiau kaip  2 kartus/sav. | Ne daugiau kaip  2 kartus/sav. | Ne daugiau kaip  1 kartas/sav. |
| 11. Pusryčių dribsniai | Ne daugiau kaip  3 kartus/sav. | Ne daugiau kaip  2 kartus/sav. | Ne daugiau kaip  1 kartas/sav. |
| 12. Makaronai ir jų patiekalai  patiekalai | Ne daugiau kaip  2 kartus/sav. | Ne daugiau kaip  2 kartus/sav. | Ne daugiau kaip  2 kartus/sav. |
| 13. Virtos ar keptos bulvės (su daug baltymų turinčiais produktais) | Ne daugiau kaip  3 kartus/sav. | Ne daugiau kaip  3 kartus/sav. | Ne daugiau kaip  2 kartus/sav. |

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo

8 priedas

**(Valgiaraščio formos pavyzdys)**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

(ikimokyklinio, priešmokyklinio ar bendrojo ugdymo programas vykdančios įstaigos ar vaikų stacionarios socialinių paslaugų įstaigos ar vaikų poilsio stovyklos (teikiančios apgyvendinimo paslaugas) pavadinimas, adresas)

**\_\_\_\_\_ DIENŲ VALGIARAŠTIS**

(nurodyti dienų skaičių)

\_\_\_\_\_\_\_

(nurodyti vaikų amžiaus grupę)

Įstaigos darbo laikas

Nuo \_\_ iki\_\_ val.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | |
| 1 savaitė |  |  |  |  |  |  |
| Pirmadienis  Maitinimas val. | | | | | | |
| Patiekalo pavadinimas | Rp. Nr. | Išeiga | Patiekalo maistinė vertė, g | | | Energinė vertė, kcal |
| baltymai, g | riebalai, g | angliavandeniai, g |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Iš viso: | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Maitinimas val. | | | | | | |
| Patiekalo pavadinimas | Rp. Nr. | Išeiga | Patiekalo maistinė vertė, g\* | | | Energinė vertė, kcal\* |
| baltymai, g | riebalai, g | angliavandeniai, g |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Iš viso: | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Maitinimas val. | | | | | | |
| Patiekalo pavadinimas | Rp. Nr. | Išeiga | Patiekalo maistinė vertė, g | | | Energinė vertė, kcal |
| baltymai, g | riebalai, g | angliavandeniai, g |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Iš viso: | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Maitinimas val. | | | | | | |
| Patiekalo pavadinimas | Rp. Nr. | Išeiga | Patiekalo maistinė vertė, g | | | Energinė vertė, kcal |
| baltymai, g | riebalai, g | angliavandeniai, g |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Iš viso: | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Iš viso (dienos davinio): | | | 0 | 0 | 0 | 0 |