



KAIŠIADORIŲ R. RUMŠIŠKIŲ LOPŠELIO- DARŽELIO DIREKTORIUS

ĮSAKYMAS

DĖL VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠO TVIRTINIMO

2022 m. vasario 18 d. Nr. V 1-5

Rumšiškės

Vadovaudamasi Kaišiadorių r. savivaldybės administracijos direktoriaus 2018 m. rugsėjo 6 d. įsakymu Nr. V1E-40 „Dėl maitinimo organizavimo Kaišiadorių rajono savivaldybės ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas vykdančiose įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimu“ ir kaišiadorių rajono savivaldybės tarybos 2020 m. lapkričio 26 d. sprendimo Nr. V17E-322 „Dėl Kaišiadorių r. Rumšiškių lopšelio-darželio nuostatų patvirtinimo“ IV str. 28 d. 1 p.:

1. T v i r t i n u pridedamą vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašą;
2. N u r o d a u organizuojant vaikų maitinimą ir sudarant valgiaraščius vadovautis šio aprašo nuostatomis;
3. Pripažįstu netekusiu galios Kaišiadorių r. Rumšiškių lopšelio-darželio direktoriaus 2018 m. sausio 3 d. įsakymą Nr.V1-6 „Dėl vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo tvirtinimo“.
4. Įsakymo vykdymo kontrolę pasilieku sau.

Direktorė

Liudmila Radzevičienė

PATVIRTINTA
Rumšiškių lopšelio-darželio
direktoriaus
2022 m. vasario 18 d.
įsakymu Nr. V1-

MAITINIMO ORGANIZAVIMO KAIŠIADORIŲ R. RUMŠIŠKIŲ LOPŠELYJE-DARŽELYJE TVARKOS APRAŠAS

I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Vaikų maitinimo organizavimo Kaišiadorių r. Rumšiškių lopšelyje-darželyje tvarkos aprašas (toliau – Tvarkos aprašas) nustato vaikų maitinimo, vykdomo Kaišiadorių r. Rumšiškių lopšelyje-darželyje (toliau – lopšelis - darželis) reikalavimus.

2. 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.

3. Tvarkos aprašo reikalavimai vadovams, juridiniams ir fiziniams asmenims, teikiantiems vaikų maitinimo ar maisto produktų tiekimo paslaugas lopšelyje-darželyje, bei pagal kompetenciją kontrolę vykdančioms institucijoms.

II SKYRIUS SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽTYS

4. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžtys:

4.1. **Cukrūs** – monosacharidai ir disacharidai, esantys maisto produkte.

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

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

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

4.5. **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.

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

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

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

4.9. **Šaltas užkandis** – maisto produktas ar šaltas patiekalas, neįtrauktas į valgiaraštį.

4.10. **Valgiaraštis** – patiekiamų vartoti dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

4.11. Kitos sąvokos atitinka 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) (toliau – Reglamentas (EB) Nr. 853/2004), Lietuvos Respublikos produktų saugos įstatyme, Lietuvos Respublikos maisto

įstatyme, Lietuvos Respublikos visuomenės sveikatos priežiūros įstatyme, Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2009 m. rugsėjo 1 d. įsakyme Nr. V-714 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 124:2014 „Vaikų socialinės globos įstaigos: bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. balandžio 22 d. įsakyme Nr. V-313 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 75:2016 „Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programų vykdymo bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. gegužės 13 d. įsakyme Nr. V-432 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 17:2016 „Maisto papildai“ patvirtinimo“, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. rugsėjo 7 d. įsakyme Nr. V-765 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 79:2010 „Vaikų poilsio stovykla. Bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2014 m. sausio 22 d. įsakyme Nr. V-50 „Dėl Maisto produktų ženklavimo simboliu „Rakto skylutė“ (toliau – „Rakto skylutė“) ir Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 1999 m. liepos 1 d. įsakyme Nr. 288 „Dėl Privalomųjų kakavos ir šokolado produktų kokybės reikalavimų“ ir Tvarkos aprašo 4 priede išvardytuose teisės aktuose vartojamas sąvokas.

III SKYRIUS

VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

5. Lopšelio-darželio direktorius (toliau – direktorius) atsako už tai, kad būtų sudarytos sąlygos vaikų maitinimui organizuoti.

6. Direktorius bei jo paskirti atsakingi asmenys atsako už vaikų maitinimo organizavimą ir Tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą.

7. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietos įrengimas ir maisto tvarkymas atitinka 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) 178/2002, nustatančio maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiančio Europos maisto saugos tarnybą ir nustatančio su maisto saugos klausimais susijusias procedūras (OL 2004 m. specialusis leidimas, 15 skyrius, 6 tomas, p. 463) (toliau – Reglamentas (EB) Nr. 178/2002), 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (OL 2004 m. specialusis leidimas, 13 skyrius, 34 tomas, p. 319) (toliau – Reglamentas (EB) Nr. 852/2004) ir Reglamento (EB) Nr. 853/2004 reikalavimus. Organizuojant maitinimą iš namų atsineštu maistu, maisto tvarkymo vietos įrengiamos ir maistas tvarkomas laikantis bendrųjų higienos reikalavimų: tvarkant maistą švarioje vietoje, švariamomis rankomis, švariais įrankiais bei įranga, gerai nuplaunant maisto žaliavas, naudojant tik Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. liepos 23 d. įsakyme Nr. V-455 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 24:2017 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“ patvirtinimo“ (toliau – HN 24:2017) nustatytus geriamojo vandens reikalavimus atitinkantį vandenį.

8. Sudarant sutartis dėl maisto produktų tiekimo lopšeliui - darželiui (toliau – Maisto produktų tiekimo sutartis), Maisto produktų tiekimo sutartyje numatyta atsakomybė už maisto produktų, neatitinkančių Tvarkos aprašo reikalavimų, tiekimą. Maisto produktų tiekimo sutartys nesudaromos su į „Nepatikimų maisto tvarkymo subjektų sąrašą“, skelbiamą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos internetinėje svetainėje, įtrauktais maisto produktų tiekėjais. Rekomenduojama sudaryti maisto produktų sąrašą su konkrečiais tiekiamų maisto produktų pavadinimais, maisto produktų sudėtimi, grynuoju kiekiu, apdorojimo būdu (pvz., atšaldytas), kuris pridedamas prie Maisto produktų tiekimo sutarties. Sudarant maisto produktų sutartis rekomenduojama pirmenybę teikti tiekiamoms žaliavoms ir maisto produktams:

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

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

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

8.4. 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.

9. 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).

10. Už Tvarkos aprašo nuostatų laikymąsi atsakingas lopšelis – darželis.

11. Vaikų maitinimas organizuojamas valgyklose ir kitose vaikams higieniškai maitinti tinkamose patalpose ar vietose laikantis maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų, nustatytų Reglamente (EB) Nr. 852/2004, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakyme Nr. V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“ patvirtinimo“ (toliau – HN 15:2005), Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2006 m. kovo 9 d. įsakyme Nr. V-168 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 26:2006 „Maisto produktų mikrobiologiniai kriterijai“ (toliau – HN 26:2006) patvirtinimo“ ir Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. gegužės 2 d. įsakyme Nr. V-417 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“ (toliau – HN 16:2011), ir sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie švaraus stalo.

12. Kiekvieną dieną vaikai gauna šilto maisto.

13. Maisto pateikimas atitinka Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu 2018-04-10 Nr. V-394 patvirtinto „Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo“ 6 priedo reikalavimus.

14. Maitinimai skirstomi į pagrindinius – pusryčius, pietus, vakarienę ir papildomą – priešpiečius. Pusryčiams vaikas turi gauti 20–25 proc., pietums – 30–35 proc., vakarienei – 20–25 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“, jei tokie maitinimai numatyti valgiaraščiuose.

15. 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.

16. Vaikų maitinimui lopšelyje-darželyje 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 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.

17. Patiekalų gaminimo ir pateikimo reikalavimai:

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

17.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas ir įvairus;

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

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

17.5. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių (rekomenduojama sezoninių, šviežių);

17.6. kiekvieną dieną turi būti patiektas patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų;

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

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

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

17.10. 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. Reikalavimas netaikomas patiekalams iš augalinės kilmės maisto produktų;

17.11. valgymo metu ant stalų nėra padėta druskos, cukraus, pipirų, garstyčių;

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

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

17.14. maistas turi būti patiekiamas estetiškai.

18. Lopšelyje-darželyje turi būti sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens (rekomenduojama kambario temperatūros, pvz., pilstomo iš geriamajam vandeniui skirtų indų), net jei vaikai nemaitinami. Vandeniui atsigerti turi būti naudojami asmeninio naudojimo arba vienkartiniai puodukai, stiklinaitės ar buteliukai.

19. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, ištrupėjusius, įskilusius, apdaužytus kraštais indus, aliumininius įrankius ir indus bei vienkartinius įrankius.

20. Lopšelyje - darželyje vaikų priėmimo–nusirengimo patalpoje, matomoje vietoje turi būti skelbiama:

20.1. einamosios savaitės valgiaraščiai (nurodant visus patiekalus ir gėrimus);

20.2. maisto pasirinkimo piramidės, maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė“ plakatai ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija (gali būti skelbiami ir grupės patalpoje);

20.3. valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris (skambinti maitinimo organizavimo klausimais);

20.4. juridinis ar fizinis asmuo, teikiantis maisto produktų tiekimo paslaugas;

20.5. tvarkos aprašo 16 punkto nuostatos;

21. Lopšelio - darželio interneto svetainėje, turi būti skelbiama vieša prieiga: Tvarkos aprašas, juridinis ar fizinis asmuo, teikiantis maisto produktų tiekimo paslaugas, ir valgiaraščiai.

22. Lopšelis – darželis dalyvauja Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programoje, finansuojamose Europos Sąjungos ir Lietuvos Respublikos valstybės biudžeto lėšomis.

23. Jei mokykloje maitinami suaugę asmenys, jiems lopšelyje - darželyje neturi būti pateikiami Tvarkos aprašo reikalavimų neatitinkantys maisto produktai ar patiekalai vaikų maitinimo metu.

24. Lopšelyje-darželyje negali būti reklamuojami maisto produktai, išvardyti atitinkamai Tvarkos aprašo 16 punkte.

IV SKYRIUS

VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

25. Už maitinimo organizavimą pagal kompetenciją atsako ugdymo įstaigos vadovas, Kaišiadorių rajono savivaldybės visuomenės sveikatos biuras, maitinimo organizatorius.

26. Ugdymo įstaigos vadovas:

26.1. atsako už maitinimo organizavimą įstaigoje;

26.2. nustato vaikų maitinimo organizavimo ugdymo įstaigoje tvarką;

26.3. atsako už Gerosios higienos praktikos taisyklių sistemos įdiegimą ir jos vykdymo kontrolę;

26.4. tvirtina perspektyvinį ir dienos valgiaraštį-reikalavimą.

27. Kaišiadorių rajono savivaldybės visuomenės sveikatos biuras (toliau – VSB):

27.1. sudaro perspektyvinius valgiaraščius, raštiškai suderina su ugdymo įstaigos vadovu ir kitomis institucijomis teisės aktų nustatyta tvarka;

27.2. sudaro dienos valgiaraščius – reikalavimus ikimokyklinio ugdymo įstaigose;

27.3. sudaro valgiaraščius vaikams, kuriems reikalingas pritaikytas maitinimas, pagal gydytojo raštiškus nurodymus formoje Nr. 027-1/a „Vaiko sveikatos pažymėjimas“, patvirtintoje Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2004 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. V-951 „Dėl statistinės apskaitos formos Nr. 027-1/a „Vaiko sveikatos pažymėjimas“, patvirtinimo;

27.4. pateikia (ar sudaro) perspektyviniuose valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūras ir gamybos technologinius aprašymus;

27.5. pagal kompetenciją prižiūri, kad vaikų maitinimas atitiktų teisės aktų reikalavimus. Apie nustatytus trūkumus maitinimo organizavime raštu informuoja ugdymo įstaigos vadovą bei Valstybinę maisto veterinarijos tarnybą;

27.6. konsultuoja maitinimo klausimais ugdymo įstaigų darbuotojus, vaikų tėvus.

28. Lopšelio-darželio maitinimo organizavimo vertinimo komisija:

28.1. nuolat (sistemiškai) vertina maitinimo organizavimą;

28.2. patiekalų gaminimą ir jų atitiktį pagal patvirtintą perspektyvinį ir dienos valgiaraštį-reikalavimą;

28.3. laiku ir tinkamai reaguoja į tėvų (globėjų), darbuotojų skundus (prašymus, pareiškimus ir kt.), susijusius su maitinimo organizavimu;

28.4. nustatytus trūkumus, informuoja įstaigos vadovą bei teikia pasiūlymus ir sprendimo būdus.

29. Lopšelyje-darželyje maitinimą gali organizuoti:

29.1. lopšelis-darželis;

29.2. maitinimo organizatorius, parinktas teisės aktų nustatyta tvarka.

30. Jei pritaikyto maitinimo patiekalų ikimokyklinio ir (ar) priešmokyklinio ugdymo programas įgyvendinančios įstaigos virtuvėje pagaminti nėra galimybių, vaikai, kuriems skirtas pritaikytas maitinimas, gali būti maitinami tą dieną savo iš namų atneštu maistu. Ikimokyklinio ir (ar) priešmokyklinio ugdymo programas įgyvendinančios įstaigos iš namų atneštą maistą turi laikyti ir patiekti tinkamos temperatūros;

31. Tėvai (globėjai):

31.1. Atsižvelgiant į vaiko buvimo ugdymo įstaigoje trukmę, vaiko tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai), gali pasirinkti kitokį maitinimų skaičių. Tuomet ugdymo įstaigos vadovui pateikia raštišką prašymą, kuriame nurodo pasirenkamus maitinimus. Raštišką prašymą galima teikti 2 kartus per metus: rugsėjo 1-5 d. ir sausio 1-5 d.

31.2. jeigu vaikas nevalgo pusryčių ar vakarienės, jį privalo atvesti ar pasiimti iš grupės po/iki vaikų maitinimosi laiko;

32. Valgiaraščio keturi valgymai sudaro 80-85 proc. visos dienos energijos normos. Vienos dienos vaiko maisto raciono energijos normos. Vienos dienos vaiko raciono energinės vertės paskirstymas:

32.1. pusryčiai – 25-30 proc;

32.2. priešpiečiai – 10 proc;

32.3. pietūs – 30-35 proc;

32.4. vakarienė – 20-25 proc;

Paros/ugdymo dienos maistinių medžiagų ir energijos normos vaikams:

Amžius (metais)	Vienos dienos vaiko maisto raciono energetinė vertė, maitinant 4 kartus (neorganizuojant pavakarių ir naktipiečių) kcal	Paros energijos poreikis, kcal
1-3 m.	960	1200
4-6 m.	1200	1500

33. Vaikai turi būti maitinami ne rečiau kaip kas 3,5 val. pagal valgiaraščius;
34. 80 proc. vaikams patiekiamų patiekalų yra tausojantys patiekalai;
35. Už maisto kokybę paruošimą ir pateikimą vaikų maitinimui atsakingos virėjos.
36. Už vaikų maisto dydį grupėse, atsakingos grupių mokytojos.
37. Kiekvieną darbo dieną grupių mokytojos el. dienyne pažymi atvykusių vaikų skaičių, kuriame nurodo bendrą atvykusių vaikų skaičių ir pasirinktą maitinimų skaičių.
38. Lopšelis-darželis organizuoja nemokamą priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimą, vadovaujantis Kaišiadorių rajono savivaldybės tarybos nustatyta mokinių nemokamo maitinimo tvarka;
39. Nemokamas priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimas yra skiriamas Kaišiadorių rajono savivaldybės administracijos socialinės paramos skyriaus sprendimu.
40. Kiekvieną darbo dieną iki 8.45 val. direktoriaus įsakymu paskirtas atsakingas asmuo surenka duomenis apie vaikų ir valgymų skaičių (3 priedas) ir siunčia informaciją elektroniniu paštu vsb.valgiarastis@gmail.com.
41. Maisto produktų apskaita atliekama pagal ugdymo įstaigos vadovo patvirtintą „Maitinimo išlaidų ir maisto produktų apskaitos tvarkos aprašą“.
42. Ugdymo įstaigoje turi būti perspektyvinis ir dienos valgiaraštis-reikalavimas.
43. Sudaromas 15 dienų valgiaraštis 1-3 metų ir 4-6 metų amžiaus vaikams. VSB visuomenės sveikatos priežiūros specialistas sudaro perspektyvinį valgiaraštį ugdymo įstaigoms, suderinęs su Kaišiadorių rajono savivaldybės mero potvarkiu patvirtinta darbo grupe, ir kitomis institucijomis teisės aktuose nustatyta tvarka.
44. Perspektyvinis valgiaraštis keičiamas tuo atveju, kai pasikeičia teisės aktai, kuriais remiantis buvo sudarytas.
45. Vaikams, turintiems sveikatos sutrikimų (alergija tam tikriems maisto produktams, virškinimo sistemos ligos ar remisinės jų būklės ir kt.) turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas, parenkant toleruojamus maisto produktus, jų gamybos būdą ir valgymo režimą, pagal atskirą valgiaraštį.
46. Valgiaraštį sudaro visuomenės sveikatos priežiūros specialistas pagal vaikų tėvų pateiktas raštiškas gydytojo rekomendacijas (forma Nr. 027-1/a). Sudarytas ir suderintas su teisės aktuose nustatytais institucijomis valgiaraštis ugdymo įstaigai pateikiamas ne vėliau kaip per 40 darbo dienų nuo raštiškų gydytojo rekomendacijų (forma Nr. 027-1/a) pateikimo datos. Informaciją apie vaikus, kuriems reikalingas pritaikytas maitinimas, visuomenės sveikatos priežiūros specialistui pateikia grupės auklėtojas.
47. Dienos valgiaraštį-reikalavimą (toliau – dienos valgiaraštis) pagal perspektyvinį valgiaraštį ir tos dienos vaikų skaičių sudaro:
 - 47.1. Visuomenės sveikatos priežiūros specialistas dienos valgiaraštį pateikia atsakingam asmeniui elektroniniu paštu iki 9.30 val. (1, 2 priedai).
 - 47.2. Dienos valgiaraštyje nurodomi pusryčiams, priešpiečiams, pietums ir vakarienei patiekiami patiekalai, patiekalų kiekiai (išėiga) pagal vaikų amžiaus grupes, maisto produktų pavadinimai ir kiekiai gramais, vaikų ir darbuotojų skaičius.
 - 47.3. Dienos valgiaraštyje nurodomi jį sudariusio asmens vardas, pavardė bei kontaktai (telefonas, el. paštas).

47.4. Dienos valgiaraštį lopšelis-darželis gauna „Microsoft Exsel“ formatu, nefiksuojant „produktų kainos“ stulpelio, kad direktoriaus pavaduotojas ūkio ir bendriesiems reikalams galėtų suvesti kainas.

47.5. Dienos valgiaraštį pasirašo lopšelio-darželio virėjos, kurios priima maisto produktus ir atsakingas asmuo, kuris išduoda maisto produktus.

47.6. Lopšelio-darželio vadovas tvirtina parengtą dienos valgiaraštį (1 priedas).

47.7. Pusryčių valgiaraščio dienos projektas sudaromas pagal praėjusios dienos ugdymo įstaigą lankiusių vaikų skaičių, atžvelgiant į vaikų sergamumą įstaigoje bei tėvų pateiktą informaciją.

47.8. Galimi nereikšmingi dienos valgiaraščio keitimai, t. y. pakeisti vieną maisto produktą tos pačios maisto produktų grupės kitu maisto produktu, kai maistinė vertė neblogėja, o energetinę vertę pasikeičia ne daugiau kaip 5 proc., kuriuos atlieka visuomenės sveikatos priežiūros specialistas, suderinęs su įstaigos vadovu. Ugdymo įstaigos vadovas dienos valgiaraščio pakeitimus tvirtina įsakymu.

IX SKYRIUS BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

48. Kaišiadorių rajono savivaldybės visuomenės sveikatos biuras pagal kompetenciją prižiūri, kad vaikų maitinimas atitiktų teisės aktų reikalavimus. Apie nustatytus trūkumus maitinimo organizavime raštu informuoja ugdymo įstaigos vadovą bei Valstybinę maisto veterinarijos tarnybą;

49. Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalas lopšelyje - darželyje saugomas dvejus metus.
