

PATVIRTINTA
Kauno lopšelio-darželio „Pasaka“
Direktoriaus 2021 m. spalio 21 d.
įsakymu Nr. V-66

MAITINIMO ORGANIZAVIMO LOPŠELYJE-DARŽELYJE „PASAKA“ TVARKOS APRAŠAS

I SKYRIUS

BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo vaikų maitinimo organizavimo Kauno lopšelyje-darželyje „Pasaka“ (toliau – įstaiga) tvarkos aprašas (toliau – Aprašas) reglamentuoja maitinimo organizavimą, vykdymą, higienos normų reikalavimų išlaikymą maitinimo procese.
2. Aprašo tikslas – sudaryti sąlygas sveikatai palankiai vaikų mitybai, užtikrinti geriausią maisto saugą ir kokybę, patenkinti vaikų maisto medžiagų fiziologinius poreikius, ugdyti sveikos mitybos įgūdžius.
3. Aprašo reikalavimai privalomi vadovams, juridiniams ir fiziniams asmenims, teikiantiems vaikų maitinimo ar maisto produktų tiekimo paslaugas bei darbuotojams, įgyvendinantiems vaikų maitinimo kontrolę ugdymo įstaigoje. Kauno lopšelyje darželyje „Pasaka“ maitinimo kontrolę įgyvendina sandėlininkė, maitinimo organizavimo specialistė, visuomenės sveikatos priežiūros specialistė, direktoriaus pavaduotoja ugdymui, atsakinga už vaikų nemokamo maitinimo organizavimą. Visuminė maitinimo kontrolė tenka ugdymo įstaigos vadovui.
4. Aprašas parengtas, vadovaujantis LR Sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. 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“ pakeitimo“, Lietuvos Higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“, Lietuvos higienos norma HN 75:2016 „Įstaiga, vykdanči ikimokyklinio ir (ar) priešmokyklinio ugdymo programą. Bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“, Geros higienos praktikos taisyklėmis (2009 m.), LR Socialinės paramos mokymas įstatymu (2006-06-13, Nr.X-686), Kauno miesto savivaldybės tarybos 2019-06-18 sprendimu Nr.T-289 „Socialinės paramos mokiniams skyrimo ir teikimo tvarkos aprašu“, Kauno miesto savivaldybės administracijos direktoriaus 2020-06-17 įsakymu Nr.A-1891 „Dėl nemokamam maitinimui skirtiems produktams įsigyti mokyklose ir priešmokyklinio

ugdymo įstaigose skiriamų lėšų dydžio nustatymo“. Kauno miesto savivaldybės tarybos 2021m. spalio 19 d. sprendimu Nr.T-416 „Vaikų maitinimo organizavimo, vykdymo ir priežiūros Kauno miesto savivaldybės įstaigose, vykdančiose ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, tvarkos aprašas“

II SKYRIUS

SĄVOKOS IR APIBRĖŽIMAI

5. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai:

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

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

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

5.4.**Maisto davinys**-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.

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

5.6. **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 vasių sulčių koncentratuose.

5.7. **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, konsistensiją ir valgymo režimą, ir yra raštiškai rekomenduojamas gydytojo.

5.8. **Šiltas maistas**- maistas patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip +68C temperatūroje.

5.9. **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.

- 5.10. **Šaltas užkandis**- maisto produktas ar šaltas patiekalas, neįtrauktas į valgiaraštį.
- 5.11. **Valgiaraštis**- numatomų patiekti vartoti dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.
- 5.12. **Neesminis valgiaraščio pakeitimas**- valgiaraščio pakeitimas, kai pakeitus vieną tos pačios maisto produktų grupės produktą ar patiekalą kitu, valgiaraščio maistinė ir energetinė vertė išlieka tokia pati arba pakinta nenukrypstant nuo rekomenduojamų paros normų daugiau kaip 5 procentus.
- 5.13. **Perspektyvinis valgiaraštis**-ne mažiau kaip 15 darbo dienų sudarytas ir Įstaigos direktoriaus patvirtintas valgiaraštis.
- 5.14. **Preliminarus valgiaraštis-reikalavimas** – kitai darbo dienai parengtas valgiaraštis vadovaujantis perspektyviniu valgiaraščiu pagal einamosios dienos valgančiųjų skaičių nepatvirtintas Įstaigos direktoriaus.
- 5.15. **Valgiaraštis reikalavimas** – valgiaraštis parengtas vadovaujantis perspektyviniu valgiaraščiu pagal einamosios dienos valgančiųjų skaičių ir patvirtintas Įstaigos direktoriaus.
- 5.16. „**Valga IS**“- maitinimo administravimo Įstaigose informacinė sistema, kurioje tvarkomi Įstaigų maitinimo, valdymo ir apskaitos duomenys (rengiamas perspektyvinis valgiaraštis, patiekalų technologinės kortelės, valgiaraščiai reikalavimai, tvarkomi ir kaupiami maisto produktų sandėlio apskaitos duomenys.)
- 5.17. **Maitinimo organizavimo specialistas**- Biuro maitinimo organizavimo skyriaus specialistas, vykdomas maitinimo organizavimo priežiūrą Įstaigoje.
- 5.18. **Visuomenės sveikatos specialistas** – Kauno miesto savivaldybės visuomenės sveikatos biuro visuomenės sveikatos specialistas, vykdomas visuomenės sveikatos priežiūrą Įstaigoje.
6. Kitos Apraše naudojamos sąvokos apibrėžtos LR sveikatos apsaugos ministro 2011m. lapkričio 11d. įsakyme Nr. V-964 „Dėl vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“, LR sveikatos apsaugos ministro 2005m. rugsėjo 1d. įsakyme Nr. V- 675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“ patvirtinimo“

III SKYRIUS

MAITINIMO ORGANIZAVIMO DALYVIAI IR JŲ FUNKCIJOS

7. Už vaikų maitinimo organizavimo proceso vykdymą ir priežiūrą atsako:
- 7.1. Kauno miesto savivaldybės taryba (Įstaigos savininkė):
- 7.1.1. skiria lėšų maitinimo patalpoms (virtuvėms, sandėliams, grupių virtuvėlėms) įrengti ir prižiūrėti, įrangai įsigyti, darbuotojų darbo užmokesčiui ir socialinio draudimo įmokoms, kitoms išlaidoms, tiesiogiai susijusioms su darbuotojų maitinimu.

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

7.1.3. nustato mokesčio už vaikų maitinimą lengvatas.

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

7.1.5. Biuras padeda įgyvendinti maitinimo organizavimo procesą, organizuodamas maitinimo organizavimo specialisto ir visuomenės sveikatos specialisto darbą Įstaigoje.

7.2. Įstaigos direktorius;

7.2.1. derina su Biuru ir nustato vaikų maitinimo organizavimo tvarką Įstaigoje.

7.2.2. nustato ir tvirtina vaikų maitinimų skaičių dienoje

7.2.3. priima sprendimą dėl pritaikyto maitinimo ar perspektyvinių valgiaraščių suderinimo;

7.2.4. raštu tvirtina pritaikyto maitinimo ir perspektyvinį valgiaraščius.

7.2.5. atsako už perspektyvinio valgiaraščio viešinimą Įstaigos internetinėje svetainėje.

7.2.6. raštu tvirtina patiekalų receptūras ir technologinius gamybos aprašymus

7.2.6. „Valga IS“ patvirtina valgiaraštį reikalavimą ir jį pasirašo.

7.2.7. nustato nemokamą maitinimą Įstaigoje gaunantiems vaikams, nemokamo maitinimo teikimo tvarką Įstaigoje ir maisto daaviniais- maisto produktais ar pagamintu maistu, esant teisės aktuose nustatytoms aplinkybėms.

7.2.8. atsako už maisto paramos programų vykdymą ir apskaitą.

7.2.9. bendrauja su išorės kontroliuojančiomis institucijomis.

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

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

7.2.12. prižiūri, kad prietaisai ir įrenginiai, naudojami gamyboje, būtų techniškai tvarkingi.

7.2.13. vykdo maisto produktų pirkimą (prireikus ir maitinimų paslaugas)

7.2.14. atsako už maisto produktų (prireikus- ir maitinimo paslaugos) sutarčių sudarymą, užtikrinant racionalų lėšų panaudojimą.

7.3. Įstaigos maisto sandėlininkas:

7.3.1. atsako už maisto produktų sandėliavimą, vykdo savikontrolę.

7.3.2. atsako už maisto produktų užsakymus vadovaujantis sudarytomis maisto pirkimo sutartimis ir preliminariais valgiaraščių reikalavimų duomenimis.

7.3.3. priima maisto produktus iš tiekėjų, patikrina maisto produktų kiekius, kainą, kokybę, tinkamumo vartoti terminus, atitiktį sąskaitai faktūrai ar kitam lydimam dokumentui, maisto higienos ir ženklavimo reikalavimams ir kt. teisės aktams.

7.3.4. atlieka maisto produktų sandėlio suderinimą su „Valga IS“ likučių atskaitos duomenis su faktiniais maisto produktų likučiais ne rečiau kaip vieną kartą per mėnesį ir prireikus.

7.3.5. atlieka maisto produktų sandėlio inventorizaciją ir maisto produktų sandėlio perdavimą įstaigoje, vadovaujantis Inventorizacijos taisyklėmis, patvirtintomis LR Vyriausybės 1999m. birželio 3 d. nutarimu Nr. 719 „Dėl Inventorizacijos taisyklių patvirtinimo“

7.3.6. gautas maisto produktų sąskaitas faktūras pateikia pasirašyti Įstaigos direktoriui ir suveda į „Valga IS“

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

7.3.8. 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 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 duota per mažai maisto produktų ar per maži jų kiekiai, į virtuvę išduoda trūkstamus maisto produktus.

7.3.9. atsako už „Valga IS“ patvirtintų valgiaraščių reikalavimų nurašymą laiku, t.y. kiekvieną darbo dieną.

7.3.10. atsako už nurašytų valgiaraščių atspausdinimą ir perdavimą Įstaigos direktoriui tvirtinimui ir pateikimą virtuvės personalui.

7.3.11. Įstaigos direktoriaus prašymu pateikia atitinkamo laikotarpio maisto produktų asortimentą ir kiekius maisto produktų pirkimams.

7.3.12. 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

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

7.4 Įstaigos atsakingas asmuo -virėjas

7.4.1. laikydamasis taisyklių reikalavimų gamina maistą pagal perspektyvinį valgiaraštį reikalavimą, ir valgiaraštį reikalavimą, patiekalo receptūras ir gamybos technologijos aprašymą.

7.4.2. planuoja maitinimą (pusryčių, pietų, vakarienės) patiekalų ruošimą taip, kad labiau būtų išvengta maisto produktų ekonominių ir maistinių medžiagų nuostolių ir nebūtų trikdomas maitinimo organizavimo procesas.

7.4.3. priima maisto produktus iš sandėlio. Priimdamas produktus patikrina ar produktų kiekis išduodamas vadovaujantis preliminariniu valgiaraščiu reikalavimu ar valgiaraščiu reikalavimu taip pat ar produktai kokybiški;

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

7.4.5. atsako už priimtų produktų tinkamą saugojimą ir naudojimą.

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

7.4.7. atsako už maisto produktų (patiekalų) atidavimą į grupes pagal valgiaraščius-reikalavimus ar technologinius aprašymus ir valgiaraščių skaičių.

7.4.8. maisto produktus ir patiekalus į grupes atiduoda pagal nustatytą maisto atsiėmimo grafiką.

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

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

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

7.4.12. pastebėjęs technologinėje kortelėje ar jos aprašyme klaidą informuoja maitinimo organizavimo specialistą.

7.5. Įstaigos atsakingas asmuo – Ikimokyklinio ugdymo mokytojo padėjėjas:

7.5.1. vadovaudamasis Taisyklėmis:

7.5.1.1. nuvalo šlapiuoju būdu, prireikus- dezinfekuoja stalus prieš serviravimą.

7.5.1.2. serviruoja vaikų maitinimui skirtus stalus, jei pagal ugdymo programą nenumatyta, kad patys vaikai gali serviruoti stalus.

7.5.1.3. nurenka stalus ir sutvarko maitinimo patalpą, išplauna indus ir įrankius.

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

7.5.3. atsako už grupės inventoriaus ženklinimą;

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

7.6.Įstaigos atsakingas asmuo – Mokytojas

7.6.1. atsako už vaikų lankomumo dienyną- kiekvieną darbo dieną tvarko vaikų lankomumo apskaitą, joje nurodo bendrą lankančių vaikų skaičių ir maitinimų skaičių.

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

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

7.7. maitinimo organizavimo specialistas

7.7.1. sudaro perspektyvinius valgiaraščius pagal vaikų maitinimo organizavimo tvarką Įstaigoje;

7.7.2.pagal perspektyvinių valgiaraščių sudarymo tvarką suderina perspektyvinius valgiaraščius su Įstaigos direktoriumi ar Biuro atsakingu asmeniu.

7.7.3.sudaro pritaikyto maitinimo valgiaraščius pagal vaikų maitinimo organizavimo tvarką Įstaigoje;

7.7.4. prireikus pagal teisės aktus ir Įstaigos nustatytą tvarką sudaro maisto davinius- maisto produktais ar pagamintu maistu;

7.7.5. sudaro valgiaraščius -reikalavimus pagal vaikų maitinimo organizavimo tvarką Įstaigoje.

7.7.6. pateikia Įstaigos direktoriui patvirtinti raštu, virėjui susipažinti perspektyviniuose valgiaraščiuose ir valgiaraščiuose reikalavimuose nurodytų patiekalų receptūras ir gamybos technologinius aprašymus;

7.7.7. organizuoja kontrolinius patiekalų virimus (svėrimus, dalijimus) ;

7.7.8. kontroliuoja ar sandėlininkas išduoda maisto produktus vadovaudamasis valgiaraščiu reikalavimu;

7.7.9. kontroliuoja ar virėjai vadovaujasi valgiaraščiu reikalavimu ir technologinėmis kortelėmis;

7.7.10.kontroliuoja ar virėjai ir kiti įstaigos darbuotojai laikosi Taisyklių reikalavimų

- 7.7.11. dalyvauja maisto sandėlio inventorizacijoje;
- 7.7.12. atsako už Įstaigos personalo higienos priežiūros programą ikimokyklinėje įstaigoje;
- 7.7.13. pagal kompetenciją, teisės aktuose nustatyta tvarka prižiūri, kad vaikų maitinimas Įstaigoje atitiktų teisės aktų reikalavimus;
- 7.7.14. informuoja raštu Įstaigos direktorių apie valgiaraščio reikalavimo, maisto saugos ir higienos neatitiktį;
- 7.7.15. užpildo maisto produktų pagrindines sutartis, kurios bus pasirašomos vadovaujantis centralizuotais Kauno miesto savivaldybės pirkimais;
- 7.7.16. Įstaigos direktoriaus prašymu įvertina perspektyvinio valgiaraščio pakeitimus ir, atsižvelgdamas į juos, pateikia informaciją maisto pirkimams (maisto produktų asortimentas, techninė specifikacija, kiekis, reikalavimai tiekėjui)
- 7.7.17. konsultuoja maitinimo klausimais Įstaigos darbuotojus ir vaikų tėvus (globėjus).

7.8. visuomenės sveikatos specialistas

- 7.8.1. stebi ir fiksuoja maisto paėmimo iš virtuvės ir maitinimo organizavimo grupėse- ar patiekalai ir gėrimai yra tinkamos temperatūros, maisto iš virtuvės išdavimo ir transportavimo į grupę higieną;
- 7.8.2. stebi ir analizuoja maitinimo procesą grupėje, stalų serviravimą, patiekalų pateikimą, maisto dalijimą pagal valgiaraštį, parengia surinktų duomenų suvestinę, mėnesio pabaigoje duomenis pateikia maitinimo organizavimo specialistui, ir Įstaigos direktoriui;
- 7.8.3. stebi ir vertina naujo perspektyvinio valgiaraščio ir pavienių maisto produktų populiarumą grupėse, parengia surinktų duomenų suvestinę, duomenis pateikia maitinimo organizavimo specialistui ir Įstaigos direktoriui;
- 7.8.4. raštu informuoja Įstaigos direktorių ir maitinimo organizavimo specialistą apie vaikų maisto alergiją ar maisto netoleravimą;
- 7.8.5. informuoja Įstaigos direktorių, maitinimo organizavimo specialistą apie valgiaraščio reikalavimo, maisto saugos ir higienos neatitiktį.

IV VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO SPECIALIEJI REIKALAVIMAI

- 8. Kauno lopšelio- darželio „Pasaka“ direktorius (toliau direktorius) yra atsakingas už vaikų maitinimo organizavimą ir šio tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą;
- 9. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietos įrengimas ir maisto tvarkymas turi atitikti teisės aktų reikalavimus;

10. Vaikų maitinimas organizuojamas vaikams maitinti pritaikytose vietose (grupėje) laikantis nustatytų saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų ir sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie švaraus stalo.

11. Įstaigoje vaikai turi gauti šilto maisto. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas turi atitikti vaikų amžių ir sveikos mitybos rekomendacijas.

12. Maitinimai skirstomi į pusryčiai, pietūs, vakarienė. Pusryčiams vaikas turi gauti 20-25 proc., pietums – 30-35 proc., vakarienei-20-25proc. rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo, nustatyto Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakyme Nr. 510 „Dėl rekomenduojamų paros maitinimų medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“ jei tokie maitinimai nustatyti valgiaraščiuose. Jei vaikai maitinimų metu turi galimybę patys įsidėti maisto, šio produkto nuostatos netaikomos.

13. Lopšelyje-darželyje „Pasaka“ 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 ir energetiniai gėrimai, nealkoholinis alus, sidras ir vynas; gėrimai ir maisto produktai pagaminti iš 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, rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai, strimelė, pagauta Baltijos jūroje, nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; mechaniškai atskirta mėsa, žuvis ir maisto produktai, į kurių sudėtį įeina mechaniškai atskirta mėsa ir žuvis; subproduktai ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis), džiūvėsėliuose volioti ar džiūvėsėliais pabarstyti kepti mėsos ar paukštienos ir žuvies gaminiai; maisto papildai; maisto produktai pagaminti iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau-GMO), maisto produktai, į kurių sudėtį įeina iš dalies hidrinti augaliniai riebalai, maisto produktai ir patiekalai.

14. 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. Maisto davinius sudaryti rekomenduojami maisto produktai: daržovės, vaisiai, grūdiniai (viso grūdo gaminiai, kruopos, kruopų produktai,

duonos gaminiai ir kt.); ankštinės daržovės; pienas ir pieno produktai (rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti); kiaušiniai, riešutai; liesa mėsa; žuvis ir jos produktai; aliejai, sultys; sriubos; geriamas vanduo ir natūralus mineralinis vanduo bei šaltinio vanduo (tik išvykoms). Draudžiama maisto davinius išvykoms sudaryti iš greitai gendančių maisto produktų. Sudarant maisto davinius ilgesniam laikui (pvz. karantino metu) rekomenduojama keisti maisto davinių sudėtį, atsižvelgiant į maisto davinius gaunančių vaikų poreikius.

15. Patiekalų gaminimo ir pateikimo reikalavimai:

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

15.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas ir įvairus;

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

15.4. gaminant maistą turi būti naudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų;

15.5. kiekvieną dieną turi būti pateikta daržovių ir vaisių (rekomenduojama sezoninių, šviežių).

Rekomenduojama, kad vaisiai būtų teikiami papildomo maitinimo metu;

15.6. kiekvieną dieną turi būti pateiktas patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų;

15.7. rekomenduojama sriubą teikti papildomo maitinimo metu;

15.8. daržovių, 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;

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

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

15.11. karštas pietų patiekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštinės daržovės, pienas, pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu turi būti patiekama daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras. Reikalavimas netaikomas patiekalams iš augalinės kilmės maisto produktų.

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

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

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

15.15. maistas turi būti patiekiamas estetiškai;

16. turi būti sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens (rekomenduojama kambario temperatūros, pvz. pilstomo iš geriamam 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;
17. draudžiama naudoti susidėvėjusius, ištrupėjusius, įskilusius, apdaužytais kraštais indus bei aliuminius įrankius ir indus. Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas įgyvendinančiose įstaigose draudžiama naudoti vienkartinius įrankius.
18. vaikų priėmimo-nusirengimo patalpoje matomoje vietoje turi būti skelbiama:
 - 18.1. valgiaraščiai (nurodant visus faktiškai pateikiamus maisto produktus, patiekalus, gėrimus ir užkandžius);
 - 18.2. maisto pasirinkimo piramidės, maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė“ plakatai ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija;
 - 18.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamo telefono linijos numeris (skambinti maitinimo organizavimo klausimais);
 - 18.4. juridinis ar fizinis asmuo, teikiantis vaikų maitinimo ir maisto produktų tiekimo paslaugas;
 - 18.5. vaikų maitinimui mokyklose draudžiamos naudoti maisto produktų grupių sąrašas;
19. Darželis dalyvauja „Pieno vaikams“ bei „Vaisių ir daržovių vaikams“ programose, šiuos reikalavimus atitinkančius produktus pateikia pagal ES programoje nustatytus reikalavimus.
20. Darželyje maitinamiems suaugusiems asmenims neturi būti pateikiami šio Tvarkos aprašo reikalavimų neatitinkantys maisto produktai ar patiekalai vaikų maitinimo metu.

V. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS PAGAL AMŽIAUS GRUPES

- 21.1-7 metų amžiaus vaikų maitinimo organizavimas:
 - 21.1. vaikai turi būti maitinami ne rečiau kaip kas 3,5 val. pagal valgiaraščius;
 - 21.2. atskiri valgiaraščiai sudaromi 1-3 ir 4-7 metų vaikams, jei ikimokyklinio ugdymo įstaigoje sudaromos mišraus amžiaus grupės, valgiaraščiai gali būti sudaromi vadovaujantis tik 4-7 metų vaikams rekomenduojamomis paros normomis;
 - 21.3. 80 proc. vaikams pateikiamų patiekalų turi būti tausojančios patiekalai;
 - 21.4. pagal gydytojo raštiškus nurodymus (forma Nr. E027-1) turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas;

21.5. jei pritaikyto maitinimo patiekalų įstaigos virtuvėje pagaminti nėra galimybių, vaikai, kuriems skirtas pritaikytas maitinimas, gali būti maitinami tą dieną savo iš namų atsineštu maistu. Iš namų atsineštą maistą turi laikyti ir patiekti tinkamos temperatūros, apie tai informuoti įstaigą raštu;

21.6. jei vaiko atstovai pagal įstatymą vaikui įdeda maisto papildomai, įdėtas maistas turi atitikti Tvarkos aprašo reikalavimus.

21.7. Lopšelis-darželis Kauno savivaldybės nustatyta tvarka organizuoja nemokamą priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimą (nemokami pietūs), nevertinant šeimos pajamų.

VI. VALGIARAŠČIŲ SUDARYMAS

22. Vaikų maitinimo valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams bei į vaikų buvimo įstaigoje trukmę. Valgiaraščių paros energinė ir maistinė vertė gali nukrypti nuo normos iki 10 proc., o 15 dienų energinės ir maistinės vertės nuokrypio vidurkis- iki 5 procentų.

23. Kauno lopšelio-darželio "Pasaka" 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).

24. Gauti vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programoje, šių programų maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami.

25. 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.

26. Vaikų nuo 1-7 amžiaus maitinimo valgiaraščiai sudaromi (pasirinktinai)

26.1. pagal juridinių ar fizinių asmenų parengtus ir su Sveikatos apsaugos ministerija suderintus patiekalų receptūrų rinkinius ar jų ir pateiktų receptūrų kombinacijas;

26.2. pagal gydytojo raštiškas rekomendacijas (pritaikyto maitinimo)

VII DARBUOTOJŲ MAITINIMAS

27. Darbuotojai maitinami pagal lopšelyje- darželyje ruošiamus patiekalus. Darbuotojų maitinimo grafikai ir ataskaitos pildomi pagal realiai valgančio personalo skaičių ir kiekvieną

mėnesį pateikiamas buhalterijai. Kiekvienas darbuotojas turi galimybę pasirinkti pietų dažnumą, o nustatytas darbuotojų pietų maitinimo įkainis 1,16 eur.

VIII. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

28. Visuomenės sveikatos specialistas, vykdamasis sveikatos priežiūrą Įstaigoje, 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 netikslumų, juos užregistruoja Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnale ir nedelsdamas raštu apie tai informuoja įstaigos vadovą. 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 veterinarijos tarnybai.

29. Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalas lopšelyje-darželyje saugomas 2 (dvejus) metus.

30. Įstaigos direktorius supažindina darbuotojus ir vaikų tėvus (globėjus) su Aprašu.

VISUOMENĖS SVEIKATOS SPECIALISTO FUNKCIJOS, PRIŽIŪRINT MAITINIMO ORGANIZAVIMĄ MOKYKLOSE

1. Raštu informuoti mokyklos 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);
 - 2.2. ar nepažeidžiami patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai;
 - 2.3. ar sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens;
 - 2.4. ar vykdomi Tvarkos aprašo 20, 21, 23 punktų reikalavimai;
 - 2.5. ar pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E027-1) organizuojamas pritaikytas maitinimas;
 - 2.6. ar visi pietų metu patiekiami patiekalai yra nurodyti valgiaraštyje;
 - 2.7. ar valgiaraščiai sudaryti ne mažiau kaip 15 darbo dienų laikotarpiui.

(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.)	Ivykdyta (data, val.)	Tikrinusio asmens vardas, pavardė, parašas

**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 | kalcio 5'-ribonukleotidai; |
| 4.16. E 635 | dinatrio 5'-ribonukleotidai. |
-

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 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 kepinų 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 kepinų 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 Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2001 m. kovo 8 d. įsakymu Nr. 52 „Dėl Privalomųjų grūdų, miltų ir kruopų kokybės reikalavimų“.

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“.

**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	10 ²	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 ir duonos gaminiai	5	1	5
4.3.	Smulkieji pyrago gaminiai ir miltinės konditerijos gaminiai	16	1	-
4.4.	Pusryčių dribsniai ir javainiai	16	1	6
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).

MAISTO PRODUKTŲ IR PATIEKALŲ VAIKAMS MAITINTI PATIEKIMAS

Maisto produktų grupės	Maisto produktų patiekimas ¹
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 mėsei: paukštienai, triušienai, veršienai, jautienai, kiaulienai, avienai. 5.2. Tiekama 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 patiekama taip, kad galėtų sukramtyti.
6. Žuvis	6.1. Pakaitomis tiekiamas riebi ir liesa jūrinė arba gėlo vandens žuvis. 6.2. Jei yra rizika, kad žuvyje liks smulkių ašakų, ji patiekama 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 tiekama 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 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 ruošama 1g/l 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.

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

Maisto produktai ir patiekalai ²	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 šlifuosius 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 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.
14. Virtų bulvių patiekalai	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.

15. Tarkuotų bulvių patiekalai	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.
16. Daržovės	Ne mažiau kaip 3 rūšys/d.	Ne mažiau kaip 3 rūšys/d.	Ne mažiau kaip 2 rūšys/d.
17. Vaisiai	Ne mažiau kaip 1 rūšis/d.	Ne mažiau kaip 1 rūšis/d.	Ne mažiau kaip 1 rūšis/d.
18. Vaisių sultys arba daržovių-vaisių sultys	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.
19. Daržovių sultys	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.
20. Gėrimai su pridėtinu cukrumi	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.
21. Desertai (ne mažiau kaip 50 proc. vaisių)	Ne daugiau kaip 4 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.
22. Desertai viso grūdo ar (ir) pieno produktų pagrindu)	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.

¹ Sudarant specializuoto sporto ugdymo mokyklų ir vaikų iki 1 metų amžiaus valgiaraščius maisto produktų ir patiekalų pateikimo dažnumo reikalavimai netaikomi. Sudarant pritaikyto maitinimo valgiaraščius maisto produktų ir patiekalų pateikimo dažnumo reikalavimai taikomi, jei neprieštarauja gydytojo raštiškiems nurodymams, pateiktiems Formoje Nr. E027-1. Gyvūninių maisto produktų ir patiekalų pateikimo dažnumo reikalavimai netaikomi sudarant vegetarinio maitinimo valgiaraščius.

² Patiekalai, kurių sudėtyje yra kelių grupių maisto produktų, priklauso tai grupei, kurios maisto produktų dalis pagamintame patiekale yra didžiausia (pvz.: plovas su vištiena (ryžiai 100 g, vištiena 70 g, morkos 20 g ir kiti maisto produktai, kurių kiekis mažesnis nei 20 g) priklauso „Šlifuočių ryžių ir jų patiekalų“ grupei).

(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)

(nurodyti dienų skaičių) **DIENŲ VALGIARAŠTIS**

(nurodyti vaikų amžiaus grupę)

Įstaigos darbo laikas
Nuo __ iki __ val.

I savaitė
Pirmadienis

Maitinimas val.						
Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išciga	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.	Išciga	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.	Išėiga	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.	Išėiga	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

* – neprivaloma nurodyti bendrąjį kiekį.

* – neprivaloma nurodyti bendrojo ugdymo programas vykdančioms įstaigoms, organizuojančioms tik pietus.

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo
9 priedas

(ugdymo įstaigos pavadinimas)

(Darbuotojo vardas, pavardė, pareigos)

Kauno miesto
savivaldybės
visuomenės sveikatos
biuro
Maitinimo organizavimo skyriaus vedėjui

PRANEŠIMAS DĖL GAUTOS NEKOKYBIŠKOS/NETINKAMOS PRODUKCIJOS

20__m.____mėn.____d.

Kaunas

Informuoju, jog tiekėjas (nurodomas tiekėjo pavadinimas) pristatė nekokybiškus, netinkamus vartoti, neatitinkančius pirkimo sutartyse nurodytos produkcijos kokybinius ir kiekybinius reikalavimus (įvardinti kiek tiksliai kilogramų pristatė nekokybiškos produkcijos ir kokio išoriniai požymiai). Pridedama sąskaita – faktūra bei nuotraukos įrodančios netinkamą produkciją.

Pastaba: priedas gali būti koreguojamas atsižvelgiant į ugdymo įstaigos esamą situaciją.

Parašas, vardas, pavardė