

PATVIRTINTA  
Kauno lopšelio-darželio „Daigelis“  
direktorius 2020 gegužės 13 d. įsakymu  
Nr. V-46

**KAUNO LOPŠELIO-DARŽELIO  
„DAIGELIS“  
VAIKŲ MAITINIMO TVARKOS APRAŠAS**

**I. BENDROSIOS NUOSTATOS**

1. Šis tvarkos aprašas reglamentuoja vaikų, lankančių Kauno lopšelių-darželių „Daigelis“ (toliau – Įstaigą), maitinimą.
2. Šio tvarkos aprašo tikslas – sudaryti sąlygas vaikų palankiai ir saugiai mitybai bei nustatyti maitinimo organizavimo dalyvių funkcijas.
3. Maitinimas organizuojamas vadovaujantis teisės aktais, reglamentuojančiais maitinimo organizavimą, maisto produktų tiekimą, maisto tvarkymą, patalpų ir įrangos priežiūrą, sveikatos bei saugos reikalavimus, ir šiuo tvarkos aprašu.
4. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos:
  - 4.1. **Šiltas maistas** – maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip +68 C temperatūroje;
  - 4.2. **Pritaikytas maitinimas** – toks maitinimas, kuris užtikrina tam tikro sutrikimo nulemtus, vaiko individualius maistinių medžiagų ir energijos poreikius, parenkant toleruojamus maisto produktus, jų gamybos būdą, konsistenciją ir valgymo režimą, ir yra raštiškai rekomenduojamas gydytojo;
  - 4.3. Kitos, šiame tvarkos apraše neišaiškintos sąvokos, atitinka Maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašą, patvirtintą Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymo Nr. 964;
  - 4.4. Ruošiant maisto organizavimo proceso aprašymą vadovautasi:
    - Lietuvos Respublikos Maisto 2000 m. balandžio 4 d. įstatymu Nr. VIII-1608;
    - Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. balandžio 22 d. įsakymu Nr. V-313 patvirtintos Lietuvos higienos normos HN 75:2010 „Įstaiga, vykdanči ikimokyklinio ir (ar) priešmokyklinio ugdymo programą. Bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“;
    - Lietuvos Respublikos Maisto ir Veterinarinės tarnybos 2009 m. liepos 8 d. patvirtintomis taisyklėmis „Geros higienos praktikos taisyklių viešojo maitinimo įmonėms“.

## II. MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

5. Kauno lopšelio-darželio „Daigelis“ vadovas organizuoja vaikų maitinimą taip, kad būtų sudarytos sąlygos vaikams pavalgyti šilto maisto. Vaikai maitinami ne rečiau kaip kas 3,5 val. Maistas gaminamas atsižvelgiant į fiziologinius vaikų poreikius, amžiaus ypatumus, tinkamos mitybos principus. Įstaigos ugdytiniai valgo savo grupėse. Visiems ugdytiniams maistas gaminamas pagal sudarytus ir patvirtintus valgiaraščius 15 dienų laikotarpiui. Atskiri valgiaraščiai sudaromi 1-3 ir 4-7 metų vaikams

6. Už maitinimo organizavimą Įstaigoje atsakingas direktorius. Direktorius įsakymus vykdo pareigybių aprašymais paskirti asmenys: šiuo atveju – virėjas ir sandėlininkas

7. Virėja- materialiai atsakingas asmuo:

- priima maisto produktus iš sandėlininko einamai dienai pagal iš vakaro sudarytą valgiaraštį reikalavimą.
- priėmus produktus ir atlikusi kontrolinį svėrimą, savo parašu patvirtina, jog gavo visus produktus einamos dienos maisto gamybai;
- maistą gamina vadovaujantis valgiaraščiu-reikalavimu, technologinėmis kortelėmis bei receptūromis pagal vakarykštės dienos vaikų skaičių;
- matuoja ir fiksuoja patiekalų šiluminio apdorojimo temperatūrą;
- atsako už tikslų maisto atidavimą pagal normas. Gamindama pasveria kiekvieną porciją vienam vaikui.
- paskaičiavus porcijas išduoda į grupes tiksliai pagal grupėse esančių vaikų skaičių, o pietus išduoda pridėdama grupėje pietaujantių darbuotojų skaičių;
- maistą į grupes atiduoda tik pagal nustatytą maisto atsiėmimo grafiką;

8. Sandėlininkas - materialiai atsakingas asmuo:

- priima iš tiekėjų tik kokybiškus, realizacijos laiką atitinkančius produktus ir juos sandėliuoja griežtai vykdydamas higienos normos reikalavimus;
- maisto sąskaitose-faktūrose prie produktų pavadinimų užrašo sąskaitos –faktūros numerį, tiekėjo pavadinimą
- sąskaitas-faktūras suveda į programą „Valga“
- sąskaitas-faktūras suregistruoja programoje DVS Kontora
- produktus iš sandėlio išduoda virėjoms tik pagal dienos valgiaraštį. Iš vakaro išduoda produktus ateinančios dienos pusryčiams, o likusius produktus patiekalams gaminti išduoda einamos dienos ryte;
- kasdien vykdo tikslią maisto produktų gavimo ir išlaidų registraciją programoje Valga
- maisto produktus nurašo kiekvieną dieną pagal tos dienos valgiaraštį;

- kas trys mėnesiai sudaryta nuolat veikianti komisija, dalyvaujant sandėlininkui atlieka maisto sandėlio inventORIZACIJĄ programoje „Valga“ suderina duomenis su Kauno BĮ „Kauno biudžetinių įstaigų buhalterinė apskaita“ apskaitos specialiste.

### III. MAITINIMO PASLAUGOS FINANSAVIMAS

8. Maitinimo paslauga finansuojama savivaldybės biudžeto ir asmenų, gaunančių maitinimą, lėšomis, teisės aktų nustatyta tvarka.

### IV. VAIKŲ MAITINIMO SKAIČIAUS APSKAITA

9. Įstaigoje prie valgyklos maisto išdavimo langelio stende skelbiama:
- 8.1. Vaikų maitinimo grafikas: visi vaikai maitinami 3 kartus per dieną pagal valgiaraščius: pusryčiai – nuo 8.30 val. iki 8.55 val.; pietūs – nuo 12.00 val. iki 12.25 val.; vakarienė - nuo 15.30 iki 15.55 val.;
- 8.2. einamosios savaitės valgiaraščiai (nurodant tik patiekalus).
9. Vaikų lankomumo ir maitinimų skaičiaus apskaita vykdoma:
- 9.2. Mokytojos vaikų lankomumo apskaitą vykdo Įstaigos elektroniniame dienyne „Mūsų darželis“
- 9.3. Faktinį grupėje esančių Vaikų skaičių Įstaigos elektroniniame dienyne mokytojos kasdien užrašo iki 9.00 val..
- 9.4. Vaikų maitinimų skaičius priklauso nuo jų buvimo įstaigoje trukmės.
- 9.5. Tėvams (kitiems teisėtiems vaiko atstovams) pasirinkus ne ilgesnį kaip 4 val. trukmės ugdymą per dieną, vaikui maitinimas nėra organizuojamas.
- 9.6. Tėvai (kiti vaiko globėjai):
- 9.6.1. pateikdami prašymą įstaigos direktoriui turi teisę pasirinkti maitinimą atsisakydami pusryčių arba vakarienės. Apie planuojamus kito mėnesio maitinimų pakeitimus tėvai privalo informuoti iki einamo mėnesio paskutinės darbo dienos;
- 9.6.2. jeigu vaikas nevalgo vakarienės, jį privalo pasiimti iki vakarienės;
- 9.6.3. nevalgant pusryčių, vaikas turi būti atvestas po pusryčių;
- 9.7. Programos „Pienas vaikams“ ir „Vaisių vartojimo skatinimo mokyklose“ produktus gauna visi vaikai, nepriklausomai nuo pasirinktų maitinimų skaičiaus (kol vykdomas paramos projektas).
- 9.8. Išlaidas už maitinimo paslaugas sumoka tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai) pagal Savivaldybės tarybos 2012-02-23 sprendimą Nr. T-83 „Atlyginimo už vaikų, ugdomų pagal ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, išlaikymą nustatymo ir mokėjimo tvarkos aprašas“.

## V. VAIKŲ MAITINIMO RACIONO ENERGETINĖ VERTĖ, DRAUDŽIAMY MAISTO PRODUKTAI

10. Vaikų maitinimui draudžiamos tiekti šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir jo gaminiai; konditerijos gaminiai su glaistu, šokoladu ar kremu; sūrūs konditerijos gaminiai (kuriuose natrio daugiau kaip 0,4 g/100 g); maisto produktai bei kramtomoji guma su maisto priedais; gazuoti gėrimai; energiniai gėrimai; gėrimai ir maisto produktai, pagaminti iš (arba kurių sudėtyje yra) kavamedžio pupelių kavos ar jų ekstrakto; cikorijos, gilių ar grūdų gėrimai (kavos pakaitalai); kisieliai; sultinių koncentratai; rūkyta mėsa ir žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai; nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; žlėgtainiai; mechaniškai atskirta mėsa ir jos gaminiai; subproduktai (inkstai, smegenys, plaučiai); maisto papildai; maistas, pagamintas iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau – GMO), arba maistas, į kurio sudėtį įeina GMO.
11. Įstaigoje naudojamas tik geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimus atitinkantis vanduo. Vandens kokybės reikalavimus reglamentuoja teisės aktai. Vandens tiekimo pakankamumas ir slėgis turi atitikti reikalavimus, keliamus aprūpinant geriamuoju vandeniu.

## VI. VALGIARAŠČIO SUDARYMO TVARKA

12. Įstaigoje yra perspektyvinis ir dienos valgiaraštis parengtas visuomenės sveikatos biuro maitinimo specialistės ir patvirtintas lopšelio-darželio „Daigelis“ direktoriaus.
13. Perspektyvinis valgiaraštis keičiamas tuo atveju, kai pasikeičia teisės aktai, kuriais remiantis buvo sudarytas.
14. Esant poreikiui parengiamas pritaikytas valgiaraštis.
15. Kiekvieną dieną iki 9.30 val. visuomenės sveikatos biuro maitinimo specialistė surenka duomenis apie vaikų ir darbuotojų valgymų skaičių.
16. Valgiaraštyje nurodomi pusryčiams, pietums ir vakarienei patiekiami patiekalai, patiekalų kiekiai (išeiga), maisto produktų pavadinimai ir kiekiai gramais.
17. Valgiaraštį – reikalavimą pasirašo jį sudaręs asmuo, sandėlininkas ir virėja. Įstaigos vadovas tvirtina parengtą ir pasirašytą valgiaraštį – reikalavimą.
18. Galimi nereikšmingi perspektyvinio valgiaraščio keitimai, t. y. pakeisti vieną maisto produktą tos pačios maisto produktų grupės kitu maisto produktu, kai mitybinė vertė nepablogėja, o energinė vertė pasikeičia ne daugiau kaip 5 %.
19. Sumažėjus arba padidėjus vaikų skaičiui, valgiaraštis reikalavimas perskaičiuojamas pagal einamos dienos vaikų skaičių, produktų perteklių grąžinant į sandėlį ar papildomai išduodant reikiamą produktų kiekį.

## **VII. MAISTO PRODUKTŲ ĮSIGIJIMAS IR APSKAITA**

20. Įstaigoje maisto produktų pirkimas organizuojamas Lietuvos Respublikos viešųjų pirkimų įstatymo ir kitų teisės aktų nustatyta tvarka, pasitvirtintomis įstaigos Viešųjų pirkimų taisyklėmis.

## **VIII. MAISTO TVARKYMO TECHNOLOGIJOS**

21. Įrenginiai ir įrankiai turi būti švarūs, sukonstruoti ir pagaminti laikantis technologijos reikalavimų, standartų, lengvai valomi ir prižiūrimi bei saugūs eksploatuoti.

22. Maisto tvarkymo aplinka turi būti apsaugota nuo bet kokio užteršimo.

23. Paviršiai kurie tiesiogiai liečiasi su neįpakuotu maistu, turi būti lengvai ir reguliariai valomi bei dezinfekuojami darbo metu ir baigus darbą.

24. Termometrai turi būti švarūs, veikiantys, tinkamai prižiūrimi ir paruošti darbui. Jei to reikalauja teisės aktai, įmonė naudoja metrologiškai patikrintus termometrus.

25. Turi būti išvengta tvarkomo maisto produktų susilietimo bei kryžminio užteršimo.

## **IX. TEMPERATŪRA**

26. Maisto produktai laikomi teisės aktuose reglamentuojamoje ar gamintojo nurodytoje temperatūroje.

27. Kur būtina, maisto produktų laikymo įrenginiuose bei maisto laikymo patalpose turi būti temperatūros matavimo ir/ar valdymo prietaisai.

28. Šaldymo įrenginiai turi turėti temperatūros palaikymo įrenginį ir temperatūra juose stebima kiekvieną dieną ir registruojama ne rečiau kaip vieną kartą per dieną 2 priede nurodytoje lentelėje. Taip pat šioje lentelėje fiksuojami temperatūros neatitikimai bei korekcijos veiksmai, skirti neatitikimams pašalinti.

## **X. ATLIEKŲ IR TECHNINIŲ MEDŽIAGŲ LAIKYMAS**

29. Maisto produktų tvarkymo ir apdorojimo procese susidariusios maisto ir ne maisto atliekos surenkamos į specialią tarą (plastikines talpas su užsidarančiais dangčiais, į kurias įkloti polietileniniai maišai), kad neužterštų kitų maisto produktų.

30. Atliekų dėžės turi būti pagamintos iš drėgmei nelaidžios medžiagos. Jos turi būti lengvai valomos bei dezinfekuojamos.

31. Maisto ir ne maisto atliekos surenkamos iš įmonės patalpose esančių atliekų talpų ir išnešamos į uždarus kontenerius, esančius įmonės teritorijoje.

32. Atliekų surinkimas ir laikymas atliekamas tokia tvarka:

- maisto atliekos, kas kartą prisipildžius ne daugiau kaip 2/3 surenkamos talpos, pašalinamos iš darbo vietos;
- atliekų maišai prieš išnešant užrišami ir dedami į konteinerį;

- atliekų dėžės mažiausiai kartą per dieną turi būti išvalomos ir, jeigu būtina, plaunamos ar dezinfekuojamos.

## **XI. VALYMAS, PLOVIMAS, DEZINFEKAVIMAS**

33. Visos Mokyklos valgykloje naudojamos valymo, plovimo ir dezinfekavimo medžiagos naudojamos pagal paskirtį gamintojo nurodytomis sąlygomis.
34. Plovikliams, dezinfekavimo medžiagoms laikyti numatyta atskira vieta, kad būtų išvengta produktų užteršimo.
35. Pagrindinio patalpų valymo metu valomos, plaunamos ir dezinfekuojamos visos patalpos ir įrenginiai. Patalpos valomos drėgnuoju būdu ne rečiau kaip vieną kartą per dieną ir kai jos užsiteršia.
36. Valant ir dezinfekuojant Mokyklos valgyklos patalpas, įrangą, stalus, darbo įrankius reikia laikytis visų priemonių, kad būtų išvengta produktų užteršimo valymo, plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis ar jų likučiais.
37. Valymo inventorius (šepečiai, kibirai ir kt.) laikomi švarūs ir sausi. Jie turi būti paženklinėti ir laikomi taip, kad neužterštų maisto produktų, įrangos.
38. Maisto tvarkymo patalpoje ar kitoje patogioje vietoje turi būti iškabintas parengtas patalpos tvarkymo planas (grafikas), kad šį darbą atliekantis asmuo galėtų juo naudotis. Valymo bei dezinfekacijos planas primena darbuotojams, kad patalpos, įranga, darbo paviršiai būtų gerai išvalyti ir, jei būtina, dezinfekuoti. Tvarkymo plane numatyta:
- objektai, kurie bus valomi bei dezinfekuojami;
  - ar dažnai tie objektai bus tvarkomi;
  - kokiomis priemonėmis ir būdais jie bus tvarkomi.
39. Visi įrankiai, medžiagos ir maisto apdorojimui naudojami įrenginiai po kiekvieno naudojimo turi būti išvalomi, išplaunami ir, jei reikia, dezinfekuojami.
40. Švarūs ir nešvarūs maisto apdorojimo įrankiai, įrenginiai bei švarūs ir nešvarūs paviršiai niekad neturi susiliesti nei tiesiogiai, nei per darbuotojų rankas, siekiant išvengti kryžminio užteršimo.
41. Prieš plaunant nuo nešvarių įrenginių bei įrankių turi būti pašalinami maisto likučiai.
42. Prieš sudedant išplautus įrankius ar įrenginius laikymui, šie turi būti nusausinti ar išdžiovinti, jei jų eksploatacijos instrukcija nenurodo ko kita.

## **XII. GRAUŽIKŲ IR VABZDŽIŲ NAIKINIMAS**

43. Įstaigoje vykdomos šios kenkėjų kontrolės ir profilaktikos priemonės:
- imamasi visų prevencijos priemonių, kad graužikai nepatektų į maisto tvarkymo, saugojimo vietas, tuo tikslu sandariai uždaromos durys, vėdinimo angos uždengiamos vieliniu tinkleliu, užtaisomos skylės, plyšiai sienose, grindyse ir t.t.;

- Mokykla vykdo rekomendacijas dėl higieninių techninių priemonių, būtinų apsaugoti objektą nuo graužikų.

### **XIII. KONTROLĖ**

44. Vaikų maitinimo ugdymo įstaigose organizavimo kontrolę pagal kompetenciją atlieka Kauno miesto savivaldybės kontrolės ir audito tarnyba, teritorinis visuomenės sveikatos centras, teritorinė valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba.
45. Įstaiga, gavusi patikrinimo aktą iš kontroliuojančios institucijos, nedelsdama jo kopiją pateikia Kauno miesto savivaldybės visuomenės sveikatos skyriui bei šalina jų pažymėtus trūkumus.

### **XIV BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS**

46. Įstaigos vadovas supažindina darbuotojus ir vaikų tėvus su šiuo tvarkos aprašu.
47. Tvarkos aprašas keičiamas ar naikinamas direktoriaus įsakymu, pasikeitus vaikų maitinimą reglamentuojantiems dokumentams, arba siekiant jį papildyti, patobulinti
-

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo  
1 priedas

**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. 027-1/a pateiktus raštiškus nurodymus dėl vaiko maitinimo organizavimo per 5 darbo dienas nuo Formos Nr. 027-1/a 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 23, 24, 25, 27 punktų reikalavimai;

2.5. ar pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. 027-1/a) organizuojamas pritaikytas maitinimas

2.6. ar bendrojo ugdymo programos vykdančioje įstaigoje kasdien organizuojami pietūs, kurių metu tiekiamas šiltas maistas ir ar pietūs organizuojami ne anksčiau nei 2,5 ir ne vėliau kaip praėjus 4 val. nuo pamokų pradžios.

2.7. ar visi pietų metu patiekiami patiekalai yra nurodyti valgiaraštyje

2.8. ar bendrojo ugdymo programos vykdančioje įstaigoje pietų metu tiekiami tausojantis ir augalinės kilmės maisto produktų patiekalai

2.9. ar bendrojo ugdymo mokykloje visi kiti nei pietūs maitinimai organizuojami pagal valgiaraščius

2.10. ar valgiaraščiai sudaryti ne mažiau kaip 15 darbo dienų laikotarpiui. (Tvarkos aprašo 5 punktas).

---





**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.
- 
-