

PATVIRTINTA

Kauno lopšelio – darželio „Daigelis“
direktoriaus 2023 m. liepos 31 d.
įsakymu Nr. V-67

KAUNO LOPŠELYJE – DARŽELIO „DAIGELIS“ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Kauno lopšelio-darželio „Daigelis“ maitinimo organizavimo (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 priežiūrą ugdymo įstaigoje. Kauno lopšelyje darželyje „Daigelis“ maitinimo priežiūrą įgyvendina Kauno miesto savivaldybės visuomenės sveikatos biuro maitinimo organizavimo specialistė, visuomenės sveikatos specialistė, įstaigos sandėlininkė. Visuminė maitinimo kontrolė tenka ugdymo įstaigos vadovui.

4. Vaikų maitinimas organizuojamas vadovaujantis patvirtintais Lietuvos Respublikos įstatymais, Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimais, Lietuvos higienos normomis, Europos sąjungos reglamentais, Kauno miesto savivaldybės visuomenės sveikatos biuro, Kauno miesto savivaldybės sprendimais ir kitais teisės aktais bei šiuo tvarkos aprašu, reglamentuojančiu maitinimo organizavimą Kauno lopšelyje-darželyje „Daigelis“.

II. SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽIMAI

5. Apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžtys:

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

5.1 Maisto daavinys – 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.

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

5.3 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.

5.4 Pritaikytas maitinimas – maitinimas, kuris užtikrina tam tikro sveikatos sutrikimo (alergija tam tikriems maisto produktams, virškinimo sistemos ligos ar remisinės jų būklės ir kt.) nulemtų, asmens individualių maisto medžiagų ir energijos poreikių patenkinimą,

parenkant toleruojamus maisto produktus, jų gamybos būdą, konsistenciją ir valgymo režimą, ir yra raštiškai rekomenduojamas gydytojo.

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

5.6 Tausojantis patiekalas – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniėje krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai. **valgiaraštis** – rengiamas ne mažiau 15 (penkiolikos) dienų numatomų patiekti vartoti maistoproduktų ir patiekalų sąrašas.

5.7 Valgiaraštis – rengiamas ne mažiau 15 (penkiolikos) dienų numatomų patiekti vartoti maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

5.8 Valgiaraštis – reikalavimas – rengiamas vienos dienos valgiaraštis – reikalavimas, pagal įstaigos direktoriaus patvirtintą valgiaraščio planą, kuriame surašomas tikslus valgančiųjų kaičius.

5.9 Preliminarus valgiaraštis – reikalavimas – rengiamas valgiaraštis – reikalavimas pagal ugdymo įstaigos direktoriaus patvirtintą valgiaraščio planą, kuriame surašomas planuojamas valgančiųjų skaičius.

5.10 Informacinė sistema „VALGA“ (toliau – IS „Valga“) – ugdymo įstaigų maitinimo administravimo informacinė sistema, kurios funkcijos yra: tvarkyti ir kaupti maistoproduktų grupių, technologinių kortelių, valgiaraščių, valgiaraščių – reikalavimų maisto produktų sandėlio apskaitos duomenis, atlikti duomenų analizę ir formuoti ataskaitas;

5.11 RVASVT – rizikos veiksnių analizė ir svarbieji valdymo taškai.

5.12 GHPT- geros higienos praktikos taisyklės.

III. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

6 Direktorius atsako už vaikų maitinimo organizavimą ir Sveikatos apsaugos ministerijos patvirtinto maitinimo organizavimo tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą.

7 Vaikų maitinimo organizavimą, priežiūrą ir stebėseną ugdymo įstaigoje vykdo Kauno miesto savivaldybės visuomenės sveikatos biuro maitinimo organizavimo specialistas, visuomenės sveikatos specialistas, kiti įstaigos darbuotojai, dalyvaujantys ugdymo įstaigą lankančių vaikų maitinimo organizavimo procese.

8 Maitinimo organizavimo procese dalyvauja:

- Kauno miesto savivaldybė;
- Ugdymo įstaigos direktorius;
- Maitinimo organizavimo specialistas;
- Visuomenės sveikatos specialistas;
- Sandėlininkas;
- Virėjos;
- Mokytojai;
- Kiti ugdymo įstaigos darbuotojai (pagal poreikį).

8.1 Kauno miesto savivaldybė:

• planuoja ir skiria lėšas maitinimo organizavimo patalpoms įstaigoje (virtuvei, sandėliui, grupių virtuvėlėms) įrengti ir prižiūrėti, reikalingai įrangai įsigyti, kitoms išlaidoms, tiesiogiai susijusioms su vaikų maitinimu;

- inicijuoja ir organizuoja centralizuotą maisto produktų pirkimą;
- nustato vaikų dienos maitinimo normą pinigine išraiška, atsižvelgdama į rekomenduojamas paros maistinių medžiagų ir energines normas;
- nustato mokesčio už vaikų maitinimą lengvatas;
- priima sprendimus maitinimo organizavimo klausimais, kuriais turi vadovautis įstaigoje dirbantys atsakingi asmenys.

8.2 Direktorius:

- atsako už maitinimo organizavimą įstaigoje;
- nustato vaikų maitinimo organizavimo įstaigoje tvarką;
- atsako už RVASVT sistemos įdiegimą ir jos vykdymo kontrolę
- atsako už GHPT kontrolę;
- tvirtina valgiaraštį ir valgiaraštį – reikalavimą;
- tvirtina sudarytas patiekalų receptūras ir gamybos technologinius aprašymus;
- tvirtina maisto apskaitos tvarką įstaigoje;
- parengtą valgiaraštį viešina įstaigos internetinėje svetainėje;
- paskiria atsakingą asmenį, kuris rūpinasi vandens laboratoriniais tyrimais beitermometru, svarstyklių galiojančia metrologine patikra;
- atsako už daržovių, vaisių ir pieno produktų, gaunamų pagal vartojimo skatinimo ugdymo įstaigose programas, apskaitą arba skiria atsakingą įstaigos darbuotoją;
- ne vėliau nei prieš mėnesį informuoja maitinimo organizavimo specialistą apie poreikį atlikti produktų, jų kiekių bei techninių specifikacijų įvertinimą naujai organizuojamiems maisto produktų grupių pirkimams.

8.3 Maitinimo organizavimo specialistas:

- sudaro perspektyvinius valgiaraščius pagal vaikų maitinimo organizavimo tvarką Įstaigoje, naudodamas IS „VALGA“;
- sudaro nemokamo maitinimo valgiaraščius pagal vaikų maitinimo organizavimo tvarką Įstaigoje;
- sudaro pritaikyto maitinimo valgiaraščius pagal vaiko atstovų pateiktą prašymą bei gydytojo išduotą vaiko sveikatos pažymą;
- prireikus pagal teisės aktus ir Įstaigos nustatytą tvarką sudaro maisto davinius – maisto produktais ar pagamintu maistu;
- pagal perspektyvinių valgiaraščių sudarymo tvarką suderina perspektyvinius valgiaraščius su Įstaigos direktoriumi ir Biuro atsakingu asmeniu;
- pateikia Įstaigos direktoriui raštu patvirtinti, virėjui susipažinti perspektyviniuose valgiaraščiuose ir valgiaraščiuose-reikalavimuose nurodytų patiekalų receptūras ir gamybos technologinius aprašymus;
- rengia valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūras ir gamybos technologinius aprašymus, pateikia ugdymo įstaigos direktoriui tvirtinti bei kopijas perduoda virtuvės darbuotojams;
- 9.00 val. užfiksuoja vaikų lankomumo duomenis el. dienyne „Mūsų darželis“, pagal užfiksuotus duomenis rengia valgiaraštį-reikalavimą;
- esant poreikiui ir pagrįstai priežastiai, sandėlininkas informuoja specialistą dėl duomenų koregavimo;
- pagal kompetenciją, teisės aktuose nustatyta tvarka prižiūri, kad vaikų maitinimas atitiktų teisės aktų numatytus reikalavimus;
- organizuoja patiekalų kontrolinius virimus-kepimus; ne mažiau kaip du kartus per metus ir raštu informuoja Įstaigos direktorių; organizuoja patiekalų kontrolinius svėrimus ne mažiau kaip du kartus per metus ir raštu informuoja Įstaigos direktorių;

- kontroliuoja, ar sandėlininkas išduoda maisto produktus vadovaudamasis valgiaraščiu- - reikalavimu; ne mažiau kaip du kartus per metus ir raštu informuoja Įstaigos direktorių;
- kontroliuoja, ar virėjai ir kiti Įstaigos darbuotojai laikosi Taisyklių reikalavimų; kontroliuoja, ar virėjai vadovaujasi valgiaraščiu-reikalavimu ir technologinėmis kortelėmis; ne mažiau kaip du kartus per metus ir raštu informuoja Įstaigos direktorių;
- pagal kompetenciją teisės aktų nustatyta tvarka prižiūri, kad vaikų maitinimas Įstaigoje atitiktų teisės aktų reikalavimus;
- informuoja raštu Įstaigos direktorių apie valgiaraščio-reikalavimo, maisto saugos ir higienos neatitiktį;
- Įstaigos direktoriaus prašymu įvertina perspektyvinio valgiaraščio pakeitimus ir, atsižvelgdamas į juos, pateikia informaciją maisto pirkimams (maisto produktų asortimentas ir techninė specifikacija, kiekis, reikalavimai tiekėjui);
- konsultuoja maitinimo klausimais Įstaigos darbuotojus ir vaikų tėvus (globėjus);
- ne rečiau kaip vieną kartą per mėnesį tikrina savikontrolės žurnalus, jei savikontrolės žurnalai pildomi (tikrinimo metu pasižiūrima, ar savikontrolės žurnalai pildomi nuosekliai, ar nenukrypstama nuo reikalavimų, atlikus patikrinimą pasirašoma), apie pastebėtas neatitiktis reikalavimams informuoja už savikontrolės žurnalo pildymą atsakingus asmenis;
- atlieka maisto sandėlio faktinių likučių sutikrinimą su buhalterijos duomenimis („Valga IS“). Sutikrinimo metu turi būti peržiūrėta ne mažiau kaip 10 maisto produktų;
- įstaigai gavus nekokybiškus maisto produktus ir/arba žaliavas, kurių nesutinkapakeisti tiekėjas, pateikia informacinį pranešimą (priedas Nr. 2) lopšelio- darželio direktoriui ir/arba Maitinimo organizavimo skyriaus vedėjui;
- dalyvauja Įstaigos darbuotojų ir (ar) ugdymo įstaigas lankančių vaikų atstovų susirinkimuose, juose pristato pakeitimus, susijusius su maitinimo organizavimu;
- ne rečiau kaip vieną kartą per mėnesį tikrina savikontrolės žurnalų pildymą, atlikus patikrinimą, pasirašo. Apie pastebėtus neatitikimus reikalavimams informuoja už savikontrolės žurnalo pildymą atsakingus asmenis;
- konsultuoja maitinimo klausimais įstaigų darbuotojus ir lankančių ugdymo įstaigą vaikų atstovus;
- dalyvauja įstaigos darbuotojų ir/ar įstaigą lankančių vaikų atstovų susirinkimuose, kurių metu pristato pasikeitimus susijusius su maitinimo organizavimu;
- ne rečiau kaip kartą metuose, vadovaujantis GHPT, atlieka vidaus auditus;
- bendradarbiaujant su visuomenės sveikatos specialistu bei įstaigos darbuotojais, vykdo vaikų maitinimo stebėseną, analizuoja gaminamų patiekalų valgymą;
- periodiškai mėnesio eigoje ir privalomai mėnesio pabaigoje sutikrina ar atitinkavalgančiųjų skaičius sistemose: el. dienyne „Mūsų darželis“ ir IS „Valga“;
- prieš prasidedant naujai savaitei, el. dienyne „Mūsų darželis“ suveda ateinančios savaitės valgiaraštį;
- užpildo maisto produktų pagrindines sutartis, kurios bus pasirašomos vadovaujantis centralizuotais Kauno miesto savivaldybės pirkimais;
- peržiūri ir, jeigu reikia, koreguoja įstaigos viešųjų pirkimų būdu perkamus maistoproduktus, kiekius bei jų technines specifikacijas;
- atlieka kitas funkcijas, kurios numatytos pareigybių aprašyme.

8.4 Visuomenės sveikatos specialistas:

- raštu informuoja Įstaigos direktorių ir maitinimo organizavimo specialistą apie mokinio sveikatos pažymėjime Nr. E027-1 nurodytas rekomendacijas, reikalingas pritaikytam maitinimo valgiaraščiui parengti;
- stebi ir fiksuoja valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitiktį;
- stebi ir fiksuoja maisto išdavimo iš virtuvės procesus (ar darbuotojai laikosi higienos, yra apsirengę švariais darbo drabužiais, ar indai neįskilę, švarūs); atlieka maisto išdavimo iš virtuvės ir maisto pateikimo vaikams priežiūrą, vadovaujantis SAM patvirtintu maitinimo organizavimo tvarkos aprašu;
- stebi ir fiksuoja maitinimo organizavimą grupėse (ar patiekalai ir gėrimai yra tinkamos temperatūros, ar stalai švarūs, ant jų nėra druskos, cukraus, pipirų, ir kt., ar pateikiami patiekalai dalijami pagal valgiaraštį); stebi ir analizuoja maitinimo procesą, maisto pateikimo vietoje. Pastebėjus neatitikimus informuoja maitinimo organizavimo specialistą, bei ugdymo įstaigos direktorių;
- stebi ir vertina naujo perspektyvinio valgiaraščio ir pavienių maisto produktų (patiekalų) populiarumą grupėse;
- inicijuoja ir/ar organizuoja sveikatai palankaus maisto pristatymus, degustacijas, veda pažintinius užsiėmimus;
- nuolat bendradarbiauja su maitinimo organizavimo specialistu sveikatai palankios mitybos klausimais;
- atlieka kitas funkcijas, kurios numatytos pareigybių aprašyme.
- informuoja Įstaigos ar (ir) struktūrinio padalinio vadovą pagal kuruojamą sritį apie darbo nesklaidumus;
- raštu informuoja Įstaigos direktorių, maitinimo organizavimo specialistą apie valgiaraščio-reikalavimo, maisto saugos ir higienos neatitiktį;
- vadovaudamasis Tvarkos aprašo nuostatomis, ne rečiau kaip kartą per dvi savaites pildo Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalą (Tvarkos aprašo 2 priedas) ir teikia informaciją apie nustatytus neatitikimus Įstaigos direktoriui, teritorinei Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai;
- atlieka kitas Apraše ir kituose teisės aktuose jam priskirtas funkcijas.

8.5 Sandėlininkas:

- naudodamasis IS „VALGA“ poreikio planavimu, užsako iš tiekėjų, su kuriais sudarytos sutartys, reikalingus maisto produktus, valgiaraštyje – reikalavimenumatytiems patiekalams gaminti;
- priima maisto produktus iš tiekėjų, patikrina maisto produktų kiekius, kainą, kokybę, tinkamumo vartoti terminą, atitiktį sąskaitai faktūrai ar kitam lydimajam dokumentui, maisto higienos ir ženklinimo reikalavimams, sutarties sąlygoms ir kitiems teisės aktams;
- atsako už pretenzijų dėl nekokybiškų, nesaugių ir neatitinkančių sutarties sąlygų ar teisės aktu nuostatų maisto produktų rašymą ir jų pateikimą tiekėjams; gavus nekokybiškus maisto produktus, ir tiekėjui nesutikus pakeisti, pateikdamas įrodymus informuoja įstaigos direktorių, tiekėją, maitinimo organizavimo specialistą. Rašo pretenziją (2 priedas), kurią siunčia tiekėjui, bei jei tai centralizuota sutartis, ir Kauno miesto savivaldybės atsakingiems asmenims;
- prižiūri, kad iš tiekėjų pristatomi maisto produktai būtų saugūs, turėtų tai patvirtinančius dokumentus, reikalauja, kad kartu su produktais tiekėjai pateiktų sąskaitas – faktūras;
- gautas maisto produktų sąskaitas faktūras pateikia pasirašyti Įstaigos direktoriui ir suveda į „Valga IS, parengia IS „VALGA“ sąskaitą – faktūrą (nurodydamas gavimo datą, tiekėją, sąskaitos numerį, kainą ir gautus produktus);

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

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

- atsako už valgiaraščių-reikalavimų maisto produktų grupių tikslinimą, įrašant papildomus kiekius ir komentarų skiltyje nurodant kurios produktų grupės, kokie kiekiai ir dėl kokių aplinkybių papildomi. Kiekis gali būti papildomas šiais atvejais:

- kai maisto produktų perteklius susidaro dėl valgančiųjų skaičiaus svyravimo;

- kai maisto produktų perteklius atsirado dėl tiekėjo kaltės (pristatė didesnę kiekį maisto produktų, nei buvo užsakyta, pristatyti maisto produktai buvo nekokybiški, todėl gražinti, maisto produktų nepristatė laiku) arba dėl staigaus valgančiųjų skaičiaus sumažėjimo susidarė greitai gendančių maisto produktų perteklius ir maisto produktai iki kito vartojimo bus netinkami maistui;

- atsako už „Valga IS“ patvirtintų valgiaraščių-reikalavimų nurašymą laiku, t. y. kiekvieną darbo dieną, nebent to neleidžia atlikti kitos aplinkybės;

- atsako už „Valga IS“ nurašytų valgiaraščių atspausdinimą ir perdavimą Įstaigos direktoriui tvirtinti ir pateikimą virtuvės personalui;

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

- 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;

- informuoja Įstaigos direktorių, maitinimo organizavimo specialistą apie gautus nekokybiškus ir maitinimui netinkamus maisto produktus;

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

- pasirašytinai tvirtina, kad maisto produktus, kokie nurodomi valgiaraštyje – reikalavime išdavė virtuvei;

- atsako už maisto produktų sandėliavimą, vykdo savikontrolę, tinkamai ir laiku pildydamas savikontrolės dokumentus; laikosi maisto produktų sandėliavimo taisyklių bei reikalavimų;

- kasdien vykdo tikslią maisto produktų gavimo iš tiekėjų ir atidavimo gamybai apskaitą IS „VALGA“ ir maisto sandėlyje;

- kiekvieną mėnesį vykdo sąskaitų – faktūrų, gautų už maisto produktus ir/ar žaliavas atsekamumą IS „Valgoje“ ir suderinimą su BĮ Kauno biudžetinių įstaigų buhalterine apskaita atsakingais darbuotojais;

- atlieka maisto produktų sandėlio suderinimą, sutikrina „Valga IS“ likučių ataskaitos duomenis su faktiniais maisto produktų likučiais ne rečiau kaip vieną kartą per mėnesį ir prireikus;

- atlieka maisto produktų sandėlio inventorizaciją ir maisto produktų sandėlio perdavimą (jei yra būtinybė) Įstaigoje (ar Įstaigos padalinyje), vadovaudamasis Inventorizacijos taisyklėmis, patvirtintomis Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2022 m. birželio 15 d. nutarimu Nr. 630 „Dėl Inventorizacijos taisyklių patvirtinimo“; Keičiantis sandėlininkui atlieka sandėlyje esančių maisto produktų likučių perdavimą;

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

8.6 Virėjas:

- laikydamasis Taisyklių reikalavimų gamina maistą pagal preliminarųjį valgiaraštį-reikalavimą ir valgiaraštį-reikalavimą, patiekalo receptūras ir gamybos technologijos aprašymus;
- pagal preliminarų valgiaraštį – reikalavimą analizuoja patiekalų receptūras, susipažįsta su ateinančios dienos patiekalų ruošimo technologija;
- planuoja maitinimų (pusryčių, pietų, vakarienės ir pan.) patiekalų ruošimą taip, kad kuo labiau būtų išvengta maisto produktų ekonominių ir maistingų medžiagų nuostolių ir nebūtų trikdomas maitinimo organizavimo procesas;
- priima maisto produktus iš sandėlio. Priimdamas produktus patikrina, ar produktų kiekis išduodamas vadovaujantis preliminariniu valgiaraščiu-reikalavimu ar valgiaraščiu-reikalavimu, taip pat ar produktai kokybiški, pasirašo nurodytoje vietoje;
- grąžina 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, nustatęs, kad į virtuvę buvo atiduota per didelis maisto produktų kiekis ir kuriuos nurodo sandėlininkas. Grąžindamas maisto produktus vadovaujasi valgiaraščiu-reikalavimu ar preliminariniu valgiaraščiu-reikalavimu, taip pat turi įsitikinti, kad produktai būtų tokios būklės, kad būtų tinkami sandėliuoti nepažeidžiant higienos normų reikalavimų;
- planuoja pusryčių, pietų, vakarienės patiekalų ruošimą taip, jog sužinotus tikslų valgančiųjų skaičių, maisto produktų gautą perteklių galėtų gražinti į sandėlį išskyrus;
- atsako už priimtų produktų tinkamą saugojimą ir naudojimą;
- pagal poreikį, dalyvaujant maitinimo organizavimo specialistui, atlieka kontrolinius virimus – kepimus;
- maistą išduoda tik pagal nustatytą maisto atsiėmimo grafiką. Maisto ruošimą planuoja taip, jog patiekalas nebūtų paruoštas anksčiau nei pusvalandis iki maisto išdavimo. Karštas patiekalas turi būti išduodamas ne žemesnės nei + 68° C temperatūros;
- atsako už tikslų maisto produktų (patiekalų) atidavimą į grupes pagal valgiaraščius-reikalavimus ar technologinius aprašymus ir valgančiųjų skaičių; atsako už pagaminto maisto kokybę, patiekimo normas, maisto porcijavimą, maisto išdavimą;
- atsako už pagaminto maisto kokybę, patiekalo atitiktį technologinei kortelei, porcijų skaičių, maisto gaminimo ir išdavimo higieną;
- nuosekliai laikosi maisto tvarkymo procesų etapų, kad būtų išvengta žaliavų ir pagamintos produkcijos kryžminės taršos; vykdo savikontrolę, tinkamai ir laiku pildydamas savikontrolės dokumentus;
- informuoja Įstaigos direktorių, maitinimo organizavimo specialistą apie nekokybiškus maisto produktus, valgiaraščio-reikalavimo, maisto saugos ir higienos normų neatitiktį;
- pastebėjęs technologinėje kortelėje ar jos aprašyme klaidą, informuoja maitinimo organizavimo specialistą;
- matuoja ir fiksuoja patiekalų šiluminio apdorojimo temperatūrą.
- kartu su maitinimo organizavimo specialistu atlieka kontrolinius maisto patiekalų virimus-kepimus;

8.7 Ikimokyklinio ugdymo mokytojo padėjėjas:

- paruošia vaikų maitinimo vietą;
- pagal sudarytą maisto išdavimo grafiką, maistą iš virtuvės parneša į valgymo patalpamaistui skirtuose ženklintuose induose su dangčiais;
- organizuojant vaikų maitinimą, dėvi specialią aprangą;
- sutvarko indus po kiekvieno valgymo, prižiūri jog nebūtų naudojami pažeisti irnetinkami indai;
- vadovaujantis įstaigoje patvirtinta maisto atliekų utilizavimo tvarka atlieka maistolikučių utilizavimą;
- prižiūri tvarką ir švarą vaikų maitinimo bei kitose patalpose.

8.8 Mokytojas:

- kiekvieną darbo dieną ugdymo įstaigoje iki 9.00 val. surenka duomenis apie atvykusių vaikų skaičių ir pateikia informaciją el. dienyne „Mūsų darželis“. Kilus nenumatytiems atvejams, pvz.,: interneto trikdžiams, įrangos gedimui, vaikų skaičius užfiksuojamas kituose dokumentuose, informaciją maitinimo organizavimospecialistui perduoda visuomenės sveikatos specialistė el. paštu, skambučiu arba tekstine žinute;
- rūpinasi maisto paskirstymu kiekvienam vaikui pagal nustatytą normą;
- organizuojant vaikų maitinimą, dėvi specialią aprangą.

9 Atsižvelgiant į vaiko buvimo įstaigoje trukmę, vaiko atstovai gali pasirinkti vaiko maitinimų skaičių pateikiant ugdymo įstaigos direktoriui raštišką prašymą. Vadovaujantis šiuo prašymu atsakingas darbuotojas vaiko maitinimų skaičių pažymi el. dienyne „Mūsų darželis“.

10 Įstaigos darbuotojai pageidaujantys pietauti rašo prašymą įstaigos direktoriui. Darbuotojai kiekvieną pirmadienį iki 8:30 val. informuoja dokumentų specialistę, kuriomis dienomis per savaitę įstaigoje pietaus. Nepranešus iki nustatyto laiko, mokestis už maitinimąsi skaičiuojamas kaip ir už paskutinę savaitę. Esant nedarbingumui, informuojama nedelsiant.

IV. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO SPECIALIEJI REIKALAVIMAI

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

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

13 Įstaigoje vaikai maitinami šiltu maistu. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas atitinka vaikų amžių ir sveikos mitybos rekomendacijas.

14 Maitinimai skirstomi į pusryčius, pietus ir vakarienę. Pusryčiams vaikas turi gauti 20–25 proc., pietums – 30–35 proc., vakarienei – 20–25 proc. rekomenduojamo paros maistoraciono kaloringumo, nustatyto Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro teisės aktuose. Jei vaikai maitinimų metu turi galimybę patys įsidėti maisto, šio punkto nuostatos netaikomos.

15 Vaikų maitinimui Įstaigoje draudžiamos šios maistoproduktų 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, 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 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.

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

17 Patiekalų gaminimo ir pateikimo reikalavimai:

- patiekiamas šiltas maistas gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną, yra kokybiškas ir įvairus;
 - pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams. Maisto pervirimas, perkepimas, prideginimas draudžiamas;
 - gaminant maistą nenaudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maistopriedų;
 - kiekvieną dieną patiekiami daržovių ir vaisių (sezoninių, šviežių).
- Rekomenduojama, kad vaisiai būtų tiekiami papildomo maitinimo metu;
- kiekvieną dieną patiekiamas patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų;
 - 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;
 - jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa ar žuvis ir virtuvėje yra sąlygos jį sumalti, ji malama patiekalo gaminimo dieną;

- tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus, garnyrus ir šaltus užkandžius;
- karštas pietų patiekalas yra iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštinės daržovės, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu patiekiamas daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras. Reikalavimas netaikomas patiekalams iš augalinės kilmės maisto produktų;
- valgymo metu ant stalų nėra padėta druskos, cukraus, pipirų, garstyčių;
- pienas ir kiti gėrimai vaikams neteikiami šalti, rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip 15° C;
- atsižvelgiant į sezoniškumą, keičiami patiekalai ar jų žaliavos šviežiais (pvz., raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriubą į šaltibarščius ir pan.).

18 Grupėse sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens (rekomenduojama kambario temperatūros, pvz., pilstomo iš geriamajam vandeniui skirtų indų, talpų, automatų ir pan.), net jei vaikai nemaitinami. Sudaryta galimybė vaikams gauti ir karšto virinto geriamojo vandens. Vandeniui atsigerti naudojami asmeninio naudojimo arba vienkartiniai puodukai, stiklinaitės.

19 Draudžiama naudoti susidėvėjusius, ištrupėjusius, įskilusius, apdaužytais kraštais indus bei aliumininis įrankius ir indus, taip pat ir vienkartinius įrankius.

20 Vaikų priėmimo-nusirengimo patalpoje matomoje vietoje skelbiama:

- valgiaraščiai (nurodant visus faktiškai patiekiamus maisto produktus, patiekalus, gėrimus ir užkandžius);
- maisto pasirinkimo piramidės, maisto produktų ženklinimo simboliu „Raktoskylutė“ plakatai ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija;
- Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris (skambinti maitinimo organizavimo klausimais).

21 Lopšelis – darželis dalyvauja „Pienas vaikams“ bei „Vaisių ir daržovių vaikams“ programose, šiuos reikalavimus atitinkančius produktus pateikia pagal ES programoje nustatytus reikalavimus.

V. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS PAGAL AMŽIAUS GRUPES

22 Organizuojant vaikų maitinimą, laikomasi tvarkos:

- vaikai maitinami ne rečiau, kaip kas 3,5 val. pagal valgiaraščius;
- atskiri valgiaraščiai sudaromi 1–3 ir 4–7 metų vaikams;
- 80 proc. vaikams patiekiamų patiekalų sudaro tausojančios patiekalai;
- pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E027-1) organizuojamas pritaikytas maitinimas. Tėvai parašo prašymą dėl pritaikyto maitinimo valgiaraščio (4 priedas). Valgiaraštis parengiamas per 1 mėn. nuo prašymo pateikimo dienos.
- jei pritaikyto maitinimo patiekalų įstaigos virtuvėje pagaminti nėra galimybių, vaikai, kuriems skirtas pritaikytas maitinimas, gali būti maitinami tą dieną savo iš namų atneštu maistu. Iš namų atneštas maistas vaikui turi būti patiekiamas tinkamos temperatūros;
- jei vaiko atstovai vaikui įdeda maisto papildomai, įdėtas maistas turi atitikti Aprašo reikalavimus.

VI. VALGIARAŠČIO SUDARYMAS

23 Sudarant valgiaraščius – reikalavimus naudojamos technologinės kortelės, kuriose nurodomas vienam valgančiajam priklausantis produkto kiekis „bruto“.

24 Galimi nežymūs valgiaraščio – reikalavimo pakeitimai, kai:

- keičiamas tos pačios savaitės valgiaraštis – reikalavimas į kitos dienos (pvz., pirmos savaitės pirmadienio valgiaraštis – reikalavimas keičiamas į pirmos savaitės antradienio valgiaraštį – reikalavimą);

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

25 Nenumatyti didesni valgiaraščio – reikalavimo pakeitimai galimi, įstaigos direktoriui patvirtinus valgiaraščio pakeitimo suderinimo aktą.

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

27 Preliminarių valgiaraščių – reikalavimų sudarymo reikalavimai:

- sudaromi kiekvienai ateinančios savaitės dienai pagal planuojamą valgančiųjų skaičių, įsitraukiant daržovių, vaisių ir pieno produktus, gaunamus pagal vartojimoskatrinimo ugdymo įstaigose programas;

- ateinančios savaitės valgančiųjų skaičius planuojamas, atsižvelgiant į praėjusios arba einamosios savaitės vaikų lankomumo duomenis, šventiniu laikotarpiu – vaikų atstovų apklausos duomenis;

- kai valgančiųjų pokytis nežymus, tikslinamas kitos dienos preliminarus valgiaraštis – reikalavimas pagal tos dienos faktinį valgančiųjų skaičių;

- kai valgančiųjų pokytis žymus, koreguojamas visuose planuojamos savaitės valgiaraščiuose – reikalavimuose surašytas valgančiųjų skaičius.

28 Valgiaraštis – reikalavimas koreguojamas einamą dieną pagal į įstaigą atvykusių vaikų skaičių (koreguojama pusryčiai, pietūs ir vakarienė).

VII. MAISTO PRODUKTŲ IŠDAVIMO TVARKA

29 Siekiant užtikrinti savalaikį vaikų maitinimą, maisto produktai iš sandėlio virtuvei išduodami iš vakaro arba anksti ryte, priklausomai nuo maisto produkto laikymo sąlygų, nežinant tikslaus faktinio valgančių skaičiaus, remiantis preliminariniame valgiaraštyje – reikalavimenurodytais maisto produktų kiekiais, apskaičiuotais pagal prognozuojamą valgančiųjų skaičių.

30 Iš anksto išduodamas maisto produktų kiekis negali būti didesnis negu būtinas sklandžiam virtuvės darbui užtikrinti iki galutinio valgiaraščio – reikalavimo paruošimo.

31 Maisto produktų virtuvei išdavimo laikas kiekvienu atveju sprendžiamas individualiai, įvertinant patiekalų ruošimo technologiją, įstaigoje esamą inventorių ir kitus faktorius, darančius įtaką patiekalų paruošimui.

32 Paaiškėjus į ugdymo įstaigą atvykusių vaikų skaičiui, paruošiamas galutinis valgiaraštis – reikalavimas. Jeigu maisto produktų virtuvei buvo išduota per daug, lyginant su galutiniu valgiaraščiu – reikalavimu, skirtumas gražinamas į sandėlį, jeigu per mažai – išduodami į virtuvę papildomi maisto produktai. Galutinis išduotų maisto produktų kiekis turi atitikti paruoštą valgiaraštį – reikalavimą, išskyrus atvejus numatytus 32 ir 33 punktuose.

33 Esant atvejui, kai galutiniame valgiaraštyje – reikalavime numatyti maisto produktų kiekiai yra

mažesni, negu išduoti virtuvei arba staiga reikalingo produkto neturi:

- turi būti koreguojama technologinės kortelės IS „VALGA“, jeigu produkto kiekio korekcija yra nedidelė, būtina stebėti, kad dienos valgiaraščio energinė ir maistinė vertė nuo normų nenukryptų ne daugiau nei 5 (penkis) procentus;

- jeigu produkto ar jo kiekio korekcija yra didesnė, būtina įsivertinti, ar galima pakeisti į panašų produktą, jog būtų išpildomas valgiaraštis – reikalavimas kuo tiksliau;

- esant didesniems nei 5 (penki) procentai maistinių ir energinių verčių nuokrypiams pildomas valgiaraščio pakeitimo suderinimo aktas (3 priedas), kuriame nurodomos priežastys, kodėl išduodamas kiekis neatitinka patvirtintų technologinių kortelių.

34 Maisto produktai turi būti išduodami tiksliai, kaip nurodyta valgiaraštyje – reikalavime, išskyrus tuos atvejus kai:

- maisto produktų tiekėjas pristato per mažai arba per daug (nes produktai užsakomi pagal preliminarų vaikų skaičių) ir pastaruoju atveju nespėtų suvartoti vadovaujantis valgiaraščiu iki tinkamumo vartoti termino pabaigos;

- naudojami šaldyti maisto produktai ir jie pakartotinai neužšaldomi (pvz.,: šaldyta vištiena, kalakutiena, žuvis, kiauliena, jautiena);

- maisto produktas prieš patiekalo gaminimą yra termiškai, mechaniškai apdorojamas arba marinuojamas (pvz.,: virtų bulvių cepelinai, keptos vištienos šlaunelės, žemaičių blynai ir kt.);

- naudojami švieži ar konservuoti vaisiai ar daržovės ir jie bus naudojami tik pakeleto savaičių;

- taip pat vadovujamasi logiškumo principu, jeigu produkto lieka labai mažaskiekis, iki ± 100 g. ir jis nebus naudojamas savaitės eigoje.

35 Produktai laikomi vadovaujantis produktų ženklavimo etikėse nurodytomis gamintojo laikymo sąlygomis.

VIII. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

36 Vaikų maitinimo organizavimo priežiūrą ir vertinimą pagal kompetenciją atlieka Kauno miesto savivaldybės atsakingi asmenys, Kauno miesto savivaldybės visuomenės sveikatos biuro Maitinimo organizavimo skyriaus darbuotojai, kitos teisės aktuose nustatytos institucijos. Visuomenės sveikatos specialistė pildo Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalą. Nustačius neatitiktį, juos užregistruoja Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnale ir apie tai informuoja lopšelio – darželio direktorių.

37 Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalas lopšelyje – darželyje saugomas dvejus metus.

Kauno lopšelio-darželio „Daigelis“ maitinimo organizavimo
tvarkos aprašo 2 priedas

Kauno lopšelis-darželis „Daigelis“

(Darbuotojo vardas, pavardė, pareigos)

Lopšelio – darželio „Daigelis“ direktoriui
ir / arba
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 kokie išoriniai požymiai). Pridedama sąskaita – faktūra bei nuotraukos įrodančios netinkamą produkciją.

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

Parašas, vardas, pavardė

Kauno lopšelis - darželis „Daigelis“

TVIRTINU

DIENOS VALGIARAŠČIO PAKEITIMO SUDERINIMO AKTAS

20 __m.____. mėn.____d.

Kaunas

Atsižvelgiant į (susidariusi situacijai dėl...)____20 __m.____mėn.____d.
valgiaraštyje Nr. __arba valgiaraščio __savaitės _____ patiekalas/produktas
_____keičiamas į_____
patiekalą/ produktą.

SUDERINTA:

Sandėlininkas_____

Maitinimo organizavimo specialistas _____

Virėjas _____