PATVIRTINTA

 Lopšelio-darželio „Diemedis“

 Direktoriaus 2015-12-31

 Įsakymu Nr.V-96

**PANEVĖŽIO LOPŠELIO-DARŽELIO „DIEMEDIS“**

**MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS**

**I. BENDROSIOS NUOSTATOS**

1. Maitinimo tvarkos aprašas (toliau – Tvarkos aprašas) nustato vaikųmaitinimo, vykdomo lopšelyje-darželyje „Diemedis“ reikalavimus.

2. Šio Tvarkos aprašo tikslas – sudaryti sąlygas sveikatai palankiai vaikų mitybai,užtikrinti geriausią maisto saugą ir kokybę, patenkinti vaikų maisto medžiagų fiziologiniusporeikius, ugdyti sveikos mitybos įgūdžius.

**II. NUORODOS**

3. Šiame Tvarkos apraše pateikiamos nuorodos į šiuos teisės aktus:

3.1. Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1999 m. gegužės 7 d. nutarimą Nr. 544 „DėlDarbų ir veiklos sričių, kuriose leidžiama dirbti darbuotojams, tik iš anksto pasitikrinusiems irvėliau periodiškai besitikrinantiems, ar neserga užkrečiamosiomis ligomis, sąrašo ir šiųdarbuotojų sveikatos tikrinimosi tvarkos patvirtinimo“ (Žin., 1999, Nr. 41-1294; 2002, Nr.73-3127);

3.2. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 1999 m. liepos 1 d. įsakymą Nr. 288„Dėl Privalomųjų kakavos ir šokolado produktų kokybės reikalavimų patvirtinimo“ (Žin.,1999, Nr. 60-1964);

3.3. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakymąNr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“(Žin., 1999, Nr. 102-2936);

3.4. Lietuvos Respublikos produktų saugos įstatymą (Žin., 1999, Nr. 52-1673; 2001, Nr.64-2324);

3.5. Lietuvos Respublikos maisto įstatymą (Žin., 2000, Nr. 32-893; 2005, Nr. 142-5107);

3.6. 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) 178/2002,nustatantį maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiantį Europosmaisto saugos tarnybą ir nustatantį su maisto saugos klausimais susijusias procedūras (OL2004 m. specialusis leidimas, 15 skyrius, 6 tomas, p. 463);5.7.

3.7 2002 m. balandžio 12 d. Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimą Nr. 519 „Dėlvalstybinio strateginio atliekų tvarkymo plano patvirtinimo“ (Žin., 2002, Nr. 40-1499; 2007,Nr. 122-5003);

3.8. Lietuvos Respublikos visuomenės sveikatos priežiūros įstatymą (Žin., 2002, Nr. 56-2225);

3.9. Lietuvos Respublikos švietimo įstatymą (Žin., 1991, Nr. 23-593; 2003, Nr. 63-2853; 2011, Nr. 38-1804);

3.10. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. liepos 23 d. įsakymąNr. V-455 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 24:2003 „Geriamojo vandens saugos irkokybės reikalavimai“ patvirtinimo“ (Žin., 2003, Nr. 79-3606);

3.11. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2003 m. gruodžio 15 d.įsakymą Nr. B1-955 „Dėl Lietuvos Respublikoje išaugintų šviežių vaisių, daržovių, uogų,bulvių atitikties deklaracijos išdavimo reikalavimų patvirtinimo“ (Žin., 2004, Nr. 3-21);

3.12. 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr.852/2004 dėl maisto produktų higienos (OL 2004 m. specialusis leidimas, 13 skyrius, 34tomas, p. 319);

3.13. 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr.853/2004, nustatantį konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus(OL 2004 m. specialusis leidimas, 3 skyrius, 45 tomas, p. 14);

3.14. 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr.882/2004 dėl oficialios kontrolės, kuri atliekama siekiant užtikrinti, kad būtų įvertinama, arlaikomasi pašarus ir maistą reglamentuojančių teisės aktų, gyvūnų sveikatos ir gerovėstaisyklių (OL 2004 m. specialusis leidimas, 3 skyrius, 45 tomas, p. 200);

3.15. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakymąNr. V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“ patvirtinimo“ (Žin.,2005, Nr. 110-4023);

3.16. Lietuvos Respublikos socialinių paslaugų įstatymą (Žin., 2006, Nr. 17-589);

3.17. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2006 m. kovo 9 d. įsakymą Nr.V-168 „Dėl Lietuvos higienos normos HN26:2006 „Maisto produktų mikrobiologiniai kriterijai“ patvirtinimo“ (Žin., 2006, Nr. 31-1096);

3.18. Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatymą (Žin., 2006, Nr. 73-2755; 2008, Nr. 63-2382; 2009, Nr. 153-6886);

3.19. 2007 m. spalio 22 d. Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1234/2007, nustatantį bendrąžemės ūkio rinkų organizavimą ir konkrečias tam tikriems žemės ūkio produktams taikomasnuostatas (OL 2007, L 299, p. 1);

3.20. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. lapkričio 29 d. įsakymą Nr.3D-524 „Dėl išskirtinės kokybės žemės ūkio ir maisto produktų“ (Žin., 2007, Nr. 126-5142);

3.21. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2007 m. gruodžio 29 d.įsakymą Nr. V-1090 „Dėl Rekomenduojamų maisto produktų paros normų socialinę globągaunantiems asmenims patvirtinimo“ (Žin., 2008, Nr. 4-152);

3.22. 2008 m. liepos 10 d. Komisijos reglamentą (EB) Nr. 657/2008, kuriuo nustatomosišsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 1234/2007 taikymo taisyklės, susijusios su Bendrijospagalba aprūpinant pienu ir tam tikrais pieno produktais švietimo įstaigų moksleivius (OL2008, L 183, p. 17);

3.23. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2008 m. rugsėjo 15 d. įsakymąNr. V-884 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 54:2008 „Maisto produktai. Didžiausiosleidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos“ patvirtinimo“ (Žin., 2008, Nr. 109-4175);

3.24. Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus2008 m. spalio 15 d. įsakymą Nr. B1-527 „Dėl Maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo irregistravimo reikalavimų patvirtinimo“ (Žin., 2008, Nr. 123-4693);

3.25. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2009 m. sausio 12 d. įsakymą Nr. 3D-13 „Dėl Nealkoholinių gėrimų ir giros apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninioreglamento patvirtinimo“ (Žin., 2009, Nr. 7-252);

3.26. 2009 m. balandžio 7 d. Komisijos reglamentą (EB) Nr. 288/2009, kuriuonustatomos išsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 1234/2007 taikymo taisyklės dėl Bendrijospagalbos tiekiant vaisius ir daržoves, perdirbtų vaisių ir daržovių bei bananų produktus vaikamsį švietimo įstaigas, įgyvendinant vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programą (OL 2009, L94, p. 38);

3.27. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2009 m. liepos 15 d. įsakymą Nr. 3D-488 „Dėl Importuojamų, eksportuojamų ir tiekiamų į vidaus rinką šviežių vaisių ir daržoviųatitikties prekybos standartams tikrinimo taisyklių patvirtinimo“ (Žin., 2009, Nr. 84-3548);

3.28. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2009 m. rugsėjo 1 d. įsakymą Nr.V-714 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 124:2009 „Vaikų socialinės globos įstaigos: bendriejisveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“ (Žin., 2009, Nr. 107-4494);

3.29. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. vasario 10 d. įsakymąNr. V-108 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 53:2010 „Leidžiami naudoti maisto priedai“patvirtinimo (Žin., 2010, Nr. 21-1009);

3.30. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. balandžio 22 d.įsakymą Nr. V-313 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 75:2010 „Įstaiga, vykdantiikimokyklinio ir (ar) priešmokyklinio ugdymo programą. Bendrieji sveikatos saugosreikalavimai“ patvirtinimo“ (Žin., 2010, Nr. 50-2454);

3.31. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. liepos 19 d. įsakymąNr. V-640

„Dėl „Rekomenduojamų maisto produktų atšildymo, pirminio ir šiluminioapdorojimo nuostolių sąrašo“ patvirtinimo“ (Žin., 2010, Nr. 89-4733);

3.32. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. spalio 4 d. įsakymąNr. V-877 „Dėl Pusryčių, pietų ir pavakarių patiekalų gamybai reikalingų produktų rinkiniųsąrašo pagal mokinių amžiaus grupes patvirtinimo“ (Žin., 2010, Nr. 120-6147);

3.33. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. gegužės 2 d. įsakymąNr. V-417 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 16:2006 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis sumaistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“ (Žin., 2011, Nr. 54-2620).

3.34. vadovaujamasi 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų (OL 2008 L 354, p. 16) su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2015 m. kovo 31 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 2015/537 (OL 2015 L 88, p. 1).“

**III. SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽIMAI**

4. Šiame Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai:

**Mechaniškai atskirta mėsa** – produktas, gautas mechaninėmis priemonėmis nuėmusmėsą nuo kaulų, gautų mėsą iškaulinėjus, arba nuo paukščių skerdenų, kai raumens skaidulųstruktūra suardoma arba pakeičiama [3.13].

**Pritaikytas maitinimas** – toks maitinimas, kuris užtikrina tam tikro sveikatos sutrikimo(alergija tam tikriems maisto produktams, virškinimo sistemos ligos ar remisinės jų būklės irkt.) nulemtus, vaiko (asmens) individualius maistinių medžiagų ir energijos poreikius,parenkant toleruojamus maisto produktus, jų gamybos būdą, konsistenciją ir valgymo režimą,ir yra raštiškai rekomenduojamas gydytojo.

**Šiltas maistas** – maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki patiekimo vartotilaikomas ne žemesnėje kaip +68 0C temperatūroje.

**Užkandis** – maisto produktas ar patiekalas, neįtrauktas į pietų valgiaraštį.

**Tausojantis patiekalas** – šiltas maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu

gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekcinėje krosnelėje.

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

4.1. Kitos sąvokos atitinka kituose teisės aktuose vartojamas sąvokas.

**IV. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI**

5. Lopšelio-darželio savininko teises ir pareigas įgyvendinanti institucija ar savininkas (toliau – Savininkas) yra atsakingas už tai, kad būtų sudarytos sąlygos vaikų maitinimui organizuoti [3.9, 3.16].

5.1. vaikų maitinimas organizuojamas vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2015-08-27 d. įsakymu Nr. V-998 „Dėl Lietuvos Respublikos sveikatos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymo Nr. V-964 „Dėl maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigoge tvarkos aprašo patvirtinimo pakeitimo“

5.2. vaikų maitinimas organizuojamas vadovaujantis Lietuvos higienos normą HN 124:2014 „Vaikų socialinės globos įstaigos: bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtintą Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2009 m. rugsėjo 1 d. įsakymu Nr. V-714 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 124:2014 „Vaikų socialinės globos įstaigos: bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo.

5.3. vadovaujamasi 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB)

Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų (OL 2008 L 354, p.16), su paskutiniais pakeitimais, padarytais

2011 m. lapkričio 11 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 1129/2011 (OL 2011 L 295, p.1), bei

 maisto produktams, kuriuos galima ženklinti simboliu „Rakto skylutė“, taikomų kriterijų sąrašą, patvirtintą Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2014 m. sausio 22 d. įsakymu Nr. V-50 „Dėl Maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė.“

6. Lopšelio-darželio vadovas (toliau – Vadovas) yraatsakingas už vaikų maitinimo organizavimą ir šio Tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą.

7. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietos įrengimas ir maisto tvarkymas turiatitikti teisės aktų [3.6, 3.12, 3.13, 3.15, 3.24, 3.28] reikalavimus.

8. Vaisiai, daržovės, uogos, bulvės gali būti perkami iš fizinių asmenų, kurie turilaikytis Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus nustatytų reikalavimų [3.11]ir išduoda atitikties deklaraciją, vadovaudamiesi žemės ūkio ministro įsakymu [3.27].Atitikties deklaracijos 3 punkto, jeigu minėta produkcija nerūšiuojama pagal klases, pildytinereikia.

9. Vaikų maitinimas organizuojamas grupėse pagal nurodytą dienos rėžimą, sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie stalo.

10. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas turi atitikti vaikų amžių ir sveikos mitybosrekomendacijas (www.smlpc.lt/metodine\_medžiaga).

12. Pusryčiams vaikas turi gauti 20–25 proc., pietums – 30–40 proc., pavakariams arpriešpiečiams – 10–15 proc. (gali būti organizuojami abu šie maitinimai, tada jų bendraskaloringumas turi sudaryti 10–15 proc.), vakarienei – 20–25 proc. rekomenduojamo parosmaisto raciono [3.3] kaloringumo, jei tokie maitinimai numatyti valgiaraščiuose.Valgiaraščių paros energinė ir maistinė vertė gali nukrypti nuo normos iki dešimt procentų.

13. Vaikų maitinimui lopšelyje-darželyje **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; sūrūskonditerijos gaminiai (kuriuose natrio daugiau kaip 0,4 g/100 g); sūryje ir mėsos gaminiuose – daugiau kaip 1,7 g/100 g); maisto produktai bei kramtomoji guma su maisto priedais (šio Tvarkos aprašo 3 priedas); gėrimai, kurių sudėtyje pridėtinio cukraus daugiau kaip 5 g/100 g 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 žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jieleidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarantmaisto paketus į namus); nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; žlėgtainiai;mechaniškai atskirta mėsa ir jos gaminiai; subproduktai (inkstai, smegenys, plaučiai); maistopapildai; maistas, pagamintas iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau – GMO), arbamaistas, į kurio sudėtį įeina GMO [5.2, 5.13, 5.25, 5.29.; Draudžiami maisto produktai, į kurių sudėtį įeina iš dalies hidrinti augaliniai riebalai; maisto produktai, neatitinkantys šio Tvarkos aprašo 4 priede nustatytų kokybės reikalavimų [5.13, 5.25, 5.29].“

14. Gaminant maistą turi būti naudojama kuo mažiau druskos ir cukraus (druskos ne daugiau kaip 1 g/100 g, pridėtinio cukraus ne daugiau kaip 5 g/100 g);“.

15. Kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių, rekomenduojama sezoninių, šviežių. Rekomenduojama, kad vaisiai būtų tiekiami atskiro maitinimo metu.

16. Vaikams maitinti rekomenduojami šie maisto produktai: daržovės, bulvės, vaisiai,uogos ir jų patiekalai, sultys (ypač šviežios); grūdiniai (duonos gaminiai, kruopų produktai) irankštiniai produktai; pienas ir pieno produktai; liesa mėsa ir jos produktai; žuvis ir josproduktai; aliejus (turi būti mažiau vartojama gyvūninės kilmės riebalų: riebi mėsa ir mėsosproduktai turi būti keičiami liesa mėsa, paukštiena, žuvimi ar ankštinėmis daržovėmis;gyvūninės kilmės riebalai, kur įmanoma, keičiami aliejais); kiaušiniai;geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo (negazuoti). Maisto produktusrekomenduojama tiekti iš ekologinės gamybos ūkių ar išskirtinės kokybės produktų gamintojų[3.20].

17. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

17.1.karštas pietų patiekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštiniai, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu turi būti patiekiamos daržovės ar vaisiai arba jų salotos patiekiamas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią dieną;

17.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas, įvairus ir atitikti saugos reikalavimus[3.12, 3.15, 3.17, 3.23, 3.24, 3.33];

17.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams:virimui vandenyje ar garuose, troškinimui;

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

17.5. gaminant maistą turi būti naudojama kuo mažiau druskos ir cukraus;

17.6. lopšelyje-darželyje rūkyti mėsos gaminiai vaikų maitinimui neturi būti tiekiami;

17.7. jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa ji turi būtimalama patiekalo gaminimo dieną;

17.8. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ar vaisių, rekomenduotina, šviežių;

17.9. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę;karštas pietų patiekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa,paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštiniai, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčiųproduktų. Su karštu patiekalu turi būti patiekiamos daržovės, vaisiai arba jų salotos; valgymo metu ant stalų neturi būti padėta druskos, pipirų, garstyčių;jei tiekiama arbata, turi būti sudaryta galimybė atsigerti nesaldintos arbatos.

17.10. 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.“

18.Lopšelyje-darželyje turi būti sudarytos higieniškossąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens (rekomenduotina, kambario temperatūros,pvz., pilstomo iš geriamajam vandeniui skirtų indų, talpų, automatų ir pan.), net jei vaikainemaitinami [5.10].Rekomenduojama sudaryti galimybę vaikams gauti ir karšto virinto geriamojo vandens. Ikimokyklinio ugdymo mokyklose vandeniui atsigerti turi būti naudojami asmeninio naudojimo arba vienkartiniai puodukai, stiklinaitės ar buteliukai.

19.Draudžiama naudoti susidėvėjusius, įskilusius, apdaužytais kraštais indus beialiumininius įrankius ir indus.

20. Lopšelio-darželio koridoriuje, skelbimo lentoje, matomoje vietoje turi būti skelbiamas direktoriaus patvirtintas savaitės valgiaraštis (nurodant tik patiekalus ir esamus ar galimus alergenus):

20.1. savaitės valgiaraščio kopijaskelbiama vaikų grupių priėmimo–nusirengimo patalpoje;

20.2. maisto pasirinkimo piramidės plakatas ar kita sveiką mitybą skatinantiinformacija;

20.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris(skambinti maisto saugos ir sudėties klausimais) [5.5] bei teritorinės visuomenės sveikatospriežiūros įstaigos telefono numeris (skambinti maitinimo organizavimo ir valgiaraščiųklausimais), išskyrus ikimokyklinio ugdymo mokyklas, kuriose ši informacija skelbiamavaikų priėmimo–nusirengimo patalpoje.

21. Už šio Tvarkos aprašo 19 punkte išvardytos informacijos skelbimą atsakingasVadovas ar jo įgaliotas asmuo.

22. Mokykla gali dalyvauti šiose Europos Sąjungos finansuojamoseprogramose:

22.1. pieno produktų vartojimo vaikų ugdymo ir švietimo įstaigose programoje „Pienasvaikams“ [3.19, 3.22]; ( siekiant išvengti apsinuodijimo dėl netinkamo pieno produktų laikymo, vaikų nesuvalgyti pieno produktai nededami į vaikų spinteles ar tėvų atneštus indus išsinešimui į namus);

23. Maitinimo tvarkosaprašas ir valgiaraščiai turi būti skelbiami mokyklos interneto svetainėje.

**V. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS IKIMOKYKLINIO UGDYMO**

**MOKYKLOSE**

24. 1–7 m. amžiaus vaikų maitinimo organizavimas:

24.1. vaikai turi būti maitinami ne rečiau kaip kas 3,5–4 val. pagal patvirtintus valgiaraščius;

24.2.rašomas vienas valgiaraštis, kuriame išskiriami lopšelinio amžiaus ( 1–3m) ir darželinio (3-4–7) m. amžiaus vaikams ir nemokamą maitinimą gaunantiems vaikams ruošiami patiekalai jų sudėtis ir svoris. Parengtas dienos valgiaraštis tvirtinamas įstaigos vadovo parašu.

24.3. pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. 027-1/a) organizuojamasvaikams pritaikytas maitinimas.

**VI. VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI**

25. Vaikų maitinimo valgiaraščiai sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamasparos energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams bei į vaikų buvimo trukmę [3.3, 3.21, 3.32].

26. Lopšelyje-darželyje valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 dienų laikotarpiui, vadovaujantis knyga „15 dienų perspektyvinis valgiaraštis ikimokyklinio ugdymo įstaigoms“.

26.1. atskiri valgiaraščiai sudaromi lopšelio (vadovaujantis 1–3 m. vaikams

rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis) ir darželio (vadovaujantis 4–7 m.

vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis) grupėms. Mišrios grupės, valgiaraščiai gali būti sudaromi vadovaujantis tik 4–7 m. vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis [5.3];“

27. Lopšelio-darželio valgiaraščiuose nurodomi pusryčiams, pietums, pavakariams (priešpiečiams), 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). Mokyklose, dalyvaujančiose programoje „Pienas vaikams“ ir (ar) vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programoje, šių programų maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami. 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 [5.31].“

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

28.1.pagal patiekalų receptūrų pavyzdžius, pateiktus interneto svetainėje ([www.smlpc.lt/lt/mityba\_ir\_fizinis\_aktyvumas/mityba](http://www.smlpc.lt/lt/mityba_ir_fizinis_aktyvumas/mityba));

28.2. pagal juridinių ar fizinių asmenų parengtus ir su Sveikatos apsaugos ministerijasuderintus patiekalų receptūrų rinkinius ar 27.1. punkte pateiktųreceptūrų kombinacijas;

28.3. savarankiškai Panevėžio lopšelio–darželio „Diemedis“ bendrosios praktikos slaugytojos parengtus, vadovaujantis šio Tvarkos aprašoreikalavimais valgiaraščius.

28.4. pagal gydytojo raštiškas rekomendacijas (pritaikyto maitinimo).

29. Valgiaraščiai, parengti pagal šio Tvarkos aprašo 28.3 ir 28.4 punktus, turi atitiktišiame Tvarkos apraše išdėstytus valgiaraščių sudarymo reikalavimus ir turi būti derinami suteritorine visuomenės sveikatos priežiūros įstaiga. Vadovas arba jo įgaliotas asmuo ikimaitinimo paslaugos teikimo pradžios pateikia valgiaraščius derintisu visuomenės sveikatos centrui apskrityje [5.8].

30. Pasikeitus valgiaraščiams, parengtiems vadovaujantis šio Tvarkos aprašu, jie turi būti pakartotinai derinami su teritorine visuomenės sveikatos priežiūros įstaiga.Atliekant nereikšmingus keitimus, t. y. pakeitus vieną maisto produktą tos pačios maistoproduktų grupės kitu maisto produktu, kai mitybinė vertė nepablogėja, o energinė vertėpasikeičia ne daugiau kaip dešimt procentų, valgiaraščių pakartotinai derinti su teritorinevisuomenės sveikatos priežiūros įstaiga nereikia

31. Virtuvės personalas yra Panevėžio lopšelio – darželio „Diemedis“ darbuotojai, kurie įrašyti į nepedagoginio personalo tarifikacijos sąrašą.

32. Lopšelio- darželio bendrosios praktikos slaugytoja tiesiogiai atsako ir prižiūri, kad vaikų maitinimas būtų organizuojamaspagal šį Tvarkos aprašą, užkandžių asortimento sąrašus ir kitus šio Tvarkos aprašoreikalavimus. Virtuvės personalą prižiūri, kontroliuoja, konsultuoja vadovaudamasi bendrosios praktikos slaugytoja pareiginėmis instrukcijomis. Apie pažeidimus informuoja įstaigos vadovą.

33. Maisto porcijų kiekis ruošiamas pagal auklėtojų ir priešmokyklinio ugdymo pedagogų pažymėtą vaikų skaičių iki 915 val. kasdien direktoriaus žurnale. Pietų, vakarienės porcijos griežtai turi atitikti direktoriaus žurnale užrašytam tą dieną lankančių vaikų skaičiui.

34. Pusryčiams skirtos porcijos ruošiamos, atsižvelgiant į vakarykštės dienos lankiusių vaikų skaičių (kurie vaikai valgo pusryčius) ir tėvų užregistruotus pranešimus telefonu apie ketinančius atvesti vaikus kitą dieną į lopšelį darželį po nelankymo dienų. Paruoštų porcijų skaičius gali ženkliai neatitikti, kai vaikai neatvedami į lopšelį – darželį,esant ligų protrūkiui, žemai oro temperatūrai ir kt.

35. **Tėvams (iš vakaro lopšelio - darželio darbo laiku) nepranešus apie atvykstantį vaiką į įstaigą po ligos**, pusryčių porcija neruošiama ir vaikas tą dieną negauna pusryčių, jeigu nelieka atliekamų pusryčių porcijų dėl nelankančių ( susirgusių, neatvykusių dėl kitų priežąsčių) tą dieną vaikų.

36. Tėvai prieš kiekvieną mokslo metų pradžią (rugsėjo 1 d.), esant pasikeitimams kiekvieną mėnesį pasirašytinai pažymi „Vaikų maitinimo sąrašas“ kiek kartų jų vaikas valgys. Sąrašas saugomas pas auklėtojas. Pasibaigus mokslo metams atiduodamas archyviniam saugojimui kartu su nelankymą pateisinančiais, lengvatas suteikiančiais dokumentais. Grupių aplankai saugomi grupėse.

37. Ikimokyklinės įstaigos darbuotojams sudaroma galimybė valgyti įstaigoje, pateikus vadovui raštišką prašymą ir nurodžius kiek kartų valgys. Kasdien apie savo apsisprendimą valgyti įstaigoje, darbuotojai pasirašytinai informuoja vyr. slaugytoją, ar vadovo įgaliotą atsakingą asmenį už maitinimą įstaigoje. Darbuotojų maitinimo žiniaraštis pildomas kasdien. Mokestis už maitinimą darbuotojams (0,98 Eur už pietus) skaičiuojamas, vadovaujantis Panevėžio miesto savivaldybės tarybos sprendimais.

38. Gaunamų maisto produktų apskaitą vykdo sandėlininkas, remiantis sąskaitomis faktūromis maisto produktai užpajamuojami „Medžiagų sandėlio apskaitos knyga“ (Forma Nr. M-17). Sandėlinikas įrašęs duomenis į „Medžiagų sandėlio apskaitos knyga“ iš sąskaitų-faktūrų, sąskaitas-faktūras atiduoda vyriausiajam buhalteriui dėl tolimesnės apskaitos ir kontrolės vykdymo.

39. Maisto produktų kiekis iš sandėlio išduodamas sandėlininko į virtuvę, vadovaujantis „Valgiaraštis (Reikalavimas) Forma Nr. –299

40.Patiekalai virtuvėje gaminami vadovaujantis „Panevėžio lopšelio-darželio „Diemedis“ maitinimo tvarkos aprašo“ VI skyriaus visais numatytais punktais.

41. Vyriausias buhalteris atlieka maitinimo analizę ir maitinimo išlaidų apskaitą.

42. Išlaidos už maitinimą (perviršijimas arba trūkumas) pagal besimaitinančiųjų kategorijas kas mėnesį gali būti iki 100 Eur.

43. Maisto produktų sandėlio inventorizaciją kartą į ketvirtį vykdo mokyklos direktoriaus įsakymu paskirta komisija.