PATVIRTINTA

Kauno lopšelio-darželio ,,Vaikystė“ direktoriaus 2017 m. gruodžio 29 d. įsakymu Nr. V-109

# KAUNO LOPŠELIO - DARŽELIO „VAIKYSTĖ“ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

1. **BENDROSIOS NUOSTATOS**
2. Kauno lopšelio-darželio „Vaikystė“ maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Aprašas) reglamentuoja ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo vaikų maitinimo organizavimą, vykdymą, higienos normų reikalavimų laikymąsi.
3. Aprašo tikslas − sudaryti sąlygas sveikatai palankiai vaikų mitybai, užtikrinti geriausią maisto saugą ir kokybę, patenkinti vaikų maisto medžiagų fiziologinius poreikius, ugdyti sveikos mitybos įgūdžius.
4. Aprašo reikalavimai privalomi vadovams, juridiniams ir fiziniams asmenims, teikiantiems vaikų maitinimo ar maisto produktų tiekimo paslaugas bei darbuotojams, įgyvendinantiems vaikų maitinimą įstaigoje. Kauno lopšelyje-darželyje „Vaikystė“ maitinimą organizuoja ir vykdo sandėlininkė, dietistė, visuomenės sveikatos priežiūros specialistė. Visuminė maitinimo kontrolė tenka ugdymo įstaigos vadovui.

# NUORODOS

1. Aprašo nuorodos į šiuos teisės aktus:

4.1. Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro 2014 m. liepos 4 d. įsakymas Nr. V -769 „Dėl maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo lavinimo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos parašo patvirtinimo“ pakeitimo;

4.2. Lietuvos higienos norma HN 75:2016 „Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programų vykdymo bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“;

4.3. Geros higienos praktikos taisyklės (2009 m.);

4.4. Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1999 m. gegužės 7 d. nutarimas Nr. 544 „Dėl Darbų ir veiklos sričių, kuriose leidžiama dirbti darbuotojams, tik iš anksto pasitikrinusiems ir vėliau periodiškai besitikrinantiems, ar neserga užkrečiamosiomis ligomis, sąrašo ir šių darbuotojų sveikatos tikrinimosi tvarkos patvirtinimo“;

4.5. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 1999 m. liepos 1 d. įsakymas Nr. 288 „Dėl Privalomųjų kakavos ir šokolado produktų kokybės reikalavimų patvirtinimo“;

4.6. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakymas Nr. 510 „Dėl rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“;

4.7. Lietuvos Respublikos produktų saugos įstatymas;

4.8. Lietuvos Respublikos maisto įstatymas;

4.9. 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) 178/2002, nustatantis maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiantis Europos maisto saugos tarnybą ir nustatantis su maisto saugos klausimais susijusias procedūras (OL *2004 m. specialusis leidimas*, 15 skyrius, 6 tomas);

4.10. 2002 m. balandžio 12 d. Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimas Nr. 519 „Dėl valstybinio strateginio atliekų tvarkymo plano patvirtinimo“;

4.11. Lietuvos Respublikos visuomenės sveikatos priežiūros įstatymas;

4.12. Lietuvos Respublikos švietimo įstatymas;

* 1. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. liepos 23 d. įsakymas Nr. V-455 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 24:2003 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“;
  2. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2003 m. gruodžio 15 d. įsakymas Nr. B1-955 „Dėl Lietuvos Respublikoje išaugintų šviežių vaisių, daržovių, uogų, bulvių atitikties deklaracijos išdavimo reikalavimų patvirtinimo“;
  3. 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 852/2004 „Dėl maisto produktų higienos“ (OL *2004 m. specialusis leidimas*, 13 skyrius, 34 tomas, p. 319);
  4. 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 853/2004, nustatantis konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus (OL *2004 m. specialusis leidimas,* 3 skyrius, 45 tomas, p. 14);
  5. 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 882/2004 dėl oficialios kontrolės, kuri atliekama siekiant užtikrinti, kad būtų įvertinama, ar laikomasi pašarus ir maistą reglamentuojančių teisės aktų, gyvūnų sveikatos ir gerovės taisyklių (OL *2004 m. specialusis leidimas,* 3 skyrius, 45 tomas, p. 200);
  6. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakymas Nr. V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“ patvirtinimo“;
  7. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymas Nr. V – 964 (Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymo Nr. V- 394 redakcija) „Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas“.
  8. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2006 m. kovo 9 d. įsakymas Nr. V- 168 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 26:2006 „Maisto produktų mikrobiologiniai kriterijai“ patvirtinimo“;
  9. Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatymas (Žin., 2006, Nr. 73- 2755; 2008, Nr. 63-2382; 2009, Nr. 153-6886);
  10. 2013 m. gruodžio 17 d. Europos parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr.1308/2013, kuriuo nustatomas bendras žemės ūkio produktų rinkų organizavimas ir panaikinami Tarybos reglamentai (EEB) Nr. 922/72, (EEB) Nr. 234/79, (EB) Nr. 1037/2001 ir (EB) Nr.1234/2007 (OL 2013, L 347, p. 671).

4.23. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. lapkričio 29 d. įsakymas Nr. 3D-524 „Dėl išskirtinės kokybės žemės ūkio ir maisto produktų“;

4.24. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2007 m. gruodžio 29 d. įsakymas Nr. V-1090 „Dėl Rekomenduojamų maisto produktų paros normų socialinę globą gaunantiems asmenims patvirtinimo“.

4.25. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. liepos 19 d. įsakymas Nr. V-640 „Dėl rekomenduojamų maisto produktų atšildymo, pirminio ir šiluminio apdorojimo nuostolių sąrašo patvirtinimo“;

4.26. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. spalio 4 d. įsakymas Nr. V- 877 „Dėl pusryčių, pietų ir pavakarių patiekalų gamybai reikalingų produktų rinkinių sąrašo pagal mokinių amžiaus grupes patvirtinimo“;

4.27. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. gegužės 2 d. įsakymas Nr. V-417 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 16:2006 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“

4.28. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2014 m. sausio 22 d. įsakymas Nr. V-50 ,,Dėl maisto produktų ženklinimo simboliu ,,Rakto skylutė”.

**III. SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽIMAI**

5. Šiame Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai:

5.1. Mechaniškai atskirta mėsa– produktas, gautas mechaninėmis priemonėmis nuėmus mėsą nuo kaulų, gautų mėsą iškaulinėjus, arba nuo paukščių skerdenų, kai raumens skaidulų struktūra suardoma arba pakeičiama.

5.2. Pritaikytas maitinimas– toks maitinimas, kuris užtikrina tam tikro sveikatos sutrikimo (alergija tam tikriems maisto produktams, virškinimo sistemos ligos ar remisinės jų būklės ir kt.) 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.

5.3. Šiltas maistas– maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip +68ºC temperatūroje.

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

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

5.6. Tausojantis patiekalas– šiltas maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekcinėje krosnelėje.

5.7. Kitos sąvokos atitinka kituose teisės aktuose vartojamas sąvokas.

1. **MAITINIMO ORGANIZAVIMAS IR VYKDYMAS**

6. Už vaikų maitinimo organizavimą ir šio Aprašo nuostatų įgyvendinimą yra atsakingas Kauno lopšelio-darželio „Vaikystė“ direktorius.

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

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

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

10. Pusryčiams vaikas turi gauti 25–30 proc., pietums – 30–40 proc., vakarienei – 25–30 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo, jei tokie maitinimai numatyti valgiaraščiuose.

11. 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 šokolado gaminiai; konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; sūrūs gaminiai (kuriuose druskos daugiau kaip 1 g/100 g; sūryje ir mėsos gaminiuose – daugiau kaip 1,7 g/100 g); maisto produktai bei kramtomoji guma su maisto priedais, gėrimai, kurių sudėtyje pridėtinio cukraus daugiau kaip 5 g/100 g; 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, padažų koncentratai; rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto paketus į namus); nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; žlėgtainiai; mechaniškai atskirta mėsa ir jos gaminiai; subproduktai ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis); 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, neatitinkantys nustatytų kokybės reikalavimų.

12. Vaikams maitinti rekomenduojami šie maisto produktai: daržovės, bulvės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai, grūdiniai (duonos gaminiai, kruopų produktai) ir ankštiniai produktai; pienas ir pieno produktai (rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti); liesa mėsa, liesos mėsos produktai; žuvis ir jos produktai; aliejus (mažiau vartojama gyvūninės kilmės riebalų: riebi mėsa ir mėsos produktai turi būti keičiami liesa mėsa, paukštiena, žuvimi ar ankštinėmis daržovėmis; gyvūninės kilmės riebalai ir margarinas, kur įmanoma, keičiami aliejais); kiaušiniai; geriamasis vanduo. Maisto produktus rekomenduojama tiekti iš ekologinės gamybos ūkių ar išskirtinės kokybės produktų gamintojų, paženklintus simboliu „Rakto skylutė“.

13. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

13.1. patiekiamas maistas gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną;

13.2. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams;

13.3. gaminant maistą naudojama kuo mažiau druskos ir cukraus (druskos ne daugiau kaip 1 g/100 g, pridėtinio cukraus ne daugiau kaip 5 g/100 g);

13.4. rūkyti mėsos gaminiai vaikų maitinimui netiekiami;

13.5. kiekvieną dieną patiekiama daržovių ir vaisių, rekomenduojama sezoninių, šviežių;

13.6. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus ir užkandžius (reikalavimas netaikomas pritaikyto maitinimo valgiaraščiams);

13.7. 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, vaisiai arba jų salotos;

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

13.9. pateikiama tik nesaldinta arbata;

13.10. pienas ir kiti gėrimai vaikams pateikiami kambario temperatūros, ne žemesnės kaip 15oC;

13.11. įstaigos grupėse sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens (rekomenduotina kambario temperatūros) net jei vaikai nemaitinami;

13.12. draudžiama naudoti susidėvėjusius, įskilusius, apdaužytais kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus;

13.13. vaikų grupių rūbinėlėse skelbiamas tos savaitės valgiaraštis, maisto pasirinkimo piramidės plakatas, Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos ir Nacionalinio visuomenės sveikatos centro nemokamų telefonų linijų numeriai.

14. Lopšelio – darželio interneto svetainėje skelbiama:

14.1. maitinimo organizavimo tvarkos aprašas;

14.2. einamosios savaitės meniu.

15. Lopšelis – darželis dalyvauja ES programoje „Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimas vaikų ugdymo įstaigose“, todėl vaikams papildomai duodami pieno produktai ir vaisiai. Šių programų maisto produktai į perspektyvinius valgiaraščius neįtraukiami, bet rodomi dienos meniu.

16. Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo mokytojai el. dienyne kiekvieną dieną veda vaikų lankomumo apskaitą, nurodydami bendrą lankančių vaikų skaičių ir vaiko pasirenkamą maitinimų skaičių.

17. Lopšelio – darželio darbuotojai gali užsisakyti valgyti pietus. Pietų porcija tokia pati, kaip ir ikimokyklinio ar priešmokyklinio amžiaus vaikams.

18. Darbuotojai už pietus moka Kauno miesto savivaldybės tarybos sprendimu nustatytą mokestį.

**V.MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI**

19. Valgiaraščiai parengiami pagal Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymą Nr. V – 964 (Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymo Nr. V- 394 redakcija) „Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas“.

20. Vaikų maitinimo valgiaraščiai sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams. 15 dienų valgiaraščio energinė ir maistinė vertė gali nukrypti iki penkių procentų.

21. Kauno lopšelio-darželio „Vaikystė“ 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).

22. 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.

23. Vaikai maitinami ne rečiau kaip kas 3,5 val. pagal valgiaraščius.

24. Sudaromi atskiri valgiaraščiai lopšelio (vadovaujantis 1 –3 m. vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis) ir darželio (vadovaujantis 4–7 m. vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis) grupėms.

25. Pritaikytas maitinimas vaikams organizuojamas atsižvelgiant į tėvų pateiktus prašymus ir gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr.027 – 1/a).

26. Atliekant nereikšmingus keitimus, t.y. pakeitus vieną maisto produktą tos pačios maisto produktų grupės kitu maisto produktu, kai mitybinė vertė nepablogėja, o energetinė vertė pasikeičia ne daugiau kaip dešimt procentų, valgiaraščiai pakartotinai su Maisto ir veterinarijos tarnyba nederinami.

27. Produktų ir prekių ženklinimo žymos ir etiketės saugomos ne mažiau kaip 1 savaitę nuo jų suvartojimo dienos.

–––––––––––––––––––––––––––––––––