

KAUNO LOPŠELIO-DARŽELIO „VAIKYSTĖ“ MAISTO PRODUKTŲ PRIĖMIMO, IŠDAVIMO IR SANDĖLIAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Kauno lopšelio-darželio „Vaikystė“ maisto produktų priėmimo, išdavimo ir sandėliavimo tvarkos aprašas (toliau – Aprašas) reglamentuoja įstaigos maisto produktų, skirtų vaikų maitinimui, priėmimo, išdavimo ir sandėliavimo tvarką.

2. Maisto produktus priima, saugo ir išduoda sandėlininkas, materialiai atsakingas asmuo.

3. Sandėlininkas turi būti išklausęs privalomųjų higienos žinių programą ir turėti tai patvirtinančius pažymėjimus. Asmens medicinos knygelė, higienos žinių ir įgūdžių pažymėjimai atnaujinami teisės aktų nustatyta tvarka.

4. Aprašas parengtas vadovaujantis Geros higienos praktikos taisyklėmis viešojo maitinimo įmonėms (2025 m. redakcija), Lietuvos higienos norma HN 15:2021 „Maisto higiena“, Lietuvos higienos norma HN 75:2016 „Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programų bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“, Maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose aprašu (2011 m.) ir Kauno miesto savivaldybės tarybos 2026 m. vasario 24 d. sprendimu Nr. T-15 „Dėl vaikų maitinimo organizavimo, vykdymo ir priežiūros Kauno miesto savivaldybės įstaigose, vykdančiose ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, tvarkos aprašo patvirtinimo“ pakeitimo“ patvirtintu tvarkos aprašu.

5. Pagrindinės Apraše vartojamos sąvokos:

Maisto produktai – tai perdirbti, perdirbti iš dalies arba neperdirbti maisto produktai, kurie naudojami lopšelio-darželio vaikų maitinimui.

Žaliava – medžiagos ar maisto produktai, apdoroti, pusiau apdoroti ar neapdoroti, naudojami gaminant kitus maisto produktus ir esantys pagamintame produkte pradiniu ar pakitusiu pavidalu.

Likučiai – maisto produktai, apskaityti IS „Valga“, tačiau nepanaudoti vaikų maitinimui.

II. MAISTO PRODUKTŲ LAIKYMO PATALPOS IR SAUGOJIMAS

6. Maisto laikymo patalpos turi būti švarios, atitikti priešgaisrinės saugos, elektrosaugos, higienos reikalavimus ir įrengtos taip, kad jas būtų galima tinkamai išvalyti, išvengti vabzdžių ir graužikų patekimo, palaikyti reikiamą mikroklimatą ir kitas sąlygas, apsaugančias maistą nuo užteršimo ir saugos bei kokybės pablogėjimo, mechaninių pažeidimų.

7. Maisto produktų laikymo patalpų sienos turi būti geros būklės ir gerai prižiūrimos. Patalpose turi būti tinkamas apšvietimas, lengvai pasiekiamos plovimui ir dezinfekavimui. Ant sienų neturi būti pelėsių, voratinklų ar dulkių.

8. Maisto produktų laikymo vietoje turi būti įrengtas natūralus arba mechaninis vėdinimas, reguliuojantis temperatūrą, drėgmę, šalinantis kvapus, dulkes, mažinantis maisto užteršimo per orą pavojų.

9. Maisto produktų laikymo ir tvarkymo patalpose neturi būti jokių nuodingų ar jokių kitų cheminių medžiagų, jeigu jos gali padaryti maistą nesaugų.

10. Maisto žaliava ir gatava produkcija turi būti laikoma tinkamai įrengtose patalpose, patikimai atskirtos, siekiant išvengti kryžminės taršos. Skirtingų rūšių maistas (žalia mėsa, žuvis, vaisiai, daržovės, duonos gaminiai, pieno produktai, neperdirbti ir perdirbti maisto produktai ir kt.) turi būti laikomas patikimai atskirtas pagal teisės aktų reikalavimus.

11. Sandėliuose maisto produktai ir žaliava kraunami ant padėklų į rietuves arba ant lentynų. Draudžiama maisto produktus dėti tiesiogiai ant grindų.

12. Visi šaldymo ir (ar) šilumą palaikantys įrenginiai turi būti sunumeruoti. Jų temperatūra turi būti reguliariai stebima ir ne rečiau kaip vieną kartą per dieną registruojama žurnale.

13. Šaldymo įrenginys ar patalpa turi būti pakankamo pajėgumo, kad greitai gendantys maisto produktai būtų laikomi teisės aktais reglamentuojamoje arba gamintojo nurodytoje temperatūroje.

14. Kontroliniai termometrai šaldymo įrenginiuose turi būti švarūs, veikiantys, tinkamai prižiūrimi.

15. Maisto produktų ir jų žaliavos laikymas turi atitikti temperatūros reikalavimus, nustatytus teisės aktuose.

III. MAISTO PRODUKTŲ BEI ŽALIAVOS PRIĖMIMAS IR IŠDAVIMAS

16. Maisto produktus, skirtus vaikų maitinimui, tiekia tiekėjai, sudarę su įstaiga pirkimo–pardavimo sutartis.

17. Maisto produktus užsako, priima, išduoda ir sandėliuoja lopšelio-darželio sandėlininkė.

17.1. Sandėlininkė:

17.1.1. užsako maisto produktus, skirtus vaikų maitinimui, pagal perspektyvinį valgiaraštį, atsižvelgdama į pirkimo-pardavimo sutartyje nurodytą produktų pristatymo terminą;

17.1.2. maisto produktų priėmimo metu patikrina maisto produktų pakuotes, jų sandarumą, tinkamumo vartoti terminus, greitai gendančių produktų temperatūrą;

17.1.3. patikrina gabenimo tarą, kurioje neturi būti nuodingų ar kitų cheminių medžiagų;

17.1.4. patikrina, ar lydimajame dokumente ar etiketėje nurodytas maisto produktų ir žaliavos kiekis atitinka esamą, ar tinkamumo vartoti terminas yra nepasibaigęs, lengvai įskaitomas;

17.1.5. patikrina, ar maisto žaliavų jusliniai rodikliai yra nepakitę, atitinkantys gamintojo nurodytus;

17.1.6. patikrina, ar greitai gendančių maisto produktų transportavimo temperatūra atitinka gamintojo ar teisės aktuose nurodytą temperatūrą. Jei kyla abejonių dėl transportavimo temperatūros, ji išmatuojama produkto viduje arba tarp produktų;

17.2. atsako už maisto produktų sandėliavimą, vykdo savikontrolę, tinkamai ir laiku pildydama savikontrolės dokumentus;

17.3. priima maisto produktus iš tiekėjų, patikrina maisto produktų kiekius, kainą, kokybę, tinkamumo vartoti terminą, atitiktį sąskaitai faktūrai, maisto higienos ir ženklinimo reikalavimams, sutarties sąlygoms ir kitiems teisės aktams;

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

17.8. atlieka maisto produktų sandėlio inventORIZACIJĄ ir maisto produktų sandėlio perdavimą (jei yra būtinybė);

17.9. gautas maisto produktų sąskaitas faktūras suveda į „Valga IS“;

17.10. 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;

17.11. 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 grąžinti į maisto sandėlį, arba nustatęs, kad į virtuvę buvo atiduota per mažai maisto produktų ar (ir) per mažai jų kiekiai, į virtuvę atiduoda trūkstamus maisto produktus;

17.12. 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:

- 17.12.1. kai maisto produktų perteklius susidaro dėl valgančiųjų skaičiaus svyravimo;
- 17.12.2. kai maisto produktų perteklius atsirado dėl tiekėjų kaltės (pristatė didesnį kiekį maisto produktų, nei buvo užsakyta, pristatyti maisto produktai buvo nekokybiški, todėl grąžinti, 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;
- 17.13. atsako už „Valga IS“ patvirtintų valgiaraščių – reikalavimų nurašymą laiku, t.y. kiekvieną darbo dieną;
- 17.14. atsako už „Valga IS“ nurašytų valgiaraščių atspausdinimą ir perdavimą į staigos direktoriui tvirtinti ir pateikimą virtuvės personalui;
- 17.15. Įstaigos direktoriaus prašymu pateikia atitinkamo laikotarpio maisto produktų asortimentą ir kiekius maisto produktų pirkimams;
- 17.16. 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;
- 17.17. informuoja direktorių, maitinimo organizavimo specialistą apie valgiaraščio-reikalavimo, maisto saugos ir higienos neatitiktį;
- 17.18. bendradarbiaudamas su maitinimo organizavimo specialistu planuoja reikalingų žaliavų ir maisto produktų kiekius maisto produktų pirkimams;
- 17.19. informuoja įstaigos direktorių, maitinimo organizavimo specialistą apie gautus nekokybiškus ir maitinimui netinkamus maisto produktus;
- 17.20. atsako už pretenzijų dėl nekokybiškų, nesaugių ir neatitinkančių sutarties sąlygų ar teisės aktų nuostatų maisto produktų rašymą ir jų pateikimą tiekėjams;
18. Maisto produktų priėmimo metu nustačius, kad maisto produktai neatitinka saugos, kokybės bei ženklinimo reikalavimų, jų nepriima.
19. Maisto produktai išduodami pagal maitinimo organizavimo specialisto sudarytą dienos valgiaraštį.
20. Maistas išduodamas pagal suderintą su maitinimo organizavimo specialiste ir direktoriumi grafiką (Priedas Nr.1).
21. Visi maisto produktai ir žaliava turi būti kruopščiai tikrinami prieš jiems patenkant į gamybą.
22. Maisto produktų ir žaliavų išdavimas turi vykti nuosekliai, kad būtų išvengta žaliavų ir gatavos produkcijos susilietimo bei kryžminio užteršimo.
23. Maisto produktai ir žaliava sveriami elektroninėmis svarstyklėmis, kurios eksploatuojamos laikantis teisinės metrologijos reikalavimų.
-

Kauno lopšelio-darželio „Vaikystė“
maisto produktų priėmimo, išdavimo
ir sandėliavimo tvarkos aprašo
1 priedas

Maisto išdavimo grafikas

GRUPĖ	PUSRYČIAI	PIETŪS	VAKARIENĖ
Lopšelio „Spinduliukų“	08:50	12:10	15:40
Lopšelio „Pumpurėlių“	08:52	12:12	15:42
Lopšelio „Žvaigždučių“	08:54	12:14	15:44
Darželio „Stebuklų“	08:56	12:20	15:46
Darželio „Svajonių“	08:58	12:22	15:48
Darželio „Tyrinėtojų“	09:00	12:24	15:50
Darželio „Nuotykių“	09:02	12:26	15:52
Darželio „Kūrėjų“	09:04	12:28	15:54
Priešmokyklinė „Išradėjų“	09:06	12:30	15:56
Priešmokyklinė „Mokslinčių“	09:08	12:32	15:58