

## KAUNO LOPŠELIO-DARŽELIO „DAIGELIS“ VAIKŲ IR DARBUOTOJŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

### I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Kauno lopšelio-darželio „Daigelis“ tvarkos aprašas (toliau- Aprašas) reglamentuoja vaikų ir darbuotojų maitinimo organizavimo, vykdymo, higienos normų reikalavimų išlaikymo maitinimo procese įstaigoje tvarką.
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 kontrolę ugdymo įstaigoje.
4. Kauno lopšelyje darželyje „Daigelis“ maitinimo kontrolę įgyvendina sandėlininkė, dietistė, socialinis pedagogas atsakingas už vaikų nemokamo maitinimo organizavimą. Visuminė maitinimo kontrolė tenka ugdymo įstaigos vadovui.
5. Vaikų maitinimą ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo įstaigoje reglamentuoja Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 įsakymas Nr. V-946 „Maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinėse globos įstaigose tvarkos aprašas“  
PAKEISTAS Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2014 m. liepos 4 įsakymu Nr. V-769  
PAKEISTAS Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2015 m. gegužės 7 d. įsakymu Nr. V-591  
PAKEISTAS Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2015 m. rugpjūčio 27 d. įsakymu Nr. V-998 įsigaliojo nuo 2016 m. sausio 1 d. )

Taip pat vadovaujamosi šiais teisės aktais:

- Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1999 m. gegužės 7 d. nutarimu 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“ (Žin., 1999, Nr. 41-1294; 2002, Nr. 73-3127);
- Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 1999 m. liepos 1 d. įsakymu Nr. 288 „Dėl Privalomųjų kakavos ir šokolado produktų kokybės reikalavimų patvirtinimo“ (Žin., 1999, Nr. 60-1964);
- Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakymu Nr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“ (Žin., 1999, Nr. 102-2936);
- Lietuvos Respublikos produktų saugos įstatymu (Žin., 1999, Nr. 52-1673; 2001, Nr. 64-2324);
- Lietuvos Respublikos maisto įstatymu (Žin., 2000, Nr. 32-893; 2005, Nr. 142-5107);
- 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) 178/2002, nustatantį maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiantį Europos maisto saugos tarnybą ir nustatantį su maisto saugos klausimais susijusias procedūras (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 15 skyrius, 6 tomas, p. 463);

- 2002 m. balandžio 12 d. Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimu Nr. 519 „Dėl valstybinio strateginio atliekų tvarkymo plano patvirtinimo“ (Žin., 2002, Nr. 40-1499; 2007, Nr. 122-5003)
- Lietuvos Respublikos visuomenės sveikatos priežiūros įstatymu (Žin., 2002, Nr. 56-2225); 5.9. Lietuvos Respublikos švietimo įstatymą (Žin., 1991, Nr. 23-593; 2003, Nr. 63-2853; 2011, Nr. 38-1804);
- Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. liepos 23 d. įsakymu Nr. V-455 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 24:2003 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“ patvirtinimo“ (Žin., 2003, Nr. 79-3606);
- Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2003 m. gruodžio 15 d. įsakymu Nr. B1-955 „Dėl Lietuvos Respublikoje išaugintų šviežių vaisių, daržovių, uogų, bulvių atitikties deklaracijos išdavimo reikalavimų patvirtinimo“ (Žin., 2004, Nr. 3-21);
- 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (OL 2004 m. specialusis leidimas, 13 skyrius, 34 tomas, p. 319);
- 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 853/2004, nustatanti konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus (OL 2004 m. specialusis leidimas, 3 skyrius, 45 tomas, p. 14);
- 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (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);
- Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakymu Nr. V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“ patvirtinimo“ (Žin., 2005, Nr. 110-4023);
- Lietuvos Respublikos socialinių paslaugų įstatymu (Žin., 2006, Nr. 17-589);
- Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2006 m. kovo 9 d. įsakymu Nr. V-168 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 26:2006 „Maisto produktų mikrobiologiniai kriterijai“ patvirtinimo“ (Žin., 2006, Nr. 31-1096);
- Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniamis įstatymu (Žin., 2006, Nr. 73-2755; 2008, Nr. 63-2382; 2009, Nr. 153-6886);
- 2013 m. gruodžio 17 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (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);
- Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. lapkričio 29 d. įsakymu Nr. 3D-524 „Dėl išskirtinės kokybės žemės ūkio ir maisto produktų“ (Žin., 2007, Nr. 126-5142);
- Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2007 m. gruodžio 29 d. įsakymu Nr. V-1090 „Dėl Rekomenduojamų maisto produktų paros normų socialinę globą gaunantiems asmenims patvirtinimo“ (Žin., 2008, Nr. 4-152);
- 2008 m. liepos 10 d. Komisijos reglamentu (EB) Nr. 657/2008, kuriuo nustatomos išsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 1234/2007 taikymo taisyklės, susijusios su Bendrijos pagalba aprūpinant pienu ir tam tikrais pieno produktais švietimo įstaigų moksleivius (OL 2008, L 183, p. 17);
- Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2008 m. rugsėjo 15 d. įsakymu Nr. V-884 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 54:2008 „Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos“ patvirtinimo“ (Žin., 2008, Nr. 109-4175);

- Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2008 m. spalio 15 d. įsakymu Nr. B1-527 „Dėl Maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo ir registravimo reikalavimų patvirtinimo“ (Žin., 2008, Nr. 123-4693);
- Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2009 m. sausio 12 d. įsakymu Nr. 3D-13 „Dėl Nealkoholinių gėrimų ir giros apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“ (Žin., 2009, Nr. 7-252);
- 2009 m. balandžio 7 d. Komisijos reglamentu (EB) Nr. 288/2009, kuriuo nustatomos išsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 1234/2007 taikymo taisyklės dėl Bendrijos pagalbos tiekiant vaisius ir daržoves, perdirbtų vaisių ir daržovių bei bananų produktus vaikams į švietimo įstaigas, įgyvendinant vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programą (OL 2009, L 94, p. 38);
- Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2009 m. liepos 15 d. įsakymu Nr. 3D-488 „Dėl Importuojamų, eksportuojamų ir tiekiamų į vidaus rinką šviežių vaisių ir daržovių atitikties prekybos standartams tikrinimo taisyklių patvirtinimo“ (Žin., 2009, Nr. 84-3548);
- Lietuvos higienos norma 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 124:2009 „Vaikų socialinės globos įstaigos: bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“ pakeitimo;“
- 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).“
- Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. balandžio 22 d. įsakymu Nr. V-313 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 75:2010 „Įstaiga, vykdanči ikimokyklinio ir (ar) priešmokyklinio ugdymo programą. Bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“ (Žin., 2010, Nr. 50-2454);
- Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. liepos 19 d. įsakymu Nr. V-640 „Dėl „Rekomenduojamų maisto produktų atšildymo, pirminio ir šiluminio apdorojimo nuostolių sąrašo“ patvirtinimo“ (Žin., 2010, Nr. 89-4733);
- Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. spalio 4 d. įsakymu Nr. V-877 „Dėl Pusryčių, pietų ir pavakarių patiekalų gamybai reikalingų produktų rinkinių sąrašo pagal mokinių amžiaus grupes patvirtinimo“ (Žin., 2010, Nr. 120-6147);
- Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. gegužės 2 d. įsakymu Nr. V-417 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 16:2006 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“ (Žin., 2011, Nr. 54-2620);
- 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“. III.

## **II. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI**

6. Maisto produktų pirkimas organizuojamas vadovaujantis Viešųjų pirkimų įstatymo nustatyta tvarka.
7. Sudarant sutartį dėl maisto produktų tiekimo lopšelio-darželio vaikų maitinimui (toliau – maisto produktų tiekimo sutartis), Maisto produktų tiekimo sutartyje turi būti numatyta atsakomybė už maisto produktų, neatitinkančių tvarkos aprašo reikalavimų, tiekimą. Prieš pasirašant maisto produktų tiekimo sutartį rekomenduojama sudaryti maisto produktų sąrašą su konkrečiais tiekiamų maisto produktų pavadinimais, maisto produktų sudėtimi, fasuotės grynuoju kiekiu.

8. Darbuotojai, kurių veikla susijusi su maisto produktų tvarkymu, išdavimu ir sandėliavimu, maisto gaminimu prieš pradėdamas dirbti ir vėliau kiekvienais metais turi patikrinti sveikatą Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka.
9. Darbuotojai, kurių veikla susijusi su maisto produktų tvarkymu, išdavimu ir sandėliavimu, maisto gaminimu prieš pradėdami dirbti ir vėliau kas dveji metai išklauso higienos įgūdžių mokymus ir turi turėti teisės aktų nustatyta tvarka, galiojantį sveikatos žinių atestavimo pažymėjimą.

### **III. VALGIARAŠČIO SUDARYMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI**

10. Lopšelio-darželio valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 dienų laikotarpiui.
11. Valgiaraščiuose nurodomos savaitės ir savaitės dienos, lopšelio-darželio darbo laikas, kiekvieno vaikų maitinimo laikas. Visi valgiaraščio lapai turi būti sunumeruoti.
12. Vaikų maitinimo valgiaraščiai sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams bei į vaikų buvimo įstaigoje trukmę.
13. Valgiaraščiuose nurodytuose gamybos technologiniuose aprašymuose ir patiekalų receptūrose nurodyti naudojami maisto produktai, jų sudėtis, bruto ir neto kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.) ir trukmė.
14. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas turi atitikti vaikų amžių ir sveikos mitybos rekomendacijas ([www.smlpc.lt/metodine\\_medziaga](http://www.smlpc.lt/metodine_medziaga)).
15. Pusryčiams vaikas turi gauti 20–25 proc., pietums – 30–40 proc., vakarienei – 20–25 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo.
16. Valgiaraščių paros energinė ir maistinė vertė gali nukrypti nuo normos iki dešimt procentų, o 15 dienų energinės ir maistinės vertės nuokrypio vidurkis – iki penkių procentų.
17. Valgiaraštis turi būti sudaromas taip, kad tas pats patiekalas būtų tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus ir užkandžius (reikalavimas netaikomas pritaikyto maitinimo valgiaraščiams).
18. Į valgiaraštį negali būti traukiami rūkyti mėsos gaminiai.
19. Švieži vaisiai, daržovės į valgiaraštį įtraukiami kiekvieną dieną.

### **IV. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS IR VYKDYMAS**

20. Vaikų maitinimą įstaigoje organizuoja dietistė.
21. Įstaigoje vaikų maitinimas organizuojamas darželio virtuvėje ir kitose vaikams maitinti pritaikytose patalpose laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų.
22. Darželyje 4 grupėse 2-7 m. vaikai maitinami 3 kartus: pusryčiai, pietūs, vakarienė. , 2 grupėse -4 kartus: pusryčiai, pietūs, pavakariai, vakarienė.
23. Vaikai maitinami ne rečiau nei kas 3,5 val. pagal valgiaraščius; 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. Jei ikimokyklinio ugdymo įstaigoje sudaromos mišrios grupės, valgiaraščiai gali būti sudaromi vadovaujantis tik 4–7 m.
24. Vaikų maitinimų skaičius priklauso nuo jų buvimo įstaigoje trukmės.
25. Tėvams (kitiems teisėtiems vaiko atstovams) pasirinkus ne ilgesnį kaip 4 val. trukmės ugdymą per dieną, vaikui maitinimas nėra organizuojamas.
26. Tėvai (kiti vaiko globėjai):
  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;
  2. jeigu vaikas nevalgo vakarienės, jį privalo pasiimti iki vakarienės;
  3. nevalgant pusryčių, vaikas turi būti atvestas po pusryčių;
  4. vaikams, nevalgantiems pusryčių arba vakarienės neleidžiama atsinešti iš namų užkandžių ir gėrimų.

27. Programos „Pienas vaikams“ ir „Vaisių vartojimo skatinimo mokyklose“ produktus gauna visi vaikai, nepriklausomai nuo pasirinktų maitinimų skaičiaus (kol vykdomas paramos projektas).
28. Įstaigoje maitinimo organizavimas galimas dviem variantais (pasirinktinai):
- a) dietistės sudarytas 15 dienų perspektyvinis valgiaraštis, patvirtintas Kauno apskrities veterinarinės maisto tarnybos, ***patiekalų gamybos technologiniai aprašymai, patiekalų receptūros patvirtintos įstaigos direktoriaus.***
- b) **2 variantas** iš „15 dienų perspektyvinis valgiaraštis ikimokyklinio ugdymo įstaigoms“ (UAB „Rakorda“); pritartas LR sveikatos apsaugos ministerijos 2013-10-02 Nr. (10.2.4.1-193)10-8106, kurį sudaro
- ✓ **15 dienų valgiaraštis,**
  - ✓ **patiekalų gamybos technologiniai aprašymai,**
  - ✓ **patiekalų receptūros.**
29. Darželio sandėlininkas prieš 2 dienas užsako reikalingus maisto produktus.
30. Dietistas pagal tuo metu įstaigoje patvirtintą perspektyvinį valgiaraštį parašo sekančios dienos valgiaraštį reikalavimą (elektroniniu būdu) vadovaudamasis praėjusios dienos lankiusių vaikų skaičiumi ir pateikia įstaigos vadovui tvirtinti.
31. Valgiaraštyje reikalavime išduodamų maisto produktų kiekis nekeičiamas sumažėjus arba padidėjus vaikų skaičiui iki 10. Po atostogų valgiaraštis reikalavimas sudaromas pagal tą dieną lankančių vaikų skaičių.
32. Sumažėjus arba padidėjus didesniai vaikų skaičiui, valgiaraštis reikalavimas perskaičiuojamas pagal einamos dienos vaikų skaičių, produktų perteklių grąžinant į sandėlį.
33. Mažesnis ar didesnis einamos dienos produktų kiekis ir išeiiga gali būti:
- Padidėjus ar sumažėjus vaikų skaičiui, sunaudojant visą pakuotę, kurioje produkto palikti negalima.
  - Sunaudojami greitai gendantys produktai, kurių nėra galimybės panaudoti iki realizacijos pabaigos.
34. Ilgesnio galiojimo laiko maisto produktai paliekami šaldytuve ar sandėlyje iki kito naudojimo (laikantis higienos reikalavimų).
35. Patvirtintas valgiaraštis reikalavimas kitos dienos ryte pateikiamas sandėlininkui, kuris virtuvės darbuotojams išduoda maisto produktus maisto gamybai vadovaudamasi tik tos dienos valgiaraščiu reikalavimu (pusryčiams maisto produktai išduodami iš vakaro, pietums ir vakarienei – ryte).
36. Virėja- materialai 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.
  - papskaičiavus porcijas išduoda į grupes tiksliai pagal grupėse esančių vaikų skaičių, o pietus išduoda pridėdama grupėje pietaujančių darbuotojų skaičių;
  - maistą į grupes atiduoda tik pagal nustatytą maisto atsiėmimo grafiką;
37. Sandėlininkas - materialai atsakingas asmuo:
- priima iš tiekėjų tik kokybiškus, realizacijos laiką atitinkančius produktus ir juos sandėliuoja griežtai vykdydamas higienos normas reikalavimus;

- maisto sąskaitose-faktūrose prie produktų pavadinimų užrašo kodus, pateikia jas direktoriui pasirašyti, pasirašytos sąskaitos-faktūras pateikiamos įstaigos vyr. buhalteriu;
  - 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 knygoje „Maisto produktų registras“;
  - maisto produktus nurašo kiekvieną dieną pagal tos dienos valgiaraštį;
  - kas mėnesį derina maisto produktų likučius su įstaigos vyr. buhalteriu.
  - kas trys mėnesiai sudaryta nuolat veikianti komisija, dalyvaujant sandėlininkui atlieka maisto sandėlio inventorizaciją.
38. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai įstaigoje:
- darželyje vaikai turi gauti šilto maisto;
  - patiekiamas maistas turi būti kokybiškas, įvairus ir atitikti saugos reikalavimus;
  - jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa ar žuvis, ji turi būti malama patiekalo gaminimo dieną;
  - karštas pietų patiekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštiniai augalai, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų;
  - su karštu patiekalu turi būti patiekiami daržovių, vaisių arba jų salotų;
  - gaminant maistą turi būti naudojama kuo mažiau druskos ir cukraus;
  - gaminant maistą neturi būti naudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų;
  - pienas ir kiti gėrimai vaikams neteikiami šalti, rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip 15°C;
  - rekomenduojama, atsižvelgiant į sezoniškumą keisti patiekalus (pvz. raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriubą į šaltibarščius ir pan.);
  - patiekiamas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną, pirmenybę teikiant maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams;
39. Vaikai turi turėti galimybę atsigeriti vandens. Kiekvienoje grupėje vaikams prieinamoje vietoje turi stovi geriamajam vandeniui skirtas indas su vandeniu (kambario temperatūros) iš krano, kuris yra patikrintas NVSPL Kauno skyriūje.
40. Lopšelio-darželio taryba turi teisę patikrinti virtuvę, maisto sandėlį ir patiekalų gamybos procesą.
41. Įstaigoje prie valgyklos maisto išdavimo langelio stende turi būti skelbiama:
- einamosios savaitės valgiaraščiai (nurodant tik patiekalus),
  - maisto išdavimo grupėms laikas tokiu intervalu:
    - ✓ pusryčiai – nuo 8.30 val. iki 8.55 val.;
    - ✓ pietūs – nuo 12.00 val. iki 12.25 val.;
    - ✓ pavakariai – nuo 15.30 iki 15.35
    - ✓ vakarienė – nuo 15.40 val. iki 16.00 val. 10,5 val. darbo trukmės grupėse ir 12 val. darbo trukmės grupėse nuo 17.00 iki 17.05.
42. Įstaigos grupių priėmimo nusirengimo kambariuose skelbiama:
- maisto pasirinkimo piramidės plakatas ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija;
  - valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris (skambinti maisto saugos ir sudėties klausimais) bei visuomenės sveikatos centro apskrityje telefono numeris (skambinti maitinimo organizavimo ir valgiaraščių klausimais).
43. Kadangi įstaigoje sudarytos visos sąlygos vaikams gauti pilnavertį visos dienos maisto racioną ir siekiant išvengti per maistą plintančių infekcinių ligų, vaikams iš namų į grupę atsinešti maisto produktų negalima.

## **V. DARBUOTOJŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS**

44. Įstaigos darbuotojai pageidaujantys pietauti, vadovui pateikia prašymą raštu dėl maitinimos įstaigoje, kurį dietistė užregistruoja.

45. Darbuotojas iš vakaro informuoja dietistą apie pageidavimą pietauti.
46. Darbuotojai pietauja pagal darželio vaikams parengtą valgiaraštį reikalavimą, todėl darbuotojų pietų porcija atitinka darželio grupės vaiko porciją.
47. Dietistas kiekvienos dienos pietus valgančių darbuotojų skaičių įtraukia į dienos valgiaraštį reikalavimą ir į įstaigos darbuotojų maitinimosi žiniaraštį.
48. Įstaigos direktorius įsakymu paskirtas asmeniu (dietistas), yra atsakingas už įstaigos darbuotojų maitinimo organizavimą ir darbuotojų maitinimosi apskaitos tabelių tvarkymą.
49. Mėnesio paskutinę darbo dieną dietistas sudaro darbuotojų maitinimo apskaitos žinaraštį, kuriame pasirašo pietavę darbuotojai.
50. Prieš atiduodant darbuotojų maitinimosi žiniaraštį vyr. buhalterei, jis turi būti patvirtintas įstaigos vadovo. Mokestį už maitinimą vyr. buhalteris išskaičiuoja iš darbuotojų darbo užmokesčio.
51. Darbuotojai pietauja:
  - virtuvės darbuotojai valgo savo darbo vietoje;
  - darbuotojams dėl darbo pobūdžio negalintiems palikti darbo vietos, suteikiama galimybė pietauti darbo vietoje, vaikų pietų maitinimosi metu;
  - kiti darbuotojai maistą atsiima prie maisto išdavimo langelio ir valgo personalo kambaryje.
52. Administracijos ir aptarnaujančio personalo pietų pertraukos trukmė ir laikas nurodomas darbo grafike.
53. Darbuotojai pietauja iš personalui skirtų indų.
54. Kauno miesto savivaldybės tarybos 2010 m. liepos 9 d. sprendimu Nr. T-350 „Dėl maitinimo paslaugų teikimo Kauno miesto savivaldybės įsteigtų švietimo įstaigų ikimokyklinėse ir priešmokyklinėse grupėse“ ir Kauno miesto savivaldybės tarybos 2014 m. lapkričio 6 d. sprendimu Nr. T-611 „Dėl maitinimo paslaugų teikimo Kauno miesto savivaldybės įsteigtų švietimo įstaigų ikimokyklinėse ir priešmokyklinėse grupėse“ pakeitimo darbuotojams, pageidaujantiems pietauti įstaigoje nustatytas mokestis už pietus - 1,16 Eur, ***kuris paskirstomas taip:***
  - 0,98 Euro už maitinimo paslaugą vyr. buhalterė atskaito iš darbuotojo darbo užmokesčio ir perveda tiekėjams už maisto produktus.
  - 0,28 Euro už maitinimo paslaugą vyr. buhalterė atskaito iš darbuotojo darbo užmokesčio ir taip pat perveda tiekėjams už maisto produktus.

## **VI. MOKESTIS UŽ MAITINIMĄ**

55. 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“, (pakeitimas 2013-02-28 sprendimu Nr. T-115):
  - Atlyginimą skaičiuoja už einamąjį mėnesį.
  - Atlyginimas mokamas kiekvieną mėnesį iki einamojo mėnesio 23 dienos.
56. Lopšelio grupės vaikams: pusryčiai – 0,48 Eur, pietūs – 0,85 Eur, pavakariai – 0,25 Eur, vakarienė – 0,48 Eur.
57. Darželio ir priešmokyklinės grupių vaikams: pusryčiai – 0,52 Eur, pietūs - 0,98 Eur, pavakariai - 0,3 Eur, vakarienė - 0,52 Eur.

## **VII. ATSAKOMYBĖ IR ATSKAITOMYBĖ, ORGANIZUOJANT VAIKŲ NEMOKAMĄ MAITINIMĄ**

58. Vaikams nemokamas maitinimas skiriamas gavus iš Kauno miesto savivaldybės socialinę pašalpą.

59. Nemokamas maitinimas teikiamas darželyje darbo dienomis įstaigos administracijos nustatytu laiku.
60. Nemokamas priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimas, kuris yra skiriamas Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatymo nustatyta tvarka ir finansuojamas iš valstybės biudžeto specialiosios tikslinės dotacijos savivaldybės biudžetui bei savivaldybės biudžeto. Nemokamas maitinimas organizuojamas vadovaujantis Kauno miesto savivaldybės tarybos nustatyta mokinių nemokamo maitinimo tvarka.

### **VIII. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS**

61. Už maitinimo paslaugą gaunamos pajamos įtraukiamos į apskaitą kaip įstaigos pajamų lėšos.
62. Lopšelio-darželio valgyklos darbuotojų pareigybes ir etatų skaičių nustato įstaigos vadovas atsižvelgdamas į maitinamų asmenų ir maitinimų skaičių.
63. Tvarka skelbiama lopšelio-darželio interneto svetainėje.
64. Lopšelio-darželio direktorius inicijuoja vaikų tėvų (globėjų, rūpintojų), darbuotojų supažindinimą su tvarka.
65. Tvarką keičia ar naikina lopšelio-darželio direktorius.

---

**PRITARTA**

Lopšelio-darželio „Daigelis“

2016 m. kovo 15 d. tarybos posėdyje

protokolo Nr. 1



Maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo,  
bendrojo ugdymo mokyklose  
ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo  
2 priedas

VALGIARAŠČIŲ IR VAIKŲ MAITINIMO ATITIKTIES PATIKRINIMO ŽURNALAS

<i>Data</i>	<i>Patikrinimo rezultatas (atitinka neatitikimo aprašymas)</i>	<i>Siūlomi neatitikimų taisymai</i>	<i>Ištaisymo terminas (data, val.)</i>	<i>Įvykdyta (data, val.)</i>	<i>V., pavardė Paraša</i>

## MAISTO PRIEDŲ, KURIŲ NETURI BŪTI VAIKAMS MAITINTI SKIRTUOSE 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 128 raudonasis 2G;
- 1.10. E 129 alura raudonasis AC;
- 1.11. E 131 patentuotas mėlynasis V;
- 1.12. E 132 indigotinas, indigokarminas;
- 1.13. E 133 briliantinis mėlynasis FCF;
- 1.14. E 142 žaliasis S;
- 1.15. E 151 briliantinis juodasis BN, juodasis PN;
- 1.16. E 155 rudasis HT;
- 1.17. E 180 litolrubinas BK.

### 2. Konservantai:

- 2.1. E 200 sorbo rūgštis;
- 2.2. E 202 kalio sorbatas;
- 2.3. E 203 kalcio sorbatas;
- 2.4. E 210 benzoinė rūgštis;
- 2.5. E 211 natrio benzoatas;
- 2.6. E 212 kalio benzoatas;
- 2.7. E 213 kalcio benzoatas.

### 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 962 aspartamo-acesulfamo druska.

### 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; 12

- 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<sup>5'</sup>-ribonukleotidai;
  - 4.16. E 635 dinatrio<sup>5'</sup>-ribonukleotidai
-

## MAISTO PRODUKTŲ, TIEKIAMŲ VAIKAMS MAITINTI, KOKYBĖS REIKALAVIMAI

1. Švieži vaisiai ir daržovės turi atitikti tiekiamų rinkai šviežių vaisių ir daržovių prekybos standartus, nustatytus 2011 m. birželio 7 d. Komisijos įgyvendinimo reglamente (ES) Nr. 543/2011, kuriuo nustatomos išsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 1234/2007 taikymo vaisių bei daržovių ir perdirbtų vaisių bei daržovių sektoriuose taisyklės (OL 2011 L 157, p. 1).
2. Bulvės turi atitikti maistinių bulvių I klasės kokybės reikalavimus, nustatytus Maistinių bulvių kokybės reikalavimuose, patvirtintuose Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2002 m. gegužės 23 d. įsakymu Nr. 193 „Dėl Maistinių bulvių kokybės reikalavimų patvirtinimo“.
3. 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.
4. Alyvuogių aliejus turi atitikti 2012 m. sausio 13 d. Komisijos įgyvendinimo reglamente (ES) Nr. 29/2012 dėl prekybos alyvuogių aliejumi standartų (OL 2012 L 12, p.14) nustatytus standartus.
5. Žuvininkystės produktai turi atitikti sveikumo standartus, išdėstytus 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 853/2004, nustatančiame konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus (OL 2004 m. specialusis leidimas, 3 skyrius, 45 tomas, p. 14), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2012 m. sausio 11 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 16/2012 (OL 2012 L 8, p. 29).
6. Rauginti pieno gaminiai turi atitikti Raugintų pieno gaminių kokybės reikalavimus, patvirtintus Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2005 m. liepos 8 d. įsakymu Nr. 3D-335 „Dėl Raugintų pieno gaminių kokybės reikalavimų patvirtinimo bei kai kurių žemės ūkio ministro įsakymų pripažinimo netekusiais galios“.
7. Varškė ir varškės gaminiai turi atitikti Varškės ir varškės gaminių kokybės reikalavimus, patvirtintus Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2002 m. gruodžio 11 d. įsakymu Nr. 488 „Dėl Varškės ir varškės gaminių kokybės reikalavimų patvirtinimo“.
8. Sūriai turi atitikti Sūrių kokybės reikalavimų apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2008 m. birželio 13 d. įsakymu Nr. 3D-335 „Dėl Sūrių kokybės reikalavimų aprašo patvirtinimo ir kai kurių žemės ūkio ministro įsakymų, susijusių su privalomaisiais kokybės reikalavimais, pakeitimo“, nustatytus reikalavimus.
9. Lydyti sūriai turi atitikti lydytų sūrių kokybės reikalavimus, išdėstytus Lydytų sūrių techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 1999 m. gegužės 20 d. įsakymu Nr. 210 „Dėl privalomųjų kokybės reikalavimų patvirtinimo“