

**PATVIRTINTA**

Kupiškio vaikų lopšelio-darželio „Obelėlė“  
direktoriaus 2016 m. vasario 2 d.  
įsakymu Nr. V-5

**KUPIŠKIO VAIKŲ LOPŠELIO-DARŽELIO „OBELĖLĖ“  
VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS**

**I SKYRIUS**

**BENDROSIOS NUOSTATOS**

1. Kupiškio vaikų lopšelio-darželio „Obelėlė“ vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Aprašas) reglamentuoja 1-7 metų amžiaus vaikų maitinimo organizavimo Kupiškio vaikų lopšelyje-darželyje „Obelėlė“ (toliau – Darželis) tvarką.
2. Šio Aprašo tikslas – sudaryti sąlygas sveikatai palankiai vaikų mitybai, užtikrinti maisto saugą ir kokybę, ugdyti sveikos mitybos įgūdžius.
3. Apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai:
  - 3.1. pritaikytas maitinimas – toks maitinimas, kuris užtikrina tam tikro sveikatos sutrikimo (alergija tam tikriems maisto produktams, virškinimo sistemos ligos ar remisinės jų būklės ir kt.) nulemtas vaiko individualius maistinių medžiagų ir energijos poreikius, parenkant toleruojamus maisto produktus, jų gamybos būdą, konsistenciją ir valgymo režimą, ir yra raštiškai rekomenduojamas gydytojo;
  - 3.2. šiltas maistas – maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip +68°C temperatūroje;
  - 3.3. tausojantis patiekalas – šiltas maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvencinėje krosnelėje;
  - 3.4. valgiaraštis – patiekalų dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.
4. Vaikų maitinimą organizuoja Darželis.
5. Darželyje organizuojama:
  - 5.1. vaikų maitinimo paslaugos, už kurias Kupiškio rajono savivaldybės tarybos sprendimu nustatytą mokestį sumoka vaikų tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai);
  - 5.2. nemokamas priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimas, kuris yra skiriamas Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatymo nustatyta tvarka.
6. Maitinimas Darželyje organizuojamas vadovaujantis teisės aktais, reglamentuojančiais vaikų maitinimo organizavimą, maisto gaminimą, patalpų ir įrangos priežiūrą, higienos normas, sveikatos bei saugos reikalavimus.
7. Maisto produktų pirkimas organizuojamas vadovaujantis Viešųjų pirkimų įstatymo nustatyta

tvarka.

8. Šio Aprašo reikalavimai privalomi visiems Darželyje dirbantiems ir maitinimo procese dalyvaujantiems asmenims.

## II SKYRIUS

### VAIKŲ MAITINIMO DARŽELYJE BENDRIEJI REIKALAVIMAI

9. Darželyje vaikų maitinimų skaičius priklauso nuo jų buvimo Darželyje trukmės. Vaikai turi būti maitinami ne rečiau kaip kas 3.5-4 val. Tėvams (kitiems teisėtiems vaiko atstovams) pasirinkus ne ilgesnį kaip 4 val. trukmės ugdymą per dieną, tėvų pageidavimu, vaiko maitinimas neorganizuojamas. Apie planuojamus kito mėnesio pakeitimus tėvai privalo informuoti Darželį iki einamojo mėnesio priešpaskutinės darbo dienos.

10. Išlaidas už maitinimo paslaugas sumoka tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai) pagal Kupiškio rajono savivaldybės tarybos sprendimu patvirtintą Mokesčio už vaikų išlaikymą Kupiškio rajono ugdymo įstaigose tvarkos aprašą.

11. Už maitinimo paslaugą gaunamos pajamos įtraukiamos į apskaitą kaip Darželio pajamų lėšos.

12. Darželio valgyklos darbuotojų pareigybes ir etatų skaičių nustato Darželio direktorius, atsižvelgdamas į maitinamų asmenų ir maitinimų skaičių.

13. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas turi atitikti vaikų amžių ir sveikos mitybos rekomendacijas. Pusryčiams vaikas turi gauti 20-25 proc., pietums – 30-40 proc., pavakariams – 10-15 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono karingumo.

14. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

14.1. patiekiamas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas šiltas tą pačią kalendorinę dieną;

14.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas, įvairus ir atitikti saugos reikalavimus;

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

14.4. vaikų maitinimui 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; 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;

14.5. 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);

14.6. 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; liesa mėsa ir jos produktai; žuvis ir jos produktai; kiaušiniai; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis vanduo (negazuotas);

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

14.8. 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;

14.9. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę;

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

14.11. jei tiekama arbata, turi būti sudaryta galimybė atsigerti nesaldintos arbatos.

15. Darželyje turi būti sudarytos higieniškos sąlygos atsigerti geriamojo vandens, net jei vaikai nemaitinami. Vandeniui atsigerti turi būti naudojami asmeninio naudojimo arba vienkartiniai puodukai.

16. Darželio vaikų maitinimo tvarkos aprašas ir valgiaraščiai turi būti skelbiami darželio internetinėje svetainėje.

17. 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 Darželyje sudaromos mišrios grupės, valgiaraščiai gali būti sudaromi vadovaujantis tik 4–7 m. vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis. Valgiaraščiai Darželyje sudaromi ne mažiau kaip 15 dienų laikotarpiui.

18. Vaikų maitinimo valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams bei į vaikų buvimo Darželyje trukmę. 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.

19. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, įskilusius, apdaužytus kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus.

20. Darželio priėmimo-nusirengimo patalpose matomoje vietoje turi būti skelbiama:

20.1. dienos valgiaraštis;

20.2. maisto pasirinkimo piramidės plakatas ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija;

20.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris.

21. Už išvardintos informacijos skelbimą atsakingos grupių auklėtojos.

22. Darželis dalyvauja Europos Sąjungos finansuojamose programose:

22.1. pieno produktų vartojimo programoje „Pienas vaikams“;

22.2. vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programoje;

22.3. šių programų maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami.

23. 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.

### VAIKŲ MAITINIMO DARŽELYJE ORGANIZAVIMAS

24. Pusryčiams vaikas gauna 20-25 proc., pietums – 30-40 proc., pavakariams – 20-25 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo.
25. Vaikų maitinimo organizavimas:
- 25.1. darželyje vaikai maitinami tris kartus per dieną:
- 25.1.1. pusryčiai – nuo 8.30 val. iki 8.45 val.;
- 25.1.2. vaisiai – nuo 10.00 val. iki 10.15 val.;
- 25.1.3. pietūs – nuo 12.00 val. iki 12.15 val.;
- 25.1.4. pavakariai – nuo 15.30 val. iki 15.45 val.
- 25.2. maisto atsiėmimo grafikas kabinamas prie maisto atsiėmimo langelio.
26. Pedagogai:
- 26.1. kasdieną pildo vaikų lankomumo dienyną, nurodo lankančių vaikų skaičių;
- 26.2. informaciją apie vaikų lankomumą iki 9.00 val. pateikia slaugytojui.
27. Dietistas:
- 27.1. rašant valgiaraščius vadovaujasi 15 dienų perspektyviniais valgiaraščiais (1-3 m. ir 4-7 m. amžiaus grupių vaikams), kurie suderinti su Kupiškio valstybinės maisto ir veterinarijos tarnyba, patvirtinti Darželio direktoriaus;
- 27.2. vadovaujasi maisto gaminių receptūros ir gamybos technologijos aprašymų kortelėmis;
- 27.3. kasdieną užpildo einamosios dienos valgiaraštį (F-299), tą pačią dieną teikia jį tvirtinti Darželio direktoriui. Vieno mėnesio valgiaraščius pateikia Kupiškio rajono įstaigų buhalterinės apskaitos tarnybos buhalteriu;
- 27.4. kontroliuoja maisto produktų kokybę, jų laikymo sąlygas, realizacijos terminus, maisto gamybos procesą virtuvėje.
28. Slaugytojas kiekvieną dieną 8.45-9.00 val. eina į grupes ir iš pedagogų surenka informaciją apie lankančių vaikų skaičių ir pasirenkamų maitinimų skaičių, apskaičiuoja, kiek vaikų ir kiek kartų per dieną valgys, duomenis perduoda dietistui.
29. Sandėlininkas, būdamas materialiai atsakingas už maisto sandėlį:
- 29.1. užsako maisto produktus tiekėjams pagal dietisto pateiktą reikalavimą;
- 29.2. priima iš tiekėjų kokybiškus, realizacijos terminus atitinkančius produktus, juos sandėliuoja, laikydamasis higienos normos reikalavimų vaikų maitinimui;
- 29.3. pagal dienos valgiaraštį iš maisto sandėlio virėjui išduoda produktus;
- 29.4. kiekvieną dieną vykdo maisto produktų gavimo-išdavimo registraciją, kuri pildoma skaitmeninėje laikmenoje kompiuteriu;
- 29.5. pateikia Darželio direktoriui pasirašyti dokumentus (sąskaitas-faktūras);
- 29.6. su buhalteriu vieną kartą per mėnesį suderina maisto produktų likučius;
- 29.7. atsako už maisto žaliavų ir produktų priėmimo ir maisto žaliavų ir produktų laikymo žurnalų pildymą ir programų „Vaisių vartojimo skatinimas mokyklose“ ir „Pienas vaikams“ dokumentų tvarkymą.
30. Virėjas:
- 30.1. priima maisto produktus iš sandėlininko vienai dienai pagal valgiaraštį-reikalavimą, sudarytą iš vakaro. Priėmus produktus ir juos patikrinus (pagal svorį, kokybę), pasirašo valgiaraštyje-reikalavime;

- 30.2. analizuoja gaminio receptūros ir gamybos technologijos aprašymo korteles;
- 30.3. atsako už tikslų maisto atidavimą: pasveria porciją vienam vaikui ir išduoda į grupes atitinkamai pagal grupėse esančių vaikų skaičių;
- 30.4. atlieka kontrolinius svėrimus;
- 30.5. pusryčius ruošia pagal praėjusios dienos vaikų skaičių;
- 30.6 matuoja ir fiksuoja žurnaluose patiekalų šiluminio apdorojimo temperatūrą ir laiką, registruoja valymo darbus;
- 30.7. maistą į grupes atiduoda pagal nustatytą maisto atsiėmimo grafiką.
- 31. Auklėtojo padėjėjas:
  - 31.1. atneša maistą iš virtuvės į grupę;
  - 31.2. išdalina maistą vaikams;
  - 31.3. esant būtinumui, padeda vaikui pavalgyti;
  - 31.4. po vaikų maitinimo sutvarko patalpas, suplauna indus, išneša maisto atliekas iš grupės patalpų.

## IV SKYRIUS DARBUOTOJŲ MAITINIMAS

- 32. Darželyje už Kupiškio rajono savivaldybės tarybos nustatytą kainą gali maitintis darbuotojai.
- 33. Darželio darbuotojų maitinimosi žiniaraštį tvarko dietistas.
- 34. Darbuotojai susimoka už maitinimosi paslaugas pagal Kupiškio rajono įstaigų buhalterinės apskaitos tarnybos pateiktas sąskaitas iki einamojo mėn. 20 d.

## V SKYRIUS VAIKŲ NEMOKAMO MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

- 35. Vadovaujantis Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatymu ir Mokiniam nemokamo maitinimo mokyklose tvarkos aprašu produktams įsigyti skiriama:
  - 35.1. pietums – nuo 2,6 iki 3,6 procento bazinės socialinės išmokos (toliau – BSI) dydžio suma;
  - 35.2. pusryčiams – nuo 1,2 iki 2 procentų BSI dydžio suma.
- 36. Iš Kupiškio rajono savivaldybės administracijos Socialinės paramos skyriaus Darželis gauna pranešimą apie tai, kokiems vaikams Savivaldybės administracijos direktoriaus įsakymu paskirtas nemokamas maitinimas.
- 37. Dietistas sudaro kiekvienos dienos nemokamo maitinimo valgiaraštį, pasirašo ir teikia tvirtinti Darželio direktoriui.
- 38. Nemokami pietūs ir pusryčiai neteikiami poilsio, švenčių bei atostogų dienomis, vaikui

sergant ar dėl kitų priežasčių nelankant Darželio.

39. Dietistas finansines apyskaitas apie nemokamam maitinimui panaudotas lėšas, kasdieninio vaikų nemokamo maitinimo apskaitos žiniaraštį Kupiškio rajono įstaigų buhalterinės apskaitos tarnybai pateikia iki kito mėnesio pirmos darbo dienos.

40. Duomenys apie nemokamam vaikų maitinimui panaudotas lėšas turi būti tikslūs.

## VI SKYRIUS

### MAISTO BLOKO PATALPŲ IR ĮRANGOS PRIEŽIŪRA

41. Maisto produktų tiekimas į Darželį, jų laikymas, maisto gaminimas ir maisto tvarkymo įranga turi atitikti Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos bei kitų teisės aktų reikalavimus.

42. Maisto bloko patalpos valomos ir dezinfekuojamos pagal būtinumą ir pagal sudarytą valymo ir dezinfekavimo darbų planą. Valymo ir dezinfekavimo darbai turi būti fiksuojami žurnale.

43. Indai ir įrankiai turi būti plaunami naudojant tik indų plovimui skirtas priemones.

44. Maistą liečiantiems paviršiams valyti ir dezinfekuoti naudojami valikliai, dezinfektantai, kiti biocidai turi būti teisės aktų nustatyta tvarka leistini naudoti Lietuvos Respublikoje. Jie naudojami laikantis gamintojo nurodymų. Ant maistą liečiančių paviršių neturi likti ploviklių, biocidų likučių.

45. Kenkėjų kontrolė ir naikinimas atliekami teisės aktų nustatyta tvarka.

46. Kontrolės prietaisai ir įrengimai naudojami, prižiūrimi ir metrologiškai tikrinami vadovaujantis teisės aktuose nustatytais reikalavimais.

47. Maisto bloko patalpos turi atitikti higienos ir sanitarijos normų reikalavimus.

## VII SKYRIUS

### BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

48. Darželyje už maitinimo organizavimą atsako dietistas.

49. Sandėlininkas atsakingas už produktų priėmimą, saugojimą, išdavimą, realizacijos terminus, dokumentus.

50. Vaikų ir darbuotojų maitinimo organizavimą Darželyje koordinuoja direktorius.

51. Kupiškio valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos specialistai konsultuoja ir teikia rekomendacijas maitinimo klausimais.

52. Darželio direktorius inicijuoja vaikų tėvų (globėjų, rūpintojų), darbuotojų supažindinimą su šiuo Aprašu.

53. Aprašas ir valgiaraščiai skelbiami darželio internetinėje svetainėje adresu:

[www.obelele.kupiskis.lm.lt](http://www.obelele.kupiskis.lm.lt).

