

PATVIRTINTA

Marijampolės vaikų lopšelio-darželio „Pasaka“
direktorius 2024 m. sausio d.
įsakymu Nr. V-

MARIJAMPOLĖS VAIKŲ LOPŠELIO-DARŽELIO „PASAKA“ VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I SKYRIUS

BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Marijampolės vaikų lopšelio-darželio „Pasaka“ vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Tvarkos aprašas) nustato vaikų maitinimo Marijampolės vaikų lopšelyje-darželyje „Pasaka“ (toliau – Lopšelis-darželis arba įstaiga) reikalavimus.

2. Tvarkos aprašas parengtas vadovaujantis Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymu Nr. V-394 patvirtintu Maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašu“ ir kitais teisės aktais, reglamentuojančiais maitinimo organizavimą, maisto produktų tiekimą, maisto tvarkymą, patalpų ir įrangos priežiūrą, sveikatos bei saugos reikalavimus, nemokamą maitinimą ir kt.

3. Tvarkos aprašo tikslas – užtikrinti sveikatai palankią vaikų mitybą, maisto saugą ir geriausią kokybę, kad būtų patenkinti vaikų maisto medžiagų fiziologiniai poreikiai, ugdomi sveikos mitybos įgūdžiai.

4. Tvarkos aprašo reikalavimui privalomi visiems Lopšelyje-darželyje dirbantiems ir maitinimo procese dalyvaujantiems asmenims.

II SKYRIUS

SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽTYS

4. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžtys:

4.1. **Cukrus** – monosacharidai ir disacharidai, esantys maisto produkte.

4.2. **Greitai gendantis maisto produktas** – šviežias, atvėsintas arba sušaldytas maisto produktas, kuriam laikyti ir vežti reikalinga tam tikra temperatūra, kurioje jis išlieka saugus vartoti.

4.3. **Iš dalies hidrinti** (iš dalies sukietinti, iš dalies hidrogenizuoti) **augaliniai riebalai** – skysti augaliniai aliejai, hidrinimo proceso metu paversti pusiau kietais.

4.4. **Patiekalas** – paprastai vienoje lėkštėje patiekiamas vartoti šaltas ar šiltas maistas.

4.5. **Pridėtiniai cukrūs** – gėrimo ar patiekalo gamybos metu įdėta sacharozė, fruktozė, gliukozė, gliukozės sirupas, fruktozės sirupas, gliukozės-fruktozės sirupas ir kitų formų monosacharidai ir disacharidai, taip pat cukrūs, esantys įdėtame meduje, sirupuose, vaisių sultyse ir vaisių sulčių koncentratuose.

4.6. **Pritaikytas maitinimas** – maitinimas, kuris užtikrina tam tikro sveikatos sutrikimo (alergija tam tikriems maisto produktams, virškinimo sistemos ligos ar remisinės jų būklės ir kt.) nulemtų, asmens individualių maisto medžiagų ir energijos poreikių patenkinimą, parenkant toleruojamus maisto produktus, jų gamybos būdą, konsistenciją ir valgymo režimą, ir yra raštiškai rekomenduojamas gydytojo.

4.7. **Šiltas maistas** – maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip +68 °C temperatūroje.

4.8. **Tausojantis patiekalas** – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniame krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

4.9. **Šaltas užkandis** – maisto produktas ar šaltas patiekalas, neįtrauktas į valgiaraštį.

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

4.11. **Maisto davinys** – lengvai paruošiami arba paruošti vartoti maisto produktai ar patiekalai, kurie išduodami tam tikram laikotarpiui pagal sveikatos apsaugos ministro nustatytas vidutines rekomenduojamas paros normas ir yra supakuoti, kad būtų galima saugiai nešti, vežti ar kitaip transportuoti.

5. Kitos sąvokos atitinka kituose teisės aktuose vartojamas sąvokas.

III SKYRIUS

VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

6. Lopšelio-darželio savininkas (Marijampolės savivaldybė) atsako už tai, kad būtų sudarytos sąlygos vaikų maitinimui organizuoti.

7. Lopšelio-darželio direktorius (toliau – vadovas) atsako už vaikų maitinimo organizavimą ir Tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą.

8. Lopšelyje-darželyje organizuojamos vaikų maitinimo paslaugos, už kurias Marijampolės savivaldybės tarybos nustatytą užmokestį moka tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai).

9. **Organizuojamas 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 Marijampolės savivaldybės tarybos nustatyta mokinių nemokamo maitinimo tvarka.

9.1. Nemokamas priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimas yra organizuojamas nuo tada, kai gaunamas Marijampolės savivaldybės administracijos socialinės paramos skyriaus sprendimas dėl socialinės paramos mokiniui skyrimo. Nemokamas maitinimas skiriamas nuo mokslo metų pradžios iki mokslo metų pabaigos, arba nuo informacijos apie priimtą sprendimą gavimo įstaigoje kitos dienos iki mokslo metų pabaigos. Nemokamas maitinimas teikiamas tik mokslo metų dienomis. Mokslo metų trukmė yra tvirtinama direktoriaus įsakymu, gavus lopšelio-darželio tarybos pritarimą. Rudens, Kalėdų, Velykų ir kitokių atostogų metu nemokamas maitinimas nėra teikiamas.

9.2. Nemokamą maitinimą gaunantiems vaikams išduodami papildomai maisto produktai kiekvieną dieną kartu su visais pietų patiekalais, kurie saugomi virtuvėje, nepažeidžiant maisto žaliavų ir produktų saugojimo sąlygų. Papildomi maisto produktai įrašomas į atitinkančios dienos valgiaraštį-reikalavimą.

10. **Pritaikytas maitinimas** organizuojamas atsižvelgiant į pateiktus tėvų (kitų teisėtų vaiko atstovų) prašymus ir Mokinio sveikatos pažymėjimuose (LR SAM statistinė apskaitos forma Nr. E027-1) ar Medicininiuose pažymėjimuose (LR SAM statistinė apskaitos forma Nr. 046/a) gydytojų nurodytas rekomendacijas dėl pritaikyto maitinimo organizavimo.

10.1. Atsižvelgiant į tėvų (kitų teisėtų vaiko atstovų) pateiktą prašymą, gydytojų raštiškas rekomendacijas ir lopšelio-darželio galimybes organizuoti pritaikytą maitinimą, sudaromas vaikui individualus pritaikyto maitinimo valgiaraštis.

10.2. Jei pritaikyto maitinimo patiekalų lopšelio-darželio virtuvėje pagaminti nėra galimybių, vaikas, kuriam skirtas pritaikytas maitinimas, gali būti maitinamas tą dieną savo iš namų atneštu maistu, vadovaujantis šiuo tvarkos aprašu.

11. Lopšelyje-darželyje vaikai gal būti maitinami savo iš namų atsineštu maistu kai tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai) pateikia prašymą ir pasirašoma sutartis dėl vaiko maitinimo iš namų atsineštu maistu.

11.1. Vaikų maitinimas savo iš namų atsineštu maistu gali būti vykdomas ir kai lopšelis-darželis vykdo veiklą karantino, ekstremalių situacijų, ekstremalių įvykių, įvykių metu ir kai nėra galimybės lopšelio-darželio virtuvėje pagaminti pritaikyto maitinimo patiekalų.

12. Sutartyse dėl vaiko maitinimo iš namų atsineštu maistu nustatoma tėvų (kitų teisėtų vaiko atstovų) atsakomybė už atnešamo maisto saugą ir kokybę, nuostata apie rekomenduojamus ir draudžiamus atnešti maisto produktus, nurodytus šio tvarkos aprašo prieduose.

12.1. Lopšelio-darželio atsakomybė atneštą maistą laikyti tinkamai ir patiekti reikiamos temperatūros.

13. Maitinimai vaikams gali būti organizuojami išduodant maisto davinius, skirtus maitinti ne lopšelyje-darželyje (ne ilgesnėms kaip 1 dienos išvykoms į varžybas, mokomųjų treniruočių stovyklas ar kitus renginius), taip pat, jei organizuojamas nemokamas maitinimas vaikams, kuriems reikalingas pritaikytas maitinimas, tačiau pritaikyto maitinimo patiekalų įstaigos virtuvėje pagaminti nėra galimybių.

14. Maisto daviniai gali būti išduodami karantino, ekstremaliosios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu, taip pat, kai vaikui skirtas mokymas namuose.

15. Maisto davinys turi būti sudarytas iš lengvai paruošiamų arba paruoštų vartoti maisto produktų ar patiekalų, kurie išduodami tam tikram laikotarpiui ir vadovaujantis Marijampolės savivaldybės tarybos nustatyta mokinių nemokamo maitinimo tvarka.

16. Lopšelis-darželis dalyvauja Europos žemės ūkio garantijų fondo ir Lietuvos Respublikos valstybės biudžeto lėšomis remiamose programose:

16.1. Pieno produktų vartojimo vaikų ir švietimo įstaigose paramos programa „Pienas vaikams“

16.2. Vaisių vartojimo skatinimas mokykloje programa.

17. Vaikams leidžiama ruošti maistą kartu su ikimokyklinio, priešmokyklinio ugdymo mokytoju ir jį vartoti, jei tai numatyta ugdymo programoje.

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

19. Organizuojant maitinimą iš namų atsineštu maistu, maisto tvarkymo vietos įrengiamos ir maistas tvarkomas laikantis bendrųjų higienos reikalavimų: tvarkant maistą švarioje vietoje, švariomis rankomis, švariais įrankiais bei įranga, gerai nuplaunant maisto žaliavas.

20. Sudarant sutartis dėl maisto produktų tiekimo lopšeliui-darželiui (toliau – Maisto produktų tiekimo sutartis), Maisto produktų tiekimo sutartyje turi būti numatyta atsakomybė už maisto produktų, neatitinkančių Tvarkos aprašo reikalavimų, tiekimą. Maisto produktų tiekimo sutartis nesudaromos su į „Nepatikimų maisto tvarkymo subjektų sąrašą“. Sudarant maisto produktų sutartis rekomenduojama pirmenybę teikti tiekiamoms žaliavoms ir maisto produktams:

21.1. atitinkantiems 2007 m. birželio 28 d. Tarybos reglamente (EB) Nr. 834/2007, dėl ekologinės gamybos ir ekologiškų produktų ženklavimo ir panaikinancio Reglamentą (EEB) Nr. 2092/91 (OL 2007 L 189, p. 1) kriterijus;

21.2. atitinkantiems maisto produktų ženklavimo simboliu „Rakto skylutė“ kriterijus;

21.3. tiekiamiems trumposiomis maisto tiekimo grandinėmis iš ūkių (ne daugiau kaip vienas tarpininkas tarp ūkio ir maitinimo organizatoriaus);

21.4. atitinkantiems Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. lapkričio 29 d. įsakyme Nr. 3D-524 „Dėl Nacionalinės žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemos“ nustatytus reikalavimus.

22. Vaisius, daržoves, uogas, bulves galima įsigyti iš fizinių asmenų. Jie turi atitikti Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymu Nr. V-394 patvirtinto Maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo“ 12 punkto reikalavimus.

23. Vaikų maitinimas grupėse, organizuojamas laikantis maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų.

24. Kiekvieną dieną (keturis kartus dienoje) vaikai maitinami šiltu maistu.

25. Maisto patiekimas turi atitikti Tvarkos aprašo 6 priedo reikalavimus.

26. Maitinimai lopšelyje-darželyje skirstomi į – pusryčius, pietus, pavakarius, 4vakarienę.

27. **Vaikams maitinti rekomenduojami šie maisto produktai:** daržovės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai; grūdiniai (viso grūdo gaminiai, kruopų produktai, duonos gaminiai); ankštinės daržovės; pienas ir pieno produktai (rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti); kiaušiniai; liesa mėsa (neužšaldyta); žuvis ir jos produktai (neužšaldyti); aliejai; turi būti mažiau vartojama gyvūninės kilmės riebalų: kur įmanoma riebi mėsa ir mėsos gaminiai turi būti keičiami liesa mėsa, paukštiena, žuvimi ar ankštinėmis daržovėmis; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo.

28. **Vaikų maitinimui lopšelyje-darželyje draudžiamos šios maisto produktų grupės:** bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir šokolado gaminiai; valgomieji ledai; pieno produktai ir konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; kramtomoji guma; gazuoti 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; padažai su spirgučiais; šaltai, karštai, mažai rūkyti mėsos gaminiai ir mėsos gaminiai, kurių gamyboje buvo naudojamos rūkymo kvapiosios medžiagos; rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai; strimelė, pagauta Baltijos jūroje; nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; mechaniškai atskirta mėsa, žuvis ir maisto produktai, į kurių sudėtį įeina mechaniškai atskirta mėsa ar žuvis; subproduktai ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis); džiūvėsėliuose volioti ar džiūvėsėliais pabarstyti kepti mėsos, paukštienos ir žuvies gaminiai; 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 ir patiekalai, neatitinkantys Tvarkos aprašo 3–5 prieduose nustatytų reikalavimų.

29. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

- 29.1 patiekiamas šiltas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną. Šaldytus pusgaminius ar atvėsintą maistą nuo jų pagaminimo patiekti per 24 valandas;
- 29.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas ir įvairus;
- 29.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams. Maisto pervirimas, perkepimas, prideginimas draudžiamas;
- 29.4. gaminant maistą neturi būti naudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų;
- 29.5. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių (rekomenduojama sezoninių, šviežių). Vaisiai tiekiami papildomo maitinimo metu;
- 29.6. kiekvieną dieną turi būti patiektas patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų;
- 29.7. sriuba tiekama pietų metu;
- 29.8. daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras turi sudaryti ne mažiau kaip 1/3 patiekalo svorio.
- 29.9. jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa ar žuvis ji sumalama lopšelio-darželio virtuvėje patiekalo gaminimo dieną;
- 29.10. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus, garnyrus ir šaltus užkandžius, ir atsižvelgiant į Tvarkos aprašo 7 priedo reikalavimus;
- 29.11. karštas pietų patiekalas gaminamas iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštinės daržovės, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu patiekiamas daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras. Reikalavimas netaikomas patiekalams iš augalinės kilmės maisto produktų;
- 29.12. valgymo metu ant stalų neturi būti padėta druskos, cukraus, pipirų, garstyčių;
- 29.13. pienas ir kiti gėrimai vaikams neteikiami šalti, rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip 15°C;
- 29.14. atsižvelgiant į sezoniškumą, keisti patiekalus ar jų žaliavas šviežiais (pvz., raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriubą į šaltibarščius ir pan.);
- 29.15. maistas turi būti patiekiamas estetiškai.
30. Lopšelyje-darželyje sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens (rekomenduojama kambario temperatūros, pvz., pilstomo iš geriamajam vandeniui skirtų indų), net jei vaikai nemaitinami. Vaikams sudaroma galimybė gauti ir karšto virinto geriamojo vandens. Vandeniui atsigerti naudojami vienkartiniai puodukai, stiklinaitės ar buteliukai.
31. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, ištrupėjusius, įskilusius, apdaužytus kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus. Draudžiama naudoti vienkartinius įrankius.
32. **Lopšelio-darželio vaikų priėmimo–nusirengimo patalpose skelbiami:**
- 32.1. einamosios savaitės valgiaraščiai (nurodant visus patiekalus ir gėrimus);
- 32.2. esant ekstremaliai situacijai ar karantino laikotarpiu bei laikotarpiu, kai tėvams yra

apribojamas pateikimas į grupių rūbines, einamosios savaitės valgiaraščiai turi būti pateikiami tėvams grupių ir tėvų bendru sutarimu sutarčioje vietoje.

32.4. maisto pasirinkimo piramidės, maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė“ plakatai ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija;

32.5. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris (skambinti maitinimo organizavimo klausimais);

33. Lopšelio-darželio interneto svetainėje www.marpasaka.lt turi būti skelbiama vieša prieiga: Tvarkos aprašas parengtas vadovaujantis Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymu Nr. V-394 patvirtintu Maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašu“, juridinis ar fizinis asmuo, teikiantis maisto produktų tiekimo paslaugas, ir 15 dienų valgiaraščiai.

34. Lopšelis-darželis dalyvauja Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programose, finansuojamose Europos Sąjungos ir Lietuvos Respublikos valstybės biudžeto lėšomis.

35. Lopšelyje-darželyje suaugę asmenys maitinami vadovaujantis Marijampolės vaikų lopšelio-darželio „Pasaka“ darbuotojų maitinimo organizavimo tvarkos aprašu. Jiems neturi būti pateikiami Tvarkos aprašo reikalavimų neatitinkantys maisto produktai ar patiekalai vaikų maitinimo metu.

IV SKYRIUS VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS LOPŠELYJE-DARŽELYJE

36. 1–7 metų amžiaus vaikų maitinimo organizavimas:

36.1. vaikai turi būti maitinami ne rečiau kaip kas 4 val. pagal valgiaraščius;

36.2. atskiri valgiaraščiai sudaromi 1–3 ir 4–7 metų vaikams.

36.3. 80 proc. vaikams patiekiamų patiekalų - tausojantys patiekalai;

36.4. pagal gydytojo raštiškus nurodymus Vaiko sveikatos pažymėjime turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas;

36.5. jei pritaikyto maitinimo patiekalų lopšelio-darželio virtuvėje pagaminti nėra galimybių, vaikai, kuriems skirtas pritaikytas maitinimas, gali būti maitinami tą dieną savo iš namų atneštu maistu. Iš namų atneštą maistą turi laikyti ir patiekti tinkamos temperatūros;

37. Kiekvienais mokslo metais maitinimo organizatorius, atsižvelgdamas į grupių dienos ritmą, parengia maisto atsiėmimo grafikus, kurie pakabinami stende, prie maisto atsiėmimo langelio ir grupių virtuvėlėse.

38. Tėvai (vaiko globėjai):

38.1. turi teisę pasirinkti maitinimo rūšį. Vaikai Tėvų prašymu ne trumpesniam nei 1 mėn. laikotarpiui gali lankyti ne visą darbo dieną ir atsisakyti pusryčių, pavakarių ar vakarienės, bet pasirinkti ne mažiau kaip du maitinimus.

38.2. apie planuojamus kito mėnesio maitinimų pakeitimus tėvai privalo informuoti iki einamojo mėnesio paskutinės mėnesio darbo dienos;

38.3. jeigu vaikas nevalgo pusryčių ar vakarienės, tėvai privalo atvesti arba pasiimti vaiką iki grupės vaikai pradės valgyti;

38.4. vaikams, nevalgantiems pusryčių ar vakarienės neleidžiama atsinešti iš namų užkandžių ir gėrimų.

39. Maitinimo organizatorius:

39.1. rašo kasdienius valgiaraščius (pareikalavimus), kuriuose nurodo patiekalų pavadinimus ir produktų kiekius;

39.2. atsižvelgdamas į dienos valgiaraštį užsako reikalingus maisto produktus numatytiems patiekalams gaminti;

39.3. ateinančios dienos valgiaraštį rašo iš vakaro. Ateinančios dienos valgiaraštyje apskaičiuoja tik pusryčiams reikalingus produktų kiekius. Iš vakaro išduoda produktus ateinančios dienos pusryčiams, o likusius produktus patiekalams gaminti išduoda tik tada, kai gaunamas tikslus tą dieną įstaigą lankančių vaikų skaičius.

- 39.4. surinkus duomenis, kiek tiksliai įstaigoje yra tą dieną vaikų, baigiamas rašyti valgiaraštis, pateikiamas tvirtinti direktoriui;
- 39.5. kontroliuoja maisto produktų kokybę, jų laikymo sąlygas, realizavimo terminus, maistogamybos procesą virtuvėje;
- 39.6. priima iš tiekėjų tik kokybiškus, realizacijos laiką atitinkančius produktus ir juos sandėliuoja griežtai vykdydamas higienos normos reikalavimus;
- 39.7. įstaigai gavus nekokybiškus maisto produktus ir/arba žaliavas, kurių nesutinka pakeisti tiekėjas, pateikia informacinį pranešimą (**Tvarkos aprašo priedas Nr. 1** „Pranešimas dėl gautos netinkamos produkcijos“) įstaigos direktoriui su įrodančia medžiaga per dokumentų valdymo sistemą Kontora (toliau – DVS Kontora);
- 39.8. maisto sąskaitas-faktūras registruoja DVS „Kontora“.
- 39.9. produktus iš sandėlio išduoda virėjoms tik pagal dienos valgiaraštį. Iš vakaro išduoda produktus ateinančios dienos pusryčiams, o likusius produktus patiekalams gaminti išduoda tik tada, kai pabaigia rašyti einamos dienos valgiaraštį;
- 39.10. maisto produktus nurašo kiekvieną dieną pagal tos dienos valgiaraštį;
- 39.11. kas 10 dienų atsiskaito su įstaigos vyriausiuoju buhalteriu;
- 39.12. kartą per ketvirtį įstaigos direktoriaus įsakymu sudaryta komisija atlieka maisto produktų inventorizaciją;
- 39.13. laikosi maisto produktų realizacijos terminų, pildo „Maisto žaliavų ir produktų laikymo žurnalą“;
- 39.14. pildo valymo darbų registracijos formas.
- 39.15. kiekvieną dieną pildo savikontrolės žurnalus.
- 39.16. nerečiau kaip vieną kartą per mėnesį tikrina virėjų savikontrolės žurnalų pildymą, atlikus patikrinimą, juose pasirašo. Apie pastebėtus neatitikimus reikalavimams raštu informuoja už savikontrolės žurnalo pildymą atsakingus asmenis.
- 39.17. atlieka kitas funkcijas, kurios numatytos pareigybių aprašyme.
- 40. Virėjas:**
- 40.1. pagal iš vakaro sudarytą valgiaraštį analizuoja gaminio receptūras ir gamybos technologijos parašymo korteles, susipažįsta su ateinančios dienos patiekalų ruošimo technologija;
- 40.2. pusryčius ruošia pagal vakarykštės dienos vaikų skaičių;
- 40.3. priima maisto produktus iš maitinimo organizatoriaus, einamai dienai, pagal iš vakaro sudarytą valgiaraštį. Priėmus produktus ir juos patikrinus (pagal svorį) pasirašo valgiaraštyje nurodytoje vietoje;
- 40.4. atlieka kontrolinius svėrimus;
- 40.5. atsako už tikslų maisto atidavimą pagal normą. Pasveria porciją vienam vaikui ir apskaičiuojamus išduoda į grupes atitinkamai pagal grupėse esančių vaikų skaičių;
- 40.6. maistą į grupes atiduoda tik į maisto produktams skirtus indus ir laikantis nustatyto maisto atsiėmimo grafiko;
- 40.7. matuoja ir fiksuoja patiekalų šiluminio apdorojimo temperatūrą;
- 40.8. fiksuoja savo sveikatos būklę;
- 40.9. kiekvieną dieną pildo savikontrolės žurnalus;
- 40.10. atsako už priimtų produktų tinkamą saugojimą ir naudojimą;
- 40.11. pagal poreikį, dalyvaujant maitinimo organizatoriui, atlieka kontrolinius virimus-kepimus (**Tvarkos aprašo Priedas Nr. 12**);
- 40.12. maistą išduoda tik pagal nustatytą maisto atsiėmimo grafiką. Maisto ruošimą planuoja taip, jog patiekalas nebūtų paruoštas anksčiau nei pusvalandis iki maisto išdavimo. Karštas patiekalas turi būti išduodamas ne žemesnės nei +68°C temperatūros;
- 40.13. nuosekliai laikosi maisto tvarkymo procesų etapų, kad būtų išvengta žaliavų ir pagamintos produkcijos kryžminės taršos.
- 41. Vyriausiasis buhalteris:**
- 41.1. vykdo apskaitą buhalterinės apskaitos programos pagalba pagal prekės kodą, pavadinimą, kiekį ir vertę.

42. Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo mokytojai:

- 42.1. organizuoja vaikų maitinimą grupėje ir atsakingi;
- 42.2. už tikslų maisto atidavimą pagal normą;
- 42.3. už estetinį maisto patiekimą vaikams.

42.4. Atsižvelgiant į ugdytinio buvimo Lopšelyje-darželyje trukmę, ugdytinio atstovai gali pasirinkti vaiko maitinimų skaičių pateikiant įstaigos direktoriui raštišką prašymą (**Tvarkos aprašo Priedas Nr.11** „Dėl ugdytinių maitinimo“). Vadovaujantis vaiko atstovų pateiktais prašymais atsakingas darbuotojas maitinimų skaičių pažymi įstaigos vaikų maitinimo žurnale.

43. Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo mokytojų padėjėjai atsakingi:

- 43.1. už maitinimui naudojamo inventoriaus ir indų estetiką ir saugumą;
- 43.2. už pagal sudarytą maisto išdavimo grafiką, maistą iš virtuvės parnešimą į valgymo patalpą maistui skirtuose ženklintuose induose su dangčiais;
- 43.3. už organizuojant vaikų maitinimą, dėvi specialią aprangą;
- 43.4. už maisto likučių atliekų surūšiavimą;
- 43.5. už estetinį maisto pateikimą ir stalų serviravimą.

44. Socialinis pedagogas:

- 44.1. atsakingas už nemokamo maitinimo duomenų pateikimą SPIS sistemoje Marijampolės savivaldybės piniginės paramos skyriui kiekvieno mėnesio paskutinę darbo dieną;
- 44.2. ekstremalios situacijos arba karantino laikotarpiu organizuoja maisto davinių išdavimą.

45. Direktoriaus pavaduotojas ugdymui:

- 45.1. vykdo maitinimo organizavimo grupėse priežiūrą.
- 45.2. stebi ir analizuoja maitinimo procesą grupėse, stalų serviravimą, patiekalų pateikimą vaikui, maisto dalinimo vaikui pagal normą.

46. Ūkvedys:

- 46.1. vadovaujantis tvarkos aprašo reikalavimais bendradarbiaudamas su maitinimo organizatoriumi vykdo viešųjų pirkimų procedūras;
- 46.2. bendradarbiaudamas su mokytojų padėjėjais, virėjais, maitinimo organizatoriumi užtikrina inventoriaus naudojamo virtuvės ir grupių maitinimo procese kokybę.

V SKYRIUS

VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

47. Vaikų maitinimo valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams, nustatytas Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakyme Nr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“, bei į vaikų buvimo įstaigoje trukmę. Valgiaraščių energinė ir maistinė vertė nuo normų gali nukrypti ne daugiau nei penkis procentus.

48. Lopšelyje-darželyje valgiaraščiai sudaromi 15 darbo dienų laikotarpiui.

49. Valgiaraščiuose nurodomi patiekiami patiekalai, patiekalų kiekiai (g). Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programų maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami. Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose nurodyti naudojami maisto produktai, jų sudėtis, bruto ir neto kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.) ir trukmė.

50. Galimi nežymūs valgiaraščio – reikalavimo pakeitimai nepildant (**Tvarkos aprašo priedas Nr. 10**) kai:

50.1. keičiamas tos pačios savaitės valgiaraštis – reikalavimas į kitos dienos (pvz. Pirmos savaitės pirmadienio valgiaraštis – reikalavimas keičiamas į Pirmos savaitės antradienio valgiaraštį – reikalavimą);

50.2. atliekant minimalius keitimus, pvz., pakeitus vieną tos pačios maisto produktų grupės maisto produktą ar patiekalą kitu maisto produktu ar patiekalu, kai maisto produkto ar patiekalo maistinė vertė išlieka tokia pati, o energinė vertė nenukrypsta daugiau nei 5 (penkis) procentus.

51. Nenumatyti didesni valgiaraščio – reikalavimo pakeitimai galimi įstaigos direktoriui patvirtinus **Tvarkos aprašo Priedą Nr. 10** „Valgiaraščio pakeitimo suderinimo aktas“.

52. Valgiaraštis – reikalavimas, tvirtinamas mokyklos direktoriaus bei pasirašomas maitinimo organizavimo procese dalyvaujančių mokyklos darbuotojų (asmens atsakingo už sandėlį, virtuvės darbuotojo ir maitinimo organizavimo specialisto).

53. Preliminarių valgiaraščių – reikalavimų sudarymo reikalavimai:

53.1. sudaromi kiekvienai ateinančios savaitės dienai pagal planuojamą valgančiųjų skaičių įsitraukiant daržovių, vaisių ir pieno produktus, gaunamus pagal vartojimo skatinimo mokyklose programas;

53.2. ateinančios savaitės valgančiųjų skaičius planuojamas atsižvelgiant į praėjusios arba einamosios savaitės vaikų lankomumo duomenis, šventiniu laikotarpiu – vaikų atstovų apklausos duomenis;

53.3. kai valgančiųjų pokytis nežymus, tikslinamas kitos dienos preliminarus valgiaraštis – reikalavimas pagal tos dienos faktinį valgančiųjų skaičių;

53.4. kai valgančiųjų pokytis žymus, koreguojamas visuose planuojamos savaitės valgiaraščiuose – reikalavimuose surašytas valgančiųjų skaičius.

54. Valgiaraštis – reikalavimas pradedamas ruošti, kai maitinimo organizavimo specialistui perduodama informacija apie valgančiųjų skaičių.

55. Pagal paruoštą valgiaraštį – reikalavimą iš sandėlio išduodami maisto produktai reikalingi patiekalų ruošimui vadovaujantis (**Tvarkos aprašo algoritmas Nr. 2 – priedas Nr. 7**).

56. Valgiaraščiai gali būti sudaromi pagal gydytojo raštiškas rekomendacijas.

57. Valgiaraščiai derinami Valstybinėje maisto ir veterinarijos tarnyboje.

VI SKYRIUS MAISTO PRODUKTŲ IŠDAVIMO TVARKA

58. Siekiant užtikrinti savalaikį vaikų maitinimą, maisto produktai iš sandėlio pusryčiams virtuvei išduodami iš vakaro, pietums ir vakarienei ryte priklausomai nuo maisto produkto laikymo sąlygų, nežinant tikslaus faktinio valgančių skaičiaus, remiantis preliminariniame valgiaraštyje – reikalavime nurodytais maisto produktų kiekiais apskaičiuotais pagal prognozuojamą valgančiųjų skaičių.

59. Iš anksto išduodamas maisto produktų kiekis negali būti didesnis negu būtinas sklandžiam virtuvės darbui užtikrinti iki galutinio valgiaraščio – reikalavimo paruošimo.

60. Maisto produktų virtuvei išdavimo laikas, kiekvienu atveju sprendžiamas individualiai, įvertinant patiekalų ruošimo technologiją, įstaigoje esamą inventorių ir kitus faktorius darančius įtaką patiekalų paruošimui.

61. Paaškęjus į mokyklą atvykusių vaikų skaičiui, paruošiamas galutinis valgiaraštis reikalavimas. Jeigu maisto produktų virtuvei buvo išduota per daug lyginant su galutiniu valgiaraščiu reikalavimu, skirtumas gražinamas į sandėlį, jeigu per mažai – išduodami į virtuvę papildomi maisto produktai. Galutinis išduotų maisto produktų kiekis turi atitikti paruoštą valgiaraštį – reikalavimą.

62. Esant atvejui, kai galutiniame valgiaraštyje – reikalavime numatyti maisto produktų kiekiai yra mažesni, negu išduoti virtuvei arba Lopšelis-darželis reikalingo produkto neturi:

62.1. turi būti koreguojama technologinės kortelės, jeigu produkto kiekio korekcija yra nedidelė, būtina stebėti, kad dienos valgiaraščio energinė ir maistinė vertė nuo normų nenukryptų ne daugiau nei 5 (penkis) procentus. Jeigu produkto ar jo kiekio korekcija yra didesnė, būtina įsivertinti ar galima pakeisti į panašų produktą, jog būtų išpildomas valgiaraštis – reikalavimas kuo tiksliau.

62.2. Esant didesniems nei 5 (penki) procentai maistinių ir energinių verčių nuokrypiams pildomas (**Tvarkos aprašo priedas Nr.10**) „Valgiaraščio pakeitimo suderinimo aktas“, kuriame nurodomos priežastys kodėl išduodamas kiekis neatitinka patvirtintų technologinių kortelių. Maitinimo organizavimo specialistas kaupia ir analizuoja priežastis dėl kurių dažniausiai neatitinka valgiaraščiai – reikalavimai.

63. Maisto produktai turi būti išduodami tiksliai kaip nurodyta valgiaraštyje – reikalavime, išskyrus tuos atvejus kai:

63.1. maisto produktų tiekėjas pristato per mažai arba per daug (nes produktai užsakomi pagal preliminarų vaikų skaičių) ir pastaruoju atveju nespėtų suvartoti vadovaujantis valgiaraščiu iki tinkamumo vartoti termino pabaigos;

63.2. naudojami šaldyti maisto produktai ir jie pakartotinai neužšaldomi (pvz.: šaldyta vištiena, kalakutiena, žuvis, kiauliena, jautiena);

59.3. maisto produktas prieš patiekalo gaminimą yra termiškai, mechaniškai apdorojamas arba marinuojamas;

59.4. naudojami švieži ar konservuoti vaisiai ar daržovės ir jie bus naudojami tik po keleto savaičių;

59.5. greitai gendantys produktai, pagal GHPT (22 priedą) iki pilnos pakuotės;

59.6. taip pat vadovujamasi logiškumo principu, jeigu produkto lieka labai mažas kiekis, iki ± 100 g. ir jis nebus naudojamas savaitės eigoje.

60. Produktai laikomi vadovaujantis produktų ženklinimo etikėse nurodytomis gamintojo laikymo sąlygomis.

VII SKYRIUS MOKESTIS UŽ MAITINIMO PASLAUGĄ

61. Išlaidos vaikų mitybai yra apskaičiuojamos vadovaujantis Marijampolės savivaldybės tarybos 2023 m. rugpjūčio 28 d. sprendimu Nr. 1-240 „Dėl mokesčio už vaikų, ugdomų pagal ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, išlaikymą Marijampolės savivaldybės švietimo įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“ reikalavimais.

62. Vaikai, lankantys priešmokyklinio ugdymo grupes pagal Marijampolės savivaldybės švietimo įstaigų priešmokyklinio ugdymo organizavimo modelių aprašo I ir V modelį ne ilgiau kaip 4 valandas, gali būti nemaitinami.

63. Vaikų, ugdomų pagal ikimokyklinio programas tėvai (globėjai) moka 100% nustatytos vaiko dienos maitinimo kainos mokestį už kiekvieną lankytą, nelankytą ir nepateisintą dieną:

63.1. Lopšelio grupėse – 2,70 Eur (pusryčiams skiriama 25 proc. (0,67 Eur), pietums – 40 proc.(1,08 Eur), pavakariams 15 proc. (0,41 Eur), vakarienei – 20 proc. (0,54 Eur));

63.2. darželio grupėse – 3,00 Eur (pusryčiams skiriama 25 proc. (0,75 Eur), pietums – 40 proc. (1,20 Eur), pavakariams 15 proc. (0,45 Eur), vakarienei – 20 proc. (0,60 Eur)).

64. Priešmokyklinio ugdymo grupių vaikams:

64.1. ugdymo proceso metu nemokamas maitinimas (pietūs) skiriamas pagal Mokinių nemokamo maitinimo Marijampolės savivaldybės ir savivaldybės teritorijoje įsteigtose nevalstybinėse mokyklose tvarkos aprašą, patvirtintą Marijampolės savivaldybės tarybos sprendimu. Mokestis už vaiko maitinimą mokamas tik už pasirinktus (pusryčius, pavakarius, vakarienę) maitinimus;

64.2. pasibaigus ugdymo procesui Tėvai moka 3 (tris) Eur už kiekvieną lankytą, nelankytą ir nepateisintą dieną.

65. Mokestis už vaiko išlaikymą nemokamas, jeigu teisės aktų nustatyta tvarka vaikui paskirtas privalomas ikimokyklinis ugdymas.

VIII SKYRIUS MAISTO BLOKO PATALPŲ IR ĮRANGOS PRIEŽIŪRA

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

67. Indai ir įrankiai turi būti plaunami naudojant atitinkančias reikalavimus tik indų plovimui skirtas priemonės.

68. Kenkėjų kontrolė ir naikinimas atliekamas teisės aktų nustatyta tvarka.
69. Naudojami valikliai, dezinfektantai turi būti teisės aktų nustatyta tvarka leistini naudoti.
70. Kontrolės prietaisai ir įrengimai naudojami, prižiūrimi ir metrologiškai tikrinami vadovaujantis teisės aktuose nustatytais reikalavimais.
71. Maisto bloko patalpos turi atitikti higienos ir sanitarijos normų reikalavimus.

IX SKYRIUS MAITINIMO KONTROLĖS SISTEMA

72. Už maitinimo kontrolės sistemos įgyvendinimą atsakingas ūkvedys.
73. Vidaus audito atlikimas įstaigoje inicijuojamas ūkvedžio, kuriame dalyvauja jis pats ir įstaigos direktoriaus įsakymu paskirtas (-i) atsakingas (-i) asmuo (-ys), kurie negali būti tiesiogiai susiję su maitinimo organizavimo procesais ugdymo įstaigoje, arba įstaigos direktorius, bet ne mažiau, kaip trijų asmenų (įstaigos darbuotojų) komisija, kurios pirmininku skiriamas ūkvedys, o jam nesant - įstaigos direktorius arba kitas asmuo. Vidaus auditas atliekamas planinių ir neplaninių patikrinimų pagrindu.
74. Planiniai patikrinimai vykdomi kartą kas ketvirtį. Planiniams patikrinimams parengiamas metinis planas (**Tvarkos aprašo priedas Nr. 2**), kuris patvirtinamas direktoriaus įsakymu.
75. Neplaniniai patikrinimai vykdomi bet kuriuo metu, iš anksto neįspėjus.
76. Vidaus audito metu duomenys renkami bendraujant su darbuotojais, stebint darbo priemones ir veiklą, tikrinant saugos duomenų įrašus ir kitus su maitinimu susijusius duomenis.
77. Atliekant vidaus auditą nustatoma, ar buvo laikomasi teisės aktų ir higienos reikalavimų, ar efektyviai vykdoma kontrolė, ar buvo tinkamai registruojami rezultatai. Vidaus auditas atliekamas vadovaujantis **Tvarkos aprašo priedas Nr. 3** „Geros higienos praktikos taisyklių klausimynu“. Pabaigus vidaus auditą, ūkvedys užpildo patikrinimo pažymą (**Tvarkos aprašo priedas Nr. 4**) ir atitikties dokumentus (**Tvarkos aprašo priedas Nr. 5**). Audito komisijos nariai įstaigos direktoriui pateikia apžvalgą apie audito eigą, pastabas, pastebėjimus, nurodo audito metu nustatytus trūkumus ar pažeidimus ir pateikia išvadas bei suderina korekcinis veiksmus.
78. Atsakingas už vidaus auditą asmuo, užpildytus dokumentus užregistruoja DVS Kontora sistemoje ir pateikia suderinimui audite dalyvavusiems asmenims. Suderinti dokumentai tvirtinami įstaigos direktoriaus.
79. Įstaigoje organizuojant maitinimą ir vykdant maitinimo kontrolę privalo būti laikomasi nuostatos, kad bet kokie su maisto produktų grobimu susiję atvejai, įskaitant tuos, kuriais sudaromos sąlygos jiems grobti (dokumentuose nurodomas neteisingas priimtų/išduotų maisto produktų kiekis; maisto produktų sandėlyje ar maisto gamybos vietose laikomų maisto produktų kiekių neatitikimas dokumentuose nurodytam kiekiui; maisto gamybai išduotų produktų laikymas ne tam skirtose vietose; papildomos taros, bagažo (krepšių, maišelių ir pan.), aprangos ir kitų ne darbo priemonių, galimų panaudoti maisto grobimui, laikymas maisto produktų sandėliavimo ir/ar gamybos vietose; trukdymas atlikti patikrinimus ir kiti su maisto produktų grobimu atvejai) yra netoleruoti ir laikomi šiurkščiu Tvarkos aprašo nuostatų bei šiurkščiu darbo pareigų pažeidimu.
80. Darbuotojai privalo nedelsiant pranešti apie bet kokius įtarimus dėl galimo maisto produktų grobimo. Už maisto produktų priėmimą, išdavimą, maisto gamybą, maisto produktų atliekų šalinimą atsako visi pažeidimo dieną pažeidimo vietoje dirbę darbuotojai, kurie nustatytų pažeidimų padarymo metu atlikdami savo darbo funkcijas negalėjo nepastebėti/nežinoti apie vykdomą ar pasikėsinimą įvykdyti maisto produktų grobimą. Nepranešimas apie kitų asmenų vykdomą ar pasikėsinimą įvykdyti maisto produktų grobimą laikomas sąlygų grobti maisto produktus sudarymu, kas yra netoleruotina ir laikoma šiurkščiu Tvarkos aprašo nuostatų bei šiurkščiu darbo pareigų pažeidimu.
81. Šiurkštus darbo pareigų, susijusių su maisto produktų grobimu, pasikėsiniu grobti maisto produktus ar kitokiu dalyvavimu maisto produktų grobime, kam prilyginamas sąlygų grobti maisto produktus sudarymas, nepranešimas apie kitų asmenų vykdomą ar pasikėsinimą įvykdyti maisto produktų grobimą, pažeidimas yra pagrindu su darbuotoju nutraukti darbo sutartį be įspėjimo.

82. Lopšelyje-darželyje maitinimo organizavimo kokybei užtikrinti vadovaujamosi: tiekėjų pristatomų produktų kokybės stebėseną (**Tvarkos aprašo algoritmas Nr. 1 – priedas Nr. 6**), maisto produktų išdavimo procesu (**Tvarkos aprašo algoritmas Nr. 2 – priedas Nr. 7**) ir vaikų maitinimo skaičiaus parinkimu (**Tvarkos aprašo algoritmas Nr. 3 – priedas Nr. 8**).

83. Įstaigos direktorius pasirašo atskirai ant kiekvieno maitinimo valgiaraščių lapo.

84. Savikontrolės sistema pagal GHPVMĮ:

84.1. tvarkant maistą, vadovautis GHPVMĮ savikontrolės sistema;

84.2. už maisto žaliavų, medžiagų ir gatavos produkcijos priėmimą (SVT-1B), laikymą (SVT-2 B) ir išdavimą bei už visos savikontrolės sistemos funkcionimą atsakingas – maitinimo organizatorius;

84.3. už maisto gamybą, šiluminį paruošimą (SVT - 3 B) ir pateikimą bei laikymą (SVT – 2 B) atsakingi – virėjai;

84.4. maitinimo organizatorius ne rečiau, kaip vieną kartą per mėnesį, tikrina virėjų savikontrolės žurnalų pildymą, atlikus patikrinimą, juos pasirašo. Apie pastebėtus neatitikimus reikalavimams, raštu informuoja už savikontrolės sistemos kontrolę atsakingą (-us) asmenį (-is);

84.5. savikontrolės sistemos metu atliekamas patikrinimas, kurio metu nustatoma, ar buvo laikomasi teisės aktų ir higienos reikalavimų ar efektyviai vykdoma stebėseną ir ar buvo tinkamai registruojami rezultatai. Savikontrolės sistemos patikrinimas atliekamas vadovaujantis Tvarkos aprašo klausimynu (**Tvarkos aprašo priedas Nr. 9**). Pabaigus savikontrolės sistemos patikrinimą, asmuo, atsakingas už savikontrolės sistemos kontrolę, užpildo patikrinimų metu patikrinimo pažymą (**Tvarkos aprašo priedas Nr. 4**) ir atitikties dokumentus (**Tvarkos aprašo priedas Nr. 5**). Tikrinęs asmuo (darbuotojas) ūkvedžiui pateikia apžvalgą apie patikrinimo eigą, pastabas, pastebėjimus, nurodo patikrinimo metu nustatytus trūkumus ir/ar pažeidimus;

84.6. ūkvedys, gavęs informaciją apie savikontrolę, gali inicijuoti neplaninį patikrinimą;

84.7. savikontrolės auditas atliekamas ne rečiau kaip kartą per metus;

84.8. savikontrolės sistemos vidaus audito dokumentai saugomi vienerius metus.

X

SKYRIUS

MAITINIMOSI STEBĖSENOS ATLIKIMO TVARKA

85. Maitinimo organizavimo specialistas, bendradarbiaudamas su visuomenės sveikatos specialistu (toliau – VSS) bei Lopšelio-darželio darbuotojais, analizuoja sudarytus valgiaraščius atsižvelgiant į vaikų patiekalų valgymo ataskaitas, įstaigos darbuotojų ar vaikų atstovų/globėjų pateiktus pastebėjimus ir pasiūlymus, bei atsižvelgdamas į teisės aktus juos koreguoja.

86. Maitinimo organizavimo specialistas kartą metuose rengia vaikų atstovų/globėjų apklausą vaikų maitinimo įstaigoje klausimais, taip pat analizuoja, kokie vaikų maitinimo įpročiai formuojami namuose. Susistemintą informaciją teikia Lopšelio-darželio direktoriui. Rengiant naują valgiaraštį atsižvelgiama į sukauptus ir išanalizuotus duomenis ir, jeigu leidžia teisės aktai bei sveikatai palankios mitybos principai, atliekamos reikalingos valgiaraščio korekcijos.

87. Ne rečiau, nei kartą per mėnesį, maitinimo organizavimo specialistas apsilanko Lopšelio-darželio grupėse ir stebi kaip maitinasi vaikai. Jei vaikai nenoriai valgo patiekalus, bendradarbiaujant su VSS ir įstaigos darbuotojais, analizuoja galimas priežastis. Pastebėjus, kad vaikai nevalgo vieno ar kito patiekalo, išsiaiškina to priežastis, veda maisto gamybos ir pasirinkimo edukacinius užsiėmimus.

88. Atnaujinus valgiaraštį ar esant neporcijiniams patiekalams, maitinimo organizavimo specialistas naudodamasis elektroninėmis svarstyklėmis supažindina mokytojas ir mokytojų padėjėjas su patiekalo ar jo sudėtinių dalių svoriu, kuris priklauso vaikui pagal sudarytą valgiaraštį.

89. Esant situacijai, kai virtuvės darbuotojams nepavyksta pagaminti tam tikro patiekalo, būtina atlikti kontrolinį patiekalo kepimą-virimą dalyvaujant mokyklos virėjams ir maitinimo organizavimo specialistui. Atlikus kontrolinį patiekalo kepimą-virimą turi būti pildomas (**Tvarkos aprašo priedas Nr. 9**) „Kontrolinio virimo – kepimo forma“. Pasirinktą patiekalą kontrolinis virimas-kepimas atliekamas 3 kartus.

XI SKYRIUS BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

90. Lopšelyje-darželyje vaikų maitinimo organizavimo atsakomybė paskirstoma nustatant, kad šie darbuotojai atsakingi:

91.1. už vaikų maitinimo organizavimą, produktų priėmimą, išdavimą, užsakymus, realizacijos terminus, pildomus dokumentus, informacinėse sistemose vaikų maitinimo duomenų tikslingą apskaitą - vaikų maitinimo organizatorius;

91.2. už maitinimo kontrolės sistemos įgyvendinimą atsakingas – ūkvedys;

91.3. už kokybišką patiekalų gaminimą – virėjai;

91.4. už kokybiškos maitinimo paslaugos teikimą – mokytojai ir mokytojų padėjėjai;

91.5. už vaikų maitinimo apskaitą – vyriausiasis buhalteris;

91.6. už savikontrolės žurnalų pildymą – vaikų maitinimo organizatorius ir virėjai;

91.7. už savikontrolės sistemos tikrinimą – atskiru direktoriaus įsakymu paskirtas darbuotojas;

91.8. už Tvarkos aprašo sąlygų vykdymą – direktorius;

92. Papildoma vaikų maitinimo organizavimo atsakomybė įstaigos darbuotojams paskiriama direktoriaus įsakymu.

93. Visuomenės sveikatos specialistas, vykdamas sveikatos priežiūrą Lopšelyje-darželyje, pagal **Tvarkos aprašo 9 priedo 2 punktą** vertina vaikų maitinimo organizavimo atitiktį Tvarkos aprašo reikalavimams ir atitinkamos savivaldybės visuomenės sveikatos biuro direktoriaus nustatyta tvarka bei ne rečiau, kaip kartą per dvi savaites, pildo Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalą (**Tvarkos aprašo priedas Nr. 13**). Nustatęs neatitikimų, juos užregistruoja Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnale ir nedelsdamas raštu apie tai įstaigą, kuri privalo nustatytus vaikų maitinimo organizavimo trūkumus pašalinti nedelsiant. Nepašalinus neatitikimų tą pačią dieną, visuomenės sveikatos specialistas apie tai praneša teritorinei Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai.

94. Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalas Lopšelyje-darželyje saugomas dvejus metus.

95. Vaikų maitinimą koordinuoja įstaigos direktorius, kuris:

95.1. teikia Tvarkos aprašą svarstyti Lopšelio-darželio taryboje;

95.2. Lopšelio-darželio tarybai pritarus, tvirtina Tvarkos aprašą įsakymu.

MARIJAMPOLĖS VAIKŲ LOPŠELIS-DARŽELIS “PASAKA”

(Darbuotojo vardas, pavardė, pareigos)

Marijampolės Vaikų lopšelis-darželis “Pasaka”
Direktoriui

PRANEŠIMAS DĖL GAUTOS NEKOKYBIŠKOS/NETINKAMOS PRODUKCIJOS

20__m._____mėn._____d.

Vilnius

Informuoju, jog tiekėjas (nurodomas tiekėjo pavadinimas) pristatė nekokybiškus, netinkamus vartoti, neatitinkančius pirkimo sutartyse nurodytos produkcijos kokybinius ir kiekybinius reikalavimus (įvardinti kiek tiksliai kilogramų pristatė nekokybiškos produkcijos ir kokie išoriniai požymiai).

Pridedama sąskaita – faktūra bei nuotraukos įrodančios netinkamą produkciją.

Pastaba: priedas gali būti koreguojamas atsižvelgiant į ugdymo įstaigos esamą situaciją.

(Parašas, vardas, pavardė)

**MARIJAMPOLĖS VAIKŲ LOPŽELIO-DARŽELIO „PASAKA“
MAITINIMO KONTROLĖS (VIDAUS AUDITO) METINIO PLANO PAVYZDYS**

PLANAS 2023

Eil. Nr.	Kriterijai GHP reikalavimams	Sausų produktų sandėlis	Pirminio daržovių apdorojimo patalpa	Indų plovykla	Šaldytuvai	Atlikimo data			
	Maisto žaliavų, medžiagų, gatavos produkcijos priėmimas ir laikymas.	09	09						
	Vanduo			10					
	Maisto tvarkymo technologijos								
	Temperatūra								
	Darbuotojų asmens higiena				12				
	Valymas, plovimas, dezinfekavimas								
	Atliekų laikymas								
	Vidaus (audito) GHPVMĮ sistemos patikrinimas								
	Rizikos veiksnių, prevencinių priemonių, koregavimo veiksnių aprašymas, atsekamumas.								

Sudarė:

**MARIJAMPOLĖS VAIKŲ LOPŽELIO-DARŽELIO „PASAKA“ GHPT MAITINIMO
KONTROLĖS VIDAUS AUDITO KLAUSIMYNAS**

Nustatyta

Eil. Nr.	Klausimai pagal GHPT reikalavimus	Atitiktis		Pastabos
		Taip/Ne	Netikrinta	
1.	Parengtas vadovo įsakymas dėl maisto tvarkymo pagal Gerosios Praktikos taisyklės /toliau-GHPT].			
2.	Vadovo įsakymu paskirti atsakingi asmenys ,vykdantys savikontrolės sistemą.			
3.	Parengtas vadovo įsakymas dėl audito [vidinio ar išorinio] atlikimo.			
4.	Teritorija švari, tvarkinga.			
5.	Maisto tvarkymas organizuojamas taip, kad būtų išvengta žaliavos ir gatavos produkcijos užterštumo.			
6.	Grindys atitinka higienos reikalavimus			
7.	Sienų danga atitinka higienos reikalavimus.			
8.	Lubų danga atitinka higienos reikalavimus.			
9.	Kiti paviršiai atitinka higienos reikalavimus.			
10.	Užtikrinama ventiliacija laiku keičiami ir [ar] valomi filtrai.			
11.	Tinkamas natūralus, dirbtinis arba mišrus apšvietimas.			
12.	Personalo persirengimo patalpos vietos, tualetai ir jų įranga atitinka higienos reikalavimus.			
13.	Užtikrinamas geriamojo šalto ir karšto vandens tiekimas.			
14.	Maisto tvarkymo vietose –pakankamas kiekis įrenginių bei priemonių rankų plovimui, dezinfekavimui, nusausinimui. Įrenginiai užpildyti plovimo, dezinfekcinėmis medžiagomis, vienkartiniais rankšluosčiais.			

15.	Valymo, plovimo ir dezinfekavimo medžiagos [biocidai] naudojamos pagal paskirtį, laikomos gamintojo nurodytomis sąlygomis. Užtikrinamas valymui naudojamų cheminių medžiagų, kad būtų išvengta maisto produktų užteršimo.			
16.	Užtikrinama, kad patalpų, įrangos, tualetų valymui naudojamas skirtingai paženklintas inventorių.			
17.	Užtikrinama, kad maisto ir ne maisto atliekos ,laiku pašalinamos iš maisto tvarkymo patalpų.			
18.	Užtikrinamas tinkamas ŠGP surinkimas, laikymas , pašalinimas.			
19.	Užtikrinama kenkėjų kontrolė.			
20.	Visi maistą tvarkantys darbuotojai pasitikrinę sveikatą ir išklaušę privalomąjį higienos įgūdžių mokymo kursą. Dokumentai laikomi įmonėje.			
21.	Maistą tvarkančio personalo darbo rūbai, avalynė yra švarūs, tvarkingi, tinkami darbui.			
22.	Reguliariai vyksta maistą tvarkančių asmenų higieninis mokymas, kvalifikacijos kėlimas.			
23.	Užtikrinamas maisto produktų ir žaliavų atsekamumas			
24.	Užtikrinama maisto žaliavų ir gatavų produktų tinkamumo vartoti terminų kontrolė. Nėra maisto produktų su pasibaigusiu galiojimo terminu.			
25.	Laiku atliekami vandens tyrimai.			
26.	Įmonėje naudojami matavimo prietaisai (termometrai ,svarstyklės) yra metrologiškai patikrinti.			
27.	Išnagrinėti ir įvertinti vartotojų skundai ir jų pagrįstumas.			
28.	Užtikrinamas tinkamas patiekalų ir pusgaminių transportavimas.			
29.	Parengti ir gamyboje taikomi patiekalų technologiniai aprašymai bei kalkuliacinės kortelės.			
30.	Teisingai ir nustatytu dažnumu vykdomas SVT stebėseną ir esant neatitikimams pildomi savikontrolės žurnalai.			
31.	Esant nukrypimams nuo kritinių ribų, taikomos ir registruojamos savikontrolės žurnaluose maisto saugą užtikrinančios koregavimo priemonės .			
32.	Užtikrinama tiekiamo termiškai			

	apdoroto maisto temperatūra vartotojams (+68C).			
33.	Užtikrinamas karščių apdoroto maisto atvėsinimas ir užšaldyto maisto atšildymas.			
34.	Užtikrinamas tinkamas užšaldyto maisto atšildymas.			
35.	Vartotojai tinkamai informuojami apie alergenus.			
36.	Savikontrolės dokumentai saugomi nustatytą laiką: valymo darbų registravimo, terminio apdorojimo temperatūros ir laiko registravimo, maisto produktų žaliavų laikymo, greitai gendančių maisto produktų priėmimo žurnalai saugomi ne mažiau kaip 90 dienų, laboratorinių tyrimų, GHPT audito ir išsiųstų ŠGP važtaraščiai – ne mažiau kaip 2 metus.			
38.	Naudojami testai laisvųjų rūgščių koncentracijai nustatyti .			
38.	Naudojamos priemonės, skirtos akrilamido kiekiui maisto produktuose mažinti.			

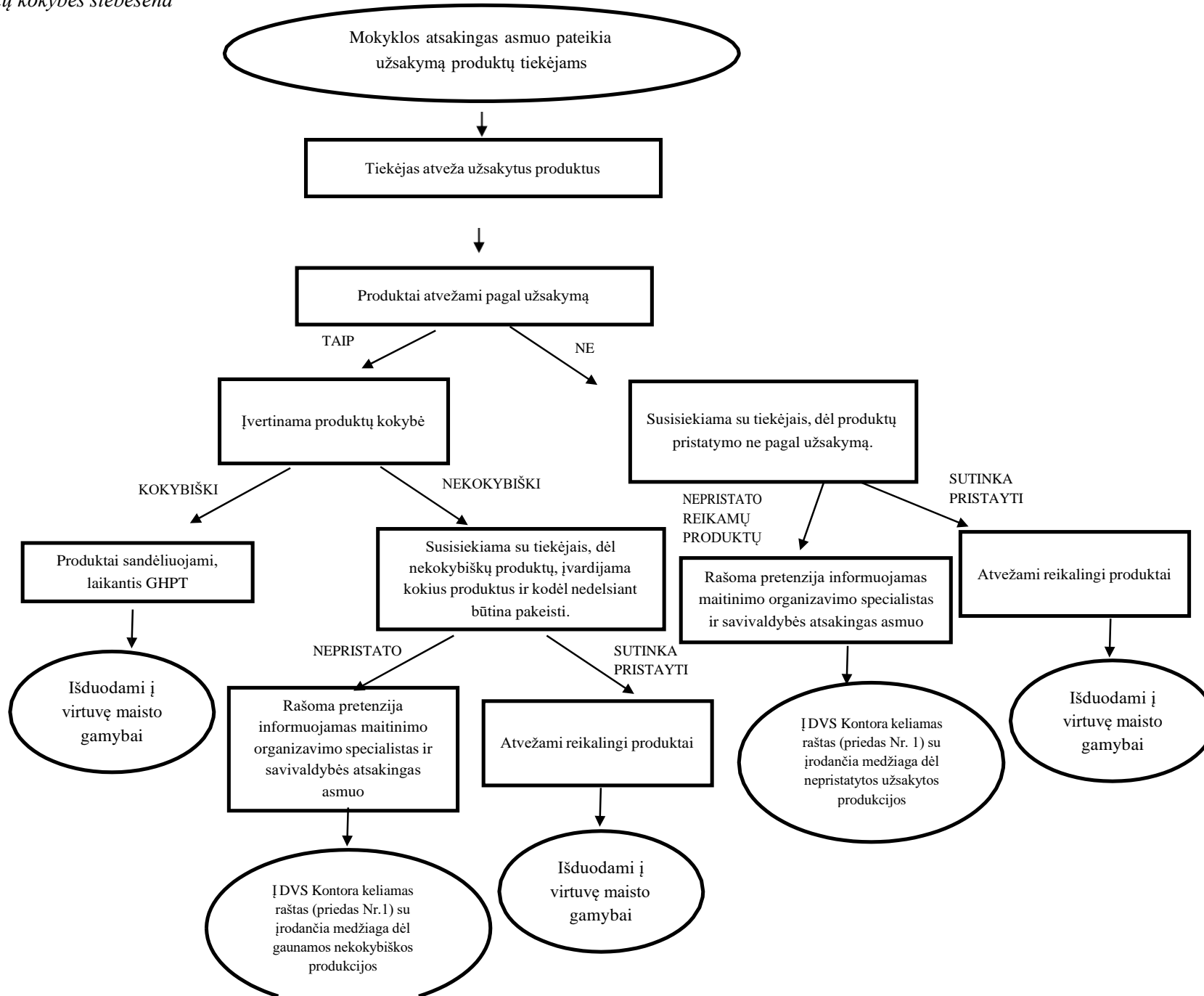
Papildoma informacija

--

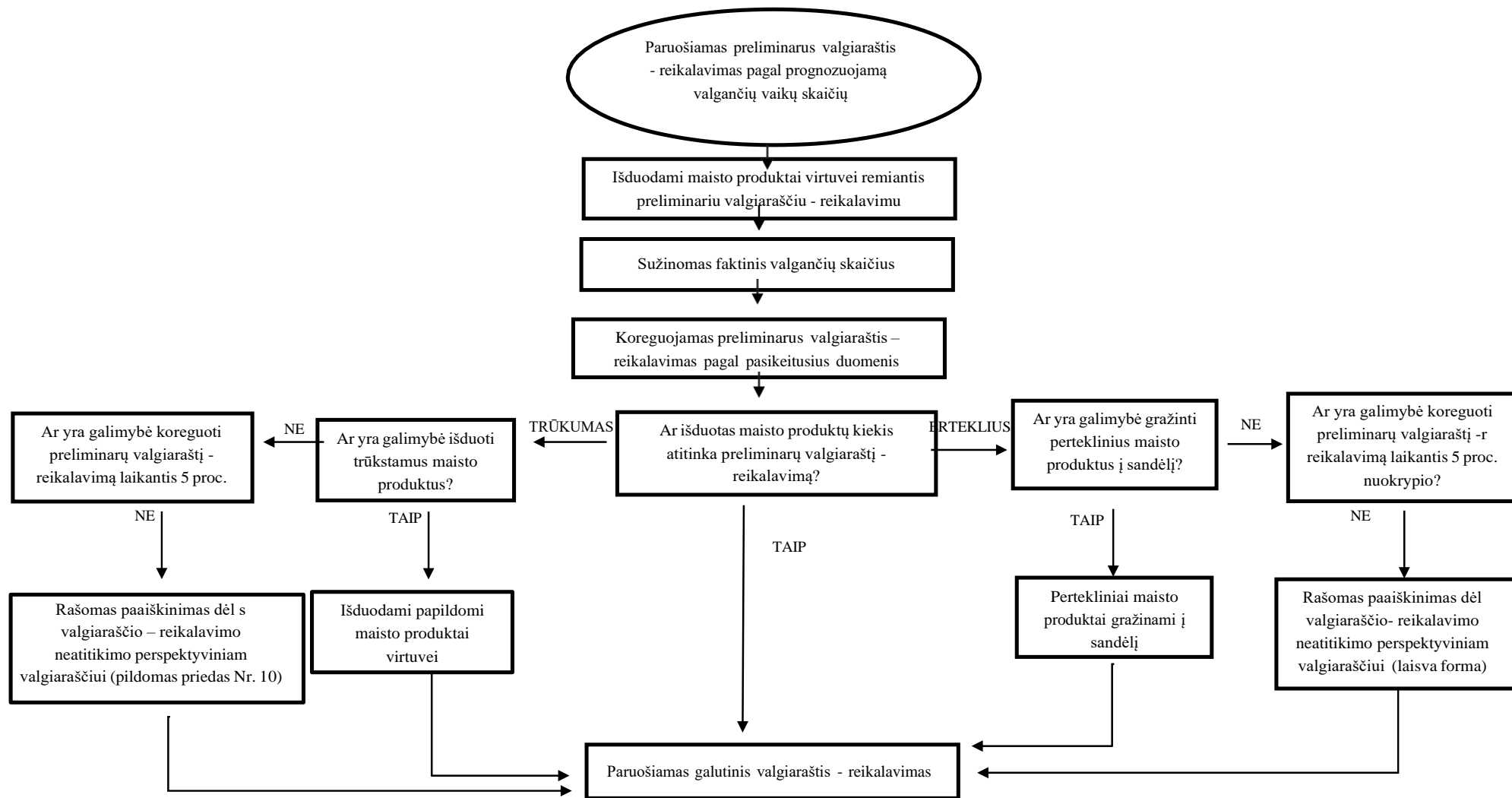
_____patikrinimo akto Nr. _____, _____

**MARIJAMPOLĖS VAIKŲ LOPŽELIO-DARŽELIO „PASAKA“
GEROSIOS HIGIENOS PRAKTIKOS TAISYKLIŲ (GHPT) MAITINIMO KONTROLĖS
(VIDAUS AUDITO) IR SAVIKONTROLĖS SISTEMOS AKTAS**

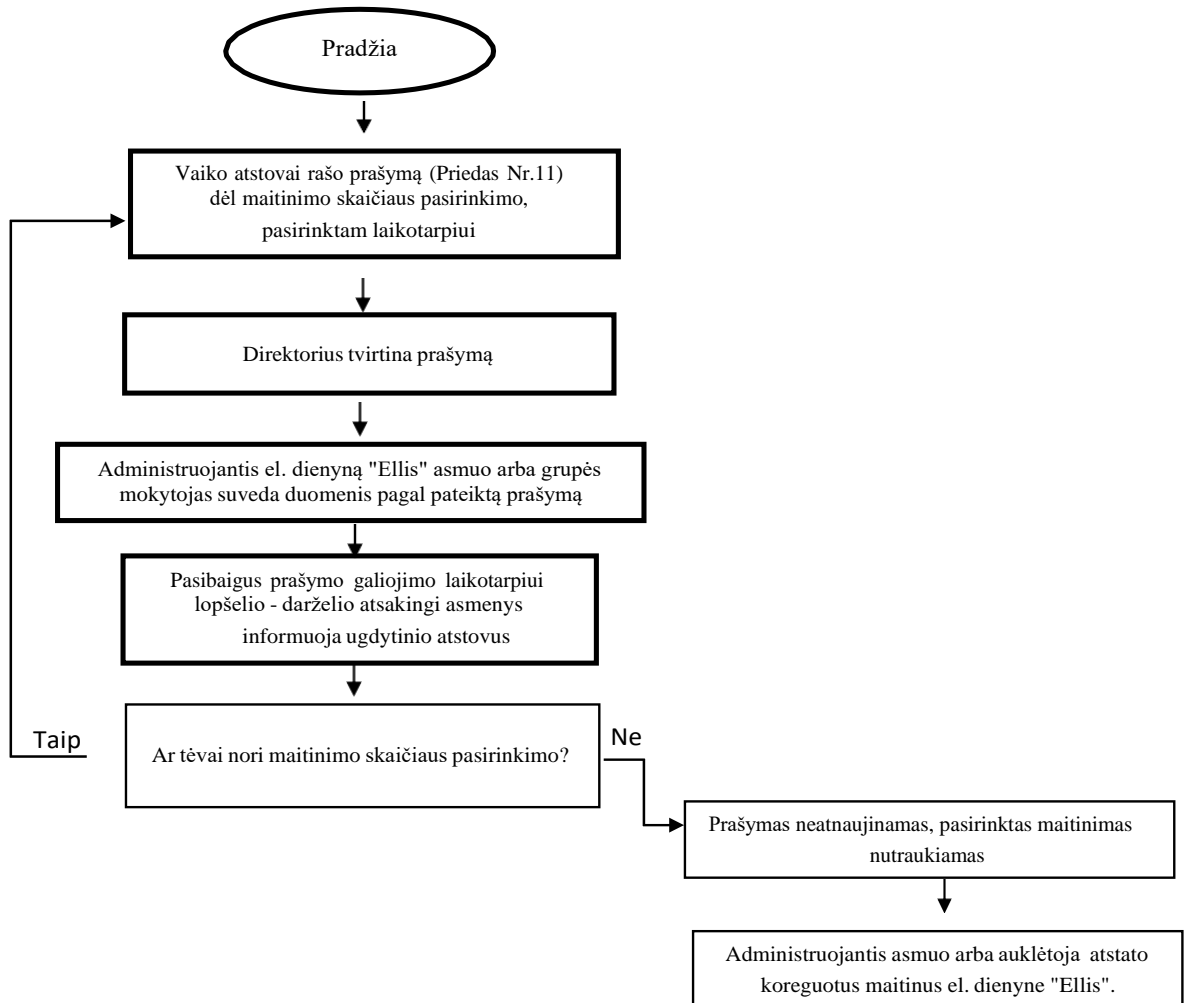
Paskutinio audito atlikimo data:	
Autorius:	
Audituojamas padalinys:	
Audito tipas:	
Audituojamo padalino atstovai:	
Vartotojų skundai:	
Išvada:	
Auditorių vardai, pavardės ir parašai	
Patvirtino:	



Maisto produktų išdavimas patiekalų gamybai



Vaikų maitinimo skaičiaus parinkimas



**MARIJAMPOLĖS VAIKŲ LOPŽELIO-DARŽELIO „PASAKA“
SAVIKONTROLĖS SISTEMOS PATIKRINIMO KLAUSIMYNAS**

Nustatyta

il. Nr.	Reikalavimas	Taip/Ne Netikrinta	Pastabos
1.	Ar parengtas ūkio subjekto vadovo įsakymas dėl maisto / pašarų tvarkymo pagal Geros higienos praktikos taisykles (toliau – GHPT)?		
2.	Ar paskirti atsakingi asmenys, vykdantys savikontrolės sistemą?		
3.	Ar darbuotojai apmokyti ir dirba pagal GHPT principus?		
4.	Ar nustatyti ir valdomi svarbieji valdymo taškai (SVT)?		
5.	Ar SVT stebėseną vykdoma numatytu dažnumu ir registruojama?		
6.	Ar teisingai pildomi SVT stebėsenos žurnalai?		
7.	Ar naudojami metrologiškai patikrinti prietaisai, atliekamas termometrų kalibravimas?		
8.	Ar atliekami maisto produktų, pašarų ir geriamojo vandens laboratoriniai tyrimai savikontrolėi užtikrinti?		
9.	Ar esant nukrypimams nuo kritinių ribų, taikomi koregavimo veiksmai, užtikrinantys maisto saugą?		
10.	Ar taikyti koregavimo veiksmai registruojami?		
11.	Ar paskirti asmenys, vykdantys nustatytu periodiškumu savikontrolės sistemos vidinį auditą?		
12.	Ar atliekami savikontrolės sistemos vidiniai auditai (ūkio subjekte vidinio audito aktai)?		
13.	Ar vidinio audito procedūra apima visą savikontrolės sistemą, SVT?		
14.	Ar į vidinį auditą įtraukti vartotojų skundai?		
15.	Ar dokumentai archyvuojami?		

Papildoma informacija

_____ patikrinimo akto Nr. _____, _____ (data)

Puslapis _____ iš _____

MARIJAMPOLĖS VAIKŲ LOŠELIO-DARŽELIO "PASAKA"

TVIRTINU

DIENOS VALGIARAŠČIO PAKAITIMO SUDERINIMO AKTAS

20__m.____mėn.____d.

Kaunas

Atsižvelgiant į (susidarius situacijai
dėl...)_____

20__m.____d. valgiaraštyje Nr.____arba valgiaraščio____savaitės
_____patiekalas/produktas_____keičiamas
į_____patiekalą/ produktą,

SUDERINTA:

Maitinimo organizavimo specialistas

Virėjas _____

Elektroninio dokumento nuorašas
Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo
11 priedas

.....
(tėvų vardas, pavardė – didžiosiomis raidėmis)

.....
(adresas, telefonas)

Marijampolės Vaikų lopšelis-darželis „Pasaka“
Direktoriui

PRAŠYMAS
DĖL VAIKŲ MAITINIMO

.....
(data)

Mano sūnus (dukra).....
(vardas, pavardė,
gimimo data) lankantis (ti).....grupež,
pageidauja valgyti:

	20	-	-			
Pusryčiai						
Pietūs						
Pavakariai						
Vakarienė						
Tėvų parašas						

MARIJAMPOLĖS VAIKŲ LOŠELIO-DARŽELIO "PASAKA"
KONTROLINIO VIRIMO- KEPIMO FORMA

Patiekalo receptūros technologinės kortelės Nr. _____

Patiekalo pavadinimas _____

Gaminamų patiekalų skaičius _____

Eil. Nr.	Produkto pavadinimas	Bruto, g 1 porcijai	Bruto, g (numatytam porcijų skaičiui)	Neto, g 1 porcijai	Neto, g (numatytam porcijų skaičiui)
.					
.					
.					
.					
.					
.					
.					
.					
.					
.					
Pusgaminio išeiga					
Gaminio išeiga, g (1 porcijai)					
Terminio apdorojimo nuostoliai, g (1 porcijai)					

Gamybos technologijos išsamus aprašymas:

Pastabos

Virėjas _____
(Vardas, pavardė, parašas)

Virėjas _____
(Vardas, pavardė, parašas)

Maitinimo organizavimo specialistas _____
(Vardas, pavardė, parašas)

DETALŪS METADUOMENYS	
Dokumento sudarytojas (-ai)	1 - Neringa Vyšniauskiene
Dokumento pavadinimas (antrašte)	Del Marijampoles vaikų lopšelio-darželio „Pasaka“ vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo tvirtinimo
Dokumento registracijos data ir numeris	2024-01-17 Nr. V-32 (1.5.E)
Adresatas	-
Pasirašymo, tvirtinimo, vizavimo paskirties parašą (-us) sukūrusio (-ių) asmens (-ų) pareigos, vardas (-ai), pavarde (-es), data	Pasirašymas: Marijampoles vaikų lopšelis-darželis "Pasaka"-Direktorius Diana Gurevičiene 2024-01-17
Pagrindinio dokumento priedų ir priedamų dokumentų failų skaičius	0
Papildomi metaduomenys	Dokumentas suformuotas DVS „Kontora“.
