

PANEVĖŽIO LOPŠELIO – DARŽELIO „PAPARTIS“ RACIONALIAUS VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Racionalus vaikų maitinimas Panevėžio lopšelyje – darželyje „Papartis“ organizuojamas vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 patvirtintu Maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašu ir Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2015 m. rugpjūčio 27 d. įsakymu Nr. V-998 patvirtintais to aprašo pakeitimais, kurie įsigalioja 2016 m. sausio 1 d., 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“, Lietuvos higienos norma HN 75:2010 „Ikimokyklinio ugdymo mokykla: bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“, Panevėžio miesto savivaldybės tarybos 2010 m. sausio 21 d. sprendimu Nr. 1-46-3 patvirtintu mokesčio už ikimokyklinio, priešmokyklinio amžiaus vaikų, mokinių ir darbuotojų maitinimą ugdymo įstaigose nustatymo tvarkos aprašu, įstaigos direktoriaus patvirtintomis technologinėmis kortelėmis, Panevėžio lopšelio – darželio „Papartis“ valgiaraščiais, suderintais su Valstybine maisto ir veterinarijos tarnyba.

II. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

1. Lopšelio – darželio direktorius yra atsakingas už racionalų vaikų maitinimo organizavimą.

2. Pusryčiams vaikai gauna 20–25 proc., priešpiečiams – 10–15proc., pietums – 30–40 proc., vakarienei – 20–25 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo.

3. Vaikų maitinimui draudžiamos šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir jo gaminiai; konditerijos gaminiai su glaistu, šokoladu ar kremu; sūrūs konditerijos gaminiai, kuriuose druskos daugiau kaip 1g/100 g); maisto produktai bei kramtomoji guma su maisto priedais (šio Tvarkos aprašo 1 priedas); 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 koncentratai; rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto paketus į namus); nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; žlėgtainiai; mechaniškai atskirta mėsa ir jos gaminiai; subproduktai (išskyrus liežuvius ir kepenis); maisto papildai; maistas, pagamintas iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau – GMO), arba maistas, į kurio sudėtį įeina GMO, maisto produktai, neatitinkantys SAM Tvarkos aprašo 4 priede nustatytų kokybės reikalavimų[5.2, 5.13, 5.25, 5.29].

4. Vaikams maitinti rekomenduojami šie maisto produktai: daržovės, bulvės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai, sultys išskyrus citrusinių vaisių ir vynuogių (pageidautina šviežiai spaustos); grūdiniai (duonos gaminiai, kruopų produktai) ir ankštiniai produktai; pienas ir pieno produktai(rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti); nemalta liesa mėsa ir jos produktai (neužšaldyti); žuvis ir jos produktai (neužšaldyti); aliejus; kiaušiniai; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo (negazuoti).

5. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

5.1. patiekiamas maistas yra kokybiškas, įvairus ir atitinka saugos reikalavimus;

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

5.3. kiekvieną dieną patiekta daržovių ir vaisių;

5.4. pietums netiekiami konditerijos gaminiai ir medus;

5.5. tas pats patiekalas netiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus ir užkandžius;

5.6. gaminant maistą nenaudojami maisto produktai, kuriuose yra maisto priedų nurodytų SAM tvarkos aprašo 3 priede;

5.7. jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa ar žuvis, ji malama patiekalo gaminimo dieną;

5.8. karštas pietų patiekalas gaminamas iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštiniai, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu patiekiamos daržovės arba jų salotos;

5.9. patiekalai atsižvelgiant į sezoniskumą yra keičiami (pvz., burokėlių sriuba į šaltibarščius);

5.10. maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas atitinka vaikų amžių ir sveikos mitybos rekomendacijas.

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

7. Lopšelis – darželis dalyvauja šiose Europos Sąjungos finansuojamose programose: pieno produktų vartojimo vaikų ugdymo ir švietimo įstaigose programoje „Pienas vaikams“ ir vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programoje.

8. Vaikai maitinami ne rečiau kaip kas 3,5 val.

9. Valgiaraščiai sudaromi dvejoms amžiaus grupėms : 1-3 metų, 4-7 metų.

10. Esant poreikiui pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. 027-1/a) organizuojamas pritaikytas maitinimas alergiškiems vaikams.

III. VALGIARAŠČIO SUDARYMAS

1. Vaikų maitinimo valgiaraščiai sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams bei į vaikų buvimo trukmę lopšelyje – darželyje.

2. Sudaromi du atskiri valgiaraščiai: 1-3 metų (imtinai) ir 4-7 metų vaikams.

3. Valgiaraščiuose nurodomi pusryčiams, priešpiečiams, pietums, vakarienei patiekiamų patiekalų pavadinimai, receptūrų numeriai, patiekalų išėiga, maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai (g)) ir energinė vertė (kcal) 1–3, 4–7 vaikams. Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologinėse kortelėse turi būti nurodyti naudojami maisto produktai, jų sudėtis, bruto ir neto kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.), trukmė, temperatūros režimai.

4. Lopšelio – darželio slaugytojas su Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos teritoriniu padaliniu suderina valgiaraštį (15 dienų) pasikeitus senajam jau suderintam valgiaraščiui. Atliekant nereikšmingus keitimus, pakartotinai valgiaraščio derinti nereikia.

5. Valgiaraštis (forma Nr. 299) sudaromas vadovaujantis technologinėmis kortelėmis, parengtomis slaugytojo ir patvirtintomis lopšelio – darželio direktoriaus. Technologinės kortelės rašomos kiekvienam patiekalui. Valgiaraštyje parašytiems patiekalams visi maisto produktai turi atitikti technologinę kortelę.

6. Valgiaraštis (forma Nr. 299) sudaromas atsižvelgiant į apskaičiuotą produktų kiekį tą dieną lankančių vaikų skaičiui ir išvedamas vidurkis (gramai), skirtas kiekvienam vaikui. Valgiaraštyje per brūkšnelį rašoma – viršuje norma 1-3 metų vaikams, apačioje – norma 4-7 metų vaikams ir darbuotojams.

7. Slaugytojas iš vakaro pagal auklėtojų kitos dienos pusryčiams pažymėtą vaikų skaičių paskaičiuoja maisto produktų kiekį kitos dienos pusryčiams ir valgiaraštį bei technologines korteles palieka virtuvėje.

8. Auklėtojams užrašius vaikus, slaugytojas suskaičiuoja tą dieną valgysiančius vaikus ir darbuotojus ir iki 11 val. pagal tos dienos vaikų ir darbuotojų skaičių išveda porcijų išėigas pietums ir vakarienei.

9. Dėl besikeičiančio lankančių vaikų skaičiaus, gali nežymiai keistis kitos dienos pusryčiams patiekiamų patiekalų išėiga (padidėjus ar pamažėjus lankančių vaikų skaičiui).

10. Darbuotojų mokestis (0,98 eur.) už pietus turi atitikti sunaudotų maisto produktų savikainą, pagamintų pietų kaina neturi būti didesnė nei nustatytas mokestis.

11. Apskaičiuotą valgiaraštį pasirašo slaugytojas.

12. Valgiaraštis pateikiamas direktoriui patvirtinti iki 11.00 val. ryto ir perduodamas sandėlininkui susipažinti, pasirašyti ir vykdyti.

13. Sandėlininkas išduoda maisto produktus, išrašytus valgiaraštyje kitai dienai. Išrašytus, bet neatvežtus ir dėl to sandėlininko neišduotus maisto produktus, kurie atvežami anksti iš ryto, sandėlininkas surašo neatvežtų ir neišduotų maisto produktų apskaitos formoje, pagal kurią virėjai gaus maisto produktus tiesiai iš tiekėjų. Jei yra maisto produktų, kurie valgiaraštyje išrašyti, bet neatvežti ir neatiduoti į virtuvę, virėjas ant valgiaraščio nepasirašo, o pasirašo neišduotų maisto produktų apskaitos formoje.

14. Virėjas, gavęs maisto produktus ir sutikrinęs su kiekiu, išrašytu valgiaraštyje, pasirašo ir vykdo. Virėjai privalo gaminti maistą pagal aprašymus technologinėse kortelėse. Termiškai apdorotą, saugų, atitinkantį higienos reikalavimus maistą iš virtuvės į grupes išduoda atsakingi virėjai.

15. Sandėlininkas valgiaraštį kasdien perduoda kasininkui, vedančiam maisto produktų apskaitą.

16. Kasininkas veda maisto produktų apskaitą kiekvieną dieną ir mėnesiui pasibaigus suderina likučius su sandėlio knygomis kito mėnesio pirmą dieną.

17. Slaugytojas kiekvieną dieną apskaičiuoja sunaudotų maisto produktų sumą ir palygina ją su planine dienos suma, o dešimtadienio pabaigoje maitinimo lėšų svyravimą sutikrina su kasininku. Leistinas maitinimo lėšų svyravimas +/- 170 eurų per mėnesį.

18. Valgiaraštis (reikalavimas) pradedamas numeruoti nuo einamų metų sausio pirmos darbo dienos ir numeracija pabaigiama paskutinę metų darbo dieną.

IV. VAIKŲ ŽYMĖJIMAS

1. Grupės auklėtojai kiekvieną dieną nuo 9.00 iki 9.30 val. vaikų skaičių sužymi lopšelio – darželio dienyne, esančiame pas slaugytoją. Auklėtojas pažymi vaikų skaičių pagal maitinimo kartus grafose – 1 k., 2 k., 3 k., be maitinimo. Grafas subraižo slaugytojas, tą dieną dirbantis grupės auklėtojas vaikų skaičių patvirtina savo parašu.

2. Dienyne įvedamos papildomos grafos buhalterinei apskaitai:

L(04) – 1-3 m. vienas maitinimas

L(10) – 1-3 m. du maitinimai

L(01) – 1-3 m. trys maitinimai

D(16) – 4-7 m. vienas maitinimas

D(11) – 4-7 m. du maitinimai

D(02) – 4-7 m. trys maitinimai

(06) – nemokami pietūs mokiniams (soc. parama)

Be maitinimo

3. Tėvai vaikų maitinimo kartus gali keisti tik nuo sekancio mėnesio 1-os dienos, parašydami prašymą grupės auklėtojui einamojo mėnesio pabaigoje.

4. Bendrą vaikų apskaitą kiekvienai dienai veda slaugytojas.

V. MOKESTIS UŽ MAITINIMĄ

1. Tėvai (globėjai) moka 100 proc. nustatytos 1 (vieno), 2 (dviejų) ar 3 (trijų) kartų per dieną maitinimo normos už kiekvieną lankyta, nelankyta ir nepateisinta dieną:

Grupės pavadinimas	Pusryčiai	Pietūs	Vakarienė	1 karto (pietų) maitinimo išlaidos	2 kartų maitinimo išlaidos	3 kartų maitinimo išlaidos
Lopšelio grupė (1,5–3 metai imtinai)	0,40	0,86	0,40	0,86	1,26	1,66
Darželio grupė (3-6 metai imtinai)	0,45	0,98	0,45	0,98	1,43	1,88
Priešmokyklinė grupė (6-7 metai)	0,45	0,98	0,45	0,98	1,43	1,88

2. Ikimokyklinio ir priešmokyklinio amžiaus vaikai, lankantys ne ilgesnės kaip 4 val. trukmės grupę, gali būti ir nemaitinami.

3. Lopšelyje – darželyje gali maitintis darbuotojai, raštu pateikę prašymą direktoriui. Mokestis – 0,98eur. Mokestis turi atitikti sunaudotų maisto produktų savikainą.

4. Mokestis už vaikų ir darbuotojų maitinimą mokamas kasoje, kasininkui išrašant pinigų priėmimo kvitą.

VI. VAIKŲ MAITINIMO LAIKAS

PUSRYČIAI		PIETŪS		PAVAKARIAI	
1 grupė	8.38	1 grupė	12.00	1 grupė	15.25
2 grupė	8.40	2 grupė	12.02	2 grupė	15.27
3 grupė	8.42	3 grupė	12.04	3 grupė	15.29
4 grupė	8.44	4 grupė	12.10	4 grupė	15.31
5 grupė	8.46	5 grupė	12.12	5 grupė	15.33
6 grupė	8.48	6 grupė	12.14	6 grupė	15.34
7 grupė	8.50	7 grupė	12.16	7 grupė	15.36
8 grupė	8.36	8 grupė	12.18	8 grupė	15.38
9 grupė	8.34	9 grupė	12.20	9 grupė	15.40
10 grupė	8.30	10 grupė	12.22	10 grupė	15.42
11 grupė	8.32	11 grupė	12.24	11 grupė	15.44

VII. MAITINIMO ORGANIZAVIMO VIDAUS KONTROLĖS PROCEDŪROS

1. Už racionalaus maitinimo organizavimą, valgiaraščio – reikalavimo maisto produktams išduoti sudarymą, technologinių kortelių parengimą, vaikų maitinimo priežiūrą ir kontrolę virtuvėje bei grupėse atsakingas slaugytojas.

2. Slaugytojas užtikrina, kad gaminamų maisto porcijų kiekis sutaptų su tą dieną valgančių vaikų ir darbuotojų skaičiumi.

3. Maisto organizavimo vidaus kontrolę vykdo lopšelio – darželio direktoriaus įsakymu sudaryta komisija.

MAISTO PRIEDŲ, KURIŲ NETURI BŪTI VAIKAMS MAITINTI SKIRTUOSE MAISTO PRODUKTUOSE, SĄRAŠAS

Dažikliai:

E 102	tartrazinas
E 104	chinolino geltonasis
E 110	saulėlydžio geltonasis FCF, apelsinų geltonasis S
E 122	azorubinas, karmosinas
E 123	amarantas
E 124	ponso 4R, košenilis raudonasis A
E 127	eritrozinas
E 128	raudonasis 2G
E 129	alura raudonasis AC
E 131	patentuotas mėlynasis V
E 132	indigotinas, indigokarminas
E 133	briliantinis mėlynasis FCF
E 142	žaliasis S
E 151	briliantinis juodasis BN, juodasis PN
E 154	rudasis FK
E 155	rudasis HT
E 180	litolrubinas BK

Konservantai:

E 200	sorbo rūgštis
E 202	kalio sorbatas
E 203	kalcio sorbatas
E 210	benzoinė rūgštis
E 211	natrio benzoatas
E 212	kalio benzoatas
E 213	kalcio benzoatas

Saldikliai:

E 950	acesulfamas K
E 951	aspartamas
E 952	ciklamo rūgštis ir jos natrio bei kalcio druskos
E 954	sacharinas ir jo natrio, kalio bei kalcio druskos
E 955	sukralozė
E 957	taumatinas
E 959	neohesperidinas DC
E 962	aspartamo-acesulfamo druska

Aromato ir skonio stiprikliai:

E 620	Glutamo rūgštis
E 621	Mononatrio glutamatas
E 622	Monokalio glutamatas
E 623	Kalcio glutamatas
E 624	Monoamonio glutamatas
E 625	Magnio glutamatas
E 626	Guanilo rūgštis
E 627	Dinatrio guanilatas
E 628	Dikalio guanilatas
E 629	Kalcio guanilatas
E 630	Inozino rūgštis
E 631	Dinatrio inozinatas
E 632	Dikalio inozinatas
E 633	Kalcio inozinatas
E 634	Kalcio 5'-ribonukleotidai
E 635	Dinatrio 5'-ribonukleotidai

