

PATVIRTINTA

Klaipėdos lopšelio-darželio „Traukinukas“  
direktoriaus 2020 m. rugsėjo 23 d.  
įsakymu Nr. V-46

## KLAIPĖDOS MIESTO LOPŠELIO-DARŽELIO „TRAUKINUKAS“ VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

### I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Klaipėdos lopšelio-darželio „Traukinukas“ (toliau-Įstaiga) vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Tvarkos aprašas) nustato ikimokyklinio ir priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimo organizavimą, vykdymą, higienos normų išlaikymą maitinimo procese.

2. Šio Tvarkos aprašo tikslas – nustatyti maitinimo organizavimo dalyvių funkcijas ir atsakomybę, užtikrinti sveikatai palankią vaikų mitybą, maisto saugą ir geriausią kokybę, kad būtų patenkinti vaikų maisto medžiagų fiziologiniai poreikiai, ugdomi sveikos mitybos įgūdžiai.

3. Šis aprašas yra parašytas vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d įsakymu Nr. V-964 „Dėl vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ (galiojanti suvestinė redakcija), Lietuvos Respublikos Maisto įstatymu 2000 m. balandžio 4 d. Nr. VIII-1608, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. Nr. V-675 įsakymu „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“ patvirtinimo“, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2016 m. sausio 26 d. įsakymu Nr. V-93 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 75:2016 „Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programų vykdymo bendrieji sveikatos saugos reikalavimai patvirtinimo“, Klaipėdos miesto savivaldybės tarybos 2020 m. gegužės 21 d. sprendimu Nr. T2-113 „Dėl Klaipėdos miesto savivaldybės tarybos 2016 m. gegužės 26 d. sprendimo Nr. T2-150 „Dėl visuomenės sveikatos priežiūros organizavimo švietimo įstaigose“ pakeitimo“ patvirtintu „Visuomenės sveikatos priežiūros organizavimo mokykloje tvarkos aprašu“, Klaipėdos miesto savivaldybės 2016 m. gegužės 26 d. sprendimu Nr. T2-143 „Dėl atlyginimo už maitinimo paslaugą Klaipėdos miesto savivaldybės švietimo įstaigose, įgyvendinančiose ikimokyklinio ar priešmokyklinio ugdymo programas nustatymo tvarkos aprašas“ ir kitais teisės aktais.

4. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai:

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

4.2. **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.

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

4.4. **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.

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

4.6. **Tausojantis patiekalas** – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniame krosnelėje, keptas įvyniojus

popieriuje ar folijoje.

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

4.8. **Perspektyvinis valgiaraštis** – ne mažiau 15 dienų, numatomų pateikti ir vartoti, maisto produktų ir patiekalų sąrašas;

4.9. **Valgiaraštis-reikalavimas** – dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

5. Maitinimas Įstaigoje organizuojamas vadovaujantis teisės aktais, reglamentuojančiais vaikų maitinimą organizavimą, maisto gaminimą, patalpų ir įrangos priežiūrą, higienos normas, sveikatos bei saugos reikalavimus.

6. Maisto produktų pirkimas organizuojamas vadovaujantis Įstaigos vadovo patvirtintomis Viešųjų pirkimų taisyklėmis.

7. Vaikų maitinimui Įstaigoje draudžiamos naudoti 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; energiniai gėrimai; nealkoholinis alus, sidras ir vynas; gėrimai ir maisto produktai, pagaminti iš (arba kurių sudėtyje yra) kavamedžio pupelių kavos ar jų ekstrakto; cikorijos, gilių ar grūdų gėrimai (kavos pakaitalai); kiseliai; 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; strimelės, pagautos 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); džiovėsėliuose volioti ar džiovėsėliais 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 Tvarcos aprašo 1, 2 prieduose nustatytų reikalavimų.

8. Įstaigos gaunamos tėvų (globėjų) įmokos už maitinimo paslaugą apskaitomos kaip gaunamos pajamos iš įmokų teisės aktų nustatyta tvarka, centralizuotai.

9. Šio aprašo reikalavimai privalomi visiems įstaigoje dirbantiems ir maitinimo procese dalyvaujantiems asmenims.

## II SKYRIUS

### VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

10. Įstaigoje organizuojamos:

10.1. vaikų maitinimo paslaugos, už kurias Klaipėdos miesto savivaldybės tarybos nustatytą užmokestį moka tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai);

10.2. nemokamas priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimas, kuris yra skiriamas nuo mokslo metų pradžios iki mokslo metų pabaigos;

10.3. pritaikytas maitinimas, kuris yra skiriamas atsižvelgiant į pateiktus tėvų prašymus ir gydytojo pažymą su rekomendacijomis. Visuomenės sveikatos biuro specialistas ne vėliau kaip per 30 darbo dienų parengia pritaikyto maitinimo valgiaraščius.

10.4. vasaros atostogų laikotarpiu, (vaikui lankant kitą Įstaigą), pritaikytas maitinimas organizuojamas pagal toje Mokykloje naudojamą 15 dienų perspektyvinį valgiaraštį, nenaudojant maisto produktų, kurių vaikas negali vartoti arba patiekalai keičiami kitais, atitinkančiais raštiškas gydytojų rekomendacijas. Už vaiko maitinimo organizavimą atsakingas Mokykloje dirbantis visuomenės sveikatos specialistas.

11. Vaikai valgo pusryčius, pietus ir vakarienę (rekomenduojamas paros maisto raciono kaloringumas: 35 % pusryčiai, 45 % pietūs, 20 % vakarienė) ne rečiau kaip kas 3,5 valandas.

Kiekvienais mokslo metais, atsižvelgiant į grupių dienos ritmą, yra parengiamas ir vadovo tvirtinamas maisto atsiėmimo grafikas.

12. Maitinimas organizuojamas pagal parengtą Visuomenės sveikatos biuro ir patvirtintą

įstaigos vadovo perspektyvinį 15 dienų valgiaraštį 1–3 metų, 4–7 metų amžiaus vaikams.

13. Vaikams leidžiama ruošti maistą kartu su pedagogu ir jį vartoti, jei tai numatyta ugdymo programoje.

14. Maitinimas gali būti organizuojami išduodant maisto davinius (tame tarpe negazuotas geriamasis vanduo ar natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo), skirtus maitinti ne Įstaigoje (ne ilgesnėms kaip 1 dienos išvykoms į ekskursijas, konkursus ar kitus renginius). Draudžiama maisto davinius išvykoms sudaryti iš greitai gendančių maisto produktų.

15. Priešmokyklinio ugdymo vaikams maisto daaviniai taip pat gali būti išduodami karantino, ekstremaliosios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu. Maisto daaviniai gali sudaryti maisto produktai: daržovės; vaisiai; grūdiniai (viso grūdo gaminiai, kruopos, kruopų produktai, duonos gaminiai ir kt.); ankštinės daržovės; pienas ir pieno produktai (rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti); kiaušiniai; riešutai; liesa mėsa; žuvis ir jos produktai; aliejai; sultys.

16. Esant būtinybei, organizuojamas maitinimas iš namų atsineštu maistu:

16.1. 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, pagamintą maistą laikant virtuvės ar sandėlio šaldytuvuose, patiekiamas reikiamos temperatūros.

16.2. vaiko atstovai, suderinus su Įstaigos vadovu, užpildo prašymą Tvarkos aprašo priedas Nr. 5 ir už maisto saugą ir kokybę atsako pagal įstatymą.

16.3. iš namų atsineštame maiste neturi būti draudžiamų maisto produktų, išvardytų Tvarkos aprašo 7 punkte.

17. Kiekvieną dieną vaikai turi gauti šilto maisto.

18. Maisto patiekimas turi atitikti Tvarkos aprašo 3 priedo reikalavimus.

19. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

19.1. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas ir įvairus;

19.2. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams. Maisto pervirimas, perkepimas, prideginimas draudžiamas;

19.3. gaminant maistą neturi būti naudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų;

19.4. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių (rekomenduojama sezoninių, šviežių). Rekomenduojama, kad vaisiai būtų tiekiami papildomo maitinimo metu;

19.5. kiekvieną dieną turi būti patiekta patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų;

19.6. daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras turi sudaryti ne mažiau kaip 1/3 patiekalo svorio;

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

19.8. valgymo metu ant stalų neturi būti padėta druskos, cukraus, pipirų, garstyčių;

19.9. pienas ir kiti gėrimai vaikams neteikiami šalti, rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip 15°C;

19.10. maistas turi būti patiekiamas estetiškai;

19.11. patiekalų gamyboje naudojama valgomoji joduota druska.

20. Įstaigoje turi būti sudarytos higieniškos sąlygos atsigerti kambario temperatūros ar karšto virinto geriamojo vandens.

21. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, ištrupėjusius, įskilusius, apdaužytais kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus.

22. Įstaigos rūbinėse matomoje vietoje turi būti skelbiama:

22.1. valgiaraščiai (nurodant visus faktiškai patiekiamus maisto produktus, patiekalus, gėrimus ir užkandžius);

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

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

22.4. Tvarkos aprašo 7 punkto nuostatos.

23. Įstaigos interneto svetainėje skelbiama vieša prieiga: Tvarkos aprašas, valgiaraščiai, karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu turi būti skelbiama informacija apie vaikų maitinimo organizavimo sąlygas, jei jos keičiamos.

24. Įstaigos darbuotojai turi teisę pasirinkti maitinimo skaičių, pateikiant Įstaigos vadovui raštišką prašymą ir sumokant atitinkamą mokestį, be teisės išsinešti.

25. Tėvai (globėjai):

25.1. pateikdami prašymą, Tvarkos aprašo priedas Nr. 6, Įstaigos vadovui turi teisę pasirinkti maitinimo skaičių ir keisti jį 2 kartus per mokslo metus;

25.2. pateikdami prašymą Įstaigos vadovui turi teisę pritaikytam maitinimui, pagal gydytojo nurodymus.

26. Įstaigos sveikatos priežiūros specialistas:

26.1. pagal kompetenciją, teisės aktuose nustatyta tvarką prižiūri, kad vaikų maitinimas atitiktų teisės aktų numatytus reikalavimus;

26.2. konsultuoja Įstaigos darbuotojus ir vaikų atstovus maitinimo klausimais;

26.3. vykdo pritaikyto maitinimo organizavimą Įstaigoje;

26.4. vadovaudamasis perspektyviniu valgiaraščiu, parengia kasdienes valgiaraščius-reikalavimus, kuriuose nurodo gaminamų patiekalų pavadinimus ir produktų kiekius;

26.5. ateinančios dienos valgiaraštyje apskaičiuoja tik pusryčiams reikalingus produktus (pusryčiai gaminami pagal esamos dienos vaikų skaičių). Pietums ir vakarienei apskaičiuoja preliminarų produktų kiekį;

26.6. konkrečios dienos valgiaraštį baigiama skaičiuoti, kai kiekvieną rytą 9.00 mokytojos sužymi vaikus elektroniniame dienyne. Pagal turimus duomenis sudarytas dienos valgiaraštis pateikiamas vadovui patvirtinti pasirašant ir atiduodamas maisto sandėlininkui;

26.7. vykdo maisto paėmimo ir maitinimo organizavimo grupėse priežiūra, maitinimo stebėseną, analizuoja gaminamų patiekalų valgymą.

27. Sandėlininkas:

27.1. užsako maisto produktus numatytiems patiekalams gaminti;

27.2. kontroliuoja maisto produktų kokybę, realizacijos terminus, sandėliuoja produktus griežtai vykdydamas higienos normos reikalavimus; greitai gendamų produktų ženklavimo etiketes po sunaudojimo saugo ne mažiau 2 savaites;

27.3. gavus nekokybiškus produktus ar netinkamą produktų kiekį, ir tiekėjui nesutikus pakeisti, pateikdamas įrodymus rašo pranešimą Įstaigos vadovui Tvarkos priedas Nr. 7. Įstaiga pretenziją siunčia tiekėjui;

27.4. maisto sąskaitose-faktūrose prie produktų pavadinimų užrašo kodus ir svorius (jei sąskaitoje produktas nurodytas vienetais) bei pateikia jas vadovui pasirašyti. Įstaigos vadovo pasirašytas sąskaitas-faktūras perduoda Įstaigos specialistui atsakingam už maisto produktų apskaitą ir pristatymą į Klaipėdos miesto Biudžetinių įstaigų centralizuotos apskaitos skyrių;

27.5. pagal dienos valgiaraštį produktus iš sandėlio išduoda į virtuvę;

27.6. kasdien vykdo tikslią maisto produktų gavimo ir išlaidų registraciją;

27.7. paskutinę mėnesio dieną suderina produktus kiekius ir likučius su Įstaigos specialistu;

27.8. kasdien matuoja šaldymo įrengimų temperatūrą ir esant nukrypimams nuo normos fiksuoja žurnale bei imasi veiksmu neatitikimams pašalinti;

27.9. prižiūri ir atsako už įrenginių, inventoriaus ir sandėlio patalpų švarą ir tvarką, vadovaudamasis valymo grafiku ar pagal poreikį;

27.10. bendradarbiauja su Viešųjų pirkimų komisija, planuoja reikalingų žaliavų ir maisto produktų kiekius einamiems metams.

28. Virėjas:

- 28.1. pagal sudarytą valgiaraštį analizuoja gaminio receptūrą ir gamybos technologijos aprašymo korteles, gamina patiekalus;
- 28.2. pusryčius ruošia pagal vakarykštės dienos vaikų skaičių;
- 28.3. priima maisto produktus iš maisto sandėlininko einamajai dienai pagal patvirtintą valgiaraštį. Priėmus produktus ir patikrinus jų svorius pasirašo valgiaraštyje nurodytoje vietoje;
- 28.4. atsako už priimtų iš sandėlininko produktų tinkamą saugojimą ir naudojimą;
- 28.5. planuoja patiekalų ruošimą taip, jog sužinojus tikslų valgančiųjų skaičių, maisto produktų gautą perteklių gali grąžinti į sandėlį;
- 28.6. matuoja ir fiksuoja patiekalų šiluminio apdorojimo temperatūrą;
- 28.7. nuosekliai laikosi maisto tvarkymo procesų etapų, kad būtų išvengta žaliavų ir pagamintos produkcijos kryžminės taršos;
- 28.8. patiekalus gamina griežtai laikydamasis technologijos;
- 28.9. maistą išduoda tik pagal nustatytą maisto atsiėmimo grafiką. Maisto ruošimą planuoja taip, jog patiekalas nebūtų paruoštas anksčiau ir nebūtų išduodamas žemesnės nei +68°C temperatūros;
- 28.10. atsako už pagaminto maisto kokybę, patiekimo normas, maisto porcijavimą. Pasveria porciją vienam vaikui ir apskaičiavus išduoda į grupes atitinkamai esančiam vaikų skaičiui;
- 28.11. kasdien matuoja virtuvės šaldymo įrengimų temperatūrą ir esant nukrypimams nuo normos fiksuoja žurnale bei imasi veiksmu neatitikimams pašalinti;
- 28.12. prižiūri ir atsako už įrenginių, inventoriaus švarą ir tvarką;
29. Auklėtojo padėjėjas:
  - 29.1. paruošia vaikų maitinimo vietą;
  - 29.2. maistą iš virtuvės į grupes pasiima tik pagal patvirtintą maisto išdavimo grafiką maistui skirtuose ženklintuose induose su dangčiais;
  - 29.3. organizuojant vaikų mitinimą, dėvi specialią aprangą;
  - 29.4. vaikams maistą patiekia estetiškai;
  - 29.5. maitinimo metu laikosi griežtos asmens higienos;
  - 29.6. pagal normą išdalina patiekalo porcijas;
  - 29.7. sutvarko indus po kiekvieno valgymo, prižiūri jog nebūtų naudojami pažeisti ir netinkami indai;
  - 29.8. susidariusias maisto atliekas surenka ir nuneša į šalutinių gyvūninių produktų šaldiklį rūsyje;
  - 29.9. prižiūri tvarką ir švarą vaikų maitinimo bei kitose patalpose.
30. Ne rečiau nei kartą per mėnesį vadovo įsakymu paskirta komisija apsilanko grupėse, stebi kaip maitinasi vaikai. Jei vaikai nenoriai valgo patiekalus, bendradarbiaujant su visuomenės sveikatos specialistu bei Įstaigos darbuotojais, analizuoja galimas priežastis. Mokytojos įtraukia į ugdymo planus ir veda maisto gamybos ir pasirinkimo edukacinius užsiėmimus.

### **III SKYRIUS**

#### **VALGIARAŠČIO-REIKALAVIMO KEITIMO TVARKA**

31. Galimi nežymūs (galimas maistinės ir energinės vertės nuokrypis iki 10 procentų arba kt. valgiaraščio–reikalavimo pakeitimai nepildant Priedo Nr. 4 kai:
  - 31.1. keičiamas tos pačios savaitės valgiaraštis–reikalavimas į kitos dienos (pvz. Pirmos savaitės pirmadienio valgiaraštis–reikalavimas keičiamas į Pirmos savaitės antradienio valgiaraštį–reikalavimą);
  - 31.2. 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 10 procentų;

31.3. nereikšmingus dienos valgiaraščio pakeitimus atlieka visuomenės sveikatos specialistas suderinęs su Įstaigos vadovu.

32. Nenumatyti (tiekėjas atvežė brokuotą, vartojimui netinkamą produkciją, netinkamas kiekis, nepristatė ir pan.) didesni valgiaraščio–reikalavimo pakeitimai galimi įstaigos direktoriui patvirtinus Priedą Nr. 4 „Dėl dienos valgiaraščio-reikalavimo produktams išduoti pakeitimo“, kurį pasirašo sandėlininkas, visuomenės sveikatos specialistas bei virėjas.

33. Valgiaraštis–reikalavimas koreguojamas einamą dieną pagal į mokyklą atvykusių vaikų skaičių (koreguojama pusryčiai, pietūs ir vakarienė).

34. Pastebėjus klaidas valgiaraštyje–reikalavime ar sąskaitoje–faktūroje, sandėlininkas informuoja visuomenės sveikatos specialistą

#### **IV SKYRIUS MAISTO PRODUKTŲ IŠDAVIMO TVARKA**

35. Siekiant užtikrinti savalaikį vaikų maitinimą, maisto produktai iš sandėlio virtuvei išduodami iš vakaro arba anksti 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.

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

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

38. Paašėjęs į Įstaigą 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, išskyrus atvejus numatytus 34 ir 35 punktuose.

39. Esant atvejui, kai galutiniame valgiaraštyje–reikalavime numatyti maisto produktų kiekiai yra mažesni, negu išduoti virtuvei arba mokykla reikalingo produkto neturi:

39.1. jeigu produkto kiekio korekcija yra nedidelė, būtina stebėti, kad dienos valgiaraščio energinė ir maistinė vertė nuo normų nenukryptų ne daugiau nei 10 procentų. Jeigu produkto ar jo kiekio korekcija yra didesnė, būtina įsivertinti ar galima pakeisti į panašų produktą, jog būtų išpildomas valgiaraštis–reikalavimas kuo tiksliau;

39.2. esant didesniems nei 10 procentų maistinių ir energinių verčių nuokrypiams pildomas Priedas Nr. 4 „Dėl dienos valgiaraščio-reikalavimo produktams išduoti pakeitimo“, kuriame nurodomos priežastys kodėl išduodamas kiekis neatitinka patvirtintų technologinių kortelių;

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

40.1. 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;

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

40.3. maisto produktas prieš patiekalo gaminimą yra termiškai, mechaniškai apdorojamas ar kt.);

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

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

40.6. taip pat vadovaujamosi logiškumo principu, jeigu produkto lieka labai mažas kiekis, iki  $\pm 100$  g. ir jis nebus naudojamas savaitės eigoje.

41. Produktai laikomi vadovaujantis produktų ženklavimo etiketėse nurodytomis gamintojo laikymo sąlygomis.

## **V SKYRIUS VIDAUS AUDITO ATLIKIMO TVARKA**

42. Įstaigos vadovas inicijuoja vidaus audito atlikimą, kuriame dalyvauja pats ir vadovo įsakymu paskirti atsakingi asmenys.

43. Vidaus auditas atliekamas periodiškai, ne rečiau nei kartą per metus, bet gali būti atliekamas ir dažniau.

44. Vidaus audito metu atliekamas patikrinimas, kurio metu nustatoma ar buvo laikomasi teisės aktų ir higienos reikalavimų ar efektyviai vykdoma kontrolė ir ar buvo tinkamai registruojami rezultatai.

45. Vidaus auditas atliekamas vadovaujantis Geros higienos praktikos taisyklių klausimynu. Tikrinama ar yra higienos reikalavimus atitinkantys dokumentai, ar šiais dokumentais naudojantis galima pasiekti numatytų savikontrolės tikslų ir ar juos pakankamai supranta bei jais naudojasi Įstaigoje vaikų maitinimo organizavimą užtikrinantys darbuotojai.

46. Vidaus audito metu duomenys renkami bendraujant su darbuotojais, stebint darbo priemones ir veiklą, tikrinant saugos duomenų įrašus ir kt.

47. Patikrinimo rezultatai turi būti išdėstyti raštu. Atlikus vidaus auditą, užpildomas aktas. Jeigu užregistruota nuokrypių, turi būti pažymima, kokių veiksmų buvo imtasi ar reikia imtis, kad nukrypimai būtų likviduojami.

48. Pabaigus vidaus auditą, audito komisijos nariai audituojamiesiems pateikia apžvalgą apie audito eigą, pastabas, pastebėjimus, nurodo audito metu nustatytus trūkumus ar pažeidimus ir pateikia išvadas bei suderina korekcinius veiksmus, parengiat trūkumų šalinimo planą.

49. Vidaus audite dalyvavę asmenys pasirašo dokumentuose.

50. Vidaus audito dokumentai saugomi mokykloje 3 metus.

## **VI SKYRIUS MOKESTIS UŽ MAITINIMO PASLAUGĄ**

51. Mokestis už vaikų maitinimą apskaičiuojamas pagal Klaipėdos miesto savivaldybės tarybos galiojančius sprendimus bei Įstaigos vadovo įsakymu patvirtintus įkainius.

52. Mokestis už maisto produktus mokamas už kiekvieną lankytiną dieną, mokėjimo dydis priklauso nuo pasirinkto maitinimo skaičiaus;

53. Mokestis už maisto gaminimą mokamas už visą mėnesį nepriklausomai nuo lankytinų dienų ir pasirinkto maitinimo skaičiaus;

54. Mokestis mokamas už einamąjį mėnesį iki 25 dienos, o gruodžio mėnesį iki 20 dienos.

## **VII SKYRIUS MAISTO BLOKO PATALPŲ IR ĮRANGOS PRIEŽIŪRA**

55. Maisto produktų tiekimas į įstaigą, jų laikymas, maisto gaminimas ir maisto tvarkymas, įranga turi atitikti Valstybės maisto ir veterinarijos tarnybos ir kitų teisės aktų reikalavimus.

56. Indai ir įrankiai turi būti plaunami tik leistinomis indų plovimui skirtomis priemonėmis.

57. Langų stiklai, šviestuvai turi būti valomi pagal poreikį, bet ne rečiau kaip 2 kartus per metus.

58. Kenkėjų kontrolė ir naikinimas atliekami teisės aktų nustatyta tvarka;

59. Naudojami valikliai, dezinfekantai, kiti biocidai turi būti teisės aktų tvarka leistini naudoti Lietuvos Respublikoje.

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

61. Maisto bloko patalpos turi atitikti higienos ir sanitarijos reikalavimus, visas inventorius paženklintas.

## **VIII SKYRIUS BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS**

62. Įstaiga dalyvauja Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programoje, finansuojamose Europos Sąjungos ir Lietuvos Respublikos valstybės biudžeto lėšomis.

63. Įstaigos vadovas atsako už vaikų maitinimo organizavimą ir sveikatos apsaugos ministru patvirtinto maitinimo organizavimo tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą.

64. Vaikų maitinimo Įstaigoje organizavimo priežiūrą ir vertinimą pagal kompetenciją atlieka Klaipėdos miesto savivaldybės atsakingi asmenys, Klaipėdos miesto visuomenės sveikatos biuro darbuotojai, kitos teisės aktuose nustatytos institucijos.

---



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

### 2. Konservantai ir antioksidantai:

- |                |                               |
|----------------|-------------------------------|
| 2.1. E 200     | sorbo rūgštis;                |
| 2.2. E 202     | kalio sorbatas;               |
| 2.3. E 203     | kalcio sorbatas;              |
| 2.4. E 210     | benzenkarboksirūgštis;        |
| 2.5. E 211     | natrio benzoatas;             |
| 2.6. E 212     | kalio benzoatas;              |
| 2.7. E 213     | kalcio benzoatas;             |
| 2.8. E 220–228 | sieros dioksidas ir sulfitai. |

### 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 960  | steviolio glikozidai;        |
| 3.9. E 961  | neotamas;                    |
| 3.10. E 962 | aspartamo-acesulfamo druska; |
| 3.11. E 969 | advantamas.                  |

#### **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;
  - 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 5'-ribonukleotidai;
  - 4.16. E 635 dinatrio 5'-ribonukleotidai.
-

**LEIDŽIAMAS CUKRŲ, DRUSKOS IR PRIVALOMAS SKAIDULINIŲ MEDŽIAGŲ  
 KIEKIS VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMUOSE MAISTO PRODUKTUOSE<sup>1</sup> IR  
 PATIEKALUOSE**

Eil. Nr.	Maisto produktai ar patiekalai	Cukrų kiekis (g) ne didesnis nei/100 g (ml)	Druskos kiekis (g) ne didesnis nei/100 g (ml)	Skaidulinių medžiagų (g) ne mažesnis nei/100 g
1.	Mėsos ir žuvies (išskyrus silkę) patiekalai ir gaminiai	3	1,7	-
2.	Silkė	5	2,5	-
3.	Pieno gaminiai			
3.1.	Jogurtai, varškės gaminiai	10 <sup>2</sup>	1	
3.1.1.	Jogurtai ir varškės gaminiai su vaisiais ar uogomis	10 iš jų 0 pridėtinių cukrų	1	-
3.2.	Sūriai	-	1,7	-
3.3.	Kiti pieno gaminiai, išskyrus desertus	5	1	-
4.	Grūdinių augalų produktai			
4.1.	Ruginė duona (ne mažiau kaip 30 proc. sausos produkto masės sudaro rugiai)	5	1,2	6
4.2.	Kita duona ir duonos gaminiai	5	1	5
4.3.	Smulkieji pyrago gaminiai ir miltinės konditerijos gaminiai	16	1	-
4.4.	Pusryčių dribsniai ir javainiai	16	1	6
5.	Trinti, džiovinti vaisiai ar uogos ar jų gaminiai	0 (pridėtinių cukrų)	1	-
6.	Maitinimo paslaugos teikėjo pagaminti patiekalai, išskyrus desertus	5 (pridėtinių cukrų)	1	-
7.	Desertai	16	1	-
8.	Gerti skirti produktai, išskyrus nurodytus 3.1 ir 3.3 papunkčiuose			
8.1.	Sultys (vaisių ir (ar) daržovių)	-	0	-
8.2.	Kiti gėrimai (sulčių gėrimai, nektarai, gaivieji gėrimai ir pan.)	5	0	-
8.3.	Maitinimo paslaugos teikėjo	5	-	-

	pagaminti gėrimai			
9.	Kiti maisto produktai, nenurodyti 1–8 punktuose, išskyrus vaisius	5	1	-

<sup>1</sup> Maisto produktams, atitinkantiems maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė“ kriterijus, šio priedo reikalavimai netaikomi.

<sup>2</sup> 2020–2021 mokslo metais 8 g/100g (ml); 2021–2022 mokslo metais 7 g/100g (ml); 2022–2023 mokslo metais 6 g/100g (ml); 2023–2024 ir vėlesniais mokslo metais 5 g/100 g (ml).

---

## MAISTO PRODUKTŲ IR PATIEKALŲ VAIKAMS MAITINTI PATIEKIMAS

Maisto produktų grupės	Maisto produktų patiekimas <sup>1</sup>
1. Daržovės	1.1. Pirmenybė teikiama šviežioms, sezoninėms daržovėms. 1.2. Tiekiamos kuo įvairesnės daržovės. 1.3. Šviežių daržovių salotos tiekiamos su aliejaus ar nesaldinto jogurto padažu. 1.4. Termiškai apdorotos daržovės (šviežios arba šaldytos) tiekiamos kaip garnyras, sriuba, apkepas ir t. t.). 1.5. Per dieną vieną daržovių porciją galima pakeisti 100–200 ml daržovių sulčių. 1.6. Vaikams patiekiamos taip, kad galėtų sukramtyti.
2. Vaisiai, uogos	2.1. Pirmenybė teikiama šviežiams, sezoniniams vaisiams ir uogoms. 2.2. Per savaitę vieną vaisių porciją galima pakeisti 100–200 ml vaisių sulčių. 2.3. Vaikams patiekiami taip, kad galėtų sukramtyti. 2.4. Ikimokyklinio amžiaus vaikams vaisiai ar uogos netiekiami su kauliukais, kuriuos vaikai galėtų nuryti.
3. Bulvės	3.1. Jei bulvių patiekalai tiekiami su padažais, jie turi būti neriebesni nei 30 proc.
4. Grūdiniai produktai	4.1. Pirmenybė teikiama viso grūdo arba iš dalies viso grūdo produktams. 4.2. Tiekiamos kuo įvairesnės kruopos ar kruopų dribsniai (avižių, grikių, ryžių, kvietinės, miežinės, perlinės, kukurūzų, sorų ir kt.). 4.3. Pirmenybė teikiama ruginei duonai (ne mažiau kaip 30 proc. sausos produkto masės sudaro rugiai). 4.4. Apkepų, blynų, bandelių tešlai aukščiausios rūšies miltus rekomenduojama maišyti su viso grūdo miltais, sėlenomis. 4.5. Makaronai: pirmenybė teikiama pagamintiems iš kietųjų kviečių miltų arba viso grūdo miltų.
5. Mėsa ir mėsos gaminiai	5.1. Pirmenybė teikiama šviežiai, atvėsintai mėsei: paukštienai, triušienai, veršienai, jautienai, kiaulienai, avienai. 5.2. Tiekiamas liesa mėsa. 5.3. Paukštiena patiekalų gamybai naudojama be odos. 5.4. Šaltai, karštai, mažai rūkyti mėsos gaminiai ir mėsos gaminiai, kurių gamyboje buvo naudojamos rūkymo kvapiosios medžiagos, tiekiami ne jaunesniems kaip 3 metų amžiaus vaikams. 5.5. Mėsa patiekiamas taip, kad galėtų sukramtyti.
6. Žuvis	6.1. Pakaitomis tiekiamas riebi ir liesa jūrinė arba gėlo vandens žuvis. 6.2. Jei yra rizika, kad žuvyje liks smulkių ašakų, ji patiekiamas malta.
7. Kiaušiniai	7.1. Kiaušiniai patiekiami virti arba patiekaluose.

8. Pienas ir pieno produktai	8.1. Ikimokyklinio amžiaus vaikams rekomenduojama (jei gydytojas nerekomendavo kitaip) patiekti ne mažiau kaip 200 ml pasterizuoto pieno arba atitinkamą pagal kalcio kiekį pieno produktų kiekį per dieną. 8.2. Vartoti tiekiamas ne didesnio nei 2,5 proc. riebumo pasterizuotas pienas. 8.3. Raugininti pieno produktai tiekiami po rauginimo termiškai neapdoroti. 8.4. Varškė tiekama šviežia arba patiekaluose.
9. Ankštiniai ir ankštinės daržovės	9.1. Ikimokyklinio amžiaus vaikams pirmenybė teikiama tiekiant trintus ankštinius ar ankštines daržoves.
10. Aliejus ir riebalai	10.1. Šaltųjų patiekalų gaminimui naudojamas šalto spaudimo nerafinuotas aliejus (rapsų, alyvuogių, linų sėmenų ir kt.). 10.2. Kepimui naudojamas kepti tinkantis aliejus. 10.3. Gyvūniniai riebalai, kur įmanoma, keičiami aliejais.
11. Riešutai, sėklos, džiovinti vaisiai ir džiovintos uogos	11.1. Tiekiami pagardinti patiekalus. 11.2. Ikimokyklinio amžiaus vaikams tiekiami smulkinti. 11.3. Džiovinti vaisiai tiekiami plauti karštu vandeniu.
12. Prieskoniai	12.1. Pirmenybė teikiama žaliems lapiniams prieskoniams (petražolės, krapai, raudonėlis, bazilikas ir kt.). 12.2. Džiovintos žolelės tiekiamos be pridėtinės valgomosios druskos ir maisto priedų.
13. Gėrimai	13.1. Pirmenybė teikiama geriamajam vandeniui. 13.2. Su patiekalais gėrimai, kuriuose yra pridėtinių cukrų, netiekiami.
14. Desertai	14.1. Viso grūdo ar iš dalies viso grūdo pyragai, bandelės. 14.2. Daržovių, vaisių, pieno produktų pagrindu pagaminti pudingai, kokteiliai, pyragai ir pan.
15. Sriubos	15.1. Jei tiekiamos su kitais patiekalais, patiekiamos nedideliais kiekiais (100–150 ml).
16. Arbata	16.1. Arbatžolių ir (ar) žolelių arbata ruošiama 1g/1l koncentracijos.
17. Kiti	17.1. Medus, grybai tiekiami ne jaunesniems kaip 3 metų amžiaus vaikams.

<sup>1</sup> Maisto produktai ir patiekalai turi atitikti Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo 1-2 prieduose nustatytus kokybės reikalavimus.

Klaipėdos lopšelio darželio „Traukinukas“  
Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo  
4 priedas

---

(Mokyklos pavadinimas)

TVIRTINU

**DĖL DIENOS VALGIARAŠČIO-REIKALAVIMO PRODUKTAMS IŠDUOTI  
PAKEITIMO**

20\_\_m.\_\_\_\_\_d.\_\_\_\_\_patiekalas keičiamas  
\_\_\_\_\_patiekalu,

1. dėl

---

---

---

---

Įstaigos atstovai: Sandėlininkas \_\_\_\_\_

Visuomenės sveikatos specialistas \_\_\_\_\_

Virėjas \_\_\_\_\_

Klaipėdos lopšelio darželio „Traukinukas“  
Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo  
5 priedas

---

Vardas, pavardė

---

Adresas

---

Telefonas, el. paštas

Klaipėdos lopšelio-darželio „Traukinukas“  
Direktoriui

**PRAŠYMAS  
DĖL MAISTO ATNEŠIMO IŠ NAMŲ**

20 \_\_\_\_\_ m. \_\_\_\_\_ d.  
Klaipėda

Prašau leisti mano sūnui / dukrai \_\_\_\_\_

(vaiko vardas, pavardė, gimimo data)

lankančiam \_\_\_\_\_ grupę, maitintis namuose pagamintu ir iš namų  
atsineštu maistu.

Tėvų įsipareigojimai ir sutikimai:

1. prisiimu visišką atsakomybę už namuose paruoštų patiekalų saugą ir kokybę;
2. įsipareigoju, kad indai, kuriuose bus atnešamas maistas, bus tvarkingi, sandarūs, skirti ir pritaikyti maistui laikyti bei šildyti mikrobangų krosnelėje;
3. sutinku, kad iš namų atneštas maistas būtų laikomas Įstaigos virtuvės ar sandėlio šaldytuve iki reikiamo maitinimo laiko;
4. sutinku, kad iš namų atneštas maistas bus šildomas krosnelėje.
5. Susipažinau su draudžiamais maisto produktais išvardytais Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymo V-964 „Dėl vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ aktuali redakcija.

\_\_\_\_\_  
Parašas

\_\_\_\_\_  
Vardas, pavardė



Klaipėdos lopšelio darželio „Traukinukas“  
Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo  
6 priedas

---

(tėvų vardas, pavardė)

Klaipėdos lopšelio-darželio „Traukinukas“  
Direktoriui

**PRAŠYMAS**

20\_\_ m. \_\_\_\_\_ d.

Klaipėda

Prašau leisti mano vaikui

---

(vaiko vardas, pavardė, grupė)

nuo \_\_\_\_\_ valgyti:

pusryčius, pietus, vakarienę       pusryčius, pietus       pietus, vakarienę

(pažymėkite varnele vieną iš nurodytų maitinimo variantų)

(parašas)

(vardas, pavardė)

---

(Darbuotojo vardas, pavardė, pareigos)

Klaipėdos lopšelio-darželio „Traukinukas“  
Direktoriui

**PRANEŠIMAS DĖL GAUTOS/NEGAUTOS AR NEKOKYBIŠKOS/NETINKAMOS  
PRODUKCIJOS**

20\_\_ m. \_\_\_\_\_ d.  
Klaipėda

Informuoju, jog tiekėjas \_\_\_\_\_ pristatė nekokybiškus,  
(Tiekėjo pavadinimas)  
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 mokyklos esamą situaciją.

---

Parašas, vardas, pavardė