

PATVIRTINTA
Marijampolės vaikų lopšelio-
darželio
direktoriaus 2026 m. d.
įsakymu Nr. DV-

MARIJAMPOLĖS VAIKŲ LOPŠELIO-DARŽELIO VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Šis tvarkos aprašas nustato vaikų maitinimo, vykdomo Marijampolės vaikų lopšelyje - darželyje (toliau- Lopšelis-darželis) ikimokyklinio, priešmokyklinio amžiaus grupių vaikų, kurie lanko Lopšelj-darželį reikalavimus.

2. Maitinimui organizuoti skiriamos tėvų įmokos už maitinimą, taip pat steigėjo, tai yra Marijampolės savivaldybės, skiriamos lėšos, kuriomis dotuojamos mokesčių lengvatos.

3. Šio 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. Aprašas parengtas vadovaujantis Lietuvos higienos norma HN 75:2016 „Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programų vykdymo bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. balandžio 22 d. įsakymu Nr. V-313 (Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2022 m. balandžio 25 d. įsakymo Nr. V-818 redakcija), Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašu, patvirtintu Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 (Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2022 m. rugsėjo 08 d. įsakymo Nr. V-1429 redakcija), Geros higienos praktikos taisyklėmis viešojo maitinimo įmonėms (2025 m. redakcija).

II.VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

5. Direktorius skiria atsakingus darbuotojus už reguliarių ir kokybišką maitinimą.

6. Maitinimą vaikai gauna tėvams pateikus prašymą ir reikalingus dokumentus dėl turimų lengvatų.

7. Tėvai maitinimų skaičių gali keisti tris kartus per mokslo metus: rugsėjo 1 d., spalio 1 d. ir sausio 1d.

8. Darželyje vaikų maitinimas organizuojamas 4 kartus per dieną ne rečiau kaip kas 3,5 valandos. Vaikai valgo pusryčius, pietus, pavakarius ir vakarienę.

9. Vykdam ES programas „Pienas vaikams“ ir „Vaisių vartojimo skatinimas mokyklose“, vaikams papildomai gali būti duodami pieno produktai ir vaisiai. Šių programų maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami.

10. Lopšelyje-darželyje matomoje vietoje ir elektroniniame dienyne skelbiama:

9.1. einamosios savaitės valgiaraščiai vaikų priėmimo–nusirengimo patalpose, virtuvės informaciniame stende ir tėvams elektroniniame dienyne „Mūsų darželis“;

9.2. maisto pasirinkimo piramidės plakatas ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija grupių informaciniuose stenduose;

9.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris (skambinti maisto saugos ir sudėties klausimais) bei teritorinės visuomenės

sveikatos priežiūros įstaigos telefono numeris (skambinti maitinimo organizavimo ir valgiaraščių klausimais) skelbiama vaikų priėmimo– nusirengimo patalpoje.

11. Skelbiama įstaigos interneto svetainėje:

10.1. maitinimo organizavimo tvarkos aprašas;

10.2. juridinis ar fizinis asmuo, teikiantis vaikų maitinimui ir maisto produktų tiekimo paslaugas.

11. Maitinimo organizavimo koordinatorius:

11.1. kontroliuoja, kad vaikų maitinimas atitiktų teisės aktų reikalavimus;

11.2. bendradarbiauja su dietistu, rengiant perspektyvinius valgiaraščius, technologines korteles;

11.3. vykdo planinius Lopšelio–darželio skyrių virtuvės darbo patikrinimus;

11.4. **Dietistas:** ruošia savaitinius ir mėnesinius meniu, atsižvelgiant į vaikų amžių, sveikatos būklę ir mitybos rekomendacijas. Gavęs informaciją iš visuomenės sveikatos specialisto, sudaro vaikų sąrašą, kuriems turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas, atsižvelgiant į pateiktas gydytojo rekomendacijas raštu (forma Nr. 027- 1/a). Užtikrina, kad meniu būtų įvairus, subalansuotas ir atitiktų vaikų mitybos poreikius, stebi ir vertina tiekiamo maisto kokybę ir higieną. Maisto gaminimo vietoje tikrina patiekalų gamybą, jų kokybę, maisto tvarkymo skyriaus higienos reikalavimų vykdymą. Vykdo stebėseną maisto vaikams dalinimo proceso grupėse: patiekiamų patiekalų išėigas, temperatūrą, stalų serviravimą, maisto atliekų kiekį.

12. Maitinimo specialistas :

12.1. užsako maisto produktus iš tiekėjų pagal valgiaraštį;

12.2. maisto produktus nurašo apskaitos programoje „Finas“;

12.3. dalyvauja rengiant perspektyvinius valgiaraščius;

12.4. kiekvieną dieną iki 10 val. sudaro einamosios dienos valgiaraštį apskaitos programoje „Finas“ ir pateikia patvirtinti direktoriui;

12.5. priima iš tiekėjų tik kokybiškus, realizacijos laiką atitinkančius produktus ir juos sandėliuoja griežtai vykdydamas higienos normų reikalavimus vaikų maitinimui;

12.6. atlieka kontrolinius svėrimus;

12.7. tikrina maisto prekių kiekį ir kokybę, jei maisto produktai neatitinka nustatytų kokybės reikalavimų, priėmimo metu juos gražina tiekėjui;

12.8. kasdien kontroliuoja temperatūrą maisto produktų šaldytuvuose ir sandėlyje, esant neatitikimams, žymi termometro parodymus lentelėje;

12.9. maisto produktus iš sandėlio į virtuvę atiduoda iki 16:00 val.;

12.10. kontroliuoja maisto produktų kokybę, jų laikymo sąlygas, realizavimo terminus, maisto gamybos procesą virtuvėje;

12.11. stebi, kad virėjos laikytųsi nurodytų reikalavimų ruošiant maistą;

12.12. kontroliuoja teisingą produktų panaudojimą;

12.13. kontroliuoja, kad būtų nuosekliai laikomasi maisto tvarkymo procesų etapų, jog būtų išvengta žaliavų ir pagamintos produkcijos kryžminės taršos;

12.14. Užtikrinti, kad maisto atliekos, kurios priskiriamos šalutiniams gyvūniniams produktams (toliau- ŠGP) būtų surenkamos, saugomos ir laikomos tik tam skirtose sandariose talpose ir atiduodamos ŠGP tvarkančiai įmonei. Surinkimo metu įmonės pateiktas važtaraštis (kuriame privalo būti nurodyta surinkimo data ir išvežamų atliekų kiekis) turi būti saugomas kartu su surinktų šalutinių gyvūninės kilmės produktų registracijos lapais (Tvarkos aprašo 4 priedas) 2 metus.

12.15. Nuolat vykdyti ŠGP talpos priežiūrą, valymą, dezinfekavimą, pildant Valymo – dezinfekavimo darbų registravimo žurnalą (Tvarkos aprašo priedas Nr. 2).

12.16. maisto produktų sąskaitas-faktūras registruoja DVS „Kontora“.

12.17. dalyvauja rengiant ir atnaujinant RVASVT sistemą, vykdo jos kontrolę;

12.18. atlieka kitas funkcijas, kurios numatytos pareigybių aprašyme;

12.19. pagal kompetenciją prižiūri, kad vaikų maitinimas atitiktų teisės aktų reikalavimus;

13. Vyr. virėjas:

13.1. priima iš tiekėjų tik kokybiškus, realizacijos laiką atitinkančius produktus ir juos sandėliuoja griežtai vykdydamas higienos normų reikalavimus vaikų maitinimui;

13.2. atlieka kontrolinius svėrimus;

13.3. tikrina maisto prekių kiekį ir kokybę, jei maisto produktai neatitinka nustatytų kokybės reikalavimų, priėmimo metu juos gražina tiekėjui;

13.4. kasdien kontroliuoja temperatūrą maisto produktų šaldytuvuose ir sandėlyje, esant neatitikimams, žymi termometro parodymus lentelėje;

13.5. maisto produktus iš sandėlio į virtuvę atiduoda iki 16:00 val.;

13.6. kontroliuoja maisto produktų kokybę, jų laikymo sąlygas, realizavimo terminus, maisto gamybos procesą virtuvėje;

13.7. maistą išduoda tik pagal nustatytą maisto atsėmimo 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;

13.8. apie nustatytus trūkumus maitinimo organizavime informuoja maitinimo specialistą, dalyvauja atliekant pažeidimų šalinimo kontrolę;

13.9. pildo valymo darbų registracijos formą, atlieka virtuvės patalpų valymo kontrolę;

13.10. kiekvieną dieną 8:30 val. pagal el. dienyną, virtuvei pateikia tą dieną valgančiųjų vaikų skaičių;

13.11. stebi, kad virėjos laikytųsi nurodytų reikalavimų ruošiant maistą;

13.12. kontroliuoja teisingą produktų panaudojimą;

13.13. kontroliuoja, kad būtų nuosekliai laikomasi maisto tvarkymo procesų etapų, jog būtų išvengta žaliavų ir pagamintos produkcijos kryžminės taršos;

13.14. Užtikrinti, kad maisto atliekos, kurios priskiriamos šalutiniams gyvūniniams produktams (toliau- ŠGP) būtų surenkamos, saugomos ir laikomos tik tam skirtose sandariose talpose ir atiduodamos ŠGP tvarkančiai įmonei. Surinkimo metu įmonės pateiktas važtaraštis (kuriame privalo būti nurodyta surinkimo data ir išvežamų atliekų kiekis) turi būti saugomas kartu su surinktų šalutinių gyvūninių kilmės produktų registracijos lapais (Tvarkos aprašo 4 priedas) 2 metus.

13.15. Nuolat vykdyti ŠGP talpos priežiūrą, valymą, dezinfekavimą, pildant Valymo – dezinfekavimo darbų registravimo žurnalą (Tvarkos aprašo priedas Nr. 2).

13.16. maisto produktų sąskaitas-faktūras registruoja DVS „Kontora“.

14. Tėvai (kiti vaiko globėjai):

14.1. turi teisę pasirinkti maitinimo rūšį, pateikiant prašymą (Tvarkos aprašo priedas Nr.1) Lopšelio-darželio direktoriui. Vaikai, Tėvų prašymu ne trumpesniam nei 1 mėn. laikotarpiui, gali lankyti ne visą darbo dieną ir atsisakyti pusryčių, pavakarių ar vakarienės;

14.2 apie planuojamus kito mėnesio maitinimų pakeitimus tėvai privalo informuoti iki einamo mėnesio paskutinės darbo dienos;

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

14.4. vaikams, nevalgantiems Lopšelyje-darželyje, neleidžiama atsinešti iš namų užkandžių ir gėrimų, išskyrus tuos atvejus, kai yra pateikta gydytojo rekomendacija.

15. Sudaroma sutartis, dėl vaiko maitinimo iš namų atsineštu maistu karantino, ekstremalių situacijų, ekstremalių įvykių metu, laikantis Tvarkos aprašo 22 punkto nuostata apie draudžiamus maisto produktus.

16. Virėjas:

- 16.1. analizuoja gaminio receptūros ir gamybos technologijos aprašymo korteles ir susipažįsta su rytdienos patiekalų ruošimo technologija;
- 16.2. pasveria porcijas vienam vaikui ir išduoda į grupes atitinkamai pagal grupėse esančių vaikų skaičių;
- 16.3. pusryčius ruošia pagal vakarykštės dienos vaikų skaičių;
- 16.4. matuoja ir, esant neatitikimams, fiksuoja patiekalų šiluminio apdorojimo temperatūrą.

17. Mokytojos padėjėjas:

- 17.1. atneša maistą iš virtuvės į grupes;
- 17.2. prižiūrint mokytojoms, mokytojo padėjėjas išdalina maistą vaikams;
- 17.3. Lopšelyje-darželyje tvarkomi trečios kategorijos šalutiniai gyvūniniai produktai (toliau tekste ŠGP). ŠGP iš vaikų grupių (mokytojų padėjėjos) ir virtuvės (virėjos), surenka į sužymėtas talpas ir po paskutinio maitinimo sunėša į vieną bendrą pažymėtą talpą.

III. VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

18. Vaikų maitinimo valgiaraščiai 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“. 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.

19. Maitinimai skirstomi į: pusryčius, pietus, pavakarius ir vakarienę.

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

21. 1–7 metų amžiaus vaikų maitinimo organizavimas:

21.1. valgiaraščiai sudaromi 1–7 metų vaikams, rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis;

22. Vaikų maitinimui lopšelyje-darželyje draudžiamos tiekti šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir šokolado gaminiai; konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; sūrūs gaminiai (kuriuose druskos daugiau kaip 1 g/100 g); maisto produktai bei kramtomoji guma su maisto priedais; gazuoti gėrimai; energiniai gėrimai; gėrimai ir maisto produktai, pagaminti iš (arba kurių sudėtyje yra) kavamedžio pupelių kavos ar jų ekstrakto; cikorijos, gilių ar grūdų gėrimai (kavos pakaitalai); kisieliai; sultinių, padažų koncentratai; rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (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 ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis); maisto papildai; maistas, pagamintas iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau – GMO), arba maistas, į kurio sudėtį įeina GMO; maisto produktai;

23. Tiekiamas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną;

24. Ateinančios savaitės valgančiųjų skaičius planuojamas atsižvelgiant į praėjusios arba einamosios savaitės vaikų lankomumo duomenis, šventiniu laikotarpiu – vaikų atstovų apklausos duomenimis.

25. Patiekiamas maistas turi būti kokybiškas, įvairus ir atitikti saugos reikalavimus;

25.1. 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, liesos mėsos produktai (neužšaldyti); žuvis ir jos produktai (neužšaldyti); aliejus (turi būti mažiau vartojama gyvūninės kilmės riebalų: riebi mėsa ir mėsos produktai turi būti keičiami liesa mėsa, paukštiena, žuvimi ar ankštinėmis daržovėmis; gyvūninės kilmės riebalai ir margarinas, kur įmanoma, keičiami aliejais); kiaušiniai; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo (negazuoti). Maisto produktus rekomenduojama tiekti iš ekologinės gamybos ūkių ar išskirtinės kokybės produktų gamintojų, paženklintus simboliu „Rakto skylutė“;

25.2. Maisto davinius sudaryti rekomenduojami maisto produktai: daržovės; vaisiai; grūdiniai; ankštinės daržovės; pienas ir pieno produktai; kiaušiniai, riešutai; liesa mėsa; žuvis ir jos produktai; aliejai; sultys; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo. Sudarant maisto davinius ilgesniam laikui (pvz., karantino metu) rekomenduojama keisti maisto davinių sudėtį, atsižvelgiant į maisto davinius gaunančių vaikų poreikius.

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

25.4. jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa ar žuvis ir virtuvėje yra sąlygos ją sumalti, ji turi būti malama patiekalo gaminimo dieną;

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

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

25.7. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus, garnyrus ir šaltus užkandžius. Reikalavimas netaikomas pritaikytam maitinimui;

25.8. kiekvieną dieną turi būti patiektas patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų;

25.9. lopšelyje-darželyje turi būti sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens, net jei vaikai nemaitinami. Rekomenduojama sudaryti galimybę vaikams gauti ir karšto virinto geriamojo vandens. Vandeniui atsigerti turi būti naudojami asmeninio naudojimo puodeliai.

25.10. Gaminant maistą turi būti naudojama kuo mažiau druskos ir cukraus (druskos ne daugiau kaip 1 g/100 g, pridėtinio cukraus ne daugiau kaip 5 g/100 g).

25.11. Karštas pietų patiekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštiniai, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu turi būti patiekiamos daržovės ar vaisiai arba jų salotos.

IV. VALGIARAŠČIŲ PILDYMO REIKALAVIMAI

26. Valgiaraštis yra skirtas įforminti maisto produktų apskaitą ir išdavimą iš sandėlio į virtuvę.

27. Valgiaraštį kasdien sudaro maitinimo specialistas apskaitos programoje „Finas“.

28. Valgiaraštį pasirašo DVS „Kontora“ priemonėmis maitinimo specialistas ir produktus priėmusi virėja.

29. Valgiaraštį tvirtina DVS „Kontora“ priemonėmis Lopšelio - darželio

direktorius.

30. Valgiaraštis perduodamas buhalterijai.

31. Valgiaraštis pusryčiams sudaromas iš vakaro sekančiais dienomis tam vaikų skaičiui, kuris buvo darželyje valgiaraščio sudarymo dieną, o pietūs ir vakarienė – pagal tą dieną esančių vaikų skaičių.

V. VAIKŲ MAITINIMO SKAIČIAUS APSKAITA

32. Vaikų lankomumo ir maitinimų skaičiaus apskaita vykdoma:

32.1 Elektroniniame dienyne, faktinį grupėje esančių vaikų skaičių mokytojos kasdien užrašo iki 8:25 val. El. dienynas rakinamas 8:30 val.

32.2 apie vaiko neatvykimą į lopšelių-darželių tėvai praneša iki 8.00 val.;

32.3 paskutinę mėnesio dieną užpildytą vaikų lankomumo apskaitos tabelį mokytojos įkelia į DVS kontorą ir pasirašo.

32.4 lankomumo apskaitos tabelį tvirtina direktorius ir pateikia buhalterijai.

VI. NEMOKAMO MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

33. 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.

34. 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.

35. 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. Produktai išduodami apskaitos programoje Finas.

36. Nemokamo mokinių maitinimo duomenų pateikimą SPIS sistemoje Marijampolės savivaldybės piniginių paramos skyriui kiekvieno mėnesio paskutinę darbo dieną vykdo tame skyriuje dirbantis socialinis pedagogas, socialinės paramos šeimai informacinėje sistemoje SPIS. Socialinis pedagogas ekstremalios situacijos arba karantino laikotarpiu organizuoja maisto davinių išdavimą.

VII. PRITAIKYTAS MAITINIMAS

37. Pritaikytas maitinimas organizuojamas atsižvelgiant į 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 ir vaikų sveikatos priežiūros specialisto pateiktą sąrašą.

38. Atsižvelgiant į gydytojų raštiškas rekomendacijas ir lopšelio-darželio

galimybes organizuoti pritaikytą maitinimą, sudaromas vaikui individualus pritaikyto maitinimo valgiaraštis.

39. 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.

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

VIII. MAISTO PRODUKTŲ IŠDAVIMO TVARKA

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

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

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

44. Paaiškėjus į Lopšelj – darželį atvykusių vaikų skaičiui, paruošiamas galutinis valgiaraštis. Jeigu maisto produktų virtuvei buvo išduota per daug lyginant su galutiniu valgiaraščiu, skirtumas gražinamas į sandėlį, jeigu per mažai – išduodami į virtuvę papildomi maisto produktai. Galutinis išduotų maisto produktų kiekis turi atitikti paruoštą valgiaraštį.

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

45.1. 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;

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

45.3. maisto produktas prieš patiekalo gaminimą yra termiškai, mechaniškai apdorojamas.

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

45.5. greitai gendantys produktai, pagal GHPT iki pilnos pakuotės;

45.6. taip pat vadovujamasi logiškumo principu, jeigu produkto lieka ir jis nebus naudojamas savaitės eigoje.

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

IX. RIZIKOS VEIKSNIŲ ANALIZĖS IR SVARBIŲJŲ VALDYMO TAŠKŲ VYKDYMAS

46. Lopšelyje-darželyje dirbama, vadovaujantis „Geros higienos praktikos taisyklės maitinimo įstaigoms“
viešojo

47. Svarbieji valdymo taškai:

47.1. Priėmimas:

47.1.2. ant greitai gendančių produktų sąskaitų-faktūrų atžymima ar atitinka higienos reikalavimus ir transporto temperatūra. Atsakingas maitinimo specialistas.

47.2. Laikymas:

47.2.1. sandėlio šaldytuvų temperatūros kontrolės žurnalas pildomas tik esant neatitikimams. Pildo maitinimo specialistas.

47.3. Gamyba:

47.3.1. šiluminio apdorojimo temperatūros ir laiko registravimo žurnalą pildo virėjas tik esant neatitikimams;

47.4. sandėlių valymo registravimo žurnalą pildo maitinimo specialistas.

48. Maitinimo organizavimo koordinatorius, pagal savo kompetenciją, prižiūri, kad vaikų maitinimas būtų organizuojamas pagal šį tvarkos aprašą. Nustatęs trūkumus maitinimo organizavime, informuoja lopšelio-darželio direktorių.

49. Vidinis RVASVT sistemos auditas vykdomas vieną kartą per metus. Auditą atlieką lopšelio-darželio direktoriaus įsakymu sudaryta komisija.

50. 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 „Geros higienos praktikos taisyklių klausimynu“ (Tvarkos aprašo priedas Nr. 3).

51. Atsakingas už vidaus auditą asmuo, užpildytus dokumentus užregistruoja DVS Kontora ir pateikia suderinimui audite dalyvavusiems asmenims. Suderinti dokumentai tvirtinami įstaigos direktoriaus.

52. Savikontrolės sistemos vidaus audito dokumentai saugomi vienerius metus.

53. Neplaniniai patikrinimai vykdomi bet kuriuo metu, iš anksto neįspėjus.

X. MAISTO BLOKO PATALPŲ IR ĮRANGOS PRIEŽIŪRA

54. 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.

55. Indai ir įrankiai turi būti plaunami pagal plovimo dezinfekavimo programą, naudojant tik indų plovimui skirtas priemones.

56. Langų stiklai, šviestuvai turi būti valomi pagal reikmes, bet ne rečiau kaip du kartus per metus.

57. Naudojami valikliai, dezinfekantai, kiti biocidai turi būti teisės aktų nustatyta tvarka leistini naudoti.

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

59. Maisto bloko patalpos turi atitikti higienos normas.

60. Kenkėjų kontrolė ir naikinimas atliekamas teisės aktų nustatyta tvarka.

XI. MAITINIMO APSKAITA IR ATSAKOMYBĖ

61. Vaikų maitinimo apskaitą Lopšelyje - darželyje tvarko buhalterijos darbuotojas pagal pareigybės aprašymą.

62. Vaikų lankomumą žymi grupių mokytojos elektroniniame dienyne „Mūsų darželis“.

63. Už vaikų maitinimą Lopšelyje-darželyje tėvai turi sumokėti pagal išsiųstą kvitą internetu iki einamojo mėnesio 25 dienos.

64. Vaikų lopšelio-darželio direktorius atsako:

64.1. už teisingą lėšų panaudojimą vaikų maitinimui;

64.2. už maitinimo organizavimą, vienodų sąlygų užtikrinimą visiems vaikams gauti kokybišką ir pilnavertį maistą Lopšelyje-darželyje;

64.3. komisijos ir atsakingų darbuotojų, kurie atsako už maitinimo, laikantis RVASVT reikalavimų organizavimą, skyrimą;

64.4. už Tvarkos aprašo sąlygų vykdymą.

65. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

66. Lopšelyje-darželyje už vaikų maitinimo organizavimą atsako maitinimo organizavimo koordinatorius.

67. Visuomenės sveikatos specialistas, vykdamas sveikatos priežiūrą Lopšelyje-darželyje, 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. Nustatęs neatitikimų, juos užregistruoja Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnale. Nustatytus vaikų maitinimo organizavimo trūkumus privalo pašalinti nedelsiant. Nepašalinus neatitikimų tą pačią dieną, visuomenės sveikatos specialistas apie tai praneša teritorinei Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai.

68. Aprašas skelbiamas Lopšelio – darželio interneto svetainėje.

Vaikų maitinimo organizavimo
tvarkos aprašo
1 priedas

.....
(vieno iš tėvų arba globėjo vardas, pavardė)

.....
(adresas, telefonas)

Marijampolės vaikų lopšelio-darželio
Direktorei Birutei Dičiūnienei

**PRAŠYMAS
DĖL MAITINIMO**

202 m. _____ mėn. _____ d.
Marijampolė

Prašau mano sūnui/dukrai.....,
(reikalingą pabraukti) (vardas, pavardė)

lankančiam (-čiai) Marijampolės vaikų lopšelio-darželio skyriaus.....
(skyriaus pavadinimas)

grupe....., neskirti
(grupės pavadinimas) (įrašyti kurio maitinimo atsisako)

nuo.....
(data)

.....
(parašas)

.....
(tėvo, įtėvio, globėjo vardas, pavardė)

Marijampolės vaikų lopšelis – darželis
Skyrius „.....“
VALYMO – DEZINFEKAVIMO DARBŲ REGISTRAVIMAS
202 m. mėn.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Sienos, vėdinimo grotelės, vamzdžiai, šildymo radiatoriai ir kt.																																
Langai: (iš vidaus)																																
Palangės																																
Durys																																
Durų rankenos (aplink rankeną)																																
Grindys																																
Lentynos																																
Plautuvės																																
Darbo stalai, įrankiai, darbo inventoriai																																
Mikrobangų krosnelės, viryklės, konvekcinės krosnys ir kt.																																
Trintuvės, mėsmalės, mikseriai ir kt.																																
Atliekų surinkimo talpos																																
Šaldymo įranga																																
Šviestuvai																																
ŠGP talpos																																

Pastaba: tos dienos darbai žymimi X

Atsakingas: _____

Vardas, pavardė, parašas

**MARIJAMPOLĖS VAIKŲ LOPŠELIO-DARŽELIO SKYRIAUS „skyriaus
pavadinimas“
MAISTO BLOKO IR SAVIKONTROLĖS VIDAUS AUDITO KLAUSIMYNAS**

202 m. d. Nr. BD-

Eil. Nr.	Kriterijai pagal Gerosios higienos praktikos taisykles (GHPT)	Įvertini mas		Pastabos
		Taip	N e	
GHPT vykdymas, savikontrolės vidinis auditas, šalutinių gyvūninių produktų (ŠGP) tvarkymas, vartotojų skundai				
1.	Parengtas vadovo įsakymas dėl maisto tvarkymo pagal Geros Higienos Praktikos taisykles (toliau – GHPT).			
2.	Vadovo įsakymu paskirti asmenys, vykdantys savikontrolės sistemą.			
3.	Parengtas vadovo įsakymas dėl audito (vidinio arba išorinio) atlikimo.			
4.	Teritorija švari, tvarkinga.			
5.	Maisto tvarkymas organizuojamas taip, kad būtų išvengta žaliavos ir gatavos produkcijos užteršimo.			
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 tinkama 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 laikymas, 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 išklause 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.	Laiku atliekami vandens tyrimai.			

25.	Užtikrinama maisto žaliavų ir gatavų produktų tinkamumo vartoti terminų kontrolė. Nėra maisto produktų su pasibaigusiu galiojimo terminu.			
26.	Įmonės naudojami matavimo prietaisai (termometrai, svarstyklės) yra metrologiškai patikrinti.			
27.	Išnagrinėti ir įvertinti vartotojų skundai bei jų pagrindumas.			
28.	Užtikrinamas tinkamas patiekalų ir pusgaminių transportavimas.			
29.	Parengti ir gamyboje taikomi patiekalų technologiniai aprašymai bei kalkuliacinės kortelės.			
30.	Teisingai ir nustatytu dažnumu vykdoma 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 (+68°C)			
33.	Užtikrinamas karščiu 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 2 metus.			
37.	Naudojami testai laisvųjų riebiųjų rūgščių koncentracijai nustatyti.			
38.	Naudojamos priemonės, skirtos akrilamido kiekiui produktuose mažinti.			

Audita atliko:

