



**MARIJAMPOLĖS VAIKŲ LOPŠELIS-DARŽELIS „ŠYPSENĖLĖ“
DIREKTORIUS**

**ĮSAKYMAS
DĖL MARIJAMPOLĖS VAIKŲ LOPŠELIO-DARŽELIO „ŠYPSENĖLĖ“ VAIKŲ MAITINIMO
ORGANIZAVIMO APRAŠO TVIRTINIMO**

2021 m. rugsėjo 3 d. Nr. V-
Marijampolė

Vadovaudamasis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymo Nr. V-394 redakcija patvirtintu Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašu, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2022 m. rugsėjo 8 d. įsakymo Nr. V-1429 redakcija patvirtintu Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo pakeitimais:

1. Tvirtinu atnaujintą Marijampolės vaikų lopšelio-darželio „Šypsenėlė“ vaikų maitinimo organizavimo aprašą (pridedamas).

2. Laikyti netekusiu galios direktoriaus 2021 m. rugsėjo 3 d. įsakymą Nr. V- 158 „Dėl Marijampolės vaikų lopšelio-darželio „Šypsenėlė“ vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo tvirtinimo“.

Direktorė

Aldona Stagniūnienė

PATVIRTINTA
Lopšelio-darželio „Šypsenėlė“
direktoriaus 2022 m. rugsėjo d.
įsakymu Nr. V-

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

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Marijampolės vaikų lopšelio-darželio „Šypsenėlė“ (toliau – lopšelis-darželis) vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – tvarkos aprašas) reglamentuoja ikimokyklinio ir priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimą Marijampolės vaikų lopšelyje-darželyje „Šypsenėlė“.

2. Šio tvarkos aprašo tikslas – nustatyti maitinimo organizavimo dalyvių funkcijas ir sudaryti sąlygas sveikatai palankiai vaikų mitybai, užtikrinti maisto saugą ir kokybę, patenkinti vaikų maisto fiziologinius poreikius, ugdyti sveikos mitybos įgūdžius.

3. Maitinimas organizuojamas vadovaujantis teisės aktais, reglamentuojančiais maitinimo organizavimą, maisto produktų tiekimą, maisto tvarkymą, patalpų ir įrangos priežiūrą, sveikatos bei saugos reikalavimus, ir šiuo tvarkos aprašu.

4. Maisto produktų inventorizacija lopšelyje-darželyje atliekama pagal Inventorizacijos aprašą, patvirtintą lopšelio-darželio direktoriaus.

5. Šio tvarkos aprašo reikalavimai privalomi visiems lopšelyje-darželyje dirbantiems ir maitinimo procese dalyvaujantiems asmenims.

II. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

6. Maisto produktų pirkimas organizuojamas vadovaujantis lopšelio-darželio Mažos vertės pirkimų aprašu ir Viešųjų pirkimų įstatymu.

7. Sudarant sutartį dėl maisto produktų tiekimo lopšelio-darželio vaikų maitinimui (toliau – maisto produktų tiekimo sutartis), maisto produktų tiekimo sutartyje turi būti numatyta atsakomybė už maisto produktų, neatitinkančių tvarkos aprašo reikalavimų, tiekimą, taip pat maisto produktų tiekimo sąlygos karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu ir kai vaikui, ugdomam pagal priešmokyklinio ugdymo programą, skirtas mokymas namuose, vadovaujantis Mokinių mokymo stacionarinėje asmens sveikatos priežiūros įstaigoje ir namuose organizavimo tvarkos aprašu, patvirtintu Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2012 m. rugsėjo 26 d. įsakymu Nr. V-1405 „Dėl Mokinių mokymo stacionarinėje asmens sveikatos priežiūros įstaigoje ir namuose organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“.

8. Prie maisto produktų tiekimo sutarties turi būti pridėdamas maisto produktų sąrašas, kuriame būtų nurodyti konkretūs tiekiamų maisto produktų pavadinimai, maisto produktų sudėtis, grynasis kiekis, apdorojimo būdas (pvz., atšaldytas).

9. Lopšelio-darželio sutartyje dėl dalyvavimo Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programoje, turi būti numatyta atsakomybė už šios programos maisto produktų tvarkymą (plovimas, saugojimas ir pan.).

10. 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. Maisto davinius sudaryti rekomenduojami 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; sriubos; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo (tik išvykoms). Draudžiama maisto davinius išvykoms sudaryti iš greitai gendančių maisto produktų. Sudarant maisto davinius ilgesniam laikui (pvz.,

karantino metu) rekomenduojama keisti maisto davinių sudėtį, atsižvelgiant į maisto davinius gaunančių vaikų poreikius.

11. Vaikų maitinimui lopšelyje-darželyje 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); kisieliai; sultinių, padažų koncentratai; padažai su spirgučiais; šaltai, karštai, mažai rūkyti mėsos gaminiai ir mėsos gaminiai, kurių gamyboje buvo naudojamos rūkymo kvapiosios medžiagos (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto davinius); rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto davinius); 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); 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. Nuo 2023 m. sausio 1 d. draudžiamų naudoti maisto produktų grupių sąrašą papildo: pieno produktai su alyvpalmių aliejumi; maisto produktai, papildyti B grupės vitaminais; arbata, kurioje yra pluoštinių kanapių dalių (išskyrus sėklas). Nuo 2023 m. sausio 1 d. jei gydytojo raštiškuose nurodymuose formoje Nr. E027-1 „Mokinio sveikatos pažymėjimas“, patvirtintoje Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2004 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. V-951 „Dėl Elektroninės statistinės apskaitos formos Nr. E027-1 „Mokinio sveikatos pažymėjimas“ patvirtinimo (toliau – Forma Nr. E027-1) bus nurodyti rekomenduojami vartoti tvarkos aprašo 11 punkte išvardyti maisto produktai, draudimas netaikomas tik vaiko (-ų), kuriam (-iems) pateikti gydytojo raštiški nurodymai (Forma Nr. E027-1), maitinimui.

12. Sudarant maisto produktų tiekimo sutartis rekomenduojama pirmenybę teikti tiekiamoms žaliavoms ir maisto produktams:

12.1. atitinkantiems 2018 m. gegužės 30 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2018/848 dėl ekologinės gamybos ir ekologiškų produktų ženklinimo, kuriuo panaikinamas Tarybos reglamentas (EB) Nr. 834/2007, kriterijus;

12.2. atitinkantiems maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė“ kriterijus;

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

12.4. 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.

13. Maisto produktų tiekimo sutartys nesudaromos su į „Nepatikimų maisto tvarkymo subjektų sąrašą“, skelbiamą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos internetinėje svetainėje, įtrauktais maisto produktų tiekėjais.

14. Vaisiai, daržovės, uogos, bulvės gali būti perkami ir iš fizinių asmenų, kurie laikosi Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2003 m. gruodžio 15 d. įsakyme Nr. B1-955 „Dėl Lietuvos Respublikoje išaugintų šviežių vaisių, daržovių, uogų, bulvių atitikties deklaracijos išdavimo reikalavimų patvirtinimo“ nustatytų reikalavimų ir išduoda Lietuvos Respublikoje išaugintų šviežių vaisių, daržovių, uogų, bulvių atitikties deklaraciją, vadovaudamiesi Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2009 m. liepos 10 d. įsakymu Nr. 3D-488 „Dėl Importuojamų, eksportuojamų ir vidaus rinkai tiekiamų šviežių vaisių ir daržovių atitikties prekybos standartams patikros taisyklių patvirtinimo“.

15. Visi vaisiai, uogos, daržovės, bulvės, skirti maistui, turi atitikti kokybės ir saugos reikalavimus, nustatytus Reglamente (EB) Nr. 852/2004 ir Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2008 m. rugsėjo 15 d. įsakyme Nr. V-884 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 54:2017 „Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos“ patvirtinimo“.

16. 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. 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.

17. 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 10-11 punktuose, lopšelio-darželio atsakomybė atneštą maistą laikyti tinkamai ir pateikti reikiamos temperatūros.

18. Maitinimai vaikams gali būti organizuojami išduodant maisto daivinius, 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. Maisto daiviniai gali būti išduodami karantino, ekstremaliosios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu, taip pat, kai vaikui skirtas mokymas namuose.

19. Maisto daivinis 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. Maisto produktai ar patiekalai turi būti supakuoti, kad būtų galima saugiai nešti, vežti ar kitaip transportuoti. Taip pat sudarant maisto daivinį turi būti atsižvelgiama ir į rekomenduojamus ir draudžiamus maisto produktus, nurodytus šio tvarkos aprašo 10-11 punktuose.

20. Darbuotojai, kurių veikla susijusi su maisto produktų tvarkymu, išdavimu ir sandėliavimu, maisto gaminiu, prieš pradėdami dirbti ir vėliau kiekvienais metais turi pasitikrinti sveikatą Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka.

21. Darbuotojai, kurių veikla susijusi su maisto produktų tvarkymu, išdavimu ir sandėliavimu, maisto gaminiu, prieš pradėdami dirbti ir vėliau kas penkeri metai turi išklausti privalomuosius higienos įgūdžių mokymus ir turi turėti teisės aktų nustatyta tvarka, galiojančią sveikatos žinių ir įgūdžių atestavimo pažymėjimą.

22. Periodiškai (mažiausiai vieną kartą per metus), savikontrolės sistemos vykdymo užtikrinimui, turi būti atliekamas vidaus maisto tvarkymo auditas.

III. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

23. Lopšelyje-darželyje maitinimas organizuojamas visiems įstaigą lankantiems vaikams pagal poreikį. Vaikai lopšelyje-darželyje maitinami grupėse, laikantis maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų, ir sudarant sąlygas kiekvienam jų pavalgyti prie švaraus stalo šilto maisto.

24. Lopšelyje-darželyje organizuojamos:

24.1. vaikų maitinimo paslaugos, už kurias Marijampolės savivaldybės tarybos nustatyta užmokestį moka tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai);

24.2. 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.

25. 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 dienomis iki gegužės 31 d. Rudens, Kalėdų, Velykų ir kitokių atostogų metu jis nėra teikiamas.

26. 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 įrašomi į atitinkančios dienos valgiaraštį-reikalavimą (forma Nr. 299).

27. Pritaikytas maitinimas organizuojamas atsižvelgiant į pateiktus tėvų (kitų teisėtų vaiko

atstovų) prašymus ir gydytojo raštiškuose nurodymuose formoje Nr. E027-1 „Mokinio sveikatos pažymėjimas“ ar „Medicininis pažymėjimas“ (LR SAM statistinė apskaitos forma Nr. 046/a) gydytojų nurodytas rekomendacijas dėl pritaikyto maitinimo organizavimo.

28. 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.

29. 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 šio tvarkos aprašo 16-17 punktais, arba, jeigu tokiam vaikui priklauso ir nemokamas maitinimas – gali būti išduodami maisto daaviniai, vadovaujantis šio tvarkos aprašo 18-19 punktais.

30. Jei tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai) atneša maisto į organizuojamas šventes, atneštas maistas turi atitikti tvarkos aprašo 11 punkto reikalavimus.

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

31.1. pieno ir jo produktų vartojimas skatinamas dalyvaujant paramos programoje „Pienas vaikams“. Pagal šią programą nuo 2012 metų pieno gaminiai lopšelyje-darželyje dalijami pagal programoje nustatytas normas;

31.2. „Vaisių vartojimo skatinimas mokykloje“. Vaisiai ir daržovės įstaigoje dalijami pagal programoje nustatytas normas.

32. 1-7 metų amžiaus vaikams maitinimas organizuojamas ne rečiau kaip kas 3,5 valandas. Vaikai valgo pusryčius, pietus ir vakarienę.

33. Kiekvienais mokslo metais lopšelio-darželio maitinimo organizatorius, atsižvelgdamas į grupių dienos ritmą, parengia maisto atsiėmimo grafikus. Maitinimo grafikas sudaromas tokiaame laiko intervale:

33.1. pusryčiai – nuo 8.30 val. iki 8.41 val.;

33.2. pietūs – nuo 12.00 val. iki 12.22 val.;

33.3. vakarienė – nuo 15.30 val. iki 15.41 val.

34. Maisto atsiėmimo grafikai yra pakabinami stende prie maisto atsiėmimo langelio.

35. Maisto patiekimas lopšelyje-darželyje turi atitikti šio tvarkos aprašo Maisto produktų ir patiekalų vaikams maitinti patiekimą (5 priedas).

36. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

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

36.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas ir įvairus;

36.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams.

Maisto pervirimas, perkepimas, prideginimas draudžiamas;

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

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

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

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

36.8. daržovės (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras turi sudaryti ne mažiau kaip 1/3 patiekalo svorio. Jei vaikai maitinimų metu turi galimybę patys įsidėti maisto (švediško stalo metus), šio papunkčio nuostatos netaikomos;

36.9. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus, garnyrus, ir atsižvelgiant į šio tvarkos aprašo Vaikams maitinti tiekiamų maisto produktų ir patiekalų dažnumo (6 priedo) reikalavimus. Šio papunkčio nuostatos netaikomos pritaikyto maitinimo valgiaraščiams;

36.10. karštas pietų patiekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštinės daržovės, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Karštame pietų patiekale iš augalinės kilmės maisto produktų gali būti tik daug baltymų ar angliavandenių turinčių produktų. Su karštu pietų patiekalu turi būti patiekiamos daržovės (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras;

- 36.11. valgymo metu ant stalų neturi būti padėta druskos, cukraus, pipirų, garstyčių;
- 36.12. pienas ir kiti gėrimai vaikams neteikiami šalti, rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip 15°C;
- 36.13. rekomenduojama, atsižvelgiant į sezoniškumą, keisti patiekalus ar jų žaliavas šviežiais (pvz., raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriubą į šaltibarščius ir pan.);
- 36.14. maistas turi būti patiekiamas estetiškai;
- 36.15. patiekalų gamyboje naudojamoje valgomojoje druskoje turi būti 20–40 mg/kg jodo.
37. Lopšelio-darželio grupėse vaikai gali nemokamai atsigerti kambario temperatūros geriamojo vandens, pilstomo iš geriamajam vandeniui skirtų švarių indų ar talpų, net jei jie nemaitinami. Vaikai gali gauti ir karšto virinto geriamojo vandens. Vandeniui atsigerti turi būti naudojami švarūs puodukai (po kiekvieno panaudojimo, mokytojo padėjėjas turi išplauti puoduką).
38. Vaikai maitinami pagal 15 dienų perspektyvinius valgiaraščius, parengtus maitinimo organizatoriaus ir patvirtintus lopšelio-darželio direktoriaus.
39. Perspektyviniai valgiaraščiai sudaromi atsižvelgiant į:
- 39.1. vaikų amžių. Sudaromi atskiri perspektyviniai valgiaraščiai 1–3 ir 4–7 metų vaikams, jei lopšelyje-darželyje sudaromos mišraus amžiaus grupės, valgiaraščiai gali būti sudaromi vadovaujantis tik 4–7 metų vaikams;
- 39.2. rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normos pagal maitinimų skaičių. Pusryčiams vaikas turi gauti 20–25 proc., pietums – 30–35 proc., vakarienei – 20–25 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo. Valgiaraščių energinė ir maistinė vertė nuo rekomenduojamų paros normų gali nukrypti ne daugiau nei 5 proc. Rekomenduojamos paros energijos ir maistinių medžiagų normos nustatytos LR SAM 1999 m. lapkričio 25 d. įsakymu Nr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“;
- 39.3. 80 proc. vaikams patiekiamų patiekalų turi būti tausojantys patiekalai;
- 39.4. patiekalų receptūrų pavyzdžius, pateiktus interneto svetainėje adresu www.smlpc.lt/lt/mityba_ir_fizinis_aktyvumas/rekomenduojami_perspektyviniai_valgiaraščiai arba <http://sam.lrv.lt/lt/veiklos-sritys/visuomenes-sveikatos-prieziura/mityba-ir-fizinis-aktyvumas-2/valgiarasciai-ir-technologines-korteles-ugdymo-bei-gydymo-istaigoms>, ir savarankiškai, vadovaujantis šio tvarkos aprašo reikalavimais. Patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose turi būti nurodyti naudojami maisto produktai, jų sudėtis, bruto ir neto kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.), energinė (kcal) ir maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai) vertė (g) ir trukmė.
40. Perspektyviniai valgiaraščiai pildomi pagal šio tvarkos aprašo 7 priede pateiktą formą ir laikantis šių taisyklių:
- 40.1. tituliniame lape nurodomas lopšelio-darželio pavadinimas, adresas, darbo laikas ir maitinamų vaikų amžius;
- 40.2. visi lapai sunumeruojami (išskyrus titulinį) ir patvirtinami lopšelio-darželio direktoriaus parašu ir spaudu;
- 40.3. nurodomos savaitės ir savaitės dienos, darbo laikas, kiekvieno vaikų maitinimo laikas;
- 40.4. nurodomi teisingi patiekalų ar maisto produktų pavadinimai, receptūros numeriai, išėigos (g), maistinė (g) ir energinė (kcal) vertės;
- 40.5. be braukymų ar taisymų.
41. Valgiaraštyje nurodyti ir faktiškai patiekiami maisto produktai ar patiekalai gali skirtis, jei atliekami nereikšmingi vienkartiniai keitimai: vienas maisto produktas ar patiekalas pakeičiamas tos pačios maisto produktų grupės kitu maisto produktu ar patiekalu, kai maistinė vertė nepablogėja, o energinė vertė pasikeičia ne daugiau kaip 10 proc. Jei valgiaraštyje tie patys nereikšmingi vienkartiniai keitimai kartojasi, valgiaraštis keičiamas ir tvirtinamas iš naujo.
42. Maisto produktai, gaunami pagal dalyvavimą Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programoje, į valgiaraščius neįtraukiami.
43. Tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai):
- 43.1. pateikdami prašymą lopšelio-darželio direktoriui turi teisę pasirinkti maitinimų rūšis. Tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai) gali atsisakyti pusryčių arba vakarienės, ir pusryčių, ir vakarienės;
- 43.2. apie planuojamus kito mėnesio maitinimų pakeitimus tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai)

privalo informuoti iki einamo mėnesio priešpaskutinės darbo dienos;

43.3. jeigu vaikas nevalgo vakarienės, jį privalo pasiimti iki tol, kol grupės vaikai pradės vakarieniauti;

43.4. vaikams, nevalgantiems pusryčių arba vakarienės, neleidžiama atsinešti iš namų užkandžių ir gėrimų.

44. Maitinimo organizatorius:

44.1. parengia perspektyvinius valgiaraščius;

44.2. parengia kiekvienos savaitės valgiaraščius į grupes ir virtuvę (nurodant patiekalų pavadinimus);

44.3. rašo dienos valgiaraštį-reikalavimą, atsižvelgiant į perspektyvinį valgiaraštį. Dienos valgiaraštyje-reikalavime nurodo gaminamų patiekalų pavadinimus ir produktų kiekius (g);

44.4. sekančios dienos valgiaraštį-reikalavimą rašo iš vakaro ir teikia lopšelio-darželio direktoriui pasirašyti;

44.5. konkrečios dienos valgiaraštį-reikalavimą pradeda skaičiuoti tada, kai kiekvieną rytą 9.30 val. surenka informaciją, apie lankančių vaikų ir pasirenkamų maitinimų skaičių. Surinktus duomenis surašo Dienyne;

44.6. apskaičiuoja kiek vaikų valgys ir duomenis pateikia virėjui;

44.7. atsižvelgdamas į dienos valgiaraštį-reikalavimą, užsako reikalingus maisto produktus numatytiems patiekalams gaminti.

44.8. priima iš tiekėjų tik kokybiškus, realizacijos laiką atitinkančius produktus ir juos sandėliuoja griežtai vykdydamas higienos normos reikalavimus;

44.9. registruoja maisto sąskaitas-faktūras, jose prie produktų pavadinimų užrašo kodus, pateikia jas lopšelio-darželio direktoriui pasirašyti, ir pasirašytas sąskaitas-faktūras pateikia buhalteriiui;

44.10. produktus iš sandėlio išduoda virėjams tik pagal dienos valgiaraštį-reikalavimą. Iš vakaro išduoda produktus sekančios dienos maitinimui, o po pusryčių, žinant dienos vaikų skaičių, dar papildomai susiderina produktų kiekį tai dienai;

44.11. kasdien vykdo tikslią maisto produktų gavimo ir išlaidų registraciją programoje „Sandėlis“;

44.12. maisto produktus nurašo kiekvieną dieną pagal tos dienos valgiaraštį-reikalavimą;

44.13. kas 10 dienų derina maisto produktų likučius su buhalteriu;

44.14. kontroliuoja maisto produktų kokybę, jų laikymo sąlygas, realizacijos terminus, maisto gamybos procesą virtuvėje;

44.15. vykdo maisto paėmimo ir maitinimo organizavimo grupėse priežiūrą. Stebi ir analizuoja maitinimo procesą grupėje, stalų serviravimą, patiekalų patiekimą vaikui, maisto dalinimą vaikui pagal normą.

45. Virėjas yra materialiai atsakingas asmuo, kuris:

45.1. pagal iš vakaro sudarytą valgiaraštį-reikalavimą analizuoja sekančios dienos patiekalų receptūras ir gamybos technologijos aprašymus;

45.2. pusryčius ruošia pagal vakarykštės dienos vaikų skaičių;

45.3. priima maisto produktus iš maitinimo organizatoriaus einamai dienai pagal iš vakaro sudarytą valgiaraštį-reikalavimą. Priėmus produktus ir juos patikrinus (pagal svorį) pasirašo valgiaraštyje-reikalavime nurodytoje vietoje;

45.4. atlieka kontrolinius svėrimus;

45.5. atsako už tikslų maisto atidavimą pagal normą. Pasveria porciją vienam vaikui ir apskaičiavus išduoda į grupes atitinkamai pagal grupėse esančių vaikų skaičių;

45.6. maistą į grupes atiduoda tik pagal nustatytą maisto atsiėmimo grafiką;

45.7. matuoja ir fiksuoja patiekalų šiluminio apdorojimo temperatūrą.

46. Buhalteris maisto sąskaitas-faktūras užpajamuoja ir vykdo jų apskaitą buhalterinės apskaitos programos pagalba pagal prekės kodą, pavadinimą, kiekį ir vertę.

47. Vaikų maitinimo procesą grupėje organizuoja ir už jį atsako grupės mokytojas:

47.1. kiekvieną dieną veda vaikų lankomumo apskaitą, kurioje nurodo bendrą lankančių vaikų skaičių ir pasirenkamų vaikų maitinimo skaičių. Grupės dienos lankomumo duomenis užrašo į grupės dienyną, kurio formos patvirtintos Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2016 m. birželio 27 d. įsakymu Nr.

V- 604 „Dėl dienynų formų patvirtinimo“;

47.2. rūpinasi maisto paskirstymu kiekvienam vaikui pagal normą bei maisto pateikimu.

48. Mokytojo padėjėjas:

48.1. parneša į grupę iš virtuvės išduodamus patiekalus pagal savo grupės maisto atsiėmimo grafiką;

48.2. padeda mokytojui paservuoti maistą;

48.3. po kiekvieno vaikų maitinimo, sutvarko patalpas, suplauna indus ir išneša atliekas iš grupės patalpų.

49. Lopšelio-darželio taryba turi teisę patikrinti virtuvę, maisto sandėlį ir patiekalų gamybos procesą.

50. Visuomenės sveikatos specialistas, vykdamas sveikatos priežiūrą mokykloje:

50.1. vertina vaikų maitinimo organizavimo atitiktį Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo, nustatyto Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 „Dėl Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“, reikalavimams pagal Marijampolės savivaldybės visuomenės sveikatos biuro nustatytą tvarką. Vertinimai atliekami ne rečiau kaip kartą per dvi savaites ir jų duomenys įrašomi į Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalą (1 priedas). Apie nustatytus neatitikimus ir rekomendacijas juos pašalinti nedelsdamas raštu informuoja lopšelio-darželio direktorių;

50.2. teikia konsultacijas vaikų maitinimo klausimais lopšelio-darželio darbuotojams;

50.3. vykdo sveikos mitybos skatinimo renginius.

51. Lopšelio-darželio grupėse matomoje vietoje turi būti skelbiama:

51.1. einamosios dienos valgiaraščiai (nurodant visus faktiškai patiekiamus maisto produktus, patiekalus, gėrimus ir užkandžius) – vaikų priėmimo-nusirengimo patalpoje;

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

51.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris (skambinti maitinimo organizavimo klausimais) – vaikų priėmimo-nusirengimo patalpoje;

51.4. juridinių ar fizinių asmenų, teikiančių maisto produktų tiekimo paslaugas, sąrašas – vaikų priėmimo-nusirengimo patalpoje;

51.5. vaikų maitinimui draudžiami naudoti maisto produktai, nustatyti šio tvarkos aprašo 11 punkte – vaikų priėmimo-nusirengimo patalpoje.

52. Lopšelio-darželio interneto svetainėje turi būti skelbiama:

52.1. Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas, patvirtintas Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 „Dėl Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“;

52.2. juridinių ar fizinių asmenų, teikiančių maisto produktų tiekimo paslaugas, sąrašas;

52.3. valgiaraščiai;

52.4. karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu informacija apie vaikų maitinimo organizavimo sąlygas, jei jos keičiamos.

IV. MOKESTIS UŽ MAITINIMO PASLAUGAS

53. Išlaidos vaikų mitybai padengti yra apskaičiuojamos vadovaujantis Marijampolės savivaldybės tarybos 2013 m. lapkričio 25 d. sprendimu Nr. 1-410 „Dėl mokesčio už vaikų išlaikymą Marijampolės savivaldybės švietimo įstaigose, įgyvendinančiose ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, nustatymo ir mokėjimo tvarka“ ir vėlesniais jos pakeitimais.

54. Maitinimo kainos:

54.1. lopšelio grupės vaiko maitinimas visą dieną – 2,50 Eur.

54.2. darželio grupės vaiko maitinimas visą dieną – 2,80 Eur.

54.3. lopšelio grupės vaiko maitinimas be pusryčių – 1,87 Eur.

54.4. darželio grupės vaiko maitinimas be pusryčių – 2,10 Eur.

54.5. lopšelio grupės vaiko maitinimas be vakarienės – 1,63 Eur.

54.6. darželio grupės vaiko maitinimas be vakarienės – 1,82 Eur.

55. Mokestis yra mokamas už kiekvieną lankyta arba nelankyta ir nepateisinta dieną. Mokėjimo dydis priklauso nuo tėvų (kitų teisėtų vaiko atstovų) pasirinkto dienos maitinimų skaičiaus ir maitinimo rūšių.

V. MAISTO BLOKO PATALPŲ IR ĮRANGOS PRIEŽIŪRA

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

57. Visos maisto bloko patalpos valomos ir dezinfekuojamos pagal valymo ir dezinfekavimo darbų planą. Valymo, plovimo ir dezinfekavimo darbai registruojami žurnale.

58. Indai ir įrankiai turi būti plaunami naudojant tik indų plovimui skirtas priemones. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, ištrupėjusius, įskilusius, apdaužytus kraštais indus, aliumininius įrankius ir indus bei vienkartinius įrankius.

59. Šviestuvai turi būti valomi pagal reikmes, bet ne rečiau kaip du kartus per metus.

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

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

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

63. Maisto bloko patalpos turi atitikti higienos ir sanitarijos normų reikalavimus, turėti atskirą įėjimą.

VI. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

64. Marijampolės vaikų lopšelyje-darželyje už vaikų maitinimo organizavimą, produktų priėmimą, išdavimą, realizacijos terminus, dokumentus, už sutarčių vykdymo kontrolę atsako maitinimo organizatorius.

65. Vaikų maitinimą lopšelyje-darželyje koordinuoja direktorius.

66. Įstaigos direktorius teikia tvarkos aprašą svarstyti lopšelio-darželio taryboje, tarybai pritarus, tvarkos aprašą patvirtina įstaigos direktorius.

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo
2 priedas**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. |

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo
3 priedas

**VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMŲ MAISTO PRODUKTŲ KOKYBĖS
REIKALAVIMAI**

1. Švieži vaisiai ir daržovės turi atitikti tiekiamų rinkai šviežių vaisių ir daržovių prekybos standartus, nustatytus 2011 m. birželio 7 d. Komisijos įgyvendinimo reglamente (ES) Nr. 543/2011, kuriuo nustatomos išsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 1234/2007 taikymo vaisių bei daržovių ir perdirbtų vaisių bei daržovių sektoriuose taisyklės (OL 2011 L 157, p. 1).

2. Bulvės turi atitikti maistinių bulvių I ar II klasės kokybės reikalavimus, nustatytus Maistinių bulvių kokybės reikalavimuose, patvirtintuose Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2002 m. gegužės 23 d. įsakymu Nr. 193 „Dėl Maistinių bulvių kokybės reikalavimų patvirtinimo“.

3. Mėsos gaminiai turi atitikti Mėsos gaminių techninio reglamento, patvirtinto Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78 „Dėl Mėsos gaminių techninio reglamento patvirtinimo ir žemės ūkio ministro 2003 m. gruodžio 29 d. įsakymo Nr. 3D-560 pripažinimo netekusiu galios“, nustatytus aukščiausios rūšies mėsos gaminių kokybės reikalavimus.

4. Alyvuogių aliejus turi atitikti 2012 m. sausio 13 d. Komisijos įgyvendinimo reglamente (ES) Nr. 29/2012 dėl prekybos alyvuogių aliejumi standartų (OL 2012 L 12, p.14) nustatytus standartus.

5. Žuvininkystės produktai turi atitikti sveikumo standartus, išdėstytus 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 853/2004, nustatančiame konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 3 skyrius, 45 tomas, p. 14), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2012 m. sausio 11 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 16/2012 (OL 2012 L 8, p. 29).

6. Rauginti pieno gaminiai turi atitikti Raugintų pieno gaminių kokybės reikalavimus, patvirtintus Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2005 m. liepos 8 d. įsakymu Nr. 3D-335 „Dėl Raugintų pieno gaminių kokybės reikalavimų patvirtinimo bei kai kurių žemės ūkio ministro įsakymų pripažinimo netekusiais galios“.

7. Varškė ir varškės gaminiai turi atitikti Varškės ir varškės gaminių kokybės reikalavimus, patvirtintus Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2002 m. gruodžio 11 d. įsakymu Nr. 488 „Dėl Varškės ir varškės gaminių kokybės reikalavimų patvirtinimo“.

8. Sūriai turi atitikti Sūrių kokybės reikalavimų apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2008 m. birželio 13 d. įsakymu Nr. 3D-335 „Dėl Sūrių kokybės reikalavimų aprašo patvirtinimo ir kai kurių žemės ūkio ministro įsakymų, susijusių su privalomaisiais kokybės reikalavimais, pakeitimo“, nustatytus reikalavimus.

9. Lydyti sūriai turi atitikti lydytų sūrių kokybės reikalavimus, išdėstytus Lydytų sūrių techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 1999 m. gegužės 20 d. įsakymu Nr. 210 „Dėl privalomųjų kokybės reikalavimų patvirtinimo“.

10. Duonos ir pyrago kepiniai turi atitikti Duonos ir pyrago kepiinių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2014 m. spalio 28 d. įsakymu Nr. 3D-794 „Dėl Duonos ir pyrago kepiinių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento ir miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“, nustatytus reikalavimus.

11. Miltinės konditerijos gaminiai turi atitikti Miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2014 m. spalio 28 d. įsakymu Nr. 3D-794 „Dėl Duonos ir pyrago kepiinių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento ir miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“, nustatytus reikalavimus.

12. Miltai ir kruopos turi atitikti kokybės reikalavimus, nustatytus Maistui skirtų grūdų produktų techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2019 m. rugsėjo 11 d. įsakymu Nr. 3D-511 „Dėl Maistui skirtų grūdų techninio reglamento ir Maistui skirtų grūdų produktų techninio reglamento patvirtinimo“.

13. Grietinė ir grietinėlė turi atitikti kokybės reikalavimus, nustatytus Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2005 m. balandžio 18 d. įsakymu Nr. 3D-225 „Dėl Grietinėlės ir jos gaminių kokybės reikalavimų patvirtinimo“.

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo
4 priedas

**LEIDŽIAMAS CUKRŲ, DRUSKOS IR PRIVALOMAS SKAIDULINIŲ MEDŽIAGŲ
KIEKIS VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMUOSE MAISTO PRODUKTUOSE¹ 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 | 2022–2023 mokslo metais 6 g/100g (ml) 2023–2024 ir vėlesniais mokslo metais 5 g/100 g (ml) | 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, duonos ir pyrago gaminiai | 5 | 1 | 5 |
| 4.3. | Smulkieji pyrago gaminiai ir miltinės konditerijos gaminiai | 16 | 1 | - |
| 4.4. | Pusryčių dribsniai ir javainiai | 16 | 1 | 6 |
| 4.5. | Ekstruduoti ar pūsti pyrago gaminiai (javinukai, duoniukai, trapučiai ir pan.) | 16 | 1 | - |
| 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 pagaminti gėrimai | 5 | - | - |
| 9. | Kiti maisto produktai, nenurodyti 1–8 punktuose, išskyrus vaisius | 5 | 1 | - |

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

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo
5 priedas

MAISTO PRODUKTŲ IR PATIEKALŲ VAIKAMS MAITINTI PATIEKIMAS

| Maisto produktų grupės | Maisto produktų patiekimas ¹ |
|-------------------------------------|--|
| 1. Daržovės | <p>1.1. Pirmenybė teikiama šviežioms, sezoninėms daržovėms.</p> <p>1.2. Tiekiamos kuo įvairesnės daržovės.</p> <p>1.3. Šviežių daržovių salotos tiekiamos su aliejaus ar nesaldinto jogurto padažu.</p> <p>1.4. Termiškai apdorotos daržovės (šviežios arba šaldytos) tiekiamos kaip garnyras, sriuba, apkepas ir t. t.).</p> <p>1.5. Per dieną vieną daržovių porciją galima pakeisti 100–200 ml daržovių sulčių.</p> <p>1.6. Vaikams patiekiamos taip, kad galėtų sukramtyti.</p> |
| 2. Vaisiai, uogos | <p>2.1. Pirmenybė teikiama šviežiams, sezoniniams vaisiams ir uogoms.</p> <p>2.2. Per savaitę vieną vaisių porciją galima pakeisti 100–200 ml vaisių sulčių.</p> <p>2.3. Vaikams patiekiami taip, kad galėtų sukramtyti.</p> <p>2.4. Ikimokyklinio amžiaus vaikams vaisiai ar uogos netiekiami su kauliukais, kuriuos vaikai galėtų nuryti.</p> |
| 3. Bulvės | <p>3.1. Jei bulvių patiekalai tiekiami su padažais, jie turi būti neriebesni nei 30 proc.</p> |
| 4. Grūdiniai produktai | <p>4.1. Pirmenybė teikiama viso grūdo arba iš dalies viso grūdo produktams.</p> <p>4.2. Tiekiamos kuo įvairesnės kruopos ar kruopų dribsniai (avižių, grikių, ryžių, kvietinės, miežinės, perlinės, kukurūzų, sorų ir kt.).</p> <p>4.3. Pirmenybė teikiama ruginei duonai (ne mažiau kaip 30 proc. sausos produkto masės sudaro rugiai).</p> <p>4.4. Apkepų, blynų, bandelių tešlai aukščiausios rūšies miltus rekomenduojama maišyti su viso grūdo miltais, sėlenomis.</p> <p>4.5. Makaronai: pirmenybė teikiama pagamintiems iš kietųjų kviečių miltų arba viso grūdo miltų.</p> |
| 5. Mėsa ir mėsos gaminiai | <p>5.1. Pirmenybė teikiama šviežiai, atvėsintai mėsa: paukštienai, triušienai, veršienai, jautienai, kiaulienai, avienai.</p> <p>5.2. Tiekiamas liesa mėsa.</p> <p>5.3. Paukštiena patiekalų gamybai naudojama be odos.</p> <p>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.</p> <p>5.5. Mėsa patiekiamas taip, kad galėtų sukramtyti.</p> |
| 6. Žuvis | <p>6.1. Pakaitomis tiekiamas riebi ir liesa jūrinė arba gėlo vandens žuvis.</p> <p>6.2. Jei yra rizika, kad žuvyje liks smulkių ašakų, ji patiekiamas malta.</p> |
| 7. Kiaušiniai | <p>7.1. Kiaušiniai patiekiami virti arba patiekaluose.</p> |
| 8. Pienas ir pieno produktai | <p>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.</p> <p>8.2. Vartoti tiekiamas ne didesnio nei 2,5 proc. riebumo pasterizuotas pienas.</p> <p>8.3. Rauginami pieno produktai tiekiami po rauginimo termiškai neapdoroti.</p> <p>8.4. Varškė tiekiamas šviežia arba patiekaluose.</p> |
| 9. Ankštiniai ir ankštinės daržovės | <p>9.1. Ikimokyklinio amžiaus vaikams pirmenybė teikiama tiekiant trintus ankštinius ar ankštines daržoves.</p> |
| 10. Aliejus ir riebalai | <p>10.1. Šaltųjų patiekalų gaminimui ir pagamintų patiekalų paskaninimui naudojamas šalto spaudimo nerafinuotas aliejus (rapsų, alyvuogių, linų sėmenų ir kt.).</p> <p>10.2. Kepimui naudojamas kepti tinkantis aliejus.</p> |

| | |
|---|---|
| | 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. |

¹ Maisto produktai ir patiekalai turi atitikti lopšelio-darželio Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo 2–4 prieduose nustatytus kokybės reikalavimus.

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo
6 priedas

**VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMŲ MAISTO PRODUKTŲ IR PATIEKALŲ
DAŽNUMAS¹**

| Maisto produktai ir patiekalai ² | Visos paros maitinimas | Trys maitinimai per dieną | Vienas arba du maitinimai per dieną |
|--|---------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Patiekalai iš raudonos mėsos | Ne daugiau kaip 2 kartus/sav. | Ne daugiau kaip 2 kartus/sav. | Ne daugiau kaip 2 kartus/sav. |
| 2. Patiekalai iš baltos mėsos | Ne daugiau kaip 3 kartus/sav. | Ne daugiau kaip 3 kartus/sav. | Ne daugiau kaip 2 kartus/sav. |
| 3. Termiškai apdoroti mėsos gaminiai | Ne daugiau kaip 2 kartus/sav. | Ne daugiau kaip 1 kartas/sav. | Ne daugiau kaip 1 kartas/sav. |
| 4. Termiškai neapdoroti mėsos gaminiai | Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav. | Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav. | Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav. |
| 5. Žuvis ir žuvies patiekalai | Ne mažiau kaip 1 kartas/sav. | Ne mažiau kaip 1 kartas/sav. | Ne mažiau kaip 1 kartas/sav. |
| 6. Subproduktai ir jų patiekalai (kepenys, liežuvis) | Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav. | Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav. | Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav. |
| 7. Pieno produktai ar jų patiekalai | Ne mažiau kaip 1 kartas/d. | Ne mažiau kaip 1 kartas/d. | Ne mažiau kaip 2 kartus/sav. |
| 8. Ankštiniai, ankštinės daržovės ir jų patiekalai | Ne mažiau kaip 2 kartus/sav. | Ne mažiau kaip 2 kartus/sav. | Ne mažiau kaip 1 kartas/sav. |
| 9. Kruopos, javų dribsniai (išskyrus šlifuosius ryžius) ir jų patiekalai | Ne mažiau kaip 7 kartus/sav. | Ne mažiau kaip 5 kartus/sav. | Ne mažiau kaip 3 kartus/sav. |
| 10. Šlifuoti ryžiai (išskyrus plikytus ryžius) ir jų patiekalai | Ne daugiau kaip 2 kartus/sav. | Ne daugiau kaip 2 kartus/sav. | Ne daugiau kaip 1 kartas/sav. |
| 11. Pusryčių dribsniai | Ne daugiau kaip 3 kartus/sav. | Ne daugiau kaip 2 kartus/sav. | Ne daugiau kaip 1 kartas/sav. |
| 12. Makaronai ir jų patiekalai | Ne daugiau kaip 2 kartus/sav. | Ne daugiau kaip 2 kartus/sav. | Ne daugiau kaip 2 kartus/sav. |
| 13. Virtos ar keptos bulvės (su daug baltymų turinčiais produktais) | Ne daugiau kaip 3 kartus/sav. | Ne daugiau kaip 3 kartus/sav. | Ne daugiau kaip 2 kartus/sav. |
| 14. Virtų bulvių patiekalai | Ne daugiau kaip 1 kartas/sav. | Ne daugiau kaip 1 kartas/sav. | Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav. |
| 15. Tarkuotų bulvių patiekalai | Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav. | Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav. | Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav. |
| 16. Daržovės | Ne mažiau kaip 3 rūšys/d. | Ne mažiau kaip 3 rūšys/d. | Ne mažiau kaip 2 rūšys/d. |
| 17. Vaisiai | Ne mažiau kaip 1 rūšis/d. | Ne mažiau kaip 1 rūšis/d. | Ne mažiau kaip 1 rūšis/d. |

| | | | |
|--|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| 18. Vaisių sultys arba daržovių-vaisių sultys | Ne daugiau kaip 2 kartus/sav. | Ne daugiau kaip 2 kartus/sav. | Ne daugiau kaip 1 kartas/sav. |
| 19. Daržovių sultys | Ne daugiau kaip 3 kartus/sav. | Ne daugiau kaip 2 kartus/sav. | Ne daugiau kaip 2 kartus/sav. |
| 20. Gėrimai su pridėtinu cukrumi | Ne daugiau kaip 2 kartus/sav. | Ne daugiau kaip 2 kartus/sav. | Ne daugiau kaip 1 kartas/sav. |
| 21. Desertai (ne mažiau kaip 50 proc. vaisių) | Ne daugiau kaip 4 kartus/sav. | Ne daugiau kaip 3 kartus/sav. | Ne daugiau kaip 3 kartus/sav. |
| 22. Desertai viso grūdo ar (ir) pieno produktų pagrindu) | Ne daugiau kaip 3 kartus/sav. | Ne daugiau kaip 2 kartus/sav. | Ne daugiau kaip 2 kartus/sav. |

¹ Sudarant specializuoto sporto ugdymo mokyklų ir vaikų iki 1 metų amžiaus valgiaraščius maisto produktų ir patiekalų patiekimo dažnumo reikalavimai netaikomi. Sudarant pritaikyto maitinimo valgiaraščius maisto produktų ir patiekalų patiekimo dažnumo reikalavimai taikomi, jei neprieštaruoja gydytojo raštiškiems nurodymams, pateiktiems Formoje Nr. E027-1. Gyvūninių maisto produktų ir patiekalų patiekimo dažnumo reikalavimai netaikomi sudarant vegetarinio maitinimo valgiaraščius.

² Patiekalai, kurių sudėtyje yra kelių grupių maisto produktų, priklauso tai grupei, kurios maisto produktų dalis pagamintame patiekale yra didžiausia (pvz.: plovos su vištiena (ryžiai 100 g, vištiena 70 g, morkos 20 g ir kiti maisto produktai, kurių kiekis mažesnis nei 20 g) priklauso „Šlifuočių ryžių ir jų patiekalų“ grupei.

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo
7 priedas

(Valgiaraščio formos pavyzdys)

(ikimokyklinio, priešmokyklinio ar bendrojo ugdymo programos vykdančios įstaigos ar vaikų stacionarios socialinių paslaugų įstaigos ar vaikų poilsio stovyklos (teikiančios apgyvendinimo paslaugas) pavadinimas, adresas)

DIENŲ VALGIARAŠTIS
(nurodyti dienų skaičių)

(nurodyti vaikų amžiaus grupę)

Įstaigos darbo laikas
Nuo __ iki __ val.

1 savaitė
Pirmadienis

Maitinimas val.

| Patiekalo pavadinimas | Rp. Nr. | Išeiğa | Patiekalo maistinė vertė, g | | | Energinė vertė, kcal |
|-----------------------|---------|--------|-----------------------------|-------------|--------------------|----------------------|
| | | | baltymai, g | riebalai, g | angliavandeniai, g | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| Iš viso: | | | 0 | 0 | 0 | 0 |

Maitinimas val.

| Patiekalo pavadinimas | Rp. Nr. | Išeiğa | Patiekalo maistinė vertė, g* | | | Energinė vertė, kcal* |
|-----------------------|---------|--------|------------------------------|-------------|--------------------|-----------------------|
| | | | baltymai, g | riebalai, g | angliavandeniai, g | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| Iš viso: | | | 0 | 0 | 0 | 0 |

Maitinimas val.

| Patiekalo pavadinimas | Rp. Nr. | Išeiğa | Patiekalo maistinė vertė, g | | | Energinė vertė, kcal |
|-----------------------|---------|--------|-----------------------------|-------------|--------------------|----------------------|
| | | | baltymai, g | riebalai, g | angliavandeniai, g | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| Iš viso: | | | 0 | 0 | 0 | 0 |

Maitinimas val.

| Patiekalo pavadinimas | Rp. Nr. | Išeiğa | Patiekalo maistinė vertė, g | | | Energinė vertė, kcal |
|---------------------------|---------|--------|-----------------------------|-------------|--------------------|----------------------|
| | | | baltymai, g | riebalai, g | angliavandeniai, g | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| Iš viso: | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Iš viso (dienos davinio): | | | 0 | 0 | 0 | 0 |

* – neprivaloma nurodyti bendrojo ugdymo programas vykdančioms įstaigoms, organizuojančioms tik pietus.

| DETALŪS METADUOMENYS | |
|---|---|
| Dokumento sudarytojas (-ai) | Vaidutė Krutulienė |
| Dokumento pavadinimas (antraštė) | Dėl Marijampolė vaikų lopšelio-darželio „Šypsenėlė“ vaikų atnaujinto maitinimo organizavimo aprašo tvirtinimo |
| Dokumento registracijos data ir numeris | 2022-09-23 Nr. V-158 (1.5. E) |
| Adresatas | - |
| Pasirašymo, tvirtinimo, vizavimo paskirties parašą (-us) sukūrusio (-ių) asmens (-ų) pareigos, vardas (-ai), pavardė (-ės), data | Pasirašymas: Marijampolės vaikų lopšelis-darželis "Šypsenėlė"-Direktorius Aldona Stagniūnienė 2022-09-23 |
| Pagrindinio dokumento priedų ir priedamų dokumentų failų skaičius | 0 |
| Papildomi metaduomenys | Dokumentas suformuotas DVS „Kontora“. |
