

PATVIRTINTA

Kauno lopšelio-darželio „Vėrinėlis“
direktoriaus 2023 m. rugpjūčio 24 d.
įsakymu Nr. V-90

KAUNO LOPŠELIO-DARŽELIO „VĖRINĖLIS“ VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Vaikų maitinimo organizavimo Kauno lopšelyje-darželyje „Vėrinėlis“ (toliau – Įstaiga) tvarkos aprašas (toliau – Aprašas) reglamentuoja vaikų, ugdomų įstaigoje, maitinimo organizavimą, vykdymą ir priežiūrą bei stebėseną įstaigos darbo metu.

2. Aprašo tikslas – nustatyti vaikų, ugdomų pagal ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, maitinimo organizavimo dalyvių funkcijas ir užtikrinti sąlygas sveikatai palankiai vaikų mitybai, užtikrinti geriausią maisto saugą ir kokybę, ugdyti sveikos mitybos įgūdžius.

3. Vaikų maitinimas organizuojamas vadovaujantis patvirtintais galiojančiais Lietuvos Respublikos įstatymais, Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimais, Lietuvos higienos normomis, Europos sąjungos reglamentais, Kauno miesto savivaldybės tarybos, Kauno miesto savivaldybės visuomenės sveikatos biuro sprendimais ir kitais teisės aktais bei šiuo Aprašu, reglamentuojančiu maitinimo organizavimą Kauno lopšelyje-darželyje „Vėrinėlis“.

II. SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽIMAI

4. Apraše vartojamos sąvokos:

4.1. **Biuras** – Kauno miesto savivaldybės visuomenės sveikatos biuras, organizuojantis ir teikiantis visuomenės sveikatos priežiūros paslaugas fiziniams ir juridiniams asmenims.

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

4.3. **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.

4.4. **Maitinimo organizavimo specialistas** – Biuro Maitinimo organizavimo skyriaus specialistas, vykdamas maitinimo organizavimo priežiūrą Įstaigoje.

4.5. **Nereikšmingas vienkartinis keitimas** – valgiaraščio pakeitimas, kai 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 dešimt procentų. Jei valgiaraštyje tie patys nereikšmingi vienkartiniai keitimai kartojasi, valgiaraštis turi būti pakeistas ir patvirtintas iš naujo.

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

4.7. **Perspektyvinis valgiaraštis** – ne mažiau kaip 15 darbo dienų sudarytas ir įstaigos direktoriaus (toliau – įstaiga) patvirtintas valgiaraštis.

4.8. **Preliminarusis valgiaraštis-reikalavimas** – kitai darbo dienai parengtas valgiaraštis vadovaujantis perspektyviniu valgiaraščiu pagal einamosios dienos valgančiųjų skaičių, nepatvirtintas Įstaigos direktoriaus.

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

4.10. **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.

4.11. **Šiltas maistas** – maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip +63 °C temperatūroje.

4.12. **Tausojantis patiekalas** – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekcinėje krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai. valgiaraštis – rengiamas ne mažiau 15 (penkiolikos) dienų numatomų patiekti vartoti maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

4.13. **Vaiko atstovai pagal įstatymą** – vaiko tėvai, vaiką įvaikinus, – tėviai, nustačius globą ar rūpybą, – globėjai ar rūpintojai, įstatymų nustatytais atvejais – valstybinė Vaiko teisių apsaugos institucija.

4.14. **Valgiaraštis – reikalavimas** – valgiaraštis, parengtas vadovaujantis perspektyviniu valgiaraščiu pagal einamosios dienos valgančiųjų skaičių ir patvirtintas Įstaigos direktoriaus.

4.15. **Informacinė sistema „VALGA“** (toliau – IS „Valga“) – ugdymo įstaigų maitinimo administravimo informacinė sistema, kurioje tvarkomi Įstaigų maitinimo valdymo ir apskaitos duomenys (rengiamas perspektyvinis valgiaraštis, patiekalų technologinės kortelės, valgiaraščiai-reikalavimai, tvarkomi ir kaupiami maisto produktų sandėlio apskaitos duomenys).

4.16. **Visuomenės sveikatos specialistas** – Biuro visuomenės sveikatos specialistas, vykdamas visuomenės sveikatos priežiūrą Įstaigose.

4.17. **Geros higienos praktikos taisyklės (toliau – GHPT)** – taisyklės, kurios skirtos gaminamo maisto saugos užtikrinimui.

III. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

5. Direktorius atsako už vaikų maitinimo organizavimą ir Sveikatos apsaugos ministerijos patvirtinto maitinimo organizavimo tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą Įstaigoje.

6. Vaikų maitinimo organizavimą, priežiūrą ir stebėseną ugdymo įstaigoje vykdo Kauno miesto savivaldybės visuomenės sveikatos biuro maitinimo organizavimo specialistas, visuomenės sveikatos

specialistas, kiti įstaigos darbuotojai, dalyvaujantys ugdymo įstaigą lankančių vaikų maitinimo organizavimo procese.

7. Maitinimo organizavimo procese dalyvauja:

- 7.1. Kauno miesto savivaldybės taryba;
- 7.2. Kauno miesto savivaldybės administracija;
- 7.3. Biuras;
- 7.4. Įstaigos direktorius;
- 7.5. Sandėlininkas;
- 7.6. Virėjai;
- 7.7. Ikimokyklinio ugdymo mokytojo padėjėjai;
- 7.8. Mokytojai;
- 7.9. Maitinimo organizavimo specialistas;
- 7.10. Visuomenės sveikatos specialistas;
- 7.11. Kiti Įstaigos darbuotojai (pagal poreikį).

8. Direktorius:

- 8.1. derina su Biuru ir nustato vaikų maitinimo organizavimo tvarką įstaigoje;
- 8.2. nustato ir tvirtina vaikų maitinimų skaičių dienoje;
- 8.3. atsako arba paskiria atsakingą asmenį už GPHT (toliau – Taisyklių) taikymą ir jų vykdymo kontrolę;
- 8.4. priima sprendimą dėl pritaikyto maitinimo ar perspektyvinių valgiaraščių sudarymo;
- 8.5. teikdamas prašymą Biurui, inicijuoja pritaikyto ar (ir) perspektyvinio valgiaraščio rengimą;
- 8.6. raštu tvirtina pritaikyto maitinimo ir perspektyvinių valgiaraščius;
- 8.7. paskiria atsakingą asmenį už patvirtinto perspektyvinio valgiaraščio viešinimą įstaigos interneto svetainėje;
- 8.8. raštu tvirtina patiekalų receptūras ir technologinius gamybos aprašymus;
- 8.9. IS „Valga“ patvirtina valgiaraštį-reikalavimą ir jį pasirašo;
- 8.10. nustato įstaigos maisto produktų priėmimo (išdavimo, sandėliavimo) tvarką;
- 8.11. nustato nemokamą maitinimą įstaigoje gaunantiems vaikams nemokamo maitinimo teikimo tvarką įstaigoje ir maisto daaviniais – maisto produktais ar pagamintu maistu, esant teisės aktuose nustatytoms aplinkybėms;
- 8.12. inicijuoja maisto paramos programų vykdymą ir skiria atsakingą asmenį už paramos programų įgyvendinimą, apskaitą ir ataskaitų rengimą.
- 8.13. skiria atsakingą asmenį už paramos programų apskaitą (paraiškų, ataskaitų pildymas, tikslinimas);
- 8.14. bendrauja su išorės kontroliuojančiomis institucijomis;
- 8.15. nustato vidaus tvarką tiek darbuotojams, tiek vaikų tėvams, kad vyktų sklandus ir nepertraukiamas maitinimo organizavimo procesas;
- 8.16. prižiūri, kad gamybinės, maisto produktų sandėliavimo, darbuotojų persirengimo patalpos būtų tvarkingos ir prižiūrėtos, atitiktų teisės aktų reikalavimus;

8.17. prižiūri, kad prietaisai ir įrenginiai, naudojami gamyboje, būtų techniškai tvarkingi, jei reikalaujama – metrologiškai tikrinami, ir eksploatuojami teisės aktų nustatyta tvarka;

8.18. vykdo maisto produktų (prireikus – ir maitinimo paslaugos) pirkimą;

8.19. atsako už maisto produktų (prireikus – ir maitinimo paslaugos) sutarčių sudarymą, užtikrinant racionalų lėšų naudojimą, prioritetą teikiant centralizuoto pirkimo sutarčių sudarymui;

8.20. ne vėliau kaip prieš mėnesį žodžiu informuoja maitinimo organizavimo specialistą ir įstaigos sandėlininką apie poreikį atlikti produktų asortimento, kiekių ir techninių reikalavimų įvertinimą naujai organizuojamiems maisto produktų pirkimams;

8.21. raštu tvirtina maitinimo organizavimo procesų priežiūros ir stebėsenos aktus.

9. Maitinimo organizavimo specialistas:

9.1. sudaro valgiaraščius pagal maitinimo organizavimo skyriaus Valgiaraščių derinimo tvarkos aprašą IS „Valga“;

9.2. rengia valgiaraščiuose ir valgiaraščiuose-reikalavimuose nurodytų patiekalų ir (ar) maisto produktų technologines korteles, kurias pateikia ugdymo įstaigos direktoriui tvirtinti;

9.3. 09:15 val. užrakina vaikų lankomumo žymėjimą elektroniniame dienyne „Mūsų darželis“ ir pagal vaikų skaičių ruošia valgiaraštį-reikalavimą. Jeigu ugdymo įstaiga neturi galimybės naudotis elektroniniu dienyne (nėra internetinio ryšio, ar kt. priežasčių) vaikų lankomumo duomenis ugdymo įstaigos direktoriaus paskirtas atsakingas asmuo, maitinimo organizavimo specialistui perduoda el. paštu, skambučiu arba tekstine žinute;

9.4. ruošia valgiaraščius-reikalavimus pagal preliminarų ir faktinį valgančiųjų skaičių;

9.5. esant poreikiui pagal teisės aktus sudaro maisto produktų ir (ar) patiekalų sąrašą maisto daviniui IS „Valga“;

9.6. organizuoja termiškai apdorojamų patiekalų kontrolinius virimus-kepimus, įsisavinant naujas gamybos technologijas, pradėdant gaminti naujus patiekalus ne iš recenzuotų leidinių arba gavus virtuvės darbuotojų ir (ar) kitų institucijų specialistų pastabas, dėl technologinių kortelių netikslumo (4 priedas);

9.7. organizuoja patiekalų kontrolinius svėrimus;

9.8. kontroliuoja ar sandėlininkas išduoda maisto produktus vadovaudamasis valgiaraščiu-reikalavimu;

9.9. kontroliuoja ar virėjai vadovaujasi valgiaraščiu-reikalavimu ir technologinėmis kortelėmis;

9.10. tikrina maisto sandėlio faktinių likučių atitiktį buhalterijos duomenims IS „Valga“. Tikrinimo metu peržiūri ne mažiau kaip 10 (dešimt) maisto produktų;

9.11. kontroliuoja ar virėjai ir kiti ugdymo įstaigos darbuotojai laikosi GHPT reikalavimų;

9.12. atlieka 9.7 – 9.11 papunkčiuose nurodytus veiksmus ne mažiau kaip 2 (du) kartus per metus ir pildo aktą „Maitinimo organizavimo priežiūros ir stebėsenos aktas“ (5 priedas), kurį nustatyta tvarka kelia į dokumentų valdymo sistemą „Kontora“.;

9.13. ne rečiau kaip 1 (vieną) kartą per metus atlieka vidaus auditą ugdymo įstaigoje;

9.14. ne rečiau kaip vieną kartą per mėnesį tikrina savikontrolės žurnalus. Apie patikrinimo metu pastebėtas neatitiktis reikalavimams informuoja žodžiu už savikontrolės žurnalo pildymą atsakingus asmenis;

9.15. periodiškai mėnesio eigoje ir privalomai mėnesio pabaigoje sutikrina ar atitinka valgančiųjų skaičius sistemose: elektroniniame dienyne „Mūsų darželis“ ar kt. dienyne ir IS „Valga“;

9.16. iki einamosios savaitės pabaigos atnaujina ateinančios savaitės valgiaraščius elektroniniame dienyne „Mūsų darželis“;

9.17. įstaigos direktoriaus prašymu įvertina valgiaraščio pakeitimus ir atsižvelgdamas į juos, pateikia informaciją maisto produktų pirkimams (maisto produktų asortimentas, techninė specifikacija, kiekis, reikalavimai tiekėjui);

9.18. esant poreikiui dalyvauja įstaigos darbuotojų ir (ar) įstaigą lankančių vaikų atstovų pagal įstatymą susirinkimuose, kurių metu pristato pasikeitimus susijusius su maitinimo organizavimu ir priežiūra;

9.19. konsultuoja maitinimo klausimais įstaigos darbuotojus ir vaikų atstovus pagal įstatymą;

9.20. raštu informuoja ugdymo įstaigos direktorių apie valgiaraščio-reikalavimo, maisto saugos ir higienos neatitiktį;

9.21. pagal kompetenciją teisės aktų nustatyta tvarka prižiūri, kad vaikų maitinimas įstaigoje atitiktų teisės aktų reikalavimus;

9.22. informuoja įstaigos direktorių ar (ir) skyriaus vedėją apie darbo nesklandumus;

9.23. atlieka kitas funkcijas, kurios numatytos pareiginiuose nuostatuose.

10. Visuomenės sveikatos specialistas:

10.1. vadovaudamasis SAM patvirtinto maitinimo organizavimo tvarkos aprašo nuostatomis, ne rečiau kaip kartą per 2 (dvi) savaites pildo valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalą (SAM patvirtinto maitinimo organizavimo tvarkos aprašo 2 priedas) ir skaitmeninę jo formą. Nustačius neatitikimus nedelsiant raštu informuoja įstaigos direktorių ir maitinimo organizavimo specialistą. Nepašalinus neatitikimų per tą pačią dieną, apie tai praneša teritorinei Valstybinei maisto veterinarijos tarnybai (toliau – VMVT);

10.2. stebi ir fiksuoja maisto išdavimo iš virtuvės procesus (ar darbuotojai laikosi higienos, yra apsirengę švariais darbo drabužiais, ar nėra naudojami susidėvėję, ištrupėję, įskilę ir apdaužytai kraštais indai bei aliuminiai indai ir įrankiai);

10.3. stebi ir fiksuoja maitinimo organizavimą grupėse (ar patiekalai ir gėrimai yra tinkamos temperatūros, ar stalai švarūs, ant jų nėra druskos, cukraus, pipirų, ir kt., ar pateikiami patiekalai dalijami pagal valgiaraštį);

10.4. atlieka 10.2 ir 10.3 papunkčiuose nurodytus veiksmus ne mažiau kaip 2 (du) kartus per metus ir pildo aktą „Maitinimo organizavimo stebėsenos aktas“ (6 priedas), kurį nustatyta tvarka kelia į dokumentų valdymo sistemą „Kontora“;

10.5. stebi ir vertina naujo perspektyvinio valgiaraščio ir pavienių maisto patiekalų ir (ar) produktų populiarumą grupėse, užpildant maitinimo stebėsenos formą „Maitinimo stebėsenos ugdymo įstaigos grupėse“ (7 priedas) ir vadovaujantis su skyriaus vedėju iš anksto suderintu maitinimo stebėsenos atlikimo grafiku, parengia surinktų duomenų analizę, kuri elektroniniu paštu siunčiama įstaigos direktoriui, maitinimo organizavimo specialistui ir skyriaus vedėjui;

10.6. VSSIS sistemoje analizuoja Mokinio sveikatos pažymėjimus (Forma Nr. E027-1) (toliau – Pažymėjimas) ir per 5 (penkias) darbo dienas nuo Pažymėjimo pateikimo, raštu informuoja įstaigos

direktorių ir maitinimo organizavimo specialistą apie Pažymėjime pateiktus raštiškus nurodymus, susijusius su maitinimo organizavimu;

10.7. raštu informuoja įstaigos direktorių ar (ir) skyriaus vedėją apie darbo nesklandumus;

10.8. atlieka kitas SAM patvirtintame maitinimo organizavimo tvarkos apraše ir kituose teisės aktuose jam priskirtas funkcijas bei kitas funkcijas, kurios numatytos pareiginiuose nuostatuose.

11. Sandėlininkas:

11.1. atsako už maisto produktų užsakymus vadovaujantis sudarytomis maisto pirkimo sutartimis ir preliminariais valgiaraščių-reikalavimų duomenimis;

11.2. atsako už maisto produktų sandėliavimą, vykdo savikontrolę, tinkamai ir laiku pildydamas savikontrolės dokumentus;

11.3. priima maisto produktus iš tiekėjų, patikrina maisto produktų kiekius, kainą, kokybę, tinkamumo vartoti terminą, atitiktį sąskaitai faktūrai ar kitam lydimajam dokumentui, maisto higienos ir ženklinimo reikalavimams, sutarties sąlygoms ir kitiems teisės aktams;

11.4. atlieka maisto produktų sandėlio suderinimą, sutikrina IS „Valga“ likučių ataskaitos duomenis su faktiniais maisto produktų likučiais ne rečiau kaip vieną kartą per mėnesį ir prireikus;

11.5. atlieka maisto produktų sandėlio inventorizaciją ir maisto produktų sandėlio perdavimą (jei yra būtinybė) įstaigoje, vadovaudamasis Inventorizacijos taisyklėmis, patvirtintomis Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2022 m. birželio 15 d. nutarimu Nr. 630 „Dėl Inventorizacijos taisyklių patvirtinimo“;

11.6. gautas maisto produktų sąskaitas faktūras pateikia pasirašyti įstaigos direktoriui ir suveda į IS „Valga“ (toliau jos tvarkomos pagal įstaigos vidaus tvarkos taisykles);

11.7. pusryčiams skirtus maisto produktus ir pietums skirtus maisto produktus, kuriuos laiko atžvilgiu būtina pradėti ruošti iki sužinant einamosios dienos valgančiųjų skaičių, išduoda pagal preliminarųjį valgiaraštį-reikalavimą, kitus produktus – pagal valgiaraštį-reikalavimą;

11.8. pagal valgiaraštį-reikalavimą išduoda maisto produktus į virtuvę (atsiima iš virtuvės). Palyginęs pagal preliminarųjį valgiaraštį-reikalavimą išduotus maisto produktus ir jų kiekius su valgiaraštyje-reikalavime nurodytais maisto produktais ir jų kiekiais ir nustatęs, kad į virtuvę buvo atiduota per daug maisto produktų, atsiima maisto produktus iš virtuvės, virėjui nurodęs, kokių ir kiek maisto produktų turi grąžinti į maisto sandėlį, arba nustatęs, kad į virtuvę buvo atiduota per mažai maisto produktų ar (ir) per maži jų kiekiai, į virtuvę atiduoda trūkstamus maisto produktus;

11.9. atsako už valgiaraščių-reikalavimų maisto produktų grupių tikslinimą, įrašant papildomus kiekius ir komentarų skiltyje nurodant kurios produktų grupės, kokie kiekiai ir dėl kokių aplinkybių papildomi. Kiekis gali būti papildomas šiais atvejais:

11.10. kai maisto produktų perteklius susidaro dėl valgančiųjų skaičiaus svyravimo;

11.11. kai maisto produktų perteklius atsirado dėl tiekėjo kaltės (pristatė didesnę kiekį maisto produktų, nei buvo užsakyta, pristatyti maisto produktai buvo nekokybiški, todėl grąžinti, maisto produktų nepristatė laiku) arba dėl staigaus valgančiųjų skaičiaus sumažėjimo susidarė greitai gendančių maisto produktų perteklius ir maisto produktai iki kito vartojimo bus netinkami maistui;

11.12. atsako už IS „Valga“ patvirtintų valgiaraščių-reikalavimų nurašymą laiku, t. y. kiekvieną darbo dieną;

11.13. atsako už IS „Valga“ nurašytų valgiaraščių atspausdinimą ir perdavimą įstaigos direktoriui tvirtinti ir pateikimą virtuvės personalui;

11.14. įstaigos direktoriaus prašymu pateikia atitinkamo laikotarpio maisto produktų asortimentą ir kiekius maisto produktų pirkimams;

11.15. seka maisto produktų sutarčių vertes ar kitas maisto produktų sutarčių sąlygas ir informuoja įstaigos direktorių ir maitinimo organizavimo specialistą apie maisto produktų sutarčių vertės išpirkimą ar esminės maisto produktų sutarties sąlygos pažeidimą;

11.16. žodžiu informuoja įstaigos direktorių, maitinimo organizavimo specialistą apie valgiaraščio-reikalavimo, maisto saugos ir higienos neatitiktį;

11.17. bendradarbiaudamas su maitinimo organizavimo specialistu planuoja reikalingų žaliavų ir maisto produktų kiekius maisto produktų pirkimams;

11.18. žodžiu informuoja įstaigos direktorių, maitinimo organizavimo specialistą apie gautus nekokybiškus ir maitinimui netinkamus maisto produktus;

11.19. atsako už pretenzijų dėl nekokybiškų, nesaugių ir neatitinkančių sutarties sąlygų ar teisės aktų nuostatų maisto produktų rašymą ir jų pateikimą tiekėjams;

11.20. vykdo darbuotojų, kurie pageidauja pietauti Įstaigoje apskaitą.

12. Virėjas:

12.1. laikydamasis taisyklių reikalavimų gamina maistą pagal preliminarųjį valgiaraštį-reikalavimą ir valgiaraštį-reikalavimą, patiekalo receptūras ir gamybos technologijos aprašymus;

12.2. planuoja maitinimą (pusryčių, pietų, vakarienės ir pan.) patiekalų ruošimą taip, kad kuo labiau būtų išvengta maisto produktų ekonominių ir maistingų medžiagų nuostolių ir nebūtų trikdomas maitinimo organizavimo procesas;

12.3. priima maisto produktus iš sandėlio. Priimdamas produktus patikrina, ar produktų kiekis išduodamas vadovaujantis preliminariniu valgiaraščiu-reikalavimu ar valgiaraščiu-reikalavimu, taip pat ar produktai kokybiški;

12.4. gražina maisto produktų kiekius, kurie susidarė palyginus pagal preliminarųjį valgiaraštį-reikalavimą išduotus maisto produktus ir jų kiekius su valgiaraštyje-reikalavime nurodytais maisto produktais ir jų kiekiais, nustačius, kad į virtuvę buvo atiduota per didelis maisto produktų kiekis ir kuriuos nurodo sandėlininkas. Gražindamas maisto produktus virėjas turi vadovautis valgiaraščiu-reikalavimu ar preliminariniu valgiaraščiu-reikalavimu, taip pat turi įsitikinti, kad produktai būtų tokios būklės, kad būtų tinkami sandėliuoti nepažeidžiant higienos normų reikalavimų;

12.5. atsako už priimtų maisto produktų tinkamą saugojimą ir naudojimą;

12.6. kartu su maitinimo organizavimo specialistu atlieka kontrolinius maisto patiekalų virimus-kepimus;

12.7. kartu su maitinimo organizavimo specialistu atlieka kontrolinius maisto produktų (patiekalų) svėrimus;

12.8. atsako už tikslų maisto produktų (patiekalų) atidavimą į grupes pagal valgiaraščius-reikalavimus ar technologinius aprašymus ir valgančiųjų skaičių;

12.9. atiduoda maisto produktus ir patiekalus į grupes pagal nustatytą maisto atsiėmimo grafiką;

12.10. atsako už pagaminto maisto kokybę, patiekalo atitiktį technologinei kortelei, porcijų skaičių, svorį, maisto gaminimo ir išdavimo higieną;

12.11. nuosekliai laikosi taisyklių reikalavimų, stebi, fiksuoja ir kontroliuoja gaminamų maisto produktų saugą ir kokybę – vykdo savikontrolę, tinkamai ir laiku pildydamas savikontrolės dokumentus;

12.12. žodžiu informuoja Įstaigos direktorių, maitinimo organizavimo specialistą apie nekokybiškus maisto produktus, valgiaraščio-reikalavimo, maisto saugos ir higienos normų neatitiktį;

12.13. pastebėjęs technologinėje kortelėje ar jos aprašyme klaidą, raštu informuoja maitinimo organizavimo specialistą.

13. Ikimokyklinio ugdymo mokytojo padėjėjas:

13.1. vadovaudamasis Geros higienos praktikos taisyklėmis:

13.1.1. nuvalo šlapiuoju būdu, prireikus – dezinfekuoja stalus prieš serviravimą;

13.1.2. serviruoja vaikų maitinimui skirtus stalus, jei pagal ugdymo programą nenumatyta, kad patys vaikai gali serviruoti stalus;

13.1.3. nurenka stalus ir sutvarko maitinimo patalpą, išplauna indus ir įrankius;

13.2. atneša maistą į grupę iš virtuvės tam skirtuose ženklintuose induose su dangčiais pagal sudarytą maisto išdavimo grafiką, dėvi specialią aprangą;

13.3. atsako už grupės inventorius ženklinimą;

13.4. žodžiu informuoja įstaigos direktorių, maitinimo organizavimo specialistą apie valgiaraščio-reikalavimo, maisto saugos ir higienos reikalavimų neatitiktį.

14. Grupės mokytojas:

14.1. atsako už vaikų lankomumo dienyną: kiekvieną darbo dieną įstaigoje iki 09:00 val. surenka duomenis apie atvykusių vaikų skaičių ir pateikia informaciją el. dienyne „Mūsų darželis“. Atsiradus nenumatytų aplinkybių (pvz., interneto trikdžiai, įrangos gedimas ar kt.), informaciją apie vaikų skaičių maitinimo organizavimo specialistui perduoda įstaigos direktoriaus paskirtas (-i) asmuo (-enys) el. paštu, skambučiu arba tekstine žinute;

14.2. atsako už maisto (patiekalo) porcijos pateikimą vaikui. Porcijos dydis nurodomas valgiaraštyje (skelbiamas vaikų priėmimo-nusirengimo patalpoje);

14.3. žodžiu informuoja įstaigos direktorių, maitinimo organizavimo specialistą apie valgiaraščio-reikalavimo, maisto saugos ir higienos reikalavimų neatitiktį;

14.4. žodžiu informuoja įstaigos direktorių, maitinimo organizavimo specialistą, virėją apie porcijų trūkumą arba papildomą kiekį;

14.5. skelbia savaitės valgiaraštį grupės rūbinės patalpoje.

IV. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO SPECIALIEJI REIKALAVIMAI

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

16. Vaikų maitinimas organizuojamas vaikams maitinti pritaikytose patalpose, laikantis nustatytų Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“ ir HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtu

liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“ maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų ir sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie švaraus stalo.

17. Įstaigoje vaikai maitinami šiltu maistu. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas atitinka vaikų amžių ir sveikos mitybos rekomendacijas.

18. Maitinimai skirstomi į pusryčius, pietus ir vakarienę. Pusryčiams vaikas turi gauti 20–25 proc., pietums – 30–35 proc., vakarienei – 20–25 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo, nustatyto Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro teisės aktuose. Jei vaikai maitinimų metu turi galimybę patys įsidėti maisto, šio punkto nuostatos netaikomos.

19. Vaikų maitinimui draudžiamos šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai, šokoladas ir šokolado gaminiai; valgomieji ledai; pieno produktai ir konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; pieno produktai su alyvpalmių aliejumi; kramtomoji guma; gazuoti gėrimai; energiniai gėrimai; maisto produktai, papildyti B grupės vitaminais; 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; arbata, kurioje yra pluoštinių kanapių dalių (išskyrus sėklas); sultinių, padažų koncentratai; padažai su spirgučiais; šaltai, karštai, mažai rūkyti mėsos gaminiai ir mėsos gaminiai, kurių gamyboje buvo naudojamos rūkymo kvapiosios medžiagos (jie leidžiami sudarant maisto davinius); rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami 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. 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) rekomenduojami vartoti šiame punkte išvardyti maisto produktai, draudimas netaikomas tik vaiko (-ų), kuriam (-iems) pateikti gydytojo raštiški nurodymai (Forma Nr. E027-1), maitinimui.

20. 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.

21. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

22.1. patiekiamas šiltas maistas gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną, yra kokybiškas ir įvairus;

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

22.3. gaminant maistą nenaudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų;

22.4. kiekvieną dieną patiekama daržovių ir vaisių (sezoninių, šviežių). Rekomenduojama, kad vaisiai būtų tiekiami papildomo maitinimo metu;

22.5. kiekvieną dieną patiekiamas patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų;

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

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

22.8. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus, garnyrus ir šaltus užkandžius;

22.9. karštas pietų patiekalas yra 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 patiekalu patiekiamas daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras;

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

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

22.12. atsižvelgiant į sezoniškumą, keičiami patiekalai ar jų žaliavos šviežiais (pvz., raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriubą į šaltibarščius ir pan.).

23. Grupėse sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens (rekomenduojama kambario temperatūros, pvz., pilstomo iš geriamajam vandeniui skirtų indų, talpų ir pan.), net jei vaikai nemaitinami. Sudaryta galimybė vaikams gauti ir karšto virinto geriamojo vandens. Vandeniui atsigerti naudojami asmeninio naudojimo arba vienkartiniai puodukai, stiklinaitės.

24. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, ištrupėjusius, įskilusius, apdaužytais kraštais indus bei aliumininis įrankius ir indus, taip pat ir vienkartinius įrankius.

25. Vaikų priėmimo-nusirengimo patalpoje matomoje vietoje skelbiama:

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

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

25.3. draudžiamų produktų sąrašas (19 punktą);

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

26. Įstaiga dalyvauja „Pienas vaikams“ bei „Vaisių ir daržovių vaikams“ programose. Šiuos reikalavimus atitinkančius produktus pateikia pagal ES programoje nustatytus reikalavimus.

V. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS ĮSTAIGOJE

27. Organizuojant 2–7 metų amžiaus vaikų maitinimą, laikomasi tvarkos:

27.1. vaikai maitinami ne rečiau, kaip kas 3,5 val. pagal valgiaraščius;

27.2. atskiri valgiaraščiai sudaromi 2–3 ir 4–7 metų vaikams;

27.3. 80 proc. vaikams patiekiamų patiekalų sudaro tausoiantys patiekalai;

27.4. pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E027-1) ir vaiko atstovų pagal įstatymą prašymu (8 priedas) organizuojamas pritaikytas maitinimas. Jei vaiko sveikatos būklė pagerėja, vaiko atstovai pagal įstatymą gali atsisakyti vaiko maitinimo pagal pritaikytą valgiaraštį parašę prašymą „Prašymas dėl pritaikyto maitinimo valgiaraščio atsisakymo“ (9 priedas);

27.5. jei pritaikyto maitinimo patiekalų ugdymo įstaigos virtuvėje pagaminti nėra galimybių, vaiko atstovams pagal įstatymą pateikus ugdymo įstaigai prašymą „Prašymas dėl leidimo ugdymo įstaigoje maitintis iš namų atneštu maistu“ (10 priedas) turi galimybę pasirinkti vaiko maitinimą ir maistą atnešti iš namų. Ugdymo įstaiga iš namų atneštą maistą, kuris turi atitikti SAM patvirtinto maitinimo organizavimo tvarkos aprašo reikalavimus, turi laikyti ir pateikti tinkamos temperatūros.

28. Vaiko atstovai turi teisę pasirinkti dienos maitinimų skaičių:

28.1. jeigu vaikas ugdomas daugiau kaip 4 val., renkama 2 maitinimai;

28.2. dėl maitinimų skaičiaus pasirinkimo prašymai (1 priedas) pateikiami vaiko grupės mokytojui iki mėnesio 25 d. Vadovaujantis šiuo prašymu atsakingas darbuotojas vaiko maitinimų skaičių pažymi el. dienyne „Mūsų darželis“. Maitinimų skaičiaus nustatomas nuo ateinančio mėnesio 1 d.;

28.3. vaiko atstovai, kurių vaikas kitu laiku pradėjo lankyti įstaigą, dienos maitinimų skaičių pasirenka pirmąją lankymo dieną.

29. Įstaigos darbuotojai pageidaujantys pietauti rašo prašymą įstaigos direktoriui (12 priedas). Rekomenduojama ugdymo įstaigoms darbuotojų maitinimosi grafiką žymėti el. dienyne „Mūsų darželis“. Esant nedarbingumui, darbuotojas privalo informuoti kuruojantį vadovą

VI. VALGIARAŠČIO SUDARYMAS

30. Įstaiga vaikų maitinimą vykdo vadovaujantis parengtu ir patvirtintu 15 (penkiolikos) dienų valgiaraščiu.

31. Įstaigoje parengti ir patvirtinti valgiaraščiai negali būti senesni nei 1 (vienerių) metų.

32. Valgiaraščiai sudaromi naudojant elektroninę valgiaraščių rengimo programą IS „Valga“.

33. Maitinimo organizavimo specialistai, vadovaudamiesi SAM patvirtinto maitinimo organizavimo tvarkos aprašu, Biuro valgiaraščių derinimo tvarkos aprašu ir kitais maitinimo organizavimo reglamentuojančiais teisės aktais, sudaro valgiaraščius.

34. Jeigu įstaiga turi kelis ne senesnius nei 1 (vienerių) metų valgiaraščius, turi būti nurodyta kada ir kuriuo valgiaraščiu ugdymo įstaiga vadovaujasi organizuodama ugdymo įstaigą lankančių vaikų maitinimą.

35. Maisto patiekalų ir (ar) produktų technologinės kortelės rengiamos ir saugomos IS „Valga“. Paruoštos technologinės kortelės atspausdinamos ir tvirtinamos įstaigos direktoriaus bei saugomos pagal ugdymo įstaigoje nustatytą tvarką;

36. Pritaikyto maitinimo valgiaraščiai įstaigoje sudaromi atsižvelgiant į vaikų atstovų pagal įstatymą pateiktą prašymą „Prašymas dėl pritaikyto maitinimo valgiaraščio“ (8 priedas) ir gydytojo užpildytame Pažymėjime pateiktus nurodymus.

37. Jei Pažymėjime pateikta informacija netiksli ir nepakankama, pritaikytam maitinimo valgiaraščiui parengti, maitinimo organizavimo specialistas inicijuoja pokalbį su vaiko atstovais pagal įstatymą dėl pažymos tikslinimo.

38. Pritaikyto maitinimo valgiaraščiai parengiami ne vėliau kaip per 30 (trisdešimt) darbo dienų nuo 21 punkte nurodytos raštiškos informacijos gavimo.

39. Gydytojui nustčius stiprią alergiją, kai vaikui gali pasireikšti gyvybei grėsmingos reakcijos, rekomenduojama vaiko atstovams pagal įstatymą su šeimos gydytoju ir (ar) alergologu užpildyti maisto produktų tinkamumo ir (ar) netinkamumo vaiko mitybai sąrašą (11 priedas).

40. Jei pritaikyto maitinimo patiekalų įstaigos virtuvėje pagaminti nėra galimybių, vaiko atstovams pagal įstatymą pateikus įstaigai prašymą „Prašymas dėl leidimo ugdymo įstaigoje maitintis iš namų atneštu maistu“ (10 priedas) turi galimybę pasirūpinti vaiko maitinimu ir maistą atnešti iš namų. Įstaiga iš namų atneštą maistą, kuris turi atitikti SAM patvirtinto maitinimo organizavimo tvarkos aprašo reikalavimus, turi laikyti ir pateikti tinkamos temperatūros.

41. Pritaikyto maitinimo valgiaraščio rengimo, derinimo ir tvirtinimo laikotarpiu už vaiko maitinimo organizavimą atsakingi vaiko atstovai pagal įstatymą.

42. Vasaros atostogų laikotarpiu (vaikui lankant kitą ugdymo įstaigą) pritaikytas maitinimas organizuojamas pagal įstaigoje naudojamą valgiaraštį, nenaudojant maisto patiekalų ir (ar) produktų, kurių vaikas negali vartoti arba maisto patiekalai ir (ar) maisto produktai keičiami kitais. Už vaiko maitinimo organizavimą atsakingi visi maitinimo organizavimo procese dalyvaujantys asmenys.

43. Pasikeitus Pažymėjime gydytojo nurodytoms rekomendacijoms vaiko atstovai pagal įstatymą, turi rašyti naują prašymą „Prašymas dėl pritaikyto maitinimo valgiaraščio“ (8 priedas), pagal kurį atnaujinamas pritaikyto maitinimo valgiaraštis. Jei vaiko sveikatos būklė pagerėja, vaiko atstovai pagal įstatymą gali atsakyti vaiko maitinimo pagal pritaikytą valgiaraštį parašę prašymą „Prašymas dėl pritaikyto maitinimo valgiaraščio atsisakymo“ (9 priedas).

V. VALGIARAŠČIO – REIKALAVIMO SUDARYMO IR NAUDOJIMO TVARKA

44. Valgiaraščiai-reikalavimai sudaromi naudojant elektroninę valgiaraščių rengimo programą IS „Valga“.

45. Maitinimo organizavimo specialistas rengia valgiaraščius-reikalavimus, vadovaujantis įstaigoje naudojamu ne mažiau kaip 15 (penkiolikos) dienų valgiaraščiu, kuriame nurodomi gaminamų patiekalų produktų pavadinimai, patiekalų pavadinimai, valgymų skaičius per dieną, amžiaus grupės, porcijų skaičius ir svoris, produktų kiekis, papildomas produkto kiekis, planuojamas valgančiųjų skaičius ir kt.

46. Valgiaraštis-reikalavimas pradedamas rengti, kai el. dienyne „Mūsų darželis“ maitinimo organizavimo specialistui perduodama informacija apie valgančiųjų skaičių.

47. Galimi nereikšmingi vienkartiniai valgiaraščio-reikalavimo pakeitimai:

47.1. 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 (dešimt) procentų;

47.2. kai maisto produktų trūkumas susidaro dėl valgančiųjų skaičiaus svyravimo;

47.3. kai maisto produktų trūkumas atsirado dėl tiekėjo kaltės (pristatytas mažesnis kiekis maisto produktų, nei buvo užsakyta, pristatyti maisto produktai buvo nekokybiški, todėl grąžinti, maisto produktai nepristatyti ir kt.);

47.4. kai maisto produktų trūkumas atsirado dėl maisto produktų pirkimo sutartyje nurodytos maisto produktų pirkimo vertės išnaudojimo;

48. Esant 47 punkte nurodytiems atvejams turi būti koreguojamos technologinės kortelės IS „Valga“, kurios spausdinamos ir tvirtinamos ugdymo įstaigos direktoriaus bei pildomas „Valgiaraščio pakeitimo suderinimo aktas“ (3 priedas), kuriame nurodomos priežastys, dėl kurių atsirado nereikšmingi vienkartiniai valgiaraščio-reikalavimo pakeitimai.

49. Einamos dienos valgiaraštį-reikalavimą parengti ir užbaigti iki 11.30 val., nebent to atlikti neleidžia kitos aplinkybės.

50. Valgiaraštis-reikalavimas tvirtinamas įstaigos direktoriaus bei pasirašomas maitinimo organizavimo procese dalyvaujančių įstaigos darbuotojų (asmens atsakingo už sandėlį, virtuvės darbuotojo ir maitinimo organizavimo specialisto).

51. Preliminarių valgiaraščių-reikalavimų sudarymo reikalavimai:

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

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

51.3. esant nežymiam valgančiųjų pokyčiui, tikslinamas kitos dienos preliminarus valgiaraštis-reikalavimas pagal tos dienos faktinį valgančiųjų skaičių;

51.4. esant žymiam valgančiųjų pokyčiui, valgančiųjų skaičius koreguojamas visuose planuojamos savaitės preliminaruose valgiaraščiuose-reikalavimuose;

51.5. ateinančios dienos preliminarų valgiaraštį-reikalavimą paruošti iki 12.00 val., nebent to atlikti neleidžia kitos aplinkybės;

51.6. preliminarus valgiaraštis-reikalavimas koreguojamas einamą dieną pagal į ugdymo įstaigą atvykusių vaikų ir personalo skaičių (koreguojami pusryčiai, pietūs ir vakarienė).

52. Preliminarus valgiaraštis-reikalavimas tvirtinamas įstaigos direktoriaus.

53. Siekiant užtikrinti savalaikį vaikų maitinimą pusryčiams skirti maisto produktai ir pietums skirti maisto produktai, kuriuos laiko atžvilgiu būtina pradėti gaminti iki sužinant einamosios dienos valgančiųjų skaičiui, išduodami pagal preliminarų valgiaraštį-reikalavimą, kiti maisto produktai – pagal valgiaraštį-reikalavimą.

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

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

56. Paaiškėjus į ugdymo įstaigą atvykusių vaikų skaičiui, paruošiamas valgiaraštis-reikalavimas. Jeigu maisto produktų virtuvei buvo išduota per daug, lyginant su valgiaraščiu-reikalavimu, skirtumas grąžinamas į sandėlį, jeigu per mažai – išduodami į virtuvę papildomi maisto produktai. Galutinis išduotų maisto produktų kiekis turi atitikti parengtą valgiaraštį-reikalavimą.

57. Pastebėjus klaidas valgiaraštyje-reikalavime ar sąskaitoje faktūroje, atsakingas asmuo (maitinimo organizavimo specialistas, sandėlininkas ar kitas įstaigos direktoriaus paskirtas asmuo) nedelsiant elektroniniu laišku informuoja Kauno miesto savivaldybės sveikatos skyriaus vyriausiąjį specialistą ir (ar) maitinimo organizavimo skyriaus vedėją ir BĮ Kauno biudžetinių įstaigų buhalterinės apskaitos grupės, pagal kuruojamas įstaigas, paskirtus atsakingus asmenis. Informaciniame laiške nurodo ugdymo įstaigos pavadinimą, valgiaraščių-reikalavimų tipą, atšaukimo priežastis ir reikalingą atšaukimo laikotarpį. Jeigu šiuo laikotarpiu buvo atlikta inventorizacija, apie ją turi būti informuojama informaciniame laiške.

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

58.1. maisto produktų tiekėjas pristato per mažai (tuomet atliekamos technologinių kortelių korekcijos) arba per daug (nes produktai užsakomi pagal preliminarų vaikų skaičių) ir pastaruoju atveju nespėtų suvartoti vadovaujantis valgiaraščiu iki tinkamumo vartoti termino pabaigos (reikalingas sandėlininko komentaras IS „Valga“);

58.2. naudojami šaldyti maisto produktai ir jie pakartotinai neužšaldomi (pvz.: šaldyta vištiena, kalakutiena, žuvis, kiauliena, jautiena) (reikalingas sandėlininko komentaras IS „Valga“);

58.3. maisto produktas prieš patiekalo gaminimą yra termiškai, mechaniškai apdorojamas arba marinuojamas, pvz.: virtų bulvių cepelinai, keptos vištienos šlaunelės, žemaičių blynai ir kt. (jei per mažai išduota produktų reikalingos technologinių kortelių korekcijos, o jei per daug reikalingas sandėlininko komentaras IS „Valga“);

58.4. naudojami švieži ar konservuoti vaisiai ar daržovės ir jie bus naudojami tik po keleto savaičių (reikalingas sandėlininko komentaras IS „Valga“);

58.5. taip pat vadovujamasi logiškumo principu, jeigu produkto lieka labai mažas kiekis, iki ± 100 g. ir jis nebus naudojamas savaitės eigoje (reikalingas sandėlininko komentaras IS „Valga“).

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

60. Įstaigoje maitinimo organizavimo kokybei užtikrinti vadovujamasi: tiekėjų pristatomų produktų kokybės stebėseną (Algoritmas Nr. 1) ir maisto produktų išdavimo procesu (Algoritmas Nr. 2).

VI. MAISTO PRODUKTŲ SANDĖLIAVIMAS

61. Maisto žaliavos laikomos tinkamai įrengtose patalpose, kuriose yra tinkamas apšvietimas ir ventiliacijos sistema, pakankamai vietos apžiūrai, o laikomi produktai patikimai atskirti vieni nuo kitų, siekiant išvengti kryžminės taršos. Skirtingų rūšių maistas (mėsa, žuvis, vaisiai, daržovės, duonos gaminiai, pieno produktai ir kt.) laikomi patikimai atskirti.

62. Sandėliuose maisto žaliava laikoma ant medinių lentynų. Greitai gendantys maisto produktai laikomi šaldytuvuose.

VII. MAISTO ATLIEKŲ TVARKYMAS

63. Šalutinių gyvūninių produktų tvarkymas (ŠGP):

63.1. sudaroma sutartis su įmone, kuri išveža ŠGP;

63.2. ŠGP laikymo talpos yra paženklintos;

63.3. ŠGP laikomi žemesnėje kaip -10 °C temperatūroje – ne ilgiau kaip 30 parų;

63.4. ŠGP išvežami kartą per mėnesį (arba pagal poreikį).

VIII. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

64. Vaikų maitinimo organizavimo, vykdymo ir priežiūros dalyviai yra atsakingi už tinkamą Aprašo nuostatų įgyvendinimą Įstaigoje.

65. Visi maistą tvarkantys ir sąlytį su maistu turintys darbuotojai turi turėti asmens medicinos knygeles, reguliariai tikrinti sveikatą teisės aktų nustatyta tvarka bei išklaušę privalomųjų higienos žinių programą ir turėti atitinkamus pažymėjimus.

66. Siekiant užtikrinti sklandų maitinimo organizavimą įstaigoje, jeigu maitinimo organizavimo specialistas yra laikinai nedarbingas, išėjęs atostogų arba įstaiga neturi nuolatinio maitinimo organizavimo specialisto, įstaigai skiriamas vaduojantis maitinimo organizavimo specialistas, vadovaujantis Maitinimo organizavimo skyriaus specialistų vadavimo tvarkos aprašu.

67. Tvarkos aprašas įsigalioja nuo jo patvirtinimo dienos.

68. Šis Tvarkos aprašas privalomas ir su juo supažindinami visi už maitinimą atsakingi darbuotojai.

69. Aprašą keičia (pasikeitus vaikų maitinimo organizavimo teisės aktams) ar pripažįsta netekusiu galios Įstaigos direktorius.

Vaikų maitinimo organizavimo Kauno lopšelyje-darželyje
„Vėrinėlis“ tvarkos aprašo 1 priedas

Vardas, pavardė

Adresas

telefono numeris, el. paštas

Kauno lopšelio-darželio „Vėrinėlis“
Direktoriui

PRAŠYMAS

DĖL VAIKO MAITINIMŲ SKAIČIAUS PASIRINKIMO

20 __ m. _____ mėn. _____ d.

Kaunas

Prašau leisti atsisakyti pusryčių, pietų, vakarienės (*pabraukti tinkamą (-us)*) mano dukrai/sūnui

_____, gimusiai (-iam) _____ ,
(Vaiko vardas, pavardė)

lankančiai (-iam) _____ grupę, nuo _____ iki _____.

(vardas, pavardė, parašas)

Vaikų maitinimo organizavimo Kauno lopšelyje-darželyje
„Vėrinėlis“ tvarkos aprašo 2 priedas

KAUNO LOPŠELIS-DARŽELIS „VĒRINĒLIS“

(darbuotojo vardas, pavardė, pareigos)

Lopšelio-darželio „Vėrinėlis“ direktoriui
ir / arba Kauno miesto savivaldybės visuomenės sveikatos biuro
Maitinimo organizavimo skyriaus vedėjui

PRANEŠIMAS DĒL GAUTOS NEKOKYBIŠKOS/NETINKAMOS PRODUKCIJOS

20 _____ m. _____ Mėn. _____ d.
Kaunas

Informuoju, jog tiekėjas (nurodomas tiekėjo pavadinimas) pristatė nekokybiškus, netinkamus vartoti, neatitinkančius pirkimo sutartyse nurodytos produkcijos kokybinius ir kiekybinius reikalavimus (įvardinti kiek tiksliai kilogramų pristatė nekokybiškos produkcijos ir kokie išoriniai požymiai). Pridedama sąskaita faktūra bei nuotraukos įrodančios netinkamą produkciją.

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

Parašas, vardas, pavardė

Vaikų maitinimo organizavimo Kauno lopšelyje-darželyje
„Vėrinėlis“ tvarkos aprašo 3 priedas

KAUNO LOPŠELIS-DARŽELIS „VĖRINĖLIS“

TVIRTINU

DIENOS VALGIARAŠČIO PAKEITIMO SUDERINIMO AKTAS

20 _____ m. _____ Mėn. _____ d.
Kaunas

Atsižvelgiant į (susidarius situacijai dėl) _____ 20__ m. _____ mėn. _____ d.
valgiaraštyje Nr. _____ arba valgiaraščio _____ savaitės _____ patiekalas/produktas
_____ keičiamas į _____
patiekalą / produktą.

SUDERINTA:

Sandėlininkas

Maitinimo organizavimo specialistas

Virėjas

Vaikų maitinimo organizavimo Kauno lopšelyje-darželyje „Vėrinėlis“
tvarkos aprašo 4 priedas
KAUNO LOPŠELIS-DARŽELIS „VĒRINĒLIS“

KONTROLINIO VIRIMO-KEPIMO FORMA

Patiekalo technologinės kortelės Nr.

Patiekalo pavadinimas

Gaminamų patiekalų skaičius

Eil. Nr.	Produkto pavadinimas	Bruto, g 1 porcijai	Bruto, g (numatytam porcijų skaičiui)	Neto, g 1 porcijai	Neto, g (numatytam porcijų skaičiui)
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
Pusgaminio išeiga					
Gaminio išeiga, g (1 porcijai)					
Terminio apdorojimo nuostoliai, g (1 porcijai)					

Gamybos technologijos išsamus aprašymas:

Pastabos:

Virėjas _____
(Vardas, pavardė, parašas)

Virėjas _____
(Vardas, pavardė, parašas)

Maitinimo organizavimo specialistas _____
(Vardas, pavardė, parašas)

Vaikų maitinimo organizavimo Kauno lopšelyje-darželyje „Vėrinėlis“
tvarkos aprašo 5 priedas

TVIRTINU:

KAUNO LOPŠELIS-DARŽELIS „VĒRINĒLIS“

MAITINIMO ORGANIZAVIMO PROCESŲ PRIEŽIŪROS IR STEBĖSENOS AKTAS

20 __ m. _____ mėn. _____ d.

Kaunas

Maitinimo organizavimo procesų priežiūros ir stebėsenos metu dalyvavo:

Virėjas (-a):

Virėjas (-a):

Sandėlininkas (-ė):

Grupės mokytojas (-a) ir (ar) mokytojo (-os) padėjėjas (-a):

Maitinimo organizavimo procesų priežiūrą ir stebėseną atliko:

Maitinimo organizavimo specialistas (-ė):

Maitinimo organizavimo procesų priežiūros ir stebėsenos tikslas: padėti įgyvendinti maitinimo organizavimo procesą, padedant užtikrinti ugdymo įstaigas lankančių vaikų maisto medžiagų fiziologinius poreikius, taikant sveikatai palankaus maitinimo principus, laikantis maisto saugą ir kokybę reglamentuojančių teisės aktų.

Ugdymo įstaigos sandėlyje vertinama:

Nr.	Maisto produkto pavadinimas	Atitikimas patvirtinto organizavimo aprašo 5 nurodytiems reikalavimams	SAM maitinimo tvarkos priede	Sandėlyje esančių maisto produktų atitikimas maisto techninėms specifikacijoms	Sandėlyje esančių maisto produktų likučio atitikimas IS „Valga“ esantiems likučiams
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					

Ugdymo įstaigos sandėlyje stebima: (ar maisto žaliava laikoma ant medinių (geriau – plastikinių) padėklų, arba dedama į lentynas ar į šaldymo įrenginius; ar nėra maisto produktų su pasibaigusiu tinkamumo vartoti terminu; ar ant maisto produktų arba jų pakuočių nėra jokių kenkėjų, vabzdžių ar jų buvimo pėdsakų).

Šaldytuvai ir šaldikliai: (ar visi šaldymo ir (ar) šilumą palaikantys įrenginiai bei šaldymo patalpos yra sunumeruotos; ar reguliariai stebima jų temperatūra (ar pildomi žurnalai, atsiversti ir pasižiūrėti kaip pildoma, pasirašyti, kad patikrinote) ir esant neatitikimams, registruojama Maisto žaliavų ir produktų laikymo žurnale GHPT (3 priedas); ar sušaldyti pusgaminiai tinkamai sušaldomi ir atitinka maisto produktų kokybės ir saugos reikalavimus; ar ant sušaldytų produktų yra nurodytas žaliavos pavadinimas, įsigijimo dokumento numeris, sušaldymo data ir tinkamumo vartoti terminas).

Sandėlio įrenginiai ir inventoriūs: (ar kontroliniai termometrai šaldymo įrenginiuose yra švarūs, veikiantys, tinkamai prižiūrimi; ar sandėlio inventoriūs suženklintas ir laikomas tam skirtoje vietoje, ar atliktas termometrų kalibravimas (arba turi turėti galiojantį metrologinės patikros ženklą).

Maisto produktų išdavimas: (ar atitinka išduodamų maisto produktų kiekis, vadovaujantis valgiaraščiu-reikalavimu, ar išduotas maisto produktų perteklius yra susigrąžinamas atgal į sandėlį).

Nr.	Maisto produkto pavadinimas	Viso produkto kiekis nurodytas valgiaraštyje-reikalavime	Į virtuvę išduodamo maisto produkto kiekis	Atitinka/neatitinka (Jeigu neatitinka, nurodomos priežastys)
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				

Ugdymo įstaigoje prie virtuvės ir virtuvėje stebima: (ar ruošiami ir išdalinami patiekalai ir (ar) maisto produktai atitinka valgiaraščiuose nurodytus patiekalus ir (ar) maisto produktus).

Ugdymo įstaigos virtuvėje vertinama:

Virtuvės zonos	Koks veiksmas patikrinimo metu buvo atliekamas	Atitinka/neatitinka (Jeigu neatitinka, parašomi koregavimo veiksmai)
I		
II		
III ir (ar) IV arba kaip apsirašiusi įstaiga		

Patiekalų ruošimas: (ar patiekalai ruošiami pagal valgiaraštį; ar patiekalai ruošiami, vadovaujantis technologine kortele ir jos technologiniu aprašymu; ar patiekalai atrodo estetiškai, maistas nepraradęs tekstūros, patiekalai nepraradę jiems būdingos formos, nepervirti, neištižę ir kt.; ar pusgaminio ir galutinio patiekalo išėiga atitinka technologinę kortelę (sveriamos 3-5 patiekalo porcijos 1-3 m. ir 4-7 m. amžiaus grupėms ir išvedamas vidurkis); rekomenduojama pateikti sveriamo patiekalo nuotrauką; ar gaminamo patiekalo temperatūra kepimo metu (produkto viduje) šiluminio apdorojimo pabaigoje yra ne žemesnė nei +75°C)

Virtuvės įrenginiai ir inventoriūs: (ar naudojamas inventoriūs paženklintas pagal savo paskirtį (pvz., mėšai, žuviai, daržovėms ir kt. ar zoni); įrenginiai ir įrankiai lengvai valomi ir prižiūrimi bei saugūs, pjaustymo lentelės be atplaišų, nepažeistos, keptuvės ir kiti indai nesubraižyti, nesuskilę (indai su pažeista emale ar įsikilę keramikiniai indai - neleidžiami) ir kt.)

Savikontrolės žurnalai: (ar tvarkingai pildomi savikontrolės žurnalai; ar yra atsakingų už savikontrolės žurnalų pildymą asmenų parašai)

Ugdymo įstaigoje grupėse stebima:

Patiekalų patiekimas: (ar tinkama patiekalo temperatūra, ar vaikui duodamo patiekalo išėiga atitinka nurodytą technologinėje kortelėje)

Maitinimo organizavimo procesų priežiūros ir stebėsenos metu aptariamoms išlaidoms:

Maitinimo išlaidos (be paramos produktų): (nuo naujų metų pirmos dienos iki (patikrinimo dienos) maitinimo išlaidos yra -2578,3 (neprimaitinimas/ pervalgymas).

Vidutinės išlaidos (be paramos produktų): (pasikoreguojama pagal ugdymo įstaigos amžiaus grupes ir maitinimus)

Amžiaus grupė	Maitinimas	Vidutinis įkainis (Eur)	Nustatytas įkainis (Eur)	Skirtumas (Eur)
Lopšelis	Pusryčiai			
	Pietūs			
	Priešpiečiai arba pavakariai			
	Vakarienė			
	Naktipiečiai			
Darželis	Pusryčiai			
	Pietūs			

	Priešpiečiai arba pavakariai			
	Vakarienė			
	Naktipiečiai			
Personalas	Pietūs			
Nemokamas maitinimas 0-4 klasės	Pusryčiai			
Nemokamas maitinimas 0-4 klasės	Pietūs			

Maitinimo organizavimo procesų priežiūros ir stebėsenos metu neatitikimų nustatyta/nenustatyta.
(išbraukti netinkamą variantą)

PASIŪLYMAI:

1. –

(patikrinimą atlikusio
asmens pareigos)

(parašas)

(vardas ir pavardė)

KAUNO LOPŠELIS-DARŽELIS „VĖRINĖLIS“
MAITINIMO ORGANIZAVIMO PROCESŲ STEBĖSENOS AKTAS

20 __ m. _____ mėn. ____ d.

Kaunas

Maitinimo organizavimo procesų stebėsenos metu dalyvavo:

Virėjas (-a):

Grupės mokytojas (-a) ir (ar) mokytojo (-os) padėjėjas (-a):

Maitinimo organizavimo procesų stebėseną atliko:

Visuomenės sveikatos specialistas (-ė):

Maitinimo organizavimo procesų stebėsenos tikslas: padėti įgyvendinti maitinimo organizavimo procesą, padedant užtikrinti ugdymo įstaigas lankančių vaikų maisto medžiagų fiziologinius poreikius, taikant sveikatai palankaus maitinimo principus, laikantis maisto saugą ir kokybę reglamentuojančių teisės aktų.

Ugdymo įstaigoje, vykdančioje ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, prie virtuvės stebima ir fiksuojama:

Ugdymo įstaigos fiksuojama	Taip/ne <i>(Jeigu ne, nurodoma kokie neatitikimai rasti)</i>
Ar pakabinti einamosios dienos valgiaraščiai ir juose sužymėti alergenai, nurodytas maitinimo organizavimo specialisto ir VMVT nemokamo telefono linijos numeris? Ar į valgiaraščius nėra įtraukti produktai, kurie gaunami pagal vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo programą?	
Ar pakabintas maisto atsėmimo iš virtuvės grafikas, kuriame nurodytos grupės ir atsiėmimo laikas? Ar grupių mokytojos ir (ar) mokytojų padėjėjos laikosi nustatyto maisto atsiėmimo iš virtuvės grafiko?	
Ar virtuvės darbuotojos ir grupių mokytojos ir (ar) mokytojų padėjėjos laikosi higienos, yra apsirengusios švariais darbo drabužiais, ar nėra naudojami susidėvėję, ištrupėję, įskilę ir apdaužytais kraštais indai bei aliuminiai indai ir įrankiai?	
Ar nėra reklamuojami maisto produktai iš draudžiamų produktų sąrašo, nurodytų SAM	

patvirtinto maitinimo organizavimo tvarkos aprašo 19 ar 20 punktuose?	
---	--

Ugdymo įstaigoje, vykdančioje ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, grupėse ir vaikų priėmimo–nusirengimo patalpose stebima ir fiksuojama:

Ugdymo įstaigos fiksuojama	Taip/ne <i>(Jeigu ne, nurodoma kokie neatitikimai rasti)</i>
Ar pakabinti einamosios dienos valgiaraščiai ir juose sužymėti alergenai, nurodytas maitinimo organizavimo specialisto ir VMVT nemokamo telefono linijos numeris? Ar į valgiaraščius nėra įtraukti produktai, kurie gaunami pagal vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo programą?	
Ar skelbiamos maisto pasirinkimo piramidės, maisto produktų ženklavimo simboliu „Rakto skylutė“ plakatai ar kita sveikatai palankią mitybą skatinanti informacija?	
Ar skelbiamas juridinis ar fizinis asmuo, teikiantis vaikų maitinimo ir (ar) maisto produktų tiekimo paslaugas?	
Ar patiekalai ir gėrimai yra tinkamos temperatūros, ar stalai švarūs, ar ant jų nėra druskos, cukraus, pipirų, ir kt., ar patiekiami patiekalai yra dalijami, vadovaujantis valgiaraščiuose nurodytomis patiekalų ir (ar) maisto produktų išėigomis?	
Ar nėra naudojami susidėvėję, ištrupėję, įskilę ir apdaužytais kraštais indai bei aliuminiai indai ir įrankiai?	

Ugdymo įstaigos internetiniame puslapyje stebima ir fiksuojama: *(ar skelbiamas SAM patvirtintas maitinimo organizavimo tvarkos aprašas, juridinis ar fizinis asmuo, teikiantis vaikų maitinimo ir (ar) maisto produktų tiekimo paslaugas ir skelbiami patvirtinti ugdymo įstaigos valgiaraščiai).*

Maitinimo organizavimo procesų stebėsenos metu neatitikimų nustatyta/nenustatyta. *(išbraukti netinkamą variantą)*

PASIŪLYMAI:

1. –

(patikrinimą atlikusio asmens pareigos)

(parašas)

(vardas ir pavardė)

Vaikų maitinimo organizavimo Kauno lopšelyje-darželyje „Vėrinėlis“
tvarkos aprašo 8 priedas

Vardas, pavardė

Adresas

telefono numeris, el. paštas

Kauno lopšelio-darželio „Vėrinėlis“
Direktoriui

PRAŠYMAS
DĖL PRITAIKYTO MAITINIMO VALGIARAŠČIO

20 __ m. _____ mėn. _____ d.

Kaunas

Prašau, kad mano sūnui/duktai _____
(Vaiko vardas, pavardė)

lankančiam _____ grupę būtų maitinamas pagal individualų pritaikyto maitinimo
valgiaraštį.

Pridedame sveikatos pažymą su gydytojo rekomendacijomis.

(vardas, pavardė, parašas)

Vaikų maitinimo organizavimo Kauno lopšelyje-darželyje „Vėrinėlis“
tvarkos aprašo 9 priedas

Vardas, pavardė

Adresas

telefono numeris, el. paštas

Kauno lopšelio-darželio „Vėrinėlis“
Direktoriui

PRAŠYMAS
DĖL PRITAIKYTO MAITINIMO VALGIARAŠČIO ATISISAKYMO

20 ___ m. _____ mėn. _____ d.

Kaunas

Atsižvelgiant į mokinio sveikatos pažymėjime pateiktas gydytojo rekomendacijas, prašau,
neorganizuoti mano sūnaus/dukros _____ maitinamo pagal
(Vaiko vardas, pavardė)

individualų valgiaraštį. Prašau, maitinimą organizuoti pagal patvirtintą ugdymo įstaigoje taikomą
valgiaraštį.

(vardas, pavardė, parašas)

Vardas, pavardė

Adresas

telefono numeris, el. paštas

Kauno lopšelio-darželio „Vėrinėlis“
Direktoriui

PRAŠYMAS
DĖL LEIDIMO UGDYMO ĮSTAIGOJE MAITINTIS IŠ NAMŲ ATNEŠTU MAISTU

20 ____ m. _____ mėn. ____ d.

Kaunas

Prašau leisti mano sūnui/dukrai _____
(Vaiko vardas, pavardė)

lankančiam _____ grupę, maitintis namuose pagamintu ir iš namų atneštu maistu.

Tėvų įsipareigojimai:

1. Prisiimu visišką atsakomybę už namuose paruoštų patiekalų saugą ir kokybę;
2. 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“ aktualiame redakcijoje;
3. Sutinku, kad iš namų atneštas maistas bus laikomas įstaigos virtuvės šaldytuve iki reikiamo maitinimo laiko;
4. Indai, kuriuose bus atnešamas maistas bus paženklinėti nurodant vaiko vardą pavardę bei grupę ir pritaikyti maistui laikyti bei šildyti mikrobangų krosnelėje;
5. Sutinku, kad iš namų atneštas maistas bus šildomas mikrobangų krosnelėje.

(parašas, vardas, pavardė)

Vaikų maitinimo organizavimo Kauno lopšelyje-darželyje „Vėrinėlis“

MAISTO PRODUKTŲ TINKAMUMO IR (AR) NETINAKMUMO VAIKO MITYBAI SĄRAŠAS

(ugdymo įstaigos pavadinimas)

Grupės pavadinimas: _____

Vaiko vardas, pavardė: _____

Eil.nr.:	Produkto pavadinimas	Tinka (+), netinka (-)	Komentaras, arba nurodoma kuo keisti
1.	Kiauliena		
2.	Triušiena		
3.	Kalakutiena		
4.	Pieniškos dešrelės (sudėtis: _____)		
5.	Virta aukščiausia rūšis dešra (sudėtis: _____)		
6.	Virtas kiaulienos forminis kumpis a/r. (sudėtis: _____)		
7.	Baltasis cukrus		
8.	Makaronai be kiaušinio iš kvietinių miltų		
9.	Grikių makaronai be glitimo (sudėtis: _____)		
10.	Makaronai be glitimo (sudėtis: _____).		
11.	Saulėgrąžų aliejus		
12.	Alyvuogių aliejus		
13.	Miltai kvietiniai		
14.	Miltai be glitimo (sudėtis: _____).		
15.	PKU miltai (sudėtis: _____)		
16.	Ruginiai miltai (sudėtis: _____)		
17.	Perlinės kruopos		
18.	Miežinės kruopos		
19.	Grikliai		
20.	Nekepinti grikliai		
21.	Kvietinės kruopos		
22.	Ryžiai		
23.	Kukurūzų kruopos		
24.	Sorų kruopos		
25.	Burnočio sėklos		
26.	Avižiniai dribsniai		
27.	Bolivinė balanda		
28.	Penkių grūdų dribsniai (sudėtis: _____)		
29.	Lešiai		
30.	Grikių trapučiai (sudėtis: _____)		
31.	Kukurūzų trapučiai (sudėtis: _____)		
32.	Ryžių trapučiai (natūralūs)		
33.	Bulvių krakmolos		
34.	Lietuviški obuoliai		
35.	Obuoliai		

36.	Kriaušės		
37.	Bananai		
38.	Kiviai		
39.	Slyvos		
40.	Žalios vynuogės		
41.	Mėlynos vynuogės		
42.	Agurkai		
43.	Marinuoti agurkai (marinato sudėtis:)		
44.	Bulvės		
45.	Moliūgai		
46.	Batatai		
47.	Morkos		
48.	Svogūnai		
49.	Gūžiniai kopūstai		
50.	Rauginti kopūstai		
51.	Žiediniai kopūstai - kalafiorai		
52.	Brokoliai		
53.	Pekino kopūstai		
54.	Salotos „Aisberg“		
55.	Burokėliai		
56.	Marinuoti burokėliai (marinato sudėtis:)		
57.	Pomidorai		
58.	Švieži krapai		
59.	Cukinijos		
60.	Svogūnų laiškai		
61.	Porai		
62.	Pupelės		
63.	Žirniai (skaldyti)		
64.	Konservuoti žirneliai (sudėtis:)		
65.	Obuolių sultys		
66.	Bio bananų nektaras „Hipp“ be glitimo (sudėtis:)		
67.	Obuolių tyrėlė (sudėtis:)		
68.	Obuolių ir bananų tyrėlė (sudėtis:)		
69.	Spanguolių uogienė (sudėtis:)		
70.	Mėlynių uogienė (sudėtis:)		
71.	Šaldytos spanguolės		
72.	Broknių uogienė		
73.	Obuolių džemas (sudėtis:)		
74.	Kefyras		
75.	Natūrali grietinė		
76.	Natūralus jogurtas		
77.	Jogurtas su mėlynėmis		
78.	Jogurtas su vyšniomis		
79.	Saldži varškės sūrelių masė (sudėtis:)		
80.	Varškė		
81.	Sviestas		
82.	Fermentinis sūris		
83.	Bandelė su obuoliu (sudėtis:)		
84.	Batonas (sudėtis:)		
85.	Bočių duona (sudėtis:)		
86.	Duona (sudėtis:)		
87.	Actas		
88.	Joduota druska		

Sąrašą užpildė _____

(vardas, pavardė, parašas, data)

*Suderinta su _____
(vardas, pavardė, parašas, data)

Pastabos/rekomendacijos _____

*Maisto produktus tinkančius vaiko mitybai rekomenduojama susiderinti su šeimos gydytoju arba alergologu

KAUNO LOPŠELIS-DARŽELIS „VĖRINĖLIS“

(Vardas pavardė, pareigos)

Kauno lopšelio-darželio „Vėrinėlis“
Direktorei

**PRAŠYMAS
DĖL DARBUOTOJO PIETŲ**

20 __ m. _____ mėn. _____ d.

Kaunas

Prašau, leisti valgyti/atsisakyti (*pabraukti tinkamą*) darbuotojo pietus (-ų):

Pažymėkite tinkamą variantą:

- kiekvieną darbo dieną;
- kas antrą darbo dieną;
- pasirinktą dieną pranešant individualiai;

- Atsisakyti darbuotojo pietų nurodant priežastį _____

Patvirtinu, kad esu informuotas apie būtinybę iki einamojo mėnesio paskutinės dienos, pranešti savo maitinimosi grafiką, atsakingiems ugdymo įstaigos darbuotojams.

(vardas, pavardė, parašas)

Algoritmas Nr. 2

Maisto produktų išdavimas patiekalų gamybai



