PATVIRTINTA Pagėgių savivaldybės Pagėgių lopšelio-darželio Direktoriaus 2023 m. sausio 6 d. įsak. Nr. V-2

**PAGĖGIŲ SAVIVALDYBĖS PAGĖGIŲ LOPŠELIS-DARŽELIS**

**VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS**

**1 SKYRIUS**

**BENROSIOS NUOSTATOS**

1. Šis tvarkos aprašas reglamentuoja vaikų, lankančių Pagėgių savivaldybės Pagėgių lopšelį-darželį (toliau-lopšelis-darželis) maitinimą.

2. Tvarkos aprašo tikslas – nustatyti vaikų, ugdomų pagal ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, maitinimo organizavimo dalyvių funkcijas ir atsakomybę. Užtikrinti lopšelį-darželį lankančių vaikų sveikatai palankaus maitinimo organizavimą, maisto saugą ir kokybę, kad būtų patenkinti vaikų maisto medžiagų fiziologiniai poreikiai, ugdomi sveikos mitybos įgūdžiai.

3. Vaikų maitinimas organizuojamas vadovaujantis „Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašu“, patvirtintu Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964, Lietuvos higienos norma HN75:2016 „Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programų vykdymo bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. balandžio 22 d. įsakymu Nr. V-313,  Lietuvos higienos normą HN 15:2021 „Maisto higiena“, patvirtinta Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakymu Nr. V-675, Europos sąjungos reglamentais, Pagėgių savivaldybės sprendimais ir kitais teisės aktais.

**II SKYRIUS**

**SĄVOKOS IR APIBRĖŽIMAI**

4. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai:

**Cukrūs ‒**monosacharidai ir disacharidai, esantys maisto produkte.

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

**Iš dalies hidrinti**(iš dalies sukietinti, iš dalies hidrogenizuoti) **augaliniai riebalai**‒ skysti augaliniai aliejai, hidrinimo proceso metu paversti pusiau kietais.

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

**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.

**Pritaikytas maitinimas** – maitinimas, kuris užtikrina tam tikro sveikatos sutrikimo (alergija tam tikriems maisto produktams, virškinimo sistemos ligos ar remisinės jų būklės ir kt.) nulemtus, vaiko (asmens) individualius maistinių medžiagų ir energijos poreikius, parenkant toleruojamus maisto produktus, jų gamybos būdą, konsistenciją ir valgymo režimą, ir yra raštiškai rekomenduojamas gydytojo (Forma Nr. E027-1)

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

**Tausojantis patiekalas** – šiltas maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekcijos režimu, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje.

**Valgiaraštis** – numatomų patiekti vartoti dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

4.1. Kitos sąvokos atitinka kituose teisės aktuose vartojamas sąvokas.

**III SKYRIUS**

**VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI**

5. Lopšelio-darželio direktorius (toliau – direktorius) yra atsakingas už vaikų maitinimo organizavimą ir šio aprašo nuostatų įgyvendinimą.

6. Maitinimas Lopšelyje-darželyje organizuojamas vadovaujantis teisės aktais, reglamentuojančiais mokinių ir vaikų maitinimo organizavimą, maisto gaminimą, patalpų ir įrangos priežiūrą, higienos normas, sveikatos bei saugos reikalavimus.

7. Maisto produktų pirkimas organizuojamas vadovaujantis Viešųjų pirkimų įstatymo nustatyta tvarka.

8. Maisto produktų inventorizacija Lopšelyje-darželyje atliekama 1 kartą per ketvirtį pagal inventorizacijos taisykles, patvirtintas Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimu.

9. Lopšelio-darželio gaunamos tėvų (globėjų) įmokos už maitinimo paslaugą apskaitomos kaip įstaigos gaunamos pajamos iš įmokų teisės aktų nustatyta tvarka.

10. Šio aprašo reikalavimai privalomi visiems Lopšelyje-darželyje dirbantiems ir maitinimo procese dalyvaujantiems asmenims.

**11. Lopšelyje-darželyje organizuojamos:**

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

11.2. nemokamas priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimas, kuris skiriamas Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatymo nustatyta tvarka ir finansuojamas iš valstybės biudžeto specialiosios tikslinės dotacijos savivaldybės biudžetui bei savivaldybės biudžeto.

12. Nemokamas priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimas yra organizuojamas vadovaujantis Pagėgių savivaldybės administracijos socialinės paramos skyriaus sprendimu dėl socialinės paramos

mokiniui skyrimo. Nemokamas maitinimas skiriamas nuo informacijos apie priimtą sprendimą gavimo įstaigoje kitos dienos iki mokslo metų pabaigos. Nemokamas maitinimas teikiamas tik mokslo dienomis iki priešmokyklinio ugdymo programos galiojimo.

13. Maitinimas organizuojamas taip, kad būtų sudarytos sąlygos vaikams gauti įvairų, subalansuotą, higienos normas atitinkantį, maistą.

14. Maisto gaminimo technologija ir patiekalų asortimentas atitinka vaikų amžiaus ypatumus ir sveikos mitybos rekomendacijas, laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymų reikalavimų.

15. Vaikams maitinti naudojami 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; kur įmanoma riebi mėsa ir mėsos gaminiai keičiami liesa mėsa, paukštiena, žuvimi ar ankštinėmis daržovėmis; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo.

16. 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; 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 paketus į namus); rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto paketus į namus); strimelė, pagauta 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;

17. Pritaikytas maitinimas organizuojamas atsižvelgiant į pateiktus tėvų prašymus ir gydytojo pažymas su nurodymais apie vaikų maitinimą.

18. Vaikai maitinami kas 3,5 val. 3 kartus dienoje pagal lopšelio-darželio vadovo patvirtintus perspektyvinius valgiaraščius, suderintus su Valstybine maisto ir veterinarijos tarnyba.

19. Lopšelio-darželio interneto svetainėje skelbiamas Tvarkos aprašas, valgiaraščiai.

20. Pusryčiams lopšelio - darželio vaikai gauna 20-25%, pietums 30-35%, pavakariams 30-35% rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo.20. Atskiri valgiaraščiai sudaromi lopšelio (vadovaujantis 1-3 m. vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis) ir darželio (vadovaujantis 4-7 m. vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis) grupėms. Jei lopšelyje-darželyje sudaromos jungtinės grupės, valgiaraščiai sudaromi vadovaujantis 4-7 m. vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis.

21. Vaikų maitinimas organizuojamas lopšelio-darželio valgykloje ir grupėse laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų.

**22. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:**

22.1 patiekiamas šiltas maistas yra gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną;

22.2. patiekiamas maistas yra kokybiškas ir įvairus;

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

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

22.5. kiekvieną dieną yra patiekta daržovių ir vaisių (rekomenduojama sezoninių, šviežių);

22.6. kiekvieną dieną yra patiektas patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų;

22.7. daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras sudaro ne mažiau kaip 1/3 patiekalo svorio.

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

22.9. tas pats patiekalas nėra tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus, garnyrus;

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

22.11. valgymo metu ant stalų nėra padėta druskos, cukraus, pipirų, garstyčių;

22.12. pienas ir kiti gėrimai vaikams neteikiami šalti, rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip 15oC;

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

22.14. patiekalų gamyboje naudojama druska, kurioje yra 20-40 mg/kg jodo;

22.15. maistas patiekiamas estetiškai.

23. Vaikams yra sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti vandens. Vandeniui atsigerti naudojami asmeninio naudojimo arba vienkartiniai stiklinaitės ar puodukai.

24. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, įskilusius, apdaužytais kraštais indus; vienkartinius bei aliumininius įrankius ir indus.

25. Vaikų priėmimo-nusirengimo patalpose matomoje vietoje skelbiama:

25.1. einamosios dienos valgiaraštis;

25.2 Valstybinės misto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris (skambinti maitinimo organizavimo klausimais);

25.3. maisto pasirinkimo piramidės plakatas ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija;

25.4. juridinis ar fizinis asmuo, teikiantis maisto produktų tiekimo paslaugas;

25.5. maitinimui draudžiamų naudoti maisto produktų grupių sąrašas.

**IV SKYRIUS**

**VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS**

**26. Darželio direktorius:**

26.1. atsako už maitinimo organizavimą ugdymo įstaigoje;

26.2. atsako už RVASVT sistemos įdiegimą ir jos vykdymo kontrolę;

26.3. tvirtina valgiaraštį ir valgiaraštį – reikalavimą;

26.4. tvirtina sudarytas patiekalų receptūras ir gamybos technologinius aprašymus;

26.5. tvirtina maisto apskaitos tvarką ugdymo įstaigoje;

26.6. atsako už pieno produktų, gaunamų pagal vartojimo skatinimo ugdymo įstaigose programą, apskaitą arba skiria atsakingą ugdymo įstaigos darbuotoją;

26.7. ne vėliau nei prieš mėnesį informuoja maitinimo organizavimo specialistą apie poreikį atlikti produktų, jų kiekių bei techninių specifikacijų įvertinimą naujai organizuojamiems maisto produktų grupių pirkimams.

**27. Maitinimo organizavimo specialistas:**

27.1. sudaro perspektyvinius valgiaraščius;

27.2. sudaro kasdienius valgiaraščius - reikalavimus, kuriuose nurodo gaminamų patiekalų pavadinimus ir produktų kiekius;

27.3. sudaro pritaikyto maitinimo valgiaraščius pagal vaiko atstovų pateiktą prašymą, bei gydytojo išduotą vaiko sveikatos pažymą;

27.4. rašo iš vakaro ateinančios dienos valgiaraštį, kuriame apskaičiuoja tik pusryčiams reikalingus produktų kiekius pagal vakarykštės dienos vaikų skaičių;

27.5. nustatytu laiku, 8.30 val. užfiksuoja vaikų lankomumo duomenis raštu, pagal užfiksuotus duomenis rengia valgiaraštį – reikalavimą, duomenis pateikia vyresniajai virėjai;

27.6. teisės aktuose numatyta tvarka, sudaro nemokamo maitinimo valgiaraščius;

27.7. vykdo maisto paėmimo ir maitinimo organizavimo valgykloje ir grupėse priežiūrą. Stebi ir analizuoja maitinimo procesą, stalų serviravimą, patiekalų pateikimą vaikui, maisto dalinimą vaikui pagal normą;

27.8. bendradarbiaujant su VSS, bei darželio darbuotojais vykdo vaikų maitinimo stebėseną, analizuoja gaminamų patiekalų valgymą;

27.9. konsultuoja maitinimo klausimais darželio darbuotojus ir lankančių ugdymo įstaigą vaikų atstovus;

27.10. atsako už vandens, salmonella, nuoplovų laboratorinius tyrimus bei termometrų, svarstyklių metrologinę patikrą;

27.11. nerečiau kaip vieną kartą per mėnesį tikrina savikontrolės žurnalų pildymą, atlikus patikrinimą, pasirašo. Apie pastebėtus neatitikimus reikalavimams informuoja už savikontrolės žurnalo pildymą atsakingus asmenis;

**28. Sandėlininkas:**

28.1. atlieka maisto produktų užsakymą, priėmimą;

28.2. maisto produktų užsakymus atlieka pagal valgiaraščius iš konkursus laimėjusių tiekėjų;

28.3. iš tiekėjų priima tik kokybiškus, realizacijos laiką atitinkančius produktus ir juos sandėliuoja griežtai laikydamasis higienos normos reikalavimų;

28.4. maisto produktus, žaliavą, produkciją priima ir laiko atsižvelgdamas į laikymo sąlygas ir terminus, nurodytus teisės aktuose, norminiuose dokumentuose, etiketėse ir lydimuosiuose dokumentuose (1 priedas).

28.5. išpakuotus maisto produktus laiko gamintojų nurodytomis sąlygomis. Jeigu gamintojas nenurodo laikymo sąlygų išpakavus, sandėlininkas vadovaujasi Tvarkos aprašo nurodytais terminais(2 priedas);

28.6.maisto žaliavų priėmimo metu patikrina (8 priedas):

28.6.1. ar ant maisto žaliavų arba jų pakuotės nėra jokių kenkėjų, vabzdžių ar jų buvimo pėdsakų;

28.6.2. ar ant pakuotės nėra purvo, dulkių;

28.6.3. ar transportavimo pakuotės yra sandarios;

28.6.4. ar maisto žaliavų kvapas ir išvaizda transportavimo metu nepakitę;

28.6.5. ar transportavimo temperatūra atitinka gamintojo ar teisės aktuose nurodytą temperatūrą. Jei kyla abejonių dėl transportavimo temperatūros, ji išmatuojama produkto viduje arba tarp produktų;

28.7. priėmimo metu nustačius, kad maisto produktai buvo transportuojami netinkamomis higieninėmis sąlygomis, pažeidus jiems nustatytas laikymo sąlygas (temperatūrą), pažeidus pakuotę, nepaženklintus, kurių išvaizda kelia įtarimą, kad produktai neatitinka saugos, kokybės reikalavimų, jų nepriima, o apie tai raštu ir (ar) telefonu informuoja tiekėją;

28.8. kiekvieną kartą priimant greitai gendančius maisto produktus patikrina pakuotes, tinkamumo vartoti terminus, transportavimo temperatūrą. Esant neatitikimams pildo „Greitai gendančių misto produktų priėmimo žurnalą“ (3 priedas);

28.9. Priimtus maisto produktus rūšiuoja:

28.9.1. pieno produktus - į pieno šaldytuvą;

28.9.2. duonos gaminius - į duonos lentynas. Duonos lentynas 1 kartą savaitėje nuplauna 1% acto tirpalu;

28.9.3. mėsą, vištieną, žuvį - į sandėlio šaldiklį;

28.9.4. sausus ir konservuotus produktus –į produktų laikymo spintos lentynas;

28.9.5. daržoves – į rūsį, kuriame nėra natūralaus apšvietimo, ant pakelto nuo žemės padėklo kiekvienai daržovių rūšiai atskirai;

28.10. pagal sąskaitas-faktūras įvertina maisto produktų kokybę, patikrina jų svorį, kiekius ir centralizuoto buhalterinės apskaitos skyriaus atsakingai buhalterei pateikia pasirašytas sąskaitas-faktūras;

28.11. kiekvieną dieną atlieka produktų išdavimą iš sandėlio į gamybą pagal tikslų vaikų skaičių, vadovaujantis sudarytu valgiaraščiu – reikalavimu;

28.12. iš vakaro išduoda produktus ateinančios dienos pusryčiams, o likusius produktus išduoda tik tada, kai vaikų maitinimo organizavimo specialistas pabaigia rašyti einamos dienos valgiaraštį;

28.13. kasdien atlieka tikslią maisto produktų gavimo ir išlaidų registraciją;

28.14. kiekvieną mėnesį vykdo sąskaitų – faktūrų, gautų už maisto produktus ir/ar žaliavas atsekamumą ir suderinimą su Pagėgių savivaldybės centralizuoto buhalterinės apskaitos skyriaus atsakinga buhaltere;

28.15. laikosi maisto produktų sandėliavimo taisyklių bei reikalavimų;

28.16. reguliariai stebi šaldymo įrenginių temperatūrą (naudojant kontrolinį termometrą) ir esant neatitikimams registruoja “Maisto žaliavų ir produktų laikymo žurnale“ (4 priedas);

28.17. vadovaujantis teisės aktais atlieka darželio sandėlyje esančių maisto produktų inventorizaciją. Keičiantis sandėlininkui atlieka sandėlyje esančių maisto produktų likučių perdavimą;

28.18. bendradarbiaudamas su maitinimo organizavimo specialistu, planuoja reikalingų žaliavų ir maisto produktų kiekius einamiems metams;

28.19. valo, tvarko sandėlį ir rūsį.

**29. Virėjas:**

29.1. gamina patiekalus pagal parengtą valgiaraštį – reikalavimą;

29.2. pagal preliminarų valgiaraštį – reikalavimą analizuoja patiekalų receptūras, susipažįsta su ateinančios dienos patiekalų ruošimo technologija;

29.3. pusryčius ruošia pagal vakarykštės dienos vaikų skaičių;

29.4. vadovaudamasis preliminariu valgiaraščiu – reikalavimu iš sandėlininko priima maisto produktus einamai dienai:

29.4.1. mėsą ir žuvį laiko atskiruose induose;

29.4.2. sausus produktus laiko maišeliuose, dubenyse ar plastmasinėje dėžėje;

29.4.3. pieno produktus – pieno šaldytuve, mėsos produktus – mėsos šaldytuve;

29.5. planuoja pusryčių, pietų, pavakarių patiekalų ruošimą taip, jog sužinojus tikslų valgančiųjų skaičių, maisto produktų gautą perteklių galėtų gražinti į sandėlį;

29.6. atsako už priimtų produktų tinkamą saugojimą ir naudojimą;

29.7. maistą išduoda tik pagal nustatytą maisto atsiėmimo grafiką. Maisto ruošimą planuoja taip, jog patiekalas nebūtų paruoštas anksčiau nei pusvalandis iki maisto išdavimo. Karštą patiekalą išduoda ne žemesnės nei + 63º C temperatūros;

29.8. atsako už pagaminto maisto kokybę, patiekimo normas, maisto porcijavimą, maisto išdavimą;

29.9. nuosekliai laikosi maisto tvarkymo procesų etapų, kad būtų išvengta žaliavų ir pagamintos produkcijos kryžminės taršos;

29.10. matuoja ir fiksuoja patiekalų šiluminio apdorojimo temperatūrą (gaminamo patiekalo ar gaminio temperatūra terminio apdorojimo pabaigoje turi būti ne žemesnė kaip +750C) ir pildo „Šiluminio apdorojimo temperatūros ir laiko registravimo žurnalą“. Jeigu apdorojant pusgaminius ir patiekalus termiškai, atsiranda nukrypimų nuo normos, žurnale pažymi priemones, kurių buvo imtasi maisto kokybei ir saugai užtikrinti (5 priedas);

29.11. pildo pagaminto maisto atsekamumo žurnalą.

29.12. reguliariai stebi šaldymo įrenginių temperatūrą (naudojant kontrolinį termometrą) ir esant neatitikimams registruoja “Maisto žaliavų ir produktų laikymo žurnale“ (4 priedas).

**30. Ikimokyklinio ugdymo mokytoja(-jos) padėjėja(-jos):**

30.1. paruošia vaikų maitinimo vietą;

30.2. pagal sudarytą maisto išdavimo grafiką, maistą iš virtuvės parneša į valgymo patalpą maistui skirtuose ženklintuose induose su dangčiais;

30.3. organizuojant vaikų maitinimą, dėvi specialią aprangą;

30.4. sutvarko indus po kiekvieno valgymo, prižiūri jog nebūtų naudojami pažeisti ir netinkami indai;

30.5. vadovaujantis ugdymo įstaigoje patvirtinta maisto atliekų utilizavimo tvarka atlieka maisto likučių utilizavimą;

30.6. prižiūri tvarką ir švarą vaikų maitinimo bei kitose patalpose.

**31. Mokytoja (-jos):**

31.1. kiekvieną darbo dieną ugdymo įstaigoje nustatytu laiku (iki 8.30 val.), surenka duomenis apie atvykusių vaikų skaičių ir pateikia informaciją dienyne ar kituose dokumentuose ugdymo įstaigos nustatyta tvarka;

31.2. rūpinasi maisto paskirstymu kiekvienam vaikui pagal nustatytą normą;

31.3. organizuojant vaikų maitinimą, dėvi specialią aprangą;

31.4. vadovaujantis tėvų (kitų atsakingų asmenų pagal įstatymą) prašymu „Dėl vaiko maitinimų skaičiau pasirinkimo“ vaiko maitinimų skaičių pažymi el. dienyne „Mūsų darželis“.

**32. Visuomenės sveikatos specialistas:**

32.1. raštu informuoja mokyklos administraciją ir maitinimo paslaugų teikėjų darbuotojus, atsakingus už vaikų maitinimą, apie Formoje Nr. E027-1 pateiktus raštiškus nurodymus dėl vaiko maitinimo organizavimo per 5 darbo dienas nuo Formos Nr. E027-1 pateikimo;

32.1. prižiūri maitinimo organizavimo atitiktį Tvarkos apraše nustatytiems reikalavimams (6 priedas):

32.1.1. ar vaikų maitinimui netiekiamos draudžiamos tiekti maisto produktų grupės (vertinamas tik vaikams patiekiamas maistas) (Tvarkos aprašo 16 punktas);

32.1.2. ar nepažeidžiami patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai (Tvarkos aprašo 22.5, 22.6, 22.9, 22.11, 22.12 papunkčiai);

32.1.3. ar sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens (Tvarkos aprašo 23 punktas);

32.1.4. ar vykdomi Tvarkos aprašo 19, 24, 25 punktų reikalavimai;

32.1.5. ar pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E027-1) organizuojamas pritaikytas maitinimas ;

32.1.6. ar valgiaraščiai sudaryti pagal reikalavimus (Tvarkos aprašo 34- 37 punktai).

**33.** **Tėvai (kiti vaiko atstovai pagal įstatymą):**

33.1.atsižvelgiant į vaiko buvimo ugdymo įstaigoje trukmę, parenka vaiko maitinimų skaičių pateikiant darželio direktoriui raštišką prašymą;

33.2. apie planuojamus kito mėnesio maitinimų skaičiaus pakeitimus informaciją ir prašymą pateikia iki einamojo mėnesio paskutinės darbo dienos;

33.3. jei vaikas nevalgo pusryčių ar vakarienės, jį atveda ir pasiima iš grupės po/iki vaikų maitinimo laiko.

**V SKYRIUS**

**VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMAS**

34. Vaikų maitinimo valgiaraščiai sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros normas bei į vaikų buvimo įstaigoje trukmę. Valgiaraščių energinė ir maistinė vertė nuo rekomenduojamų paros normų nukrypsta ne daugiau nei penkis procentus.

35. Valgiaraščiai sudaromi 15 darbo dienų laikotarpiui (7 priedas).

36. Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose yra nurodyti naudojami maisto produktai, *bruto* ir *neto* kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.) ir trukmė. Pritaikyto maitinimo valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose papildomai nurodoma patiekalų energinė ir maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai) vertė.

37. Maitinimo valgiaraščiai sudaromi:

37.1. savarankiškai maitinimo organizavimo specialisto, vadovaujantis „Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo“, patvirtinto Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro

2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 (suvestinė redakcija nuo 2023-01-01 iki 2026-08-31)

reikalavimais;

37.2. pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E027-1);

37.3. valgiaraščiai suderinti su Valstybine maisto ir veterinarijos tarnyba.

**VI SKYRIUS**

**PUSGAMINIŲ SUŠALDYMAS**

38. Pusgaminiai sušaldomi tokiuose įrenginiuose, kurie turi sušaldymo funkciją.

39. Sušaldomi pusgaminiai (mėsa, žuvis, paukštiena), kurių galiojimo terminas ne trumpesnis nei 2/3 (nuo įsigijimo datos).

40. Prieš sušaldymą pusgaminiai yra apdorojami (išrūšiuojami, nuvalomi, supjaustomi, nukaulinami ir t. t.).

41. Sušaldomi maisto pusgaminiai kuo mažesniais kiekiais, kad greičiau praeitų per maksimalios ledo kristalizacijos temperatūros diapazoną (nuo -10C iki -50C).

42. Prieš sušaldant pusgaminiai sudedami į specialiai tam skirtus maišelius, reikiamomis porcijomis, kad būtų užtikrintas reikiamo kiekio sunaudojimas gamyboje.

43. Sušaldyti pusgaminiai laikomi -180C temperatūroje.

44. Sušaldytų pusgaminių galiojimo terminas ne ilgesnis kaip 30 parų. Sušaldytų šviežių uogų, vaisių galiojimo terminas ne ilgesnis kaip iki kito derliaus.

45. Sušaldyti pusgaminiai yra pažymėti etikete, kurioje nurodyta: žaliavos pavadinimas, sušaldymo data ir tinkamumo vartoti terminas.

**VII SKYRIUS**

**SUŠALDYTŲ PUSGAMINIŲ ATŠILDYMAS**

46. Sušaldyti pusgaminiai yra atšildomi:

46.1. šaldytuve;

46.2. po tekančiu, geriamojo vandens reikalavimus atitinkančiu, vandeniu. Atšildomas gaminys neturi tiesioginio sąlyčio su vandeniu, jis yra apvyniotas plėvele arba sudėtas į sandarų indą.

47. Sušaldyti gaminiai atšildomi taip, kad atitirpęs skystis neužterštų kitų maisto produktų ar jų pakuočių. Atitirpęs skystis išpilamas į kriauklę, o produktai, jei būtina, nuplaunami tekančiu vandeniu.

48. Sušaldytos uogos, daržovės, žalumynai yra iškart termiškai apdorojami, be atšildymo.

49. Atšildyti pusgaminiai pakartotinai nešaldomi.

50. Po atšildymo pusgaminiai laikomi šaldytuve:

50.1. paukštiena ne aukštesnėje kaip +40C temperatūroje;

50.2. smulkinta mėsa ne aukštesnėje kaip +20C temperatūroje;

50.3. žuvis ne aukštesnėje kaip +40C temperatūroje.

51. Atšildyti pusgaminiai per 24 val. panaudojami patiekalų gamybai.

52. Patiekalai, pagaminti iš atšildytų pusgaminių, pateikiami tik termiškai apdorojus.

**VIII SKYRIUS**

**MAISTO TVARKYMO TECHNOLOGIJOS**

53. Tvarkomas maistas yra apsaugotas nuo užteršimo. Maisto tvarkymui taikomos technologijos apsaugo jį nuo užteršimo ir parazitų patekimo.

54. maisto tvarkymo procesų etapai yra nuoseklūs, kad būtų išvengta žaliavų ir produkcijos susilietimo bei kryžminio užteršimo.

55. Kiaušiniai, naudojami gamyboje:

55.1. yra švarūs, nepažeistu lukštu;

55.2. prieš naudojimą nuplaunami;

55.3. naudojami tik A klasės;

55.4. nuplauti yra mirkomi 5-10 min. 2% valgomosios sodos šiltame (100C - 450C) tirpale.

56. Laboratorinių tyrimų atlikimas:

56.1. geriamojo vandens – 1 kartą per 2 metus;

56.2. Salmonella – 1 kartą per metus;

56.3. nuoplovos – 1 kartą per metus.

**IX SKYRIUS**

**VIDINIS RVASVT SISTEMOS PATIKRINIMAS**

57. Vidiniam RVASVT sistemos patikrinimui (toliau – Vidaus auditas)lopšelio - darželio direktoriaus įsakymu sudaroma komisija, kurios nariai negali būti tiesiogiai susiję su maitinimo organizavimo procesais ugdymo įstaigoje) arba pats darželio direktorius.

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

59. Vidaus audito metu nustatoma. ar buvo laikomasi teisės aktų ir higienos reikalavimų ar efektyviai vykdoma kontrolė ir ar buvo tinkamai registruojami rezultatai.

60. Vidaus auditas atliekamas vadovaujantis Geros higienos praktikos (toliau – GHP) taisyklių klausimynu. Tikrinama, ar yra GHP taisyklių reikalavimus atitinkantys dokumentai, ar šiais dokumentais naudojantis galima pasiekti numatytų savikontrolės tikslų ir ar juos pakankamai supranta bei jais naudojasi darbuotojai.

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

62. Vidaus audito rezultatai yra išdėstyti raštu. Atlikus vidaus auditą, užpildomas aktas. Jeigu užregistruota nuokrypių, yra pažymima, kokių veiksmų buvo imtasi ar reikia imtis, kad nukrypimai būtų likviduojami. Pabaigus vidaus auditą, audito komisijos nariai rengiamo susirinkimo metu darželio direktoriui ir audituojamiesiems pateikia apžvalgą apie audito eigą, pastabas, pastebėjimus,

nurodo audito metu nustatytus trūkumus ar pažeidimus ir pateikia išvadas bei suderina korekcinius veiksmus.

63. Vidaus audito pabaigoje komisijos pirmininkas užpildo audito aktą (GHP taisyklių 18 priedas).

64. Vidaus audito komisijos pirmininkas numato korekcinius veiksmus (jeigu jie būtini), užpildo formą „Koregavimo veiksmų planas“ (GHP taisyklių 17 priedas) ir organizuoja jų atlikimą. Po korekcinių veiksmų įvykdymo užpildo skiltį „Įgyvendinimo kontrolė“.

65. Vidaus audito (savikontrolės) dokumentai saugomi:

65.1. maisto žaliavų ir produktų laikymo žurnalas – 3 mėn.;

65.2. šiluminio apdorojimo temperatūros ir laiko registracijos žurnalas -3 mėn.;

65.3. greitai gendančių maisto produktų priėmimo žurnalas – 3 mėn.;

65.4. laboratorinių tyrimų ir išsiųstų ŠGP važtaraščiai -2 metus;

65.5. GHPT audito – 2 metaus.

**X SKYRIUS**

**BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS**

66. Visuomenės sveikatos specialistas, vykdantis sveikatos priežiūrą mokykloje, pagal Tvarkos aprašo 32 punktą vertina vaikų maitinimo organizavimo atitiktį Tvarkos aprašo reikalavimams ir ne rečiau kaip kartą per dvi savaites pildo Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalą. Nustatęs neatitikimų, juos užregistruoja Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnale (Tvarkos aprašo 1 priedas) ir nedelsdamas raštu apie tai informuoja maitinimo paslaugos teikėją, pranešimo kopiją pateikia vadovui. Maitinimo paslaugos teikėjas atsako už tai, kad nustatyti vaikų maitinimo organizavimo trūkumai būtų pašalinti nedelsiant. Nepašalinus neatitikimų per tą pačią dieną, visuomenės sveikatos specialistas apie tai praneša teritorinei Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai.

67. Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalas Mokykloje saugomas dvejus metus.

68. Įstaigoje saugomi savikontrolės dokumentai.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_