

PATVIRTINTA
Kauno lopšelio-darželio „Rokutis“
direktorium 2023 m. spalio 25 d.
įsakymu Nr. V-69

VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO KAUNO LOPŠELYJE – DARŽELYJE „ROKUTIS“ TVARKOS APRAŠAS

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Vaikų maitinimo organizavimo Kauno lopšelyje-darželyje „Rokutis“ (toliau – įstaiga) tvarkos aprašas (toliau – Aprašas) reglamentuoja maitinimo organizavimą, priežiūrą ir stebėseną įstaigos darbo metu.

2. Aprašo tikslas – nustatyti vaikų maitinimo organizavimo dalyvių funkcijas ir užtikrinti vaikų sveikatai palankios mitybos organizavimą, maisto saugą ir kokybę, kad būtų patenkinti vaikų maisto medžiagų fiziologiniai poreikiai, ugdomi sveikos mitybos įgūdžiai.

3. Aprašas parengtas, vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 „Dėl Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“, Kauno miesto savivaldybės tarybos 2023 m. liepos 18 d. sprendimu T-357 Dėl Kauno miesto savivaldybės tarybos 2021 m. spalio 19 d. sprendimo Nr. T-416 „Dėl Vaikų maitinimo organizavimo, vykdymo ir priežiūros Kauno miesto savivaldybės įstaigose, vykdančiose ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, tvarkos aprašo patvirtinimo“ pakeitimo“ ir siekiant užtikrinti maitinimo organizavimą, priežiūrą ir stebėseną Kauno miesto savivaldybės ugdymo įstaigose, vykdančiose ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas 2023 m. rugsėjo 29 d. Kauno miesto savivaldybės visuomenės sveikatos biuro direktoriaus įsakymu Nr. 50 patvirtintu Vaikų maitinimo organizavimo, Kauno miesto savivaldybės ugdymo įstaigose, vykdančiose ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas tvarkos aprašu, kuris įsigalioja nuo 2023 m. spalio 2 d.

II. SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽIMAI

4. Apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžtys:

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

4.2. **Maisto davinys** – lengvai paruošiami arba paruošti vartoti maisto produktai ar patiekalai, kurie išduodami tam tikram laikotarpiui pagal sveikatos apsaugos ministro nustatytas vidutines rekomenduojamas paros normas ir yra supakuoti, kad būtų galima saugiai nešti, vežti ar kitaip transportuoti.

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

4.4. **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.

4.5. **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.

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

4.7. **Tausojantis patiekalas** – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniame krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių

4.8. **Valgiaraštis** – rengiamas ne mažiau 15 (penkiolikos) dienų laikotarpiui numatomų patiekti vartoti maisto produktų ir patiekalų sąrašas;

4.9. **Preliminarus valgiaraštis-reikalavimas** – rengiamas valgiaraštis-reikalavimas, pagal ugdymo įstaigos direktoriaus patvirtintą valgiaraštį, kuriame surašomas planuojamas valgančiųjų skaičius;

4.10. **Valgiaraštis – reikalavimas** – rengiamas valgiaraštis-reikalavimas, pagal ugdymo įstaigos direktoriaus patvirtintą valgiaraštį, kuriame surašomas tikslus valgančiųjų skaičius;

4.11. **Preliminarus valgiaraštis – reikalavimas** – rengiamas valgiaraštis-reikalavimas, pagal ugdymo įstaigos direktoriaus patvirtintą valgiaraštį, kuriame surašomas planuojamas valgančiųjų skaičius;

4.12. **Nerekšmingas vienkartinis valgiaraščio keitimas** – vieno maisto produkto ar patiekalo pakeitimas tos pačios maisto produktų grupės kitu maisto produktu ar patiekalu, kai maistinė vertė nepablogėja, o energinė vertė pasikeičia ne daugiau kaip 10 (dešimt) procentų;

4.13. **Informacinė sistema „VALGA“ (toliau – IS „Valga“)** – ugdymo įstaigose naudojama maitinimo administravimo informacinė sistema, kurioje tvarkomi įstaigų maitinimo valdymo ir apskaitos duomenys, rengiami valgiaraščiai, patiekalų technologinės kortelės, valgiaraščiai-reikalavimai, tvarkomi ir kaupiami maisto produktų sandėlio apskaitos duomenys;

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

4.15. **Maitinimo organizavimo specialistas** – Biuro Maitinimo organizavimo skyriaus specialistas, vykdamas maitinimo organizavimo priežiūrą įstaigoje.

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

4.17. **Vaikų sveikatos stebėsenos informacinė sistema (toliau – VSSIS)** – informacinė sistema, kurioje centralizuotai valdomi vaikų, lankančių ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklas ir profesinio mokymo įstaigas, asmens duomenys apie sveikatą.

4.18. **Geros higienos praktikos taisyklės (toliau – GHPT)** – taisyklės, kurios skirtos gaminamo maisto saugos užtikrinimui viešojo maitinimo įmonėse.

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

III. MAITINIMO ORGANIZAVIMO PROCESO DALYVIAI IR JŲ FUNKCIJOS

5. Maitinimo organizavimo procese dalyvauja:

5.1. Kauno miesto savivaldybės taryba (savininko teises ir pareigas įgyvendinanti institucija);

- 5.2. Kauno miesto savivaldybės administracija;
- 5.3. Biuras;
- 5.4. Ugdymo įstaigos direktorius;
- 5.5. Maitinimo organizavimo specialistas;
- 5.6. Visuomenės sveikatos specialistas;
- 5.7. Sandėlininkas;
- 5.8. Virėjas (-ai);
- 5.9. Mokytoja(-jos) padėjėja(-jos);
- 5.10. Mokytoja (-jos);

5.1. **Kauno miesto savivaldybės taryba:**

5.1.1. skiria lėšų maitinimo organizavimo patalpoms įstaigoje (virtuvei, sandėliui, grupių virtuvėlėms) įrengti ir prižiūrėti, reikalingai įrangai įsigyti, darbuotojų darbo užmokesčiui ir socialinio draudimo įmokoms, kitoms išlaidoms, tiesiogiai susijusioms su vaikų maitinimu;

5.1.2. nustato vaikų dienos maitinimo normą pinigine išraiška, atsižvelgdama į rekomenduojamas paros maistinių medžiagų ir energines normas;

5.1.3. nustato mokesčio už vaikų maitinimą lengvatas.

5.2. **Biuras** – padeda įgyvendinti maitinimo organizavimo, priežiūros ir stebėsenos vykdymą Kauno miesto savivaldybės ugdymo įstaigose, vykdančiose ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, organizuodamas maitinimo organizavimo ir visuomenės sveikatos specialistų darbą ugdymo įstaigose.

5.3. **Įstaigos direktorius:**

- 5.3.1. nustato vaikų maitinimo organizavimo įstaigoje tvarką;
- 5.3.2. atsako už GHPT taikymą ir jų vykdymo kontrolę;
- 5.3.3. nustato ir tvirtina vaikų maitinimų skaičių dienoje;
- 5.3.4. inicijuoja pritaikyto ar (ir) perspektyvinio valgiaraščio rengimą;
- 5.3.5. raštu tvirtina pritaikyto maitinimo ir perspektyvinį valgiaraščius;
- 5.3.6. atsako už patvirtinto perspektyvinio valgiaraščio viešinimą įstaigos interneto svetainėje;
- 5.3.7. raštu tvirtina patiekalų receptūras ir technologinius gamybos aprašymus;
- 5.3.8. IS „Valga“ patvirtina valgiaraštį-reikalavimą ir jį pasirašo;
- 5.3.9. nustato įstaigos maisto produktų priėmimo (išdavimo, sandėliavimo) tvarką;
- 5.3.10. nustato nemokamą maitinimą įstaigoje gaunantiems vaikams nemokamo maitinimo teikimo tvarką įstaigoje ir maisto daaviniais – maisto produktais ar pagamintu maistu, esant teisės aktuose nustatytiems aplinkybėms;
- 5.3.11. atsako už maisto paramos programų vykdymą ir apskaitą (paraiškų, ataskaitų pildymas, tikslinimas);
- 5.3.12. nustato vidaus tvarką tiek darbuotojams, tiek vaikų tėvams, kad vyktų sklandus ir nepertraukiamas maitinimo organizavimo procesas;
- 5.3.13. prižiūri, kad gamybinės, maisto produktų sandėliavimo, darbuotojų persirengimo patalpos būtų tvarkingos ir prižiūrėtos, atitiktų teisės aktų reikalavimus;
- 5.3.14. vykdo maisto produktų (prireikus – ir maitinimo paslaugos) pirkimą;
- 5.3.15. atsako už maisto produktų (prireikus – ir maitinimo paslaugos) sutarčių sudarymą, užtikrinant racionalų lėšų naudojimą, prioritetą teikiant centralizuoto pirkimo sutarčių sudarymui;
- 5.3.16. bendrauja su išorės kontroliuojančiomis institucijomis;
- 5.3.17. paskiria atsakingą asmenį, kuris rūpinasi vandens, patiekalo laboratoriniais tyrimais

bei termometrų, svarstyklių galiojančia metrologine patikra;

5.3.18. ne vėliau nei prieš mėnesį informuoja (raštu, elektroninėmis priemonėmis) maitinimo organizavimo specialistą apie poreikį atlikti produktų, jų kiekių bei techninių specifikacijų įvertinimą naujai organizuojamiems maisto produktų grupių pirkimams;

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

5.4. **Įstaigos sandėlininkas:**

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

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

5.4.3. 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;

5.4.4. 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 (Aprašo priedas Nr. 2);

5.4.5. 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“;

5.4.6. gautas maisto produktų sąskaitas faktūras pateikia pasirašyti įstaigos direktoriui ir suveda į IS „Valga“;

5.4.7. 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;

5.4.8. 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 gražinti 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;

5.4.9. atsako už valgiaraščių-reikalavimų maisto produktų grupių tikslinimą, įrašant papildomus kiekius. Kiekis gali būti papildomas šiais atvejais:

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

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

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

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

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

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

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

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

5.4.16. raštu informuoja įstaigos direktorių, maitinimo organizavimo specialistą apie gautus nekokybiškus ir maitinimui netinkamus maisto produktus (Aprašo 1 priedas);

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

5.5. Įstaigos virėjai:

5.5.1. laikydamiesi GHPT reikalavimų gamina maistą pagal preliminarųjį valgiaraštį-reikalavimą ir valgiaraštį-reikalavimą, patiekalo receptūras ir gamybos technologijos aprašymus;

5.5.2. 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;

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

5.5.4. 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. Gražindami maisto produktus virėjai 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;

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

5.5.6. kartu su maitinimo organizavimo specialistu atlieka kontrolinius maisto patiekalų virimus-kepinus;

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

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

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

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

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

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

5.5.13. pastebėję technologinėje kortelėje ar jos aprašyme klaidą, žodžiu informuoja maitinimo organizavimo specialistą.

5.6. Ikimokyklinio ugdymo mokytojo padėjėjai:

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

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

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

5.6.4. parsineša maistą į grupę (ar kitą maitinimo patalpą) iš virtuvės tam skirtuose ženklinuose induose su dangčiais pagal sudarytą maisto išdavimo grafiką;

5.6.5. atsako už grupės inventorius ženklinimą;

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

5.7. Įstaigos mokytojai:

5.7.1. atsako už vaikų lankomumo dienyną: kiekvieną darbo dieną įstaigoje iki 9.00 val. surenka duomenis apie atvykusių vaikų skaičių ir pateikia informaciją el. dienyne „Mūsų darželis“. Atsiradus nenumatytų aplinkybių (pvz., interneto trikdžiai, įrangos gedimas arba neturima el. dienyno „Mūsų darželis“), vaikų skaičius užfiksuojamas dienyne ir informaciją maitinimo organizavimo specialistui perduoda įstaigos direktoriaus paskirtas asmuo el. paštu, skambučiu arba tekstine žinute;

5.7.2. atsako už maisto (patiekalo) porcijos pateikimą vaikui. Porcijos dydis nurodomas valgiaraštyje;

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

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

5.8. Maitinimo organizavimo specialistas:

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

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

5.8.3. nustatyti laiku, pagal ugdymo įstaigos nustatytą tvarką 9.15 val., užrakina vaikų lankomumo žymėjimą elektroniniame dienyne „Mūsų darželis“ ir pagal vaikų skaičių ruošia valgiaraštį-reikalavimą. Jeigu ugdymo įstaiga neturi galimybės naudotis elektroniniu dienynu „Mūsų darželis“, vaikų lankomumo duomenis ugdymo įstaigos direktoriaus paskirtas atsakingas asmuo, maitinimo organizavimo specialistui perduoda el. paštu, skambučiu arba tekstine žinute;

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

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

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

5.8.7. organizuoja patiekalų kontrolinius svėrimus;

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

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

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

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

5.8.12. atlieka 5.8.7 – 5.8.11 papunkčiuose nurodytus veiksmus ne mažiau kaip 2 (du) kartus per metus ir pildo aktą „Maitinimo organizavimo priežiūros ir stebėsenos aktas“ (Priedas Nr. 3 ir 4), kurį nustatyta tvarka kelia į dokumentų valdymo sistemą „Kontora“.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.8.22. raštu informuoja ugdymo įstaigos direktorių ir (ar) skyriaus vedėją apie darbo nesklaidumus;

5.8.23. atlieka kitas funkcijas, kurios numatytos pareiginiuose nuostatuose.

5.9. Visuomenės sveikatos specialistas:

5.9.1. 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 ugdymo įstaigos direktorių ir maitinimo organizavimo specialistą. Nepašalinus neatitikimų per tą pačią dieną, apie tai praneša teritorinei Valstybinei maisto veterinarijos tarnybai;

5.9.2. 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);

5.9.3. 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);

5.9.4. atlieka 5.9.2 ir 5.9.3 papunkčiuose nurodytus veiksmus ne mažiau kaip 2 (du) kartus per metus ir pildo aktą „Maitinimo organizavimo stebėsenos aktas“, kurį nustatyta tvarka kelia į dokumentų valdymo sistemą „Kontora“.

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

5.9.6. VSSIS sistemoje analizuoja Mokinio sveikatos pažymėjimus (Forma Nr. E027-1) (toliau – Pažymėjimas) ir per 5 (penkias) darbo dienas nuo Pažymėjimo pateikimo, raštu informuoja ugdymo įstaigos direktorių ir maitinimo organizavimo specialistą apie Pažymėjime pateiktus raštiškus nurodymus, susijusius su maitinimo organizavimu;

5.9.7. raštu informuoja ugdymo įstaigos direktorių ar (ir) skyriaus vedėją apie darbo nesklaidumus;

5.9.8. raštu informuoja ugdymo įstaigos direktorių, maitinimo organizavimo specialistą apie valgiaraščio-reikalavimo, maisto saugos ir higienos neatitiktį;

5.9.9. bendradarbiauja su maitinimo organizavimo specialistu sveikatai palankios mitybos klausimais;

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

IV. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO SPECIALIEJI REIKALAVIMAI

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

7. Vaikų maitinimas organizuojamas vaikams maitinti pritaikytose patalpose ar vietose, laikantis maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų HN 15:2011; HN 16:2011 ir sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie švaraus stalo.

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

9. 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.

10. Vaikų maitinimui mokyklose 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; maisto produktai ir patiekalai. 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 (rauginami 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. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

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

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

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

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

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

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

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

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

11.9. 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. Reikalavimas netaikomas patiekalams iš augalinės kilmės maisto produktų;

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

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

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

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

13. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, ištrupėjusius, įskilusius, apdaužytus kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus, taip pat ir vienkartinius įrankius.

14. Vaikų priėmimo-nusirengimo patalpoje matomoje vietoje skelbiama:

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

14.2. Juridinis ar fizinis asmuo, teikiantis vaikų maitinimo ir (ar) maisto produktų

tiekimą paslaugas (UAB „Maistulis“, UAB „Laukesta“, UAB „Viržis“, UAB „Samsonas“ ir kt.);

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

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

15. Lopšelis – darželis dalyvauja „Pienas vaikams“ bei „Vaisių ir daržovių vaikams“ programose, šiuos reikalavimus atitinkančius produktus pateikia pagal ES programoje nustatytus reikalavimus.

V. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS PAGAL AMŽIAUS GRUPES

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

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

16.2. atskiri valgiaraščiai sudaromi 1–3 ir 4–7 metų vaikams;

16.3. 80 proc. vaikams patiekiamų patiekalų sudaro tausojantys patiekalai;

16.4. pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E027-1) ir vaiko atstovų pagal įstatymą prašymą organizuojamas pritaikytas maitinimas;

16.5. 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“ (Priedas Nr. 6) turi galimybę pasirūpinti vaiko maitinimu ir maistą atnešti iš namų. Ugdymo įstaiga iš namų atneštą maistą, kuris turi atitikti SAM patvirtinto maitinimo organizavimo tvarkos aprašo reikalavimus, turi laikyti ir patiekti tinkamos temperatūros. Jei vaiko atstovai vaikui įdeda maisto papildomai, įdėtas maistas turi atitikti reikalavimus.

VI. MAISTO PRODUKTŲ IŠDAVIMO TVARKA

17. Siekiant užtikrinti savalaikį vaikų maitinimą, maisto produktai iš sandėlio virtuvei išduodami iš vakaro arba anksti ryte, priklausomai nuo maisto produkto laikymo sąlygų, nežinant tikslaus faktinio valgančių skaičiaus, remiantis preliminariniame valgiaraštyje – reikalavime nurodytais maisto produktų kiekiais, apskaičiuotais pagal prognozuojamą valgančiųjų skaičių.

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

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

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

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

21.1. maisto produktų tiekėjas pristato per mažai arba per daug (nes produktai užsakomi pagal preliminarų vaikų skaičių) ir pastaruoju atveju nespėtų suvartoti vadovaujantis valgiaraščiu

iki tinkamumo vartoti termino pabaigos;

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

21.3. maisto produktas prieš patiekalo gaminimą yra termiškai, mechaniškai apdorojamas (pvz.,: virtų bulvių cepelinai, keptos vištienos šlaunelės, žemaičių blynai ir kt.);

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

21.5. taip pat vadovaujamosi logiškumo principu, jeigu produkto lieka labai mažas kiekis, iki ± 100 g. ir jis nebus naudojamas savaitės eigoje.

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

VII. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

23. Aprašo reikalavimai privalomi lopšelio-darželio darbuotojams, vykdančioms vaikų maitinimą.

24. Įstaigos direktorius supažindina darbuotojus ir Biuro specialistus su Aprašu.

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

Kauno lopšelis-darželis „Rokutis“

(Darbuotojo vardas, pavardė, pareigos)

Lopšelio-darželio „Rokutis“ direktoriui
Maitinimo organizavimo specialistui

PRANEŠIMAS DĖL 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 „Rokutis“
tvarkos aprašo 2 priedas

Kauno lopšelis-darželis „Rokutis“

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_____ pat

SUDERINTA:

Sandėlininkas _____

Maitinimo organizavimo specialistas _____

Virėjas _____

TVIRTINU:

Kauno lopšelis-darželis „Rokutis“

(ugdymo įstaigos pavadinimas)

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 SAM patvirtinto maitinimo organizavimo tvarkos aprašo 5 priede nurodytiems reikalavimams	Sandėlyje esančių maisto produktų atitikimas maisto produktų 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; 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 <i>(Jeigu neatitinka, parašomi koregavimo veiksmai)</i>
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 zonai); 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 „Rokutis“

(ugdymo įstaigos pavadinimas)

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 apdaužytai 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 ženklinimo 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 apdaužytai 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 patvirtini 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 „Rokutis“
tvarkos aprašo 6 priedas

Vardas, pavardė

Adresas

telefono numeris, elektroninis paštas

Kauno lopšelis-darželis „Rokutis“
Direktoriui

PRAŠYMAS
DĖL LEIDIMO YGDYMO 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“ aktualioje redakcijoje;
3. Sutinku, kad iš namų atneštas maistas bus laikomas įstaigos virtuvės šaldytuve iki reikiamo maitinimo laiko;
4. Indai, kuriuose bus atnešamas maistas bus paženklinti 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.

Pastaba: 4 ir 5 punktai gali būti koreguojami pagal ugdymo įstaigą

(parašas, vardas, pavardė)