

PATVIRTINTA

Kauno lopšelio-darželio „Aušrinė“
Direktorius 2015 m. gruodžio 10 d.
įsakymu Nr. V-25

MAITINIMO ORGANIZAVIMO LOPŠELYJE-DARŽELYJE „AUŠRINĖ“ TVARKOS APRAŠAS

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo vaikų maitinimo organizavimo Kauno lopšelyje-darželyje „Aušrinė“ tvarkos aprašas (toliau – Aprašas) reglamentuoja maitinimo organizavimą, vykdymą, higienos normų reikalavimų išlaikymą maitinimo procese.

2. Aprašo tikslas – sudaryti sąlygas sveikatai palankiai vaikų mitybai, užtikrinti geriausią maisto saugą ir kokybę, patenkinti vaikų maisto medžiagų fiziologinius poreikius, ugdyti sveikos mitybos įgūdžius.

3. Aprašo reikalavimai privalomi vadovams, juridiniams ir fiziniams asmenims, teikiantiems vaikų maitinimo ar maisto produktų tiekimo paslaugas bei darbuotojams, įgyvendinantiems vaikų maitinimo kontrolę ugdymo įstaigoje. Kauno lopšelyje darželyje „Aušrinė“ maitinimo kontrolę įgyvendina sandėlininkė, dietistė, visuomenės sveikatos priežiūros specialistė, direktoriaus pavaduotoja ugdymui, atsakinga už vaikų nemokamo maitinimo organizavimą. Visuminė maitinimo kontrolė tenka ugdymo įstaigos vadovui.

II. NUORODOS

4. Šiame tvarkos apraše nuorodos į šiuos teisės aktus:

4.1. Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1999 m. gegužės 7 d. nutarimą Nr. 544 „Dėl Darbų ir veiklos sričių, kuriose leidžiama dirbti darbuotojams, tik iš anksto pasitikrinusiems ir vėliau periodiškai besitikrinantiems, ar neserga užkrečiamosiomis ligomis, sąrašo ir šių darbuotojų sveikatos tikrinimosi tvarkos patvirtinimo“;

4.2. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 1999 m. liepos 1 d. įsakymą Nr. 288 „Dėl Privalomųjų kakavos ir šokolado produktų kokybės reikalavimų patvirtinimo“;

4.3. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakymą Nr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“;

4.4. Lietuvos Respublikos produktų saugos įstatymą;

4.5. Lietuvos Respublikos maisto įstatymą;

4.6. 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) 178/2002, nustatantį maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiantį Europos maisto saugos tarnybą ir nustatantį su maisto saugos klausimais susijusias procedūras (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 15 skyrius, 6 tomas,);

4.7. 2002 m. balandžio 12 d. Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimą Nr. 519 „Dėl valstybinio strateginio atliekų tvarkymo plano patvirtinimo“;

4.8. Lietuvos Respublikos visuomenės sveikatos priežiūros įstatymą;

4.9. Lietuvos Respublikos švietimo įstatymą;

4.10. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. liepos 23 d. įsakymą Nr. V-455 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 24:2003 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“ patvirtinimo“;

4.11. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2003 m. gruodžio 15 d. įsakymą Nr. B1-955 „Dėl Lietuvos Respublikoje išaugintų šviežių vaisių, daržovių, uogų, bulvių atitikties deklaracijos išdavimo reikalavimų patvirtinimo“;

4.12. 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 13 skyrius, 34 tomas, p. 319);

4.13. 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 853/2004, nustatantį konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 3 skyrius, 45 tomas, p. 14);

4.14. 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 882/2004 dėl oficialios kontrolės, kuri atliekama siekiant užtikrinti, kad būtų įvertinama, ar laikomasi pašarus ir maistą reglamentuojančių teisės aktų, gyvūnų sveikatos ir gerovės taisyklių (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 3 skyrius, 45 tomas, p. 200);

4.15. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakymą Nr. V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“ patvirtinimo“;

4.16. Lietuvos Respublikos socialinių paslaugų įstatymą;

4.17. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2006 m. kovo 9 d. įsakymą Nr. V-168 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 26:2006 „Maisto produktų mikrobiologiniai kriterijai“ patvirtinimo“;

4.18. Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatymą (Žin., 2006, Nr. 73-2755; 2008, Nr. 63-2382; 2009, Nr. 153-6886);

4.19. 2013 m. gruodžio 17 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1308/2013, kuriuo nustatomas bendras žemės ūkio produktų rinkų organizavimas ir panaikinami Tarybos reglamentai (EEB) Nr. 922/72, (EEB) Nr. 234/79, (EB) Nr. 1037/2001 ir (EB) Nr. 1234/2007 (OL 2013, L 347, p. 671).

4.20. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. lapkričio 29 d. įsakymą Nr. 3D-524 „Dėl išskirtinės kokybės žemės ūkio ir maisto produktų“;

4.21. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2007 m. gruodžio 29 d. įsakymą Nr. V-1090 „Dėl Rekomenduojamų maisto produktų paros normų socialinę globą gaunantiems asmenims patvirtinimo“;

4.22. 2008 m. liepos 10 d. Komisijos reglamentą (EB) Nr. 657/2008, kuriuo nustatomos išsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 1234/2007 taikymo taisyklės, susijusios su Bendrijos pagalba aprūpinant pienu ir tam tikrais pieno produktais švietimo įstaigų moksleivius (OL 2008, L 183, p. 17);

4.23. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2008 m. rugsėjo 15 d. įsakymą Nr. V-884 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 54:2008 „Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos“ patvirtinimo“;

4.24. Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2008 m. spalio 15 d. įsakymą Nr. B1-527 „Dėl Maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo ir registravimo reikalavimų patvirtinimo“;

4.25. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2009 m. sausio 12 d. įsakymą Nr. 3D-13 „Dėl Nealkoholinių gėrimų ir giros apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“;

4.26. 2009 m. balandžio 7 d. Komisijos reglamentą (EB) Nr. 288/2009, kuriuo nustatomos išsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 1234/2007 taikymo taisyklės dėl Bendrijos pagalbos tiekiant vaisius ir daržoves, perdirbtų vaisių ir daržovių bei bananų produktus vaikams į švietimo įstaigas, įgyvendinant vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programą (OL 2009, L 94, p. 38);

4.27. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2009 m. liepos 15 d. įsakymą Nr. 3D-488 „Dėl Importuojamų, eksportuojamų ir tiekiamų į vidaus rinką šviežių vaisių ir daržovių atitikties prekybos standartams tikrinimo taisyklių patvirtinimo“;

4.28. Lietuvos higienos normą HN 124:2014 „Vaikų socialinės globos įstaigos: bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtintą Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2009 m. rugsėjo 1 d. įsakymu Nr. V-714 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 124:2014 „Vaikų socialinės globos įstaigos: bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo.

4.29. 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų (OL 2008 L 354, p. 16) su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2015 m. kovo 31 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 2015/537 (OL 2015 L 88, p. 1).

4.30. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. balandžio 22 d. įsakymą Nr. V-313 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 75:2010 „Istaiga, vykdanči ikimokyklinio ir (ar) priešmokyklinio ugdymo programą. Bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“;

4.31. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. liepos 19 d. įsakymą Nr. V-640 „Dėl „Rekomenduojamų maisto produktų atšildymo, pirminio ir šiluminio apdorojimo nuostolių sąrašo“ patvirtinimo“;

4.32. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. spalio 4 d. įsakymą Nr. V-877 „Dėl Pusryčių, pietų ir pavakarių patiekalų gamybai reikalingų produktų rinkinių sąrašo pagal mokinių amžiaus grupes patvirtinimo“;

4.33. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. gegužės 2 d. įsakymą Nr. V-417 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 16:2006 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“.

4.34. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2014 m. sausio 22 d. įsakymu Nr. V-50 „Dėl maisto produktų ženklavimo simboliu „Rakto skylutė“.

III. SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽIMAI

5. Šiame Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai

Mechaniškai atskirta mėsa – produktas, gautas mechaninėmis priemonėmis nuėmus mėsą nuo kaulų, gautą mėsą iškaulinėjus, arba nuo paukščių skerdenų, kai raumens skaidulų struktūra saardoma arba pakeičiama.

Pritaikytas maitinimas – toks 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.

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

Užkandis – maisto produktas ar patiekalas, neįtrauktas į pietų valgiaraštį.

Valgiaraštis – patiekiamų dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

Tausojantis patiekalas – šiltas maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniame krosnelėje

5.1 Kitos sąvokos atitinka kituose teisės aktuose vartojamas sąvokas.

IV. MAITINIMO ORGANIZAVIMAS IR VYKDYMAS

6. Kauno lopšelio-darželio „Aušrinė“ direktorius (toliau – direktorius) yra atsakingas vaikų maitinimo organizavimą ir šio Tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą.

7. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietos įrengimas ir maisto tvarkymas turi atitikti teisės aktų [4.6, 4.12, 4.13, 4.15, 4.24, 4.28] reikalavimus.

8. Vaikų maitinimas organizuojamas vaikams maitinti pritaikytose patalpose ar vietose laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų ir sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie švaraus stalo.

9. Įstaigoje vaikai turi gauti šilto maisto. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas turi atitikti vaikų amžių ir sveikos mitybos rekomendacijas.

10. Pusryčiams vaikas turi gauti 25–30 proc., pietums – 30–40 proc, vakarienei – 25–30 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono [4.3] kaloringumo, jei tokie maitinimai numatyti valgiaraščiuose.

11. Vaikų maitinimui lopšelyje-darželyje „Aušrinė“ draudžiamos tiekti šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir šokolado gaminiai; konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; sūrūs gaminiai (kuriuose druskos daugiau kaip 1 g/100 g; sūryje ir mėsos gaminiuose – daugiau kaip 1,7 g/100 g); maisto produktai bei kramtomoji guma su maisto priedais (šio Tvarkos aprašo 3 priedas); gėrimai, kurių sudėtyje pridėtinio cukraus daugiau kaip 5 g/100 g; gazuoti gėrimai; energiniai gėrimai; gėrimai ir maisto produktai, pagaminti iš (arba kurių sudėtyje yra) kavamedžio pupelių kavos ar jų ekstrakto; cikorijos, gilių ar grūdų gėrimai (kavos pakaitalai); kisieliai; sultinių, padažų koncentratai; rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto paketus į namus); nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; žlėgtainiai; mechaniškai atskirta mėsa ir jos gaminiai; subproduktai ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis); maisto papildai; 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, neatitinkantys šio Tvarkos aprašo 4 priede nustatytų kokybės reikalavimų

12. Vaisiai, daržovės, uogos, bulvės gali būti perkami iš fizinių asmenų, kurie turi laikytis Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus nustatytų reikalavimų ir išduoda atitikties deklaraciją, vadovaudamiesi žemės ūkio ministro įsakymu. Atitikties deklaracijos 3 punkto, jeigu minėta produkcija nerūšiuojama pagal klases, pildyti nereikia.

13. Vaikams maitinti rekomenduojami šie maisto produktai: daržovės, bulvės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai, sultys, išskyrus citrusinių vaisių ir vynuogių (pageidautina šviežiai spaustos);

grūdiniai (duonos gaminiai, kruopų produktai) ir ankštiniai produktai; pienas ir pieno produktai (rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti); nemalta liesa mėsa, liesos mėsos produktai (neužšaldyti); žuvis ir jos produktai (neužšaldyti); aliejus (turi būti mažiau vartojama gyvūninės kilmės riebalų: riebi mėsa ir mėsos produktai turi būti keičiami liesa mėsa, paukštiena, žuvimi ar ankštinėmis daržovėmis; gyvūninės kilmės riebalai ir margarinas, kur įmanoma, keičiami aliejais); kiaušiniai; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo (negazuoti). Maisto produktus rekomenduojama tiekti iš ekologinės gamybos ūkių ar išskirtinės kokybės produktų gamintojų, paženklintus simboliu „Rakto skylutė“ [4.20, 4.34].

14. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

14.1. patiekiamas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną. Šaldytus pusgaminius ar atvėsintą maistą patiekti per 24 valandas kaip šiltą maistą leidžiama bendrojo ugdymo mokyklose, kurių virtuvėse yra galimybės tik pašildyti maistą;

14.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas, įvairus ir atitikti saugos reikalavimus [4.12, 4.15, 4.17, 4.23, 4.24, 4.33].

14.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams;

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

14.5. gaminant maistą turi būti naudojama kuo mažiau druskos ir cukraus;

14.6. rūkyti mėsos gaminiai vaikų maitinimui neturi būti tiekiami;

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

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

14.9. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus ir užkandžius (reikalavimas netaikomas pritaikyto maitinimo valgiaraščiams);

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

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

14.12. jei tiekama arbata, turi būti sudaryta galimybė atsigerti nesaldintos arbatos;

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

14.14. Rekomenduojama, atsižvelgiant į sezoniškumą keisti patiekalus (pvz. raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriubą į šaltibarščius ir pan.).“

15. Įstaigose turi būti sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens (rekomenduotina, kambario temperatūros, pvz., pilstomo iš geriamajam vandeniui skirtų indų, talpų, automatų ir pan.), net jei vaikai nemaitinami. Rekomenduojama sudaryti galimybę vaikams gauti ir karšto virinto geriamojo vandens;

16. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, įskilusius, apdaužytus kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus.

17. Kauno lopšelyje-darželyje „Aušrinė“ valgykloje ar kitoje patalpoje, kurioje maitinami vaikai, matomoje vietoje turi būti skelbiama:

17.1. einamosios dienos valgiaraščiai skelbiami vaikų priėmimo–nusirengimo patalpoje;

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

17.3. Skelbiama įstaigos interneto svetainėje:

17.3.1. tvarkos aprašas;

17.3.2. einamosios savaitės meniu pirmąją savaitės darbo dieną;

18. Darželis dalyvauja „Pieno vaikams“ bei „Vaisių ir daržovių vaikams“ programose šiuos reikalavimus atitinkančius produktus pateikia pagal ES programoje nustatytus reikalavimus.

19. Darželyje maitinamiems suaugusiems asmenims neturi būti pateikiami šio Tvarkos aprašo reikalavimų neatitinkantys maisto produktai ar patiekalai vaikų maitinimo metu;

V. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS PAGAL AMŽIAUS GRUPES

20. Vaikų iki 1 metų amžiaus maitinimo organizavimas:

20.1. vaikai iki 1 metų amžiaus maitinami pagal individualius valgiaraščius, raštiškai suderintus su tėvais (globėjais), sudaromus kas mėnesį pagal pateiktas gydytojo rekomendacijas. Valgiaraštyje turi būti nurodytos kiekvieno vaiko maitinimo valandos, motinos pieno ar pieno mišinių kūdikiams, kito maisto kiekiai;

20.2. turi būti pildomas ir grupėje laikomas kiekvieno vaiko mitybos lapas, kuriame iš karto po maitinimo užrašomas suvalgyto kiekvienos rūšies maisto kiekis;

20.3. sausieji mišiniai laikomi gamintojo nurodytomis sąlygomis;

20.4. sausieji mišiniai ruošiami pagal gamintojo instrukciją grupės virtuvėlėje prieš pat maitinimą;

20.5. motinos pienas turi būti atnešamas šviežias ar užšaldytas vieno maitinimo porcijomis maistui laikyti skirtuose švartuose induose:

20.5.1. motinos pienas atnešamas tos dienos maitinimui ir laikomas šaldytuve 4–5°C, o šaldytas motinos pienas laikomas šaldiklyje minus 18°C temperatūroje;

20.5.2. grupės virtuvėlėje turi būti šaldymo įrenginys, užtikrinantis 28.5.1 punkte nustatytas motinos pieno laikymo sąlygas;

20.5.3. šaldytas motinos pienas grupės virtuvėlėje atšildomas šilto vandens vonelėje arba kūdikių maisto šildytuve iki 37°C temperatūros. Draudžiama motinos pieną šildyti mikrobangų krosnelėje ar verdančio vandens vonelėje. Atšildyto motinos pieno negalima pakartotinai užšaldyti;

20.5.4. virtuvėlėje esantis pieno šildytuvų kiekis turi užtikrinti motinos pienu maitinamų vaikų maitinimą pagal valgiaraščius;

20.5.5. indai su atneštu motinos pienu turi būti paženklinėti, užrašant pieno nutraukimo datą, laiką ir vaiko vardą, pavardę;

20.6. vaikus maitinti per ankstesnį maitinimą nesuvargotu motinos pienu ar pieno mišiniu kūdikiams draudžiama. Nesuvargotas pienas turi būti išpilamas;

20.7. po naudojimo indai, kuriuose buvo atneštas motinos pienas, gaminti pieno mišiniai kūdikiams, iš kurių buvo maitinami kūdikiai, turi būti plaunami ir džiovinami grupės virtuvėlėje [5.30];

20.8. kiti kūdikių specialios paskirties maisto produktai turi būti laikomi ir ruošiami gamintojo nurodytomis sąlygomis ir patiekiami vaikams pagal valgiaraščius.

21. 1–7 m. amžiaus vaikų maitinimo organizavimas:

21.1. vaikai turi būti maitinami ne rečiau kaip kas 3,5 val. pagal valgiaraščius;

21.2. 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 įstaigoje sudaromos mišrios grupės, valgiaraščiai gali būti sudaromi vadovaujantis tik 4–7 m. vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis [4.3];

21.3. pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. 027-1/a) turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas.

VI. VALGIARAŠČIO SUDARYMAS

22. Vaikų maitinimo valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams bei į vaikų buvimo įstaigoje trukmę. Valgiaraščių paros energinė ir maistinė vertė gali nukrypti nuo normos iki dešimt procentų, o 15 dienų energinės ir maistinės vertės nuokrypio vidurkis – iki penkių procentų.

23. Kauno lopšelio-darželio „Aušrinė“ valgiaraščiuose nurodomi pusryčiams, pietums, pavakariams (priešpiečiams), vakarienei patiekiami patiekalai, patiekalų kiekiai (g), maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai (g) ir energinė vertė (kcal), taip pat kiekvienos dienos vidutinė maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai (g) ir energinė vertė (kcal).

23.1. Programų „Pienas vaikams“ ir (ar) vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programoje, šių programų maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami.

23.2. Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose turi būti nurodyti naudojami maisto produktai, jų sudėtis, bruto ir neto kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.) ir trukmė.

24. Vaikų nuo 1 iki 7 metų amžiaus maitinimo valgiaraščiai sudaromi (pasirinktinai):

24.1. pagal juridinių ar fizinių asmenų parengtus ir su Sveikatos apsaugos ministerija suderintus patiekalų receptūrų rinkinius ar jų ir pateiktų receptūrų kombinacijas;

24.2. pagal gydytojo raštiškas rekomendacijas (pritaikyto maitinimo).

25. Teritorinės visuomenės sveikatos priežiūros įstaigos atlieka valgiaraščių, įvertinimą per dvidešimt darbo dienų nuo jų gavimo. Esant poreikiui teritorinė visuomenės sveikatos priežiūros įstaiga gali paprašyti detalesnės informacijos, reikalingos valgiaraščiams įvertinti. Vertinimo rezultatai surašomi „Valgiaraščių vertinimo pažymyje“ 2 egzemplioriais (Tvarkos aprašo 1 priedas). Kiekvienas suderintų valgiaraščių lapas turi būti pažymėtas teritorinės visuomenės sveikatos priežiūros įstaigos žyma.

26. Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalas (Tvarkos aprašo 2 priedas) saugomas dvejus metus;

27. Produktų ir prekių ženklavimo žymos ir etiketės saugomos 1 savaite nuo jų suvartojimo dienos[4.6].

28. Jei per nustatytą laiką po pranešimo raštu vaikų maitinimo organizavimo trūkumai nepašalinami, Vadovas, gavęs pranešimą apie šio Tvarkos aprašo užtikrinimo trūkumus, apie tai praneša Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai (maisto saugos ir sudėties klausimais) arba teritorinei visuomenės sveikatos priežiūros įstaigai (maitinimo organizavimo ir valgiaraščių klausimais);

(įstaigos pavadinimas)

VALGIARAŠČIO VERTINIMO PAŽYMA

20__m. _____d. Nr. _____

(surašymo vieta)

Ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklos ar vaikų socialinės globos įstaigos (tai, kas nereikalinga, išbraukti) pavadinimas, adresas:

Maisto tiekimo įmonės pavadinimas, adresas:

Valgiaraštį sudariusio asmens vardas, pavardė, pareigos:

Nustatyta: (kokiais teisės aktais vadovaujantis atliktas vertinimas, kokie vertinimo rezultatai, kuomet remiantis šie rezultatai gauti)

Vertinimo išvada: (nurodyti, kokių teisės aktų (teisės akto pavadinimas, straipsnis, dalis, punktas, papunktis) pažeidimai nustatyti)

Nurodymas:

Vertinimo pažyma surašyta 2 egzemplioriais.

Vertinimą atliko:

(atlikusio asmens pareigos)

(vardas ir pavardė)

(parašas)

VALGIARAŠČIŲ IR VAIKŲ MAITINIMO ATITIKTIES PATIKRINIMO ŽURNALAS

Data	Patikrinimo rezultatas (<i>atitinka / neatitikimo aprašymas</i>)	Siūlomi neatitikimų taisymai	Ištaisymo terminas (data, val.)	Įvykdyta (data, val.)	V., pavardė, parašas

**MAISTO PRIEDŲ, KURIŲ NETURI BŪTI VAIKAMS MAITINTI SKIRTUOSE
MAISTO PRODUKTUOSE, SĄRAŠAS**

Dažikliai:

- E 102 tartrazinas
- E 104 chinolino geltonasis
- E 110 saulėlydžio geltonasis FCF, apelsinų geltonasis S
- E 122 azorubinas, karmosinas
- E 123 amarantas
- E 124 ponso 4R, košenilis raudonasis A
- E 127 eritrozinas
- E 128 raudonasis 2G
- E 129 alura raudonasis AC
- E 131 patentuotas mėlynasis V
- E 132 indigotinas, indigokarminas
- E 133 briliantinis mėlynasis FCF
- E 142 žaliasis S
- E 151 briliantinis juodasis BN, juodasis PN
- E 154 rudasis FK
- E 155 rudasis HT
- E 180 litolrubinas BK

Konservantai:

- E 200 sorbo rūgštis
- E 202 kalio sorbatas
- E 203 kalcio sorbatas
- E 210 benzoinė rūgštis
- E 211 natrio benzoatas
- E 212 kalio benzoatas
- E 213 kalcio benzoatas

Saldikliai:

- E 950 acesulfamas K
- E 951 aspartamas
- E 952 ciklamo rūgštis ir jos natrio bei kalcio druskos
- E 954 sacharinas ir jo natrio, kalio bei kalcio druskos
- E 955 sukralozė
- E 957 taumatinas
- E 959 neohesperidinas DC
- E 962 aspartamo-acesulfamo druska

Aromato ir skonio stiprikliai:

- E 620 Glutamo rūgštis
 - E 621 Mononatrio glutamatas
 - E 622 Monokalio glutamatas
 - E 623 Kalcio glutamatas
 - E 624 Monoamonio glutamatas
 - E 625 Magnio glutamatas
 - E 626 Guanilo rūgštis
 - E 627 Dinatrio guanilatas
 - E 628 Dikalio guanilatas
 - E 629 Kalcio guanilatas
 - E 630 Inozino rūgštis
 - E 631 Dinatrio inozinatas
 - E 632 Dikalio inozinatas
 - E 633 Kalcio inozinatas
 - E 634 Kalcio 5'-ribonukleotidai
 - E 635 Dinatrio 5'-ribonukleotidai
-

MAISTO PRODUKTŲ, TIEKIAMŲ VAIKAMS MAITINTI, KOKYBĖS REIKALAVIMAI

1. Švieži vaisiai ir daržovės turi atitikti tiekiamų rinkai šviežių vaisių ir daržovių prekybos standartus, nustatytus 2011 m. birželio 7 d. Komisijos įgyvendinimo reglamente (ES) Nr. 543/2011, kuriuo nustatomos išsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 1234/2007 taikymo vaisių bei daržovių ir perdirbtų vaisių bei daržovių sektoriuose taisyklės (OL 2011 L 157, p. 1).
2. Bulvės turi atitikti maistinių bulvių I klasės kokybės reikalavimus, nustatytus Maistinių bulvių kokybės reikalavimuose, patvirtintuose Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2002 m. gegužės 23 d. įsakymu Nr. 193 „Dėl Maistinių bulvių kokybės reikalavimų patvirtinimo“.
3. Mėsos gaminiai turi atitikti Mėsos gaminių techninio reglamento, patvirtinto Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78 „Dėl Mėsos gaminių techninio reglamento patvirtinimo ir žemės ūkio ministro 2003 m. gruodžio 29 d. įsakymo Nr. 3D-560 pripažinimo netekusiu galios“, nustatytus aukščiausios rūšies mėsos gaminių kokybės reikalavimus.
4. Alyvuogių aliejus turi atitikti 2012 m. sausio 13 d. Komisijos įgyvendinimo reglamente (ES) Nr. 29/2012 dėl prekybos alyvuogių aliejumi standartų (OL 2012 L 12, p.14) nustatytus standartus.
5. Žuvininkystės produktai turi atitikti sveikumo standartus, išdėstyti 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 853/2004, nustatančiame konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus (OL 2004 m. specialusis leidimas, 3 skyrius, 45 tomas, p. 14), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2012 m. sausio 11 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 16/2012 (OL 2012 L 8, p. 29).
6. Rauginti pieno gaminiai turi atitikti Raugintų pieno gaminių kokybės reikalavimus, patvirtintus Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2005 m. liepos 8 d. įsakymu Nr. 3D-335 „Dėl Raugintų pieno gaminių kokybės reikalavimų patvirtinimo bei kai kurių žemės ūkio ministro įsakymų pripažinimo netekusiais galios“.
7. Varškė ir varškės gaminiai turi atitikti Varškės ir varškės gaminių kokybės reikalavimus, patvirtintus Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2002 m. gruodžio 11 d. įsakymu Nr. 488 „Dėl Varškės ir varškės gaminių kokybės reikalavimų patvirtinimo“.
8. Sūriai turi atitikti Sūrių kokybės reikalavimų apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2008 m. birželio 13 d. įsakymu Nr. 3D-335 „Dėl Sūrių kokybės reikalavimų aprašo patvirtinimo ir kai kurių žemės ūkio ministro įsakymų, susijusių su privalomaisiais kokybės reikalavimais, pakeitimo“, nustatytus reikalavimus.

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