

## KAUNO TARPTAUTINĖS GIMNAZIJOS VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

### I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau Aprašas) parengtas vadovaujantis:
  - 1.1. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymu Nr. V-394 „Dėl Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymo Nr. V-964 „Dėl maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“ (nauja redakcija) 2020 m rugpjūčio 18 d. Nr. V-1862 pakeitimu;
  - 1.2. Kauno miesto savivaldybės visuomenės sveikatos biuro „Vaikų maitinimo organizavimo, Kauno miesto savivaldybės ugdymo įstaigose, vykdančiose ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, tvarkos aprašu“, patvirtintu direktoriaus 2021 m. vasario 12 d. įsakymu Nr. V- 6;
  - 1.3. Vaikų maitinimo organizavimo, vykdymo ir priežiūros Kauno miesto savivaldybės įstaigose, vykdančiose ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, tvarkos aprašu, patvirtintu Kauno miesto savivaldybės tarybos 2021 m. spalio 19 d. sprendimu Nr. T-416.
2. Aprašas nustato vaikų maitinimo, vykdomo Kauno tarptautinės gimnazijos darželio „Auksinė žuvelė“ ir ikimokyklinio ugdymo skyriaus (toliau – Darželis ir Lopšelis-darželis), reikalavimus.
3. Aprašo tikslas – nustatyti vaikų, ugdomų pagal ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, 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.

### II SKYRIUS SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽTYS

4. Apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžtys:
  - 4.1. **cukrūs** – monosacharidai ir disacharidai, esantys maisto produkte;
  - 4.2. **greitai gendantis maisto produktas** – šviežias, atvėsintas arba sušaldytas maisto produktas, kuriam laikyti ir vežti reikalinga tam tikra temperatūra, kurioje jis išlieka saugus vartoti;
  - 4.3. **iš dalies hidrinti** (iš dalies sukietinti, iš dalies hidrogenizuoti) **augaliniai riebalai** – skysti augaliniai aliejai, hidrinimo proceso metu paversti pusiau kietais;
  - 4.4. **patiekalas** – paprastai vienoje lėkštėje patiekiamas vartoti šaltas ar šiltas maistas;
  - 4.5. **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;
  - 4.6. **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;

4.7. **šiltas maistas** – maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki patiekimo vartoti laikomas nežemesnėje kaip +68 o C temperatūroje;

4.8. **tausojantis patiekalas** – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniėje krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai;

4.9. **valgiaraštis** – patiekiamų vartoti dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas;

4.10. **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;

4.11. **Maitinimo organizavimo specialistas** – Biuro Maitinimo organizavimo skyriaus specialistas, vykdamas maitinimo organizavimo priežiūrą Lopšelyje-darželyje (A. Mickevičiaus g. 54-2, Kaunas);

4.12. **Neesminis valgiaraščio pakeitimas** – valgiaraščio pakeitimas, kai pakeitus vieną tos pačios maisto produktų grupės produktą ar patiekalą kitu, valgiaraščio maistinė ir energinė vertė išlieka tokia pati arba pakinta, nenukrypstant nuo rekomenduojamų paros normų daugiau kaip 5 procentus;

4.13. **Perspektyvinis valgiaraštis** – ne mažiau kaip 15 darbo dienų sudarytas ir Lopšelio-darželio direktoriaus patvirtintas valgiaraštis;

4.14. **Preliminarus valgiaraštis-reikalavimas** – kitai darbo dienai parengtas valgiaraštis vadovaujantis perspektyviniu valgiaraščiu pagal einamosios dienos valgančiųjų skaičių, nepatvirtintas Lopšelio-darželio direktoriaus;

4.15. **Valgiaraštis-reikalavimas** – valgiaraštis, parengtas vadovaujantis perspektyviniu valgiaraščiu pagal einamosios dienos valgančiųjų skaičių ir patvirtintas Lopšelio-darželio direktoriaus;

4.16. **„Valga IS“** – maitinimo administravimo Įstaigose informacinė sistema, kurioje tvarkomi Lopšeliuose-darželiuose maitinimo valdymo ir apskaitos duomenys (rengiamas perspektyvinis valgiaraštis, patiekalų technologinės kortelės, valgiaraščiai-reikalavimai, tvarkomi ir kaupiami maisto produktų sandėlio apskaitos duomenys);

4.17. **Visuomenės sveikatos specialistas** – Kauno miesto savivaldybės visuomenės sveikatos biuro (toliau – Biuras) visuomenės sveikatos specialistas, vykdamas maitinimo organizavimo priežiūrą Darželyje (Vytauto pr.50) ir visuomenės sveikatos priežiūrą įstaigose;

4.18. **Kitos Apraše vartojamos sąvokos** apibrėžtos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakyme Nr. V-964 „Dėl Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakyme Nr. V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2021 „Maisto higiena“ patvirtinimo“, Geros higienos praktikos taisyklėse (toliau – Taisyklės).

*Punkto pakeitimai:*

*Direktoriaus 2022 04 13 įsakymas Nr. V-212*

### III SKYRIUS

#### VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

5. Gimnazijos direktorius atsako už tai, kad būtų sudarytos sąlygos vaikų maitinimui organizuoti.

6. Gimnazijos direktorius atsako už vaikų maitinimo organizavimą ir Aprašo nuostatų

įgyvendinimą.

7. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietos įrengimas ir maisto tvarkymas turi atitikti 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) 178/2002, nustatančio maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiančio Europos maisto saugos tarnybą ir nustatančio su maisto saugos klausimais susijusias procedūras (OL 2004 m. specialusis leidimas. 15 skyrius, 6 tomas, p.463) (toliau- Reglamentas (EB) Nr.178/2002), 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr.852/2004 dėl maisto produktų higienos (OL 2004 m. specialusis leidimas, 13 skyrius, 34 tomas, p.319) (toliau-Reglamentas (EB) Nr.852/2004) ir Reglamento (EB) Nr.853/2004 reikalavimus.

8. Jei sudaroma sutartis su vaiko atstovais pagal įstatymą, dėl vaiko maitinimo iš namų atsineštu maistu, už maisto saugą ir kokybę atsako vaiko atstovai pagal įstatymą. Sutartyje dėl vaiko maitinimo iš namų atsineštu maistu, turi būti nuostata apie draudžiamus atnešti maisto produktus, išvardytus Aprašo 16 punkte. Sutartis dėl vaiko maitinimo iš namų atsineštu maistu sudaroma, kai Darželyje ar Lopšelyje - darželyje ugdomas vaikas, kuriam reikalingas pritaikytas maitinimas.

9. Sudarant sutartis dėl maisto produktų tiekimo Lopšeliui-darželiui (toliau- Maisto produktų tiekimo sutartis), Maisto produktų tiekimo sutartyje turi būti numatyta atsakomybė už maisto produktų, neatitinkančių aprašo reikalavimų, tiekimą ir vaikų maitinimo paslaugos teikimo organizavimą karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu. Maisto produktų tiekimo sutartys nesudaromos su į „Nepatikimų maisto tvarkymo subjektų sąrašą“, skelbiamą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos internetinėje svetainėje, įtrauktais maisto produktų tiekėjais. Rekomenduojama sudaryti maisto produktų sąrašą su konkrečiais tiekiamų maisto produktų pavadinimais, maisto produktų sudėtimi, grynuoju kiekiu, apdorojimo būdu (pvz., atšaldytas), kuris pridedamas prie Maisto produktų tiekimo sutarties. Sudarant maisto produktų sutartis rekomenduojama pirmenybę teikti tiekiamoms žaliavoms ir maisto produktams:

9.1. atitinkantiems 2007 m. birželio 28 d. Tarybos reglamente (EB) Nr.834/2007, dėl ekologinės gamybos ir ekologiškų produktų ženklavimo ir panaikinančio Reglamentą (EEB) Nr.2092/91 (OL 2007 L 189, p.1) kriterijus;

9.2. atitinkantiems maisto produktų ženklavimo simboliu „Rakto skylutė“ kriterijus. Simbolio

„Rakto skylutė“ tikslas – padėti lengviau išsirinkti maisto produktus tarp kitų tos pačios grupės maisto produktų. Tai įprasti produktai, tačiau juose mažiau įdėta cukraus, druskos, sočiųjų riebalų, transriebalų, nėra maisto saldiklių, o grūdų turinčiuose gaminiuose išsaugota daugiau maistinių skaidulų;

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

9.4. atitinkantiems Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. lapkričio 29 d. įsakyme Nr.3D-524 „Dėl nacionalinės žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemos“ nustatytus reikalavimus.

10. Vaikų maitinimas organizuojamas grupių patalpose ir valgykloje laikantis maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų, nustatytų Reglamente (EB) Nr.852/2004, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakyme Nr.V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“ patvirtinimo (toliau-HN 15:2005), Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2006 m. kovo 9 d. įsakyme Nr.V-168 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 26:2006 „Maisto produktų mikrobiologiniai kriterijai“ (toliau-HN 26:2006) patvirtinimo“ ir Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. gegužės 2 d. įsakyme Nr.V-417 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos

reikalavimai“ patvirtinimo“ (toliau-HN 16:2011), ir sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie švaraus stalo.

11. Kiekvieną dieną vaikas turi gauti: šiltą, kokybišką, dienos normas atitinkantį maistą. Esant įstaigos mitybos pinigų pertekliui, dėl racionalaus ugdytinių tėvų įnašų (mitybos pinigai) naudojimo, gali būti skiriamas papildomas maitinimas arba numatyti valgiaraštyje produktai pakeisti į kitus vertingesnius produktus.

12. Maisto patiekimas turi atitikti Aprašo 13 priedo reikalavimus.

13. Maitinimai skirstomi į pagrindinius – pusryčius, pietus, 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 1999 m. lapkričio 25 d. įsakyme Nr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“, jei tokie maitinimai numatyti valgiaraščiuose. Jei vaikai maitinimų metu turi galimybę patys įsidėti maisto, šio punkto nuostatos netaikomos. Maitinimai gali būti organizuojami išduodant maisto daivinius, skirtus maitinti ne Darželyje ir Lopšelyje-darželyje (ne ilgesnėms kaip 1 dienos išvykoms į varžybas ar kitus renginius) taip pat jei organizuojamas nemokamas maitinimas vaikams, kuriems reikalingas pritaikytas maitinimas, tačiau pritaikyto maitinimo patiekalų įstaigos virtuvėje pagaminti nėra galimybių. Maisto daiviniai gali būti išduodami karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu, jei tuo metu sustabdomas vaikų maitinimo paslaugų teikimas Darželyje ir Lopšelyje-darželyje.

14. Vaikams maitinti rekomenduojami šie maisto produktai: daržovės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai; grūdiniai (viso grūdo gaminiai, kruopų produktai, duonos gaminiai); ankštinės daržovės; pienas ir pieno produktai (rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti); kiaušiniai; liesa mėsa (neužšaldyta); žuvis ir jos produktai (neužšaldyti); aliejai; turi būti mažiau vartojama gyvūninės kilmės riebalų: kur įmanoma, riebi mėsa ir mėsos gaminiai turi būti keičiami liesa mėsa, paukštiena, žuvimi ar ankštinėmis daržovėmis; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo. Maisto daivinius 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 daivinius išvykoms sudaryti iš greitai gendančių maisto produktų. Sudarant maisto daivinius ilgesniam laikui (pvz., karantino metu) rekomenduojama keisti maisto daivinių sudėtį, atsižvelgiant į maisto daivinius gaunančių vaikų poreikius.

15. Darželyje ir Lopšelyje-darželyje turi būti taikomi vaikams maitinti tiekiamų maisto produktų kokybės reikalavimai (priedas Nr 11).

16. Vaikų maitinimui Darželyje ir Lopšelyje-darželyje 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 daivinius); rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto daivinius); strimelės, pagautos Baltijos jūroje; nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; mechaniškai

atskirta mėsa, žuvis ir maisto produktai, į kurių sudėtį įeina mechaniškai atskirta mėsa ar žuvis; subproduktai ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis); džiūvėsėliuose volioti ar džiūvėsėliais pabarstyti kepti mėsos, paukštienos ir žuvies gaminiai; maisto papildai; maisto produktai, pagaminti iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau – GMO), arba maisto produktai, į kurių sudėtį įeina GMO; maisto produktai, į kurių sudėtį įeina iš dalies hidrinti augaliniai riebalai; maisto produktai ir patiekalai, neatitinkantys Aprašo 10-12 prieduose nustatytų reikalavimų.

17. Patiekalų gaminimo ir pateikimo reikalavimai:

17.1 patiekiamas šiltas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną;

17.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas ir įvairus;

17.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams.

Maistopervirimas, perkepimas, prideginimas draudžiamas;

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

17.5. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių (rekomenduojama sezoninių, šviežių).

Rekomenduojama, kad vaisiai būtų tiekiami papildomo maitinimo metu;

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

Valgiaraščiuose šie patiekalai ar patiekalas (jei tausojantis patiekalas yra pagamintas tik iš augalinės kilmės maisto produktų) pažymimi žodžiu „Tausojantis“ ir (ar) „Augalinis“. Ne mažiau kaip pusė į valgiaraščius (15 dienų) įtrauktų karštųjų pietų patiekalų turi būti tausojantys ir (ar) patiekalai, pagaminti tik iš augalinės kilmės maisto produktų;

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

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

17.9. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus, garnyrus ir šaltus užkandžius (reikalavimas netaikomas pritaikyto maitinimo valgiaraščiams), ir atsižvelgiant į Aprašo 14 priedo reikalavimus;

17.10. karštas pietų patiekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštinės daržovės, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu turi būti patiekiamas daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras. Reikalavimas netaikomas patiekalams iš augalinės kilmės maisto produktų;

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

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

17.13. rekomenduojama, atsižvelgiant į sezoniškumą, keisti patiekalus ar jų žaliavas šviežiais (pvz., raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriubą į šaltibarščius ir pan.);

17.14. maistas turi būti patiekiamas estetiškai.

18. Darželyje ir Lopšelyje-darželyje turi būti sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens (rekomenduojama kambario temperatūros, pvz., pilstomo iš geriamajam vandeniui skirtų indų).

19. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, ištrupėjusius, įskilusius, apdaužytais kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus. Darželyje ir Lopšelyje-darželyje draudžiama naudoti vienkartinius įrankius.

20. Darželyje ir Lopšelio-darželio priėmimo-nusirengimo patalpose matomoje vietoje turi būti skelbiama:

20.1. einamosios savaitės valgiaraščiai (nurodant visus patiekalus ir gėrimus);

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

- 20.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris (skambinti maitinimo organizavimo klausimais);
- 20.4. juridinis ar fizinis asmuo, teikiantis maisto produktų tiekimo paslaugas;
- 20.5. Aprašo 15 punkto nuostatos.
21. Gimnazijos interneto svetainėje turi būti skelbiama vieša prieiga: Aprašas, juridinis ar fizinis asmuo, teikiantis vaikų maitinimo ir (ar) maisto produktų tiekimo paslaugas, ir valgiaraščiai (nurodoma informacija, nustatyta Aprašo 20 punkte). Karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu turi būti skelbiama informacija apie vaikų maitinimo organizavimo sąlygas, jei jos keičiamos.
22. Darželis ir Lopšelis-darželis dalyvauja Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programoje, finansuojamose Europos Sąjungos ir Lietuvos Respublikos valstybės biudžeto lėšomis.
23. Darželyje ir Lopšelyje-darželyje negali būti reklamuojami maisto produktai, išvardyti atitinkamai Aprašo 15 punkte.

#### IV SKYRIUS

##### VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS DARŽELYJE IR LOPŠELYJE-DARŽELYJE

24. 1m.–7 metų amžiaus vaikų maitinimo organizavimas:
- 24.1. vaikai turi būti maitinami ne rečiau kaip kas 3,5 val. pagal valgiaraščius;
- 24.2. atskiri valgiaraščiai sudaromi: 1m. - 3m. vaikams 4m. 6 metų vaikams ir alergiškiems vaikams;
- 24.3. 80 proc. vaikams patiekiamų patiekalų turi būti tausojantys patiekalai;
- 24.4. pagal gydytojo raštiškus nurodymus formoje Nr. 027-1/a „Vaiko sveikatos pažymėjimas“, patvirtintoje Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2004 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. V-951 „Dėl statistinės apskaitos formos Nr. 027-1/a „Vaiko sveikatos pažymėjimas“ patvirtinimo (toliau – Forma Nr. 027-1/a) turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas;
- 24.5. jeigu įstaigoje (esant techninėms/procesinėms maisto gamavimo galimybėms) susidaro maistui alergiški daugiau negu 3 vaikai, įstaiga parengia Aprašo 6 priedą „Maisto produktų tinkamumo/netinakmumo vaiko mitybai sąrašas“ – informaciją apie vaikų alergiją maistui ir juo vadovaujantis, maitinimo organizavimo specialistas, tokiems vaikams parengia bendrą pritaikyto maitinimo valgiaraštį.
- 24.6. pritaikyto maitinimo valgiaraštis taikomas, vaiko atstovams pateikus raštišką prašymą įstaigos direktoriui (priedas Nr. 3). Pasikeitus aplinkybėms vaiko atstovai turi pateikti prašymą įstaigos direktoriui (priedas Nr. 4);
- 24.5. vaiko atstovams pageidaujant, vaikai, kuriems skirtas pritaikytas maitinimas, gali būti maitinami tą dieną savo iš namų atneštu maistu (priedas Nr. 1). Lopšelis-darželis iš namų atneštą maistą turi laikyti ir patiekti tinkamos temperatūros;
- 24.6. jei vaiko atstovai pagal įstatymą vaikui įdeda maisto papildomai, įdėtas maistas turi atitikti Aprašo 15 punkto reikalavimus.
25. Vaiko atstovai turi teisę pasirinkti dienos maitinimų skaičių:
- 25.1. jeigu vaikas ugdomas daugiau kaip 4 val., renkasi 2 maitinimai;
- 25.2. dėl maitinimų skaičiaus pasirinkimo prašymai (Priedas Nr.7 „Dėl vaiko maitinimo skaičiaus pasirinkimo“) pateikiami vaiko grupės mokytojui iki mėnesio 25 d. Vadovaujantis šiuo prašymu atsakingas darbuotojas vaiko maitinimų skaičių pažymi el. dienyne „Mūsų darželis“. Maitinimų skaičiaus nustatomas nuo ateinančio mėnesio 1 d.;
- 25.3. vaiko atstovai, kurių vaikas kitu laiku pradėjo lankyti Darželį, Lopšelį-darželį, dienos

maitinimų skaičių pasirenka pirmąją lankymo dieną.

26. Lopšelio-darželio darbuotojų mityba kiekvieną mėnesį atžymima „Kasdieninė darbuotojų mitybos apskaita“ lentelėje. Esant nedarbingumui, darbuotojas privalo informuoti kuruojantį vadovą. Priedas Nr.2

27. Esant situacijai kai virtuvės darbuotojams nepavyksta pagaminti tam tikro patiekalo, būtina atlikti kontrolinį patiekalo kepimą/virimą dalyvaujant ugdymo įstaigos virėjoms ir maitinimo organizavimo specialistui. Atlikus kontrolinį patiekalo kepimą/virimą turi būti pildomas Priedas Nr. 8

„Kontrolinio virimo – kepimo forma“. Pasirinktame patiekale kontrolinis virimas – kepimas atliekamas 3 kartus.

28. Šalutinių gyvūninių produktų tvarkymas (ŠGP):

- sudaroma sutartis su įmone, kuri išveža ŠGP;
- ŠGP laikymo talpos turi būti paženklintos;
- ŠGP laikomi žemesnėje kaip -10 °C temperatūroje – ne ilgiau kaip 30 parų;
- ŠGP išvežami kartą per mėnesį (arba pagal poreikį).

## V SKYRIUS

### VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO PROCESO DALYVIAI IR JŲ FUNKCIJOS

29. Maitinimo organizavimo procese dalyvauja:

- Kauno miesto savivaldybės: taryba (Įstaigų savininkė), administracija (savininko teises ir pareigas įgyvendinanti institucija) ir visuomenės sveikatos biuras;
- Įstaigos direktorius;
- Maitinimo organizavimo specialistas;
- Visuomenės sveikatos specialistas;
- Sandėlininkas;
- Virėjas (-ai);
- Mokytoja(-jos) padėjėja(-jos);
- Mokytoja (-jos);
- Kiti ugdymo įstaigos darbuotojai (pagal poreikį).

29.1. Kauno miesto savivaldybės:

29.1.1. taryba (Įstaigų savininkė):

29.1.1.1. planuoja ir skiria lėšas maitinimo organizavimo patalpoms ugdymo įstaigose (virtuvėms, sandėliams, grupių virtuvėlėms) įrengti ir prižiūrėti, reikalingai įrangai įsigyti, kitoms išlaidoms, tiesiogiai susijusioms su vaikų maitinimu;

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

29.1.1.3. nustato mokesčio už vaikų maitinimą lengvatas;

29.1.2. administracija (savininko teises ir pareigas įgyvendinanti institucija):

29.1.2.1. vykdo centralizuotus maisto produktų pirkimus, jei tokių produktų nėra viešosios įstaigos CPO LT kataloge, jei netinka viešosios įstaigos CPO LT sutarties sąlygos arba jei nustatoma, kad Kauno miesto savivaldybės administracija gali maisto produktus įsigyti efektyvesniu būdu;

29.1.2.2. pagal kompetenciją prižiūri, ar Įstaigos laikosi vaikų maitinimo organizavimo veiklą reglamentuojančių teisės aktų;

29.1.3. visuomenės sveikatos biuras - padeda įgyvendinti maitinimo organizavimo procesą,

organizuodamas maitinimo organizavimo specialistų ir visuomenės sveikatos specialisto darbą Lopšelyje-darželyje.

### 28.2. Įstaigos direktorius:

28.2.1. derina su Biuru ir nustato vaikų maitinimo organizavimo tvarką (Darželyje ir Lopšelyje-darželyje);

28.2.2. nustato ir tvirtina vaikų maitinimų skaičių dienoje;

28.2.3. atsako už rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų (toliau – RVASVT) sistemos arba Taisyklių (RVASVT principų taikymo vadovai) įdiegimą ir jų vykdymo kontrolę;

28.2.4. priima sprendimą dėl pritaikyto maitinimo ar perspektyvinių valgiaraščių sudarymo;

28.2.5. teikdamas prašymą Biurui, inicijuoja pritaikyto ar (ir) perspektyvinio valgiaraščio rengimą;

28.2.6. raštu tvirtina pritaikyto maitinimo ir perspektyvinį valgiaraščius;

28.2.7. atsako už patvirtinto perspektyvinio valgiaraščio viešinimą Gimnazijos interneto svetainėje;

28.2.8. raštu tvirtina patiekalų receptūras ir technologinius gamybos aprašymus;

28.2.9. „Valga IS“ patvirtina valgiaraštį-reikalavimą ir jį pasirašo;

28.2.10. nustato nemokamą maitinimą Įstaigoje gaunantiems vaikams nemokamo maitinimo teikimo tvarką Įstaigoje ir maisto daaviniais – maisto produktais ar pagamintu maistu, esant teisės aktuose nustatytiems aplinkybėms;

28.2.11. atsako už maisto paramos programų vykdymą ir apskaitą (paraiškų, ataskaitų pildymas, tikslinimas);

28.2.12. bendrauja su išorės kontroliuojančiomis institucijomis;

28.2.13. nustato vidaus tvarką tiek darbuotojams, tiek vaikų tėvams, kad vyktų sklandus ir nepertraukiamas maitinimo organizavimo procesas;

28.2.14. prižiūri, kad gamybinės, maisto produktų sandėliavimo, darbuotojų persirengimo patalpos būtų tvarkingos ir prižiūrėtos, atitiktų teisės aktų reikalavimus;

28.2.15. prižiūri, kad prietaisai ir įrenginiai, naudojami gamyboje, būtų techniškai tvarkingi ir eksploatuojami teisės aktų nustatyta tvarka;

28.2.16. atsako ir skiria atsakingą darbuotoją už:

- maisto produktų (prireikus – ir maitinimo paslaugos) pirkimą;
- maisto produktų (prireikus – ir maitinimo paslaugos) sutarčių sudarymą, užtikrinant racionalų lėšų naudojimą, prioritetą teikiant centralizuoto pirkimo sutarčių sudarymui;
- maisto paramos programų vykdymą ir apskaitą (paraiškų, ataskaitų pildymas, tikslinimas);
- vandens laboratorinių tyrimų bei termometrų, svarstyklių galiojančia metrologine patikrą;

28.2.17. ne vėliau kaip prieš mėnesį informuoja maitinimo organizavimo specialistą ir lopšelio-darželio sandėlininką apie poreikį atlikti produktų asortimento, kiekių ir techninių reikalavimų įvertinimą naujai organizuojamiems maisto produktų pirkimams.

### 28.3. Maitinimo organizavimo specialistas:

28.3.1. sudaro valgiaraščius naudodamas IS „VALGA“;

28.3.2. sudaro valgiaraščius – reikalavimus;

28.3.3. sudaro pritaikyto maitinimo valgiaraščius, juo vadovaujantis pagal vaiko atstovų pateiktą prašymą, bei gydytojo išduotą vaiko sveikatos pažymą. Užpildo Aprašo 6 priedą „Maisto produktų tinkamumo/netinakmumo vaiko mitybai sąrašas“;

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

28.3.5. teisės aktuose numatyta tvarka, kai negalima užtikrinti nemokamą maitinimą gaunančių vaikų maitinimo, organizuoja maisto daivinių išdavimą;

28.3.6. rengia valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūras ir gamybos technologinius



- aprašymus, pateikia įstaigos direktoriui tvirtinti bei kopijas perduoda virtuvės darbuotojams;
- 28.3.7. nustatytu laiku, suderintu su įstaigos direktoriumi, užfiksuoja vaikų lankomumo duomenis el. dienyne „Mūsų darželis“, pagal užfiksuotus duomenis rengia valgiaraštį – reikalavimą;
- 28.3.8. pagal kompetenciją, teisės aktuose nustatyta tvarka prižiūri, kad vaikų maitinimas atitiktų teisės aktų numatytus reikalavimus;
- 28.3.9. ugdymo įstaigai gavus nekokybiškus maisto produktus ir/arba žaliavas, kurių nesutinka pakeisti tiekėjas, pateikia informacinį pranešimą (Priedas Nr. 9 „Pranešimas dėl gautos netinkamos produkcijos“) Maitinimo organizavimo skyriaus vedėjui (toliau – vedėjas) su įrodančia medžiaga per dokumentų valdymo sistemą Kontora;
- 28.3.10. nerečiau kaip vieną kartą per mėnesį tikrina savikontrolės žurnalų pildymą, atlikus patikrinimą, pasirašo. Apie pastebėtus neatitikimus reikalavimams informuoja už savikontrolės žurnalo pildymą atsakingus asmenis;
- 28.3.11. konsultuoja maitinimo klausimais įstaigos darbuotojus ir lankančių ugdymo įstaigą vaikųatstovus;
- 28.3.12. dalyvauja įstaigos darbuotojų ir/ar ugdymo įstaigas lankančių vaikų atstovų susirinkimuose, kurių metu pristato pasikeitimus susijusius su maitinimo organizavimu;
- 28.3.13. ne rečiau kaip kartą metuose, vadovaujantis GHPT, atlieka vidaus auditus;
- 28.3.14. bendradarbiaujant su VSS, bei įstaigos darbuotojais vykdo vaikų maitinimo stebėseną, analizuoja gaminamų patiekalų valgymą;
- 28.3.15. periodiškai mėnesio eigoje ir privalomai mėnesio pabaigoje sutikrina ar atitinka valgančiųjų skaičius sistemose: el. dienyne „Mūsų darželis“ ir IS „Valga“;
- 28.3.16. prieš prasidedant naujai savaitei, el. dienyne „Mūsų darželis“ suveda ateinančios savaitėsvalgiaraštį;
- 28.3.17. rengia centralizuotu būdu nupirktų maisto produktų Pagrindines sutartis;
- 28.3.18. peržiūri ir jeigu reikia koreguoja įstaigos viešųjų pirkimų būdu perkamus maisto produktus, kiekius bei jų technines specifikacijas;
- 28.3.19. atlieka kitas funkcijas, kurios numatytos pareigybių aprašyme.

#### 28.4. Visuomenės sveikatos specialistas:

- 28.4.1. VSSIS sistemoje analizuoja vaikų formas E027-1, informuoja įstaigos direktorių apie formose pateiktą vaikų sveikatos būklę bei rekomendacijas, susijusias su maitinimo organizavimu;
- 28.4.2. atlieka maisto išdavimo iš virtuvės ir maisto pateikimo vaikams priežiūrą, vadovaujantis SAM patvirtintu maitinimo organizavimo tvarkos aprašu;
- 28.4.3. stebi ir analizuoja maitinimo procesą, maisto pateikimo vietoje. Pastebėjus neatitikimus informuoja maitinimo organizavimo specialistą, bei įstaigos direktorių;
- 28.4.4. inicijuoja ir/ar organizuoja sveikatai palankaus maisto pristatymus, degustacijas, vedapažintinius užsiėmimus;
- 28.4.5. nuolat bendradarbiauja su maitinimo organizavimo specialistu sveikatai palankios mitybos klausimais;
- 28.4.6. atlieka kitas funkcijas, kurios numatytos pareigybių aprašyme.

#### 28.5. Sandėlininkas (Istaigos atsakingas darbuotojas):

- 28.5.1. atsako už maisto produktų užsakymus vadovaujantis sudarytomis maisto pirkimo sutartimis ir preliminariais valgiaraščių-reikalavimų duomenimis;
- 28.5.2. atsako už maisto produktų sandėliavimą, vykdo savikontrolę;
- 28.5.3. priima maisto produktus iš tiekėjų, patikrina maisto produktų kiekius, kainą, kokybę, tinkamumo vartoti terminą, atitiktį sąskaitai faktūrai ar kitam lydimajam dokumentui, maisto

higienos ir ūženkinimo reikalavimams ir kitiems teisės aktams;

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

28.5.5. atlieka maisto produktų sandėlio inventurizaciją ir maisto produktų sandėlio perdavimą (jei yra būtinybė) įstaigoje (ar įstaigos padalinyje), vadovaudamasis Inventurizacijos taisyklėmis, patvirtintomis Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1999 m. birželio 3 d. nutarimu Nr. 719 „Dėl Inventurizacijos taisyklių patvirtinimo“;

28.5.6. gautas maisto produktų sąskaitas faktūras pateikia pasirašyti Įstaigos direktoriui ir suveda į

„Valga IS“, toliau jos tvarkomos pagal Įstaigos vidaus tvarkos taisykles;

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

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

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

28.5.10. atsako už „Valga IS“ nurašytų valgiaraščių atspausdinimą ir perdavimą Įstaigos direktoriaus tvirtinimui ir pateikimą virtuvės personalui;

28.5.11. Įstaigos direktoriaus prašymu pateikia atitinkamo laikotarpio maisto produktų asortimentą ir kiekius maisto produktų pirkimams;

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

28.5.12. informuoja Įstaigos direktorių, maitinimo organizavimo specialistą apie valgiaraščio- -reikalavimo, maisto saugos ir higienos neatitiktį;

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

#### 28.6. Virėjas (Istaigos atsakingas darbuotojas):

28.6.1. laikydamasis Taisyklių reikalavimų gamina maistą pagal perspektyvinį valgiaraštį-reikalavimą ir valgiaraštį-reikalavimą, pateikalo receptūras ir gamybos technologijos aprašymus;

28.6.2. planuoja maitinimų (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;

28.6.3. priima maisto produktus iš sandėlio. Priimdamas produktus patikrina, ar produktų kiekis

išduodamas vadovaujantis preliminarium valgiaraščiu-reikalavimu ar valgiaraščiu-reikalavimu, taip pat ar produktai kokybiški;

28.6.4. grąžina 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, nustatčius, kad į virtuvę buvo atiduota per didelis maisto produktų kiekis ir kuriuos nurodo sandėlininkas. Grąžindamas maisto produktus virėjas turi vadovautis valgiaraščiu- reikalavimu ar preliminarium valgiaraščiu-reikalavimu, taip pat turi

įsitikinti, kad produktai būtų tokios būklės, kad būtų tinkami sandėliuoti nepažeidžiant higienos normų reikalavimų;

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

28.6.6. kartu su maitinimo organizavimo specialistu atlieka kontrolinius maisto produktų (patiekalų) virimus (kepimus, svėrimus);

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

28.6.8. maisto produktus ir patiekalus į grupes atiduoda pagal nustatytą maisto atsiėmimo grafiką. Maisto ruošimą planuoja taip, jog patiekalas nebūtų paruoštas anksčiau nei pusvalandis iki maisto išdavimo. Karštas patiekalas turi būti išduodamas ne žemesnės nei + 68° C temperatūros;

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

28.6.10. nuosekliai laikosi Taisyklių reikalavimų, stebi, fiksuoja ir kontroliuoja svarbius valdymo taškus;

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

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

28.6.13. pastebėjęs technologinėje kortelėje ar jos aprašyme klaidą, informuoja maitinimo organizavimo specialistą;

28.6.14. matuoja ir fiksuoja patiekalų šiluminio apdorojimo temperatūrą;

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

#### 28.7. Mokytoja(-jos) padėjėja(-jos) (Įstaigos atsakingas darbuotojas):

28.7.1. paruošia vaikų maitinimo vietą: nuvalo šlapiuoju būdu, prireikus – dezinfekuoja stalus prieš serviravimą, serviruoja vaikų maitinimui skirtus stalus, jei pagal ugdymo programą nenumatyta, kad patys vaikai gali serviruoti stalus;

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

28.7.3. atsako už grupės inventoriaus ženklinimą;

28.7.4. organizuojant vaikų maitinimą, dėvi specialią aprangą;

28.7.5. nurenka stalus, plauna indus po kiekvieno valgymo, prižiūri jog nebūtų naudojami pažeisti, netinkami indai ir sutvarko maitinimo patalpą;

28.7.6. informuoja Įstaigos direktorių, maitinimo organizavimo specialistą apie valgiaraščio reikalavimo, maisto saugos ir higienos reikalavimų neatitiktį.

#### 28.8. Mokytoja (-jos) (Įstaigos atsakingas darbuotojas):

28.8.1. kiekvieną darbo dieną įstaigoje nustatytu laiku, surenka duomenis apie atvykusią vaikųskaičių ir pateikia informaciją el. dienyne „Mūsų darželis“;

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

28.8.3. organizuojant vaikų maitinimą, dėvi specialią aprangą;

28.8.4. informuoja Įstaigos direktorių, maitinimo organizavimo specialistą apie valgiaraščio reikalavimo, maisto saugos ir higienos reikalavimų neatitiktį.

## VI SKYRIUS

### VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

- 29.** Vaikų maitinimo valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams, nustatytas Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakyme Nr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“, bei į vaikų buvimo įstaigoje trukmę. Valgiaraščių energinė ir maistinė vertė nuo normų gali nukrypti ne daugiau nei penkis procentus.
- 30.** Darželyje ir Lopšelyje-darželyje valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 darbo dienų laikotarpiui.
- 31.** Darželyje ir Lopšelio-darželio valgiaraščiuose nurodomi patiekiami patiekalai, patiekalų kiekiai (g). Lopšelis-darželis dalyvauja Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programoje, bet šių programų maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami. 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.
- 32.** Vaikų nuo 1 iki 7 metų amžiaus maitinimo valgiaraščiai sudaromi (pasirinktinai):
- 32.1. savarankiškai maitinimo paslaugos teikėjo, vadovaujantis Tvarkos aprašo reikalavimais;
- 32.2. pagal gydytojo raštiškas rekomendacijas (Forma Nr. 027-1/a).
- 33.** Darželio valgiaraščius rengia UAB „Maisto slėnis“ (toliau - Maitinimo paslaugų tiekėjas) atsakingas darbuotojas - maitinimo organizavimo specialistas, Lopšelio-darželio valgiaraščius rengia Kauno m. savivaldybės visuomenės sveikatos biuro darbuotojas (maitinimo organizavimo specialistas) ir yra patvirtinami Gimnazijos direktoriaus įsakymu.
- 34.** Darželio perspektyvinio valgiaraščio patiekalų technologinės kortelės atspausdintos ir patvirtintos direktoriaus yra valgyklos patalpose. Lopšelio-darželio perspektyvinio valgiaraščio patiekalų technologinės kortelės rengiamos ir išsaugomos IS „VALGA“. Paruoštos technologinės kortelės atspausdinamos ir tvirtinamos gimnazijos direktoriaus bei yra saugomos, vadovaujantis ugdymo įstaigos vidaus taisyklėmis.
- 35.** Lopšelio-darželio Valgiaraščiai – reikalavimai, maisto produktams išduoti, sudaromi naudojant elektroninę valgiaraščių rengimo programą IS „VALGA“ (<https://valga.kaunas.lt>).
- 36.** Lopšelio-darželio Galimi nežymūs valgiaraščio – reikalavimo pakeitimai nepildant Priedo Nr. 5, kai:
- 36.1. keičiamas tos pačios savaitės valgiaraštis – reikalavimas į kitos dienos (pvz. Pirmos savaitės pirmadienio valgiaraštis – reikalavimas keičiamas į Pirmos savaitės antradienio valgiaraštį – reikalavimą);
- 36.2. atliekant minimalius keitimus, pvz., pakeitus vieną tos pačios maisto produktų grupės maisto produktą ar patiekalą kitu maisto produktu ar patiekalu, kai maisto produkto ar patiekalo maistinė vertė išlieka tokia pati, o energinė vertė nenukrypsta daugiau nei 5 (penkis) procentus.
- 37.** Lopšelio-darželio Nenumatyti didesni valgiaraščio – reikalavimo pakeitimai galimi įstaigos direktoriui patvirtinus Priedą Nr. 5 „Valgiaraščio pakeitimo suderinimo aktas“.
- 38.** Lopšelio-darželio Valgiaraštis – reikalavimas, tvirtinamas ugdymo įstaigos direktoriaus bei pasirašomas maitinimo organizavimo procese dalyvaujančių įstaigos darbuotojų (sandėlininko, virtuvės darbuotojo ir maitinimo organizavimo specialisto).
- 39.** Lopšelio-darželio Pagal paruoštą valgiaraštį – reikalavimą iš sandėlio išduodami maisto produktai reikalingi patiekalų ruošimui vadovaujantis prieduose pateiktu Algoritmu Nr. 2 - priedu Nr. 16 „Maisto produktų išdavimas“.

## VI SKYRIUS BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

- 40. Lopšelyje-darželyje vaikų maitinimo organizavimo atsakomybės pasiskirstymas - už:**
- 40.6. vaikų mitybos poreikių/pasirinkimų kontrolę – sandėlininkas;

- 40.7. kokybišką valgiaraščių sudarymą – maitinimo organizavimo specialistas (Kauno m. savivaldybės visuomenės sveikatos biuro darbuotojas);
- 40.3. kokybišką maisto produktų užsakymą – sandėlininkas;
- 40.4. kokybišką patiekalų gaminimą – virėjos;
- 40.5. kokybiškos maitinimo paslaugos teikimą – mokytojai ir mokytojų padėjėjai,
- 40.6. informacinėse sistemose vaikų maitinimo duomenų tikslingą apskaitą - direktoriaus pavaduotoja ugdymui;
- 40.7. tėvų lėšų, skirtų ugdytinių maitinimui, tikslingą apskaitą – buhalterinės apskaitos specialistas;
- 40.8. Aprašo sąlygų vykdymą – direktorius.
- 41.** Visuomenės sveikatos specialistas (Kauno m. savivaldybės visuomenės sveikatos biuro darbuotojas), vykdamas sveikatos priežiūrą Lopšelyje-darželyje, pagal Aprašo 1 priedą, vertina vaikų maitinimo organizavimo atitiktį Aprašo reikalavimams ir atitinkamos savivaldybės visuomenės sveikatos biuro direktoriaus nustatyta tvarka, bet 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 ir nedelsdamas raštu apie tai informuoja maitinimo paslaugos teikėją, pranešimo kopiją pateikia Lopšelio-darželio direktoriui. 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.
- 42.** Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalas Darželyje ir Lopšelyje-darželyje saugomas dvejus metus.
- 43.** Vidaus audito atlikimas įstaigoje inicijuojamas Maitinimo organizavimo specialisto, kuriame dalyvauja pats ir įstaigos direktoriaus įsakymu paskirtas (-i) atsakingas (-i) asmuo (-ys) (šis asmuo (-ys) negali būti tiesiogiai susiję su maitinimo organizavimo procesais ugdymo įstaigoje) arba pats ugdymo įstaigos direktorius. Vidaus auditas atliekamas periodiškai, ne rečiau nei kartą per metus, bet gali būti atliekamas ir dažniau. Vidaus audito metu atliekamas patikrinimas, kurio metu nustatoma ar buvo laikomasi teisės aktų ir higienos reikalavimų ar efektyviai vykdoma kontrolė ir ar buvo tinkamai registruojami rezultatai. Vidaus auditas atliekamas vadovaujantis Geros higienos praktikos taisyklių klausimynu. Pabaigus vidaus auditą, audito komisijos nariai, įstaigos direktoriui pateikia apžvalgą apie audito eigą, pastabas, pastebėjimus, nurodo audito metu nustatytus trūkumus ar pažeidimus ir pateikia išvadas bei suderina korekcinius veiksmus.
- 44.** Lopšelyje-darželyje maitinimo organizavimo kokybei užtikrinti vadovaujamosi: tiekėjų pristatomų produktų kokybės stebėseną (algoritmas Nr 1 – priedas Nr. 15), maisto produktų išdavimo procesu (algoritmas Nr 2 – Nr 16) ir vaikų maitinimo skaičiaus parinkimu (algoritmas Nr 3 – Nr. 17).
- 45.** Visi maistą tvarkantys ir sąlytį su maistu turintys darbuotojai turi turėti asmens medicinos knygeles, reguliariai tikrinti sveikatą teisės aktų nustatyta tvarka bei išklause privalomųjų higienos žinių programą ir turėti atitinkamus pažymėjimus.
- 46.** Gimnazijos direktoriaus paskirtas atsakingas darbuotojas supažindina darbuotojus ir vaikų tėvus (globėjus) su Aprašu.
- 47.** Aprašą keičia ar naikina gimnazijos direktorius.
- 48.** Vaikų maitinimo organizavimo Įstaigose kontrolę pagal kompetenciją atlieka Kauno miesto savivaldybės administracijos Centralizuotas vidaus audito skyrius, Kauno miesto savivaldybės kontrolės ir audito tarnyba, kitos teisės aktuose nustatytos institucijos.

---

Parengė: direktoriaus pavaduotoja ugdymui Eglė Daduš

---

Vardas, pavardė

---

Adresas

---

telefono numeris, elektroninis paštas

Kauno tarptautinės gimnazijos  
Direktoriui

### PRAŠYMAS

#### DĖL LEIDIMO UGDYMO ĮSTAIGOJE MAITINTIS IŠ NAMŲ ATSINEŠTU MAISTU

20\_\_m. \_\_\_\_\_ mėn. \_\_\_\_ d.

Kaunas

Prašau, kad mano sūnus / dukra \_\_\_\_\_

(Vaiko vardas, pavardė, grupė)

lankančiam \_\_\_\_\_ grupę, maitintis namuose pagamintu ir iš namų atsineštu 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 organizavimotvarkos aprašo patvirtinimo“ aktuali redakcija;
3. Sutinku, kad iš namų atneštas maistas bus laikomas įstaigos virtuvės šaldytuve iki reikiamo maitinimo laiko;
4. Indai, kuriuose bus atnešamas maistas bus paženklinėti nurodant vaiko vardą pavardę bei grupę ir pritaikyti maistui laikyti bei šildyti mikrobangų krosnelėje;
5. Sutinku, kad iš namų atneštas maistas bus šildomas mikrobangų krosnelėje.

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

---

(parašas, vardas, pavardė)

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo2 priedas

TVIRTINU

Kauno tarptautinės gimnazijos direktorius

Erikas Griškevičius

Kauno tarptautinės gimnazijos ikimokyklinio ugdymo skyrius

Kasdieninė darbuotojų mitybos apskaita

202 m. mėn.

Eil. Nr.	Darbuotojo pavardė, vardas	d.d.																														31	Viso dienų	Suma	Parašas		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30						
1																																					
2																																					
3																																					
4																																					
5																																					
6																																					
7																																					
8																																					
9																																					
10																																					
11																																					
12																																					



\_\_\_\_\_  
Vardas, pavardė

\_\_\_\_\_  
Adresas

\_\_\_\_\_  
telefono numeris, elektroninis paštas

Kauno tarptautinės gimnazijos  
Direktoriui

### **PRAŠYMAS**

#### **DĖL PRITAIKYTO MAITINIMO VALGIARAŠČIO**

20 \_\_\_\_ m. \_\_\_\_\_ mėn. \_\_\_\_ d.  
Kaunas

Prašau, kad mano sūnus / dukra \_\_\_\_\_

(Vaiko vardas, pavardė, grupė)

Būtų maitinamas, pagal individualų pritaikyto maitinimo valgiaraštį.

Pridedame sveikatos pažymą su gydytojo rekomendacijomis.

\_\_\_\_\_  
(vardas, pavardė, parašas)

---

Vardas, pavardė

---

Adresas

---

telefono numeris, elektroninis paštas

Kauno tarptautinės gimnazijos  
Direktoriui

### **PRAŠYMAS**

#### **DĖL PRITAIKYTO MAITINIMO VALGIARAŠČIO ATISISAKYMO**

20\_\_m.\_\_\_\_\_mėn.\_\_\_\_d.

Kaunas

Atsižvelgiant į vaiko sveikatos pažymyje pateiktas gydytojo rekomendacijas, prašau, neorganizuoti  
mano sūnaus/dukros\_\_\_\_\_.

(Vaiko vardas, pavardė, grupė)

maitinamo pagal individualų valgiaraštį.

Prašau, maitinimą organizuoti pagal patvirtintą ugdymo įstaigoje taikomą valgiaraštį.

---

(vardas, pavardė, parašas)

KAUNO TARPTAUTINĖS GIMNAZIJOS IKIMOKYKLINIO UGDYMO SKYRIAUS  
TVIRTINU

**DIENOS VALGIARAŠČIO PAKEITIMO SUDERINIMO AKTAS**

20\_\_m.\_\_\_\_\_mėn.\_\_\_\_d.

Kaunas

Atsižvelgiant į (susidarius situacijai dėl ..) \_\_\_\_\_

---

20\_\_m.\_\_\_\_\_d. valgiaraštyje Nr.\_\_\_\_arba valgiaraščio\_\_\_\_\_savaitės \_\_\_\_\_

patiekalas/produktas \_\_\_\_\_keičiamas į \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_patiekalą/produktą.

SUDERINTA:

Sandėlininkas \_\_\_\_\_

Maitinimo organizavimo specialistas \_\_\_\_\_

Virėjas \_\_\_\_\_

KAUNO TARPTAUTINĖS GIMNAZIJOS IKIMOKYKLINIO UGDYMO SKYRIAUS

**MAISTO PRODUKTŲ TINKAMUMO/NETINAKMUMO VAIKO MITYBAI SĄRAŠAS**

Informacija apie vaiko alergiją maistui

Grupės pavadinimas: \_\_\_\_\_

Vaiko vardas, pavardė: \_\_\_\_\_

Eil.nr.:	Produkto pavadinimas	Tinka (+) Netinka (-)	Komentaras, arba nurodoma kuo keisti
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			
17.			
18.			
19.			
20.			
21.			
22.			
23.			
24.			
25.			
26.			
27.			
28.			

(įrašyti produktų pavadinimus)

Sąrašą užpildė \_\_\_\_\_

(vardas, pavardė, parašas, data)

\*Suderinta su \_\_\_\_\_

(vardas, pavardė, parašas, data)

Pastabos/rekomendacijos \_\_\_\_\_

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

---

Vardas, pavardė

---

Adresas

---

telefono numeris, elektroninis paštas

Kauno tarptautinės gimnazijos  
Direktoriui

### **PRAŠYMAS**

#### **DĖL VAIKO MAITINIMŲ SKAIČIAUS PASIRINKIMO**

20 \_\_\_ m. \_\_\_\_\_ mėn. \_\_\_ d.

Kaunas

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

\_\_\_\_\_  
( vardas, pavardė )  
gimusiai (-iam) \_\_\_\_\_, lankančiam (-čiam) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ grupę, nuo \_\_\_\_\_ iki \_\_\_\_\_.

---

(vardas, pavardė, parašas)

KAUNO TARPTAUTINĖS GIMNAZIJOS IKIMOKYKLINIO UGDYMO SKYRIUS

**KONTROLINIO VIRIMO - KEPIMO FORMA**

Patiekalo receptūros technologinės kortelės Nr. \_\_\_\_\_

Patiekalo pavadinimas \_\_\_\_\_

Gaminamų patiekalų skaičius \_\_\_\_\_

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

Gamybos technologijos išsamus aprašymas:

---



---



---



---

Pastabos

---

Virėjas \_\_\_\_\_

(Vardas, pavardė, parašas)

Virėjas \_\_\_\_\_

(Vardas, pavardė, parašas)

Maitinimo organizavimo specialistas \_\_\_\_\_

(Vardas, pavardė, parašas)

KAUNO TARPTAUTINĖS GIMNAZIJOS IKIMOKYKLINIO UGDYMO SKYRIUS

---

(Darbuotojo vardas, pavardė, pareigos)

Kauno miesto savivaldybės  
visuomenės sveikatos biuro  
Maitinimo organizavimo skyriaus vedėjui

**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)

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

<b>1. Dažikliai:</b>	<b>2. Konservantai ir antioksidantai:</b>	<b>3. Saldikliai:</b>	<b>4. Aromato ir skonio stiprikliai:</b>
1.1. E 102 tartrazinas; 1.2. E 104 chinolino geltonasis; 1.3. E 110 saulėlydžio geltonasis FCF, apelsinų geltonasis S; 1.4. E 120 košenilis, karmino rūgštis, karminas; 1.5. E 122 azorubinas, karmosinas; 1.6. E 123 amarantas; 1.7. E 124 ponso 4R, košenilis raudonasis A; 1.8. E 127 eritrozinas; 1.9. E 129 alura raudonasis AC; 1.10. E 131 patentuotas mėlynasis V; 1.11. E 132 indigotinas, indigokarminas; 1.12. E 133 brilliantinis mėlynasis FCF; 1.13. E 142 žaliasis S; 1.14. E 151 brilliantinis juodasis BN; 1.15. E 155 rudasis HT; 1.16. E 180 litolrubinas BK.	2.1. E 200 sorbo rūgštis; 2.2. E 202 kalio sorbatas; 2.3. E 203 kalcio sorbatas; 2.4. E 210 benzenkarboksirūgštis; 2.5. E 211 natrio benzoatas; 2.6. E 212 kalio benzoatas; 2.7. E 213 kalcio benzoatas; 2.8. E 220–228 sieros dioksidas ir sulfitai.	3.1. E 950 acesulfamas K; 3.2. E 951 aspartamas; 3.3. E 952 ciklamatai; 3.4. E 954 sacharinai; 3.5. E 955 sukralozė; 3.6. E 957 taumatinas; 3.7. E 959 neoesperidinas DC; 3.8. E 960 steviolio glikozidai; 3.9. E 961 neotamas; 3.10. E 962 aspartamo-acesulfamo druska; 3.11. E 969 advantamas.	4.1. E 620 glutamo rūgštis; 4.2. E 621 mononatrio glutamatas; 4.3. E 622 monokalio glutamatas; 4.4. E 623 kalcio glutamatas; 4.5. E 624 monoamonio glutamatas; 4.6. E 625 magnio glutamatas; 4.7. E 626 guanilo rūgštis; 4.8. E 627 dinatrio guanilatas; 4.9. E 628 dikalio guanilatas; 4.10. E 629 kalcio guanilatas; 4.11. E 630 inozino rūgštis; 4.12. E 631 dinatrio inozinatas; 4.13. E 632 dikalio inozinatas; 4.14. E 633 kalcio inozinatas; 4.15. E 634 kalcio 5'-ribonukleotidai; 4.16. E 635 dinatrio 5'-ribonukleotidai.



## **VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMŲ MAISTO PRODUKTŲ KOKYBĖS REIKALAVIMAI**

1. Švieži vaisiai ir daržovės turi atitikti tiekiamų rinkai šviežių vaisių ir daržovių prekybos standartus, nustatytus 2011 m. birželio 7 d. Komisijos įgyvendinimo reglamente (ES) Nr. 543/2011, kuriuo nustatomos išsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 1234/2007 taikymo vaisių bei daržovių ir perdirbtų vaisių bei daržovių sektoriuose taisyklės (OL 2011 L 157, p. 1).
2. Bulvės turi atitikti maistinių bulvių I ar II klasės kokybės reikalavimus, nustatytus Maistinių bulvių kokybės reikalavimuose, patvirtintuose Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2002 m. gegužės 23 d. įsakymu Nr. 193 „Dėl Maistinių bulvių kokybės reikalavimų patvirtinimo“.
3. Mėsos gaminiai turi atitikti Mėsos gaminių techninio reglamento, patvirtinto Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78 „Dėl Mėsos gaminių techninio reglamento patvirtinimo ir žemės ūkio ministro 2003 m. gruodžio 29 d. įsakymo Nr. 3D-560 pripažinimo netekusiu galios“, nustatytus aukščiausios rūšies mėsos gaminių kokybės reikalavimus.
4. Alyvuogių aliejus turi atitikti 2012 m. sausio 13 d. Komisijos įgyvendinimo reglamente (ES) Nr. 29/2012 dėl prekybos alyvuogių aliejumi standartų (OL 2012 L 12, p.14) nustatytus standartus.
5. Žuvininkystės produktai turi atitikti sveikumo standartus, išdėstytus 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 853/2004, nustatančiame konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus (OL 2004 m. specialusis leidimas, 3 skyrius, 45 tomas, p. 14), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2012 m. sausio 11 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 16/2012 (OL 2012 L 8, p. 29).
6. Rauginti pieno gaminiai turi atitikti Raugintų pieno gaminių kokybės reikalavimus, patvirtintus Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2005 m. liepos 8 d. įsakymu Nr. 3D-335 „Dėl Raugintų pieno gaminių kokybės reikalavimų patvirtinimo bei kai kurių žemės ūkio ministro įsakymų pripažinimo netekusiais galios“.
7. Varškė ir varškės gaminiai turi atitikti Varškės ir varškės gaminių kokybės reikalavimus, patvirtintus Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2002 m. gruodžio 11 d. įsakymu Nr. 488 „Dėl Varškės ir varškės gaminių kokybės reikalavimų patvirtinimo“.
8. Sūriai turi atitikti Sūrių kokybės reikalavimų apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2008 m. birželio 13 d. įsakymu Nr. 3D-335 „Dėl Sūrių kokybės reikalavimų aprašo patvirtinimo ir kai kurių žemės ūkio ministro įsakymų, susijusių su privalomaisiais kokybės reikalavimais, pakeitimo“, nustatytus reikalavimus.
9. Lydyti sūriai turi atitikti lydytų sūrių kokybės reikalavimus, išdėstytus Lydytų sūrių techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 1999 m. gegužės 20 d. įsakymu Nr. 210 „Dėl privalomųjų kokybės reikalavimų patvirtinimo“.
10. Duonos ir pyrago kepiniai turi atitikti Duonos ir pyrago kepių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2014 m. spalio 28 d. įsakymu Nr. 3D-794 „Dėl Duonos ir pyrago kepių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento ir miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“, nustatytus reikalavimus.

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

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

---

**LEIDŽIAMAS CUKRŲ, DRUSKOS IR PRIVALOMAS SKAIDULINIŲ MEDŽIAGŲ  
KIEKIS VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMUOSE MAISTO PRODUKTUOSE\* IR  
PATIEKALUOSE**

Eil. Nr.	Maisto produktai ar patiekalai	Cukrų kiekis (g)ne didesnis nei/100 g (ml)	Druskos kiekis (g)ne didesnis nei/100 g (ml)	Skaidulinių medžiagų (g) ne mažesnis nei/100 g
1.	Mėsos ir žuvies (išskyrus silkę) patiekalai ir gaminiai	3	1,7	-
2.	Silkė	5	2,5	-
3.	Pieno gaminiai	-	-	-
3.1.	Jogurtai, varškės gaminiai	10**	1	-
3.2.	Sūriai	-	1,7	-
3.3.	Kiti pieno gaminiai, išskyrus desertus	5	1	-
4.	Grūdinių augalų produktai			
4.1.	Ruginė duona (ne mažiau kaip 30 proc. sausos produkto masės sudaro rugiai)	5	1,2	6
4.2.	Kita duona ir duonos gaminiai	5	1	5
4.3.	Smulkieji pyrago gaminiai ir miltinės konditerijos gaminiai	16	1	-
4.4.	Pusryčių dribsniai ir javainiai	16	1	6
5.	Džiovinti vaisiai ir džiovintos uogos ar jų gaminiai	0 (pridėtinių cukrų)	-	-
6.	Maitinimo paslaugos teikėjo pagaminti patiekalai	5 (pridėtinių cukrų)	1	-
7.	Desertai	16	1	-
8.	Gerti skirti produktai, išskyrus nurodytus 3.1 ir 3.3 papunkčiuose			
8.1.	Sultys (vaisių ir (ar) daržovių)	-	0	-
8.2.	Kiti gėrimai (sulčių gėrimai, nektarai, gaivieji gėrimai ir pan.)	5	0	-
8.3.	Maitinimo paslaugos teikėjo pagaminti gėrimai	5	-	-
9.	Kiti maisto produktai, nenurodyti 1–8 punktuose, išskyrus vaisius	5	1	-

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

\*\* 2019–2020 mokslo metais 9 g/100g (ml); 2020–2021 mokslo metais 8 g/100g (ml); 2021–2022 mokslo metais 7 g/100g (ml); 2022–2023 mokslo metais 6 g/100g (ml); 2023–2024 ir vėlesniais mokslo metais 5 g/100 g (ml).

## MAISTO PRODUKTŲ IR PATIEKALŲ VAIKAMS MAITINTI PATIEKIMAS

Maisto produktų grupės	Maisto produktų patiekimas*
1. Daržovės	<p>1.1. Pirmenybė teikiama šviežioms, sezoninėms daržovėms.</p> <p>1.2. Tiekiamos kuo įvairesnės daržovės.</p> <p>1.3. Šviežių daržovių salotos tiekiamos su aliejaus ar nesaldinto jogurtopadažu.</p> <p>1.4. Termiškai apdorotos daržovės (šviežios arba šaldytos) tiekiamos kaip garnyras, sriuba, apkepas ir t. t.).</p> <p>1.5. Per dieną vieną daržovių porciją galima pakeisti 100–200 ml daržovių sulčių.</p> <p>1.6. Vaikams patiekiamos taip, kad galėtų sukramtyti.</p>
2. Vaisiai, uogos	<p>2.1. Pirmenybė teikiama šviežiams, sezoniniams vaisiams ir uogoms.</p> <p>2.2. Per savaitę vieną vaisių porciją galima pakeisti 100–200 ml vaisių sulčių.</p> <p>2.3. Vaikams patiekiami taip, kad galėtų sukramtyti.</p> <p>2.4. Ikimokyklinio amžiaus vaikams vaisiai ar uogos patiekiami sukauliukais, kuriuos vaikai galėtų nuryti.</p>
3. Bulvės	<p>3.1. Jei bulvių patiekalai tiekiami su padažais, jie turi būti neriebūs (nesaldinto jogurto, pomidorų ir pan.).</p>
4. Grūdiniai produktai	<p>4.1. Pirmenybė teikiama viso grūdo arba iš dalies viso grūdo produktams.</p> <p>4.2. Tiekiamos kuo įvairesnės kruopos ar kruopų dribsniai (avižų, grikių, ryžių, kvietinės, miežinės, perlinės, kukurūzų, sorų ir kt.).</p> <p>4.3. Pirmenybė teikiama ruginei duonai (ne mažiau kaip 30 proc. sausos produkto masės sudaro rugiai).</p> <p>4.4. Apkepų, blynų, bandelių tešlai aukščiausios rūšies miltus rekomenduojama maišyti su viso grūdo miltais, sėlenomis.</p> <p>4.5. Makaronai: pirmenybė teikiama pagamintiems iš kietųjų kviečių miltų arba viso grūdo miltų.</p>
5. Mėsa ir mėsos gaminiai	<p>5.1. Pirmenybė teikiama šviežiai, atvėsintai mėsa: paukštienai, triušienai, veršienai, jautienai, kiaulienai, avienai.</p> <p>5.2. Tiekiamas liesa mėsa.</p> <p>5.3. Paukštiena patiekalų gamybai naudojama be odos.</p> <p>5.4. Mėsos gaminiai tiekiami tik aukščiausios rūšies.</p> <p>5.5. Mėsa patiekiamas taip, kad galėtų sukramtyti.</p>
6. Žuvis	<p>6.1. Pakaitomis tiekiamas riebi ir liesa jūrinė arba gėlo vandens žuvis.</p> <p>6.2. Jei yra rizika, kad žuvyje liks smulkių ašakų, ji patiekiamas malta.</p>
7. Kiaušiniai	<p>7.1. Kiaušiniai patiekiami virti arba gaminiuose.</p>
8. Pienas ir pieno produktai	<p>8.1. Ikimokyklinio amžiaus vaikams rekomenduojama (jei gydytojas nerekomendavo kitaip) patiekti ne mažiau kaip 200 ml pasterizuoto pieno arba atitinkamą pagal kalcio kiekį pieno produktų kiekį per dieną.</p> <p>8.2. Tiekiamas ne didesnio nei 2,5 proc. riebumo pasterizuotas pienas.</p> <p>8.3. Rauginami pieno gaminiai tiekiami po rauginimo termiškai neapdoroti.</p>

9. Ankštiniai ir ankštinės daržovės	9.1. Ikimokyklinio amžiaus vaikams pirmenybė teikiama tiekiant trintus ankštinius ar ankštines daržoves.
10. Aliejus ir riebalai	10.1. Šaltųjų patiekalų gaminimui naudojamas šalto spaudimo nerafinuotas aliejus (rapsų, alyvuogių, linų sėmenų ir kt.). 10.2. Kepimui naudojamas kepti tinkantis aliejus. 10.3. Gyvūniniai riebalai, kur įmanoma, keičiami aliejais.
11. Riešutai, sėklos, džiovinti vaisiai ir džiovintos uogos	11.1. Tiekiami pagardinti patiekalus. 11.2. Ikimokyklinio amžiaus vaikams tiekiami smulkinti. 11.3. Džiovinti vaisiai tiekiami plauti karštu vandeniu.
12. Prieskoniai	12.1. Pirmenybė teikiama žaliems lapiniams prieskoniams (petražolės, krapai, raudonėlis, bazilikas ir kt.). 12.2. Džiovintos žolelės tiekiamos be pridėtinės valgomosios druskos ir maisto priedų.
13. Gėrimai	13.1. Pirmenybė teikiama geriamajam vandeniui. 13.2. Su patiekalais sultys ir gėrimai, kuriuose yra pridėtinių cukrų, netiekiami.
14. Saldumynai	14.1. Viso grūdo pyragai, bandelės, desertai vaisių, pieno produktų pagrindu, pudingai.
15. Sriubos	15.1. Jei tiekiamos su kitu maistu, patiekiamos nedideliais kiekiais (100–150 ml).
16. Arbata	16.1. Arbatžolių ir (ar) žolelių arbata ruošiama 1g/1l koncentracijos.
17. Kiti	17.1. Medus, grybai tiekiami ne jaunesniems kaip 3 metų amžiaus vaikams.

\* Maisto produktai ir patiekalai turi atitikti Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo 1-3 prieduose nustatytus kokybės reikalavimus.

## VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMŲ MAISTO PRODUKTŲ IR PATIEKALŲ DAŽNUMAS

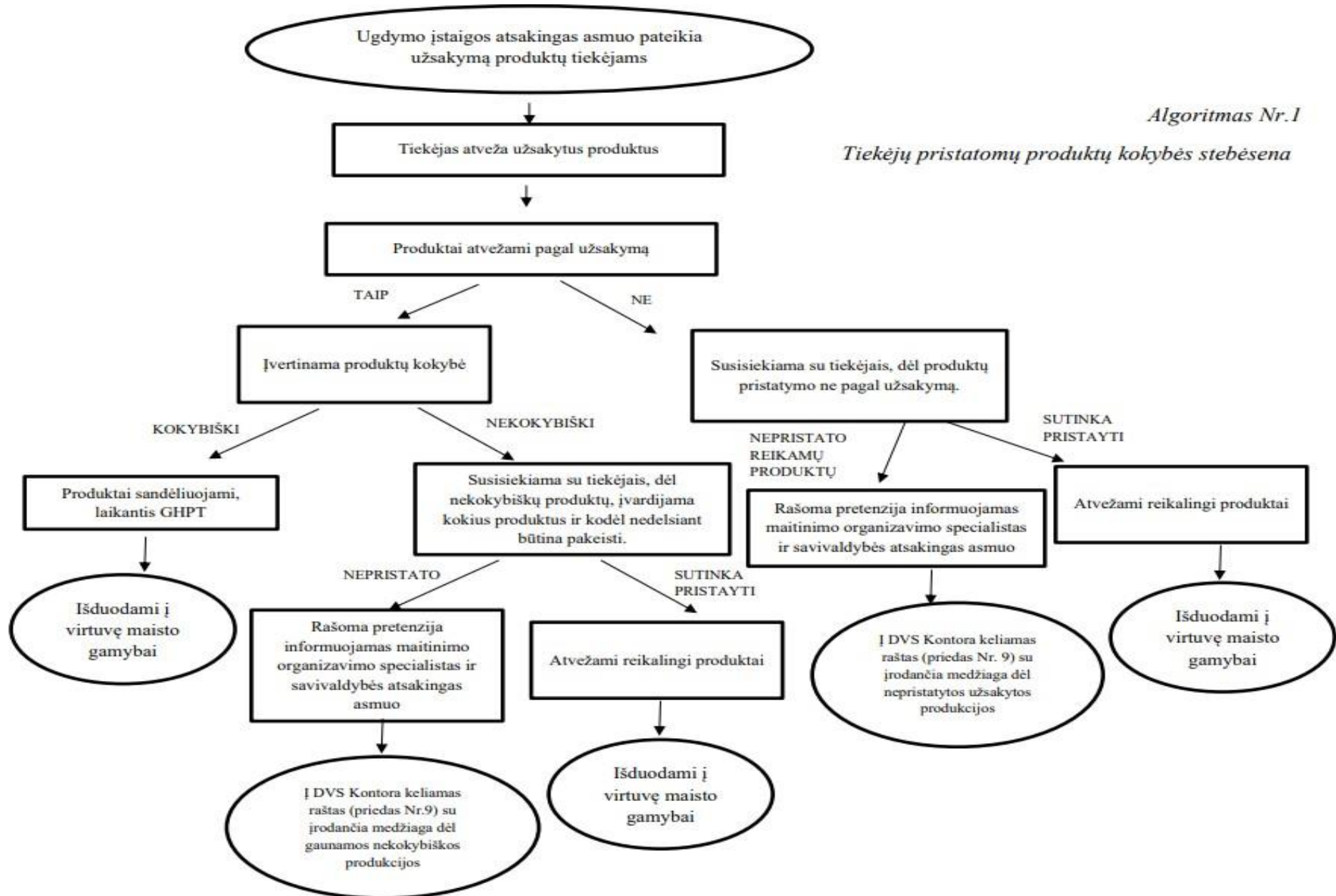
<b>Maisto produktai ir patiekalai *</b>	<b>Visos paros maitinimas</b>	<b>Trys maitinimai per dieną</b>	<b>Du maitinimai per dieną</b>
1. Patiekalai iš raudonos mėsos	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.
2. Patiekalai iš baltos mėsos	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.
3. Termiškai apdoroti mėsos gaminiai	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.
4. Termiškai neapdoroti mėsos gaminiai	Ne daugiau kaip 1 kartas/ 2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/ 2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/ 2 sav.
5. Zuvis ir žuvis patiekalai	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.
6. Subproduktai ir jų patiekalai (kepenys, liežuvis)	Ne daugiau kaip 1 kartas/ 2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/ 2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/ 2 sav.
7. Pieno produktai ar jų patiekalai	Ne mažiau kaip 1 kartas/d.	Ne mažiau kaip 1 kartas/d.	Ne mažiau kaip 2 kartus/d.
8. Ankštiniai, ankštinės daržovės ir jų patiekalai	Ne mažiau kaip 3 kartus/sav.	Ne mažiau kaip 3 kartus/sav.	Ne mažiau kaip 1 kartas/sav.
9. Kruopos, javų dribsniai (išskyrus šlifuotus ryžius) ir jų patiekalai	Ne mažiau kaip 7 kartus/sav.	Ne mažiau kaip 5 kartus/sav.	Ne mažiau kaip 3 kartus/sav.
10. Slifuoti ryžiai ir jų patiekalai	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.
11. Pusryčių dribsniai	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.
12. Makaronai ir jų patiekalai	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.
13. Virtos ar keptos bulvės (su daug baltymų turinčiais produktais)	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.
14. Virtų bulvių patiekalai	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/ 2 sav.
15. Tarkuotų bulvių patiekalai	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.
16. Daržovės	Ne mažiau kaip 3 rūšys/d.	Ne mažiau kaip 3 rūšys/d.	Ne mažiau kaip 2 rūšys/d.
17. Vaisiai	Ne mažiau kaip 1 rūšis/d.	Ne mažiau kaip 1 rūšis/d.	Ne mažiau kaip 1 rūšis/d.
18. Vaisių sultys arba daržovių-vaisių sultys	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.
19. Daržovių sultys	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.
20. Gėrimai su pridėtinu cukrumi	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.
21. Desertai (ne mažiau kaip 50 proc. vaisių )	Ne daugiau kaip 4 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.
22. Desertai viso grūdo ar(ir) pieno produktų pagrindu)	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.

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

---

Algoritmas Nr.1

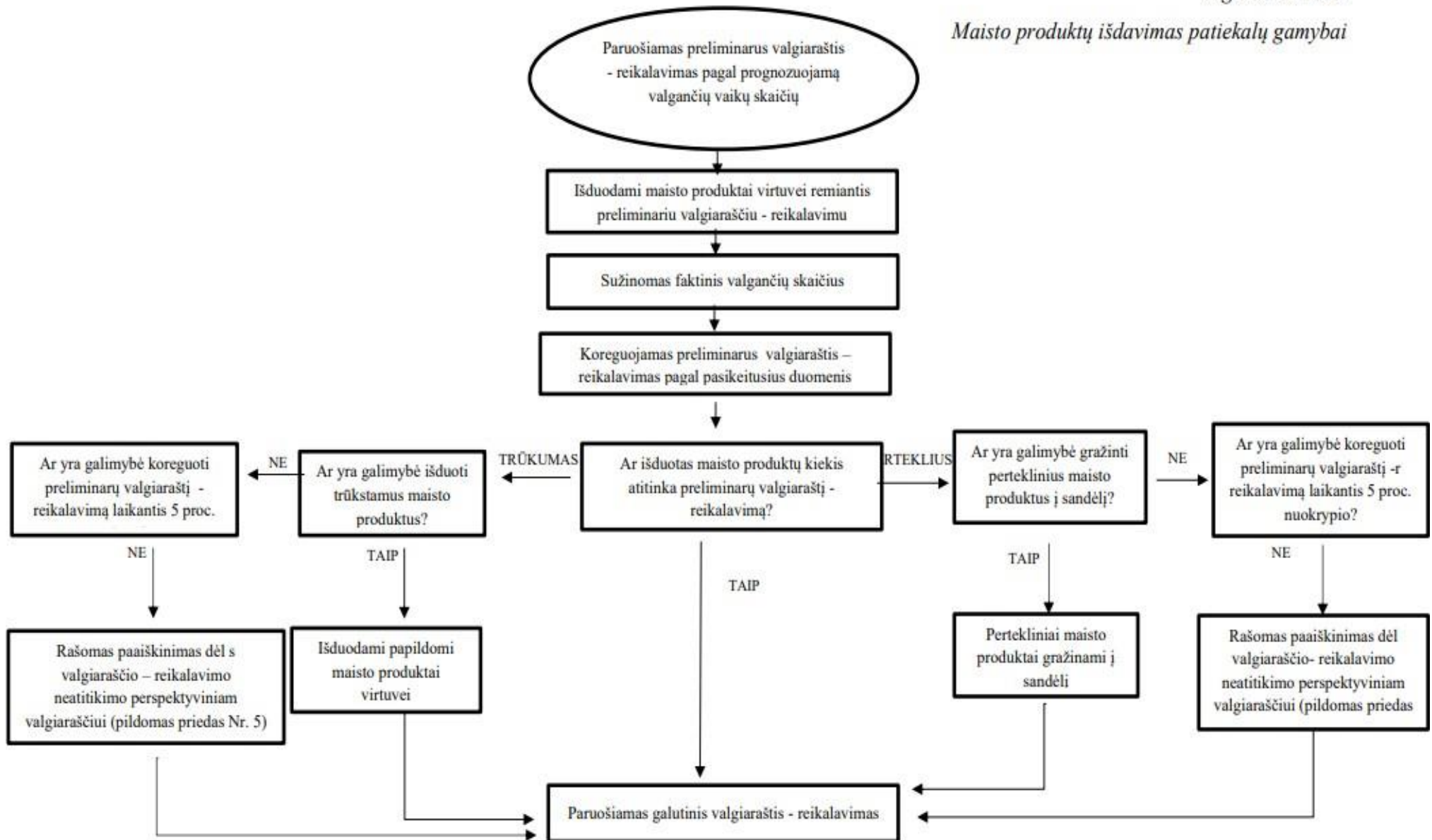
Tiekėjų pristatomų produktų kokybės stebėseną





Algoritmas Nr. 2

Maisto produktų išdavimas patiekalų gamybai



Vaikų maitinimo skaičiaus parinkimas

