

PATVIRTINTA

Alytaus „Drevinuko“ mokyklos-darželio
direktorius 2015-09-22
įsakymu Nr. V-26/1

ALYTAUS „DREVINUKO“ MOKYKLOS-DARŽELIO

VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Alytaus „Drevinuko“ mokyklos-darželio (toliau – įstaiga) vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau aprašas), parengtas vadovaujantis, „Maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašu“ patvirtintu 2011m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964, Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“, Lietuvos higienos norma HN 75:2010 „Įstaiga, vykdanči ikimokyklinio ir (ar) priešmokyklinio ugdymo programą. Bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“, Geros higienos praktikos taisyklėmis viešojo maitinimo įmonėms 2009 m., mokyklos-darželio „Maisto produktų priėmimo, saugojimo ir išdavimo tvarkos aprašu“, patvirtintu mokyklos-darželio direktoriaus įsakymu Nr.

2. Alytaus „Drevinuko“ mokyklos-darželio „vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas reglamentuoja mokinių, ikimokyklinio ir priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimą mokykloje-darželyje.

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

4. Šio aprašo reikalavimai privalomi visiems mokykloje-darželyje dirbantiems ir maitinimo procese dalyvaujantiems asmenims, bei pagal kompetenciją kontrolę vykdančioms institucijoms.

II. SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽIMAI

5. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir apibrėžimai:

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

5.1.Kitos sąvokos atitinka kituose teisės aktuose vartojamas sąvokas.

I. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

6. Mokyklos-darželio direktorius (toliau–Direktorius) yra atsakingas už vaikų maitinimo organizavimą ir šio Tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą.

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

8. Pusryčiams vaikas turi gauti 20–25 proc., pietums– 30–40 proc., priešpiečiams– 10–15 proc., vakarienei– 20–25 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo, jei tokie maitinimai numatyti valgiaraščiuose.

9. Vaikų maitinimui draudžiamos tiekti šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir jo gaminiai; konditerijos gaminiai su glaistu, šokoladu ar kremu; sūrūs konditerijos gaminiai (kuriuose natrio daugiau kaip 0,4 g/100 g); maisto produktai bei kramtomoji guma su maisto priedais (šio Tvarkos aprašo 3 priedas); 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 koncentratai; rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai; nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; žlėgtainiai; mechaniškai atskirta mėsa ir jos gaminiai; subproduktai (inkstai, smegenys, plaučiai); maisto papildai; maistas, pagamintas iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau– GMO), arba maistas, į kurio sudėtį įeina GMO.

10. Vaikams maitinti rekomenduojami šie maisto produktai: daržovės, bulvės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai, sultys (ypač šviežios); grūdiniai (duonos gaminiai, kruopų produktai) ir ankštiniai produktai; pienas ir pieno produktai; liesa mėsa ir jos produktai; žuvis ir jos produktai; 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).

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

12. Įstaigoje maitinimas organizuojamas visiems įstaigą lankantiems vaikams pagal poreikį. Vaikai maitinami įstaigoje pagamintu šiltu maistu.

13. Nemokamas priešmokyklinio ugdymo vaikų maitinimas, yra skiriamas Lietuvos Respublikos socialinės paramos vaikams įstatymų nustatyta tvarka, vadovaujantis Alytaus miesto savivaldybės tarybos nustatyta mokinių nemokamo maitinimo tvarka ir finansuojamas iš valstybės biudžeto bei savivaldybės biudžeto. Nemokamas maitinimas organizuojamas nuo mokslo metų pradžios iki mokslo metų pabaigos, arba nuo informacijos apie priimtą sprendimą gavimo įstaigoje kitos dienos iki mokslo metų pabaigos.

13.1. priedas prie nemokamų pietų įrašomas atitinkančios dienos valgiaraštyje, kurį pagalbinė darbininkė, atliekanti sandėlininkės darbą išduoda kartu su visais dienos produktais, kurie saugomi virtuvėje, nepažeidžiant produktų saugojimo sąlygų ir atiduodamas vaikams išeinant į namus.

13.2 vadovaujantis HN 75:2010 ir 1-4 klasių tėvų pageidavimu, sudaromos sąlygos mokiniams išsipirkti dienos pietus.

14. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

14.1. patiekiamas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią dieną;

14.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas, įvairus ir atitikti saugos reikalavimus;

14.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams: virimui vandenyje ar garuose, troškinimui;

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

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, ji turi būti malama patiekalo gamavimo dieną;

14.8. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ar vaisių, rekomenduotina, šviežių;

14.9. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę;

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, vaisiai arba jų salotos.

15. Vaikų grupėse privalo būti geriamojo vandens (rekomenduotina, kambario temperatūros), kuris būtų bet kuriuo metu prieinamas vaikams.

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

17. Mokyklos-darželio grupėse turi būti skelbiama:

17.1. tos dienos valgiaraščiai (skelbiami vaikų priėmimo kambaryje), prie mokinių valgyklos;

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

17.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris - skambinti maisto saugos ir sudėties klausimais, bei teritorinės visuomenės sveikatos priežiūros įstaigos telefono numeris - skambinti maitinimo organizavimo ir valgiaraščių klausimais (skelbiami vaikų priėmimo kambaryje).

18. Pritaikytas maitinimas organizuojamas atsižvelgiant į gydytojo pažymą su nurodymais apie vaikų maitinimą.

19. Vireja, yra materialiai atsakingas asmuo, prieš pradėdama dirbti įmonėje turi patikrinti sveikatą Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka.

20. Darbuotojai, kurių veikla susijusi su maisto produktų tvarkymu, išdavimu ir sandėliavimu prieš pradėdami dirbti ir vėliau kas dveji metai išklauso higienos įgūdžių mokymus ir turi turėti teisės aktų nustatyta tvarka, galiojančią sveikatos žinių atestavimo pažymėjimą.

21. Maisto produktų tiekimas į įstaigą, jų laikymas, maisto gaminimas ir maisto tvarkymo įranga turi atitikti Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos ir kitų teisės aktų reikalavimus.

22. Indai ir įrankiai turi būti plaunami naudojant tik indų plovimui skirtomis priemonėmis.

23. Visos maisto bloko patalpos valomos ir dezinfekuojamos pagal būtinumą arba sudarytą valymo ir dezinfekavimo darbų planą. Valymo ir dezinfekavimo darbai turi būti fiksuojami žurnale.

24. Kenkėjų kontrolė ir naikinimas atliekami teisės aktų nustatyta tvarka.

25. Maistą liečiantiems paviršiams valyti ir dezinfekcijai naudojami plovikliai ir Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka įteisinti biocidai. Jie naudojami laikantis gamintojo nurodymų. Ant maistą liečiančių paviršių neturi likti ploviklių, biocidų likučių.

26. Kontrolės prietaisai ir įrenginiai, prižiūrimi ir metrologiškai tikrinami laikantis teisės aktuose nustatytų reikalavimų.

27. Periodiškai (mažiausiai vieną kartą per metus), savikontrolės sistemos vykdymo užtikrinimui, turi būti atliekamas vidinis maisto tvarkymo auditas.

IV. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

28. Įstaigoje maistas gaminamas, atsižvelgiant į fiziologinius vaikų poreikius, amžiaus ypatumus, sveikos mitybos principus ir taisykles.

29. Vaikų maitinimų skaičius priklauso nuo jų buvimo darželyje trukmės. Vaikai maitinami ne rečiau kaip kas 3,5-4 valandas.

30. Kiekvienais mokslo metais įstaigos maitinimo organizavimo ir asmens higienos specialistas, atsižvelgdamas į grupių dienos ritmą, parengia maisto atsiėmimo grafiką.

31. Vaisiai, daržovės pagal ES programą „Vaisių vartojimo skatinimas vaikų ugdymo įstaigose“ ir pieno produktai pagal programą „Pienas vaikams“ valgomi priešpiečių arba vakarienės metu.

32. Maitinimo ir asmens higienos specialistas:

32.1. rengia maisto gaminių receptūros ir gamybos technologijos aprašymų korteles;

32.2. konsultuojasi su maisto ir veterinarijos tarnybos specialistais, sudarant perspektyvinius valgiaraščius, bei vadovaujasi jų rekomendacijomis sveikos vaikų mitybos klausimais. Sudaro vaikų maitinimo perspektyvinius valgiaraščius, 4-7 m. amžiaus vaikams, atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas bei į vaikų buvimo trukmę įstaigoje, kurie suderinami su Valstybine maisto ir veterinarijos tarnyba.

32.3. parengia dienos meniu ir jį iš vakaro pateikia tėvams;

32.4. sudaro kasdieninį, orientuotą į perspektyvinius valgiaraščius, vaikų maitinimo valgiaraštį-reikalavimą (forma F-299) iki 11,0 val., pateikia tvirtinti mokyklos-darželio direktoriui ir perduoda į virtuvę;

32.5. kasdien pildo vaikų lankomumo dienyną, patvirtintą Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2002 m. sausio 15 d. įsakymu Nr. 33.

32.6. kiekvieną dieną 9.00 val. iš pedagogų surenka informaciją apie lankančių vaikų skaičių ir pasirenkamų maitinimų skaičių;

32.7. kontroliuoja maisto produktų kokybę, jų laikymo sąlygas, realizacijos terminus, maisto gamybos procesą virtuvėje, patiekalų svorį, atidavimo laiką, maisto dalinimą grupėse.

33. Virėjas:

33.1. prisiima maisto produktus iš pagalbinės darbuotojos einamai dienai pagal iš vakaro sudarytą valgiaraštį;

33.2. pusryčius ruošia pagal vakarykštės dienos vaikų skaičių;

33.3. analizuoja gaminių receptūros ir gamybos technologijos aprašymo korteles ir patiekalų ruošimo technologiją;

33.4. atlieka kontrolinius svėrimus;

33.5. atsako už tikslų maisto atidavimą į grupes pagal vaikų skaičių.

33.6. maistą į grupes atiduoda tik pagal nustatytą maisto atsiėmimo grafiką;

33.7. matuoja ir fiksuoja patiekalų šiluminio apdorojimo temperatūras .

V. VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

34. Vaikų maitinimo valgiaraščiai sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams bei į vaikų buvimo trukmę įstaigoje, 15 dienų laikotarpiui.

35. Valgiaraščiuose prie kiekvieno patiekalo turi būti nurodytas jo kiekis (g). 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.).

36. Valgiaraščiuose nurodomi pusryčiams, pietums, 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) 4–7 metų amžiaus vaikams. 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.).

37. Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba atlieka valgiaraščių, įvertinimą per dvidešimt darbo dienų nuo jų gavimo. Esant poreikiui valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba gali paprašyti detalesnės informacijos, reikalingos valgiaraščiams įvertinti. Vertinimo rezultatai surašomi „Valgiaraščių vertinimo pažymoje“ 2 egzemplioriais.

38. Pasikeitus valgiaraščiams, jie turi būti pakartotinai derinami su valstybine maisto ir veterinarijos tarnyba.. Atliekant nereikšmingus keitimus, t. y. pakeitus vieną maisto produktą tos pačios maisto produktų grupės kitu maisto produktu, kai mitybinė vertė nepablogėja, o energinė vertė pasikeičia ne daugiau kaip dešimt procentų, valgiaraščių pakartotinai derinti su valstybine maisto ir veterinarijos tarnyba nereikia.

VI. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

39. Už vaikų maitinimo organizavimą atsako maitinimo organizavimo ir asmens higienos specialistas.

40. Pagalbinė darbuotoja atsakinga už produktų priėmimą, išdavimą, realizacijos terminus, dokumentus ir jų tvarkymą.

41. Vaikų maitinimą mokykloje-darželyje koordinuoja įstaigos direktorius.
