

PATVIRTINTA  
Elektrėnų sav. Vievio lopšelio-darželio  
„Eglutė“ direktoriaus 2022 m. rugsėjo 26 d.  
įsakymu Nr. 7V-60

## **ELEKTRĖNŲ SAV. VIEVIO LOPŠELIO-DARŽELIO „EGLUTĖ“ VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS**

### **I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS**

1. Elektrėnų sav. Vievio lopšelio-darželio „Eglutė“ (toliau – lopšelis-darželis) vaikų, ugdomų pagal ikimokyklinio ugdymo programą, maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Tvarkos aprašas) parengtas vadovaujantis Maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašu, patvirtintu Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 „Dėl maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“, su galiojančiais pakeitimais, Lietuvos higienos norma HN 75:2016 „Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programų vykdymo bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2016 m. sausio 26 d. Nr. V-93 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 75:2016 „Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programų vykdymo bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“, Elektrėnų savivaldybės tarybos 2022 m. birželio 29 d. sprendimu Nr. V.TS-151 „Dėl Elektrėnų savivaldybės tarybos 2021 m. rugpjūčio 25 d. sprendimo Nr. VI.TS-183 „Dėl atlyginimo dydžio už vaikų, ugdomų pagal ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas Elektrėnų savivaldybės mokyklose, išlaikymą nustatymo ir mokėjimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ pakeitimo“.

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

3. Lopšelyje-darželyje organizuojama:

3.1. vaikų maitinimo paslaugos, už kurias Elektrėnų savivaldybės tarybos (toliau – taryba) nustatytą antkainį priskaičiuoja lopšelio-darželio vyriausiasis buhalteris. Išlaidas už maitinimo paslaugas sumoka tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai) pagal tarybos nustatytą Atlyginimo už vaikų, ugdomų pagal ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, išlaikymo švietimo įstaigose nustatymo tvarkos aprašą;

3.2. nemokamas mokinių maitinimas, kuris yra skiriamas vaikams Lietuvos Respublikos socialinės paramos įstatymo nustatyta tvarka ir finansuojamas iš valstybės biudžeto specialiosios tikslinės dotacijos savivaldybių biudžetams bei savivaldybės biudžeto. Nemokamas maitinimas organizuojamas tarybos nustatyta mokinių nemokamo maitinimo organizavimo tvarka;

3.3. nemokami produktai, finansuojami pagal paramą „Pienas vaikams“, „Vaisių vartojimo skatinimo mokyklose“ programą ir panašiai.

4. Už maitinimo organizavimą yra atsakingas lopšelio-darželio direktorius (toliau – direktorius), už jo vykdymą – dietistas.

5. Lopšelyje-darželyje vaikai maitinami grupių patalpose pagal patvirtintus valgiaraščius, kuriuose nurodomas patiekalų kiekis, energinė ir maistinė vertė pagal vaikų amžiaus grupes bei maitinimų skaičius.

6. Atsižvelgiant į pateiktas gydytojo rekomendacijas (Forma Nr. 027-1), vaikams, turintiems sveikatos sutrikimų, organizuojamas pritaikytas maitinimas.

7. Maisto patiekimas turi atitikti Tvarkos aprašo priedo reikalavimus.

8. Pusryčiams vaikai gauna 20–25 %, pietums – 30–35 %, vakarienei – 20–25 % rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo.

9. Vaikams maitinti naudojami šie maisto produktai: daržovės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai; grūdiniai (viso grūdo gaminiai, kruopų produktai, duonos gaminiai); ankštinės daržovės; pienas ir pieno produktai (rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti); kiaušiniai; liesa mėsa (neužšaldyta); žuvis ir jos produktai (neužšaldyti); aliejai; mažiau vartojama gyvūninės kilmės riebalų: kur įmanoma riebi mėsa ir mėsos gaminiai keičiami liesa mėsa, paukštiena, žuvimi ar ankštinėmis daržovėmis; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis vanduo.

10. Vaikų maitinimui nenaudojamos draudžiamos 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; 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; rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai, strimelė, pagauta Baltijos jūroje; nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; mechaniškai atskirta mėsa, žuvis ir maisto produktai, į kurių sudėtį įeina mechaniškai atskirta mėsa ar žuvis; subproduktai ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis); džiūvėsėliuose volioti ar džiūvėsėliais pabarstyti kepti mėsos, paukštienos ir žuvies gaminiai; maisto papildai; maisto produktai, pagaminti iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau – GMO), arba maisto produktai, į kurių sudėtį įeina GMO.

11. Lopšelis-darželis, atsižvelgdamas į fiziologinius vaikų poreikius, amžiaus ypatumus, sveikos mitybos principus ir taisykles, sudaro maitinimo valgiaraščius ir tvarkaraščius, maitinimui teikiamų maisto produktų asortimentą.

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

13. Maisto produktų inventorizacija lopšelyje-darželyje atliekama pagal Inventorizacijos taisykles, patvirtintas Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimu.

## **II SKYRIUS MAITINIMO ORGANIZAVIMAS LOPŠELYJE-DARŽELYJE**

14. Lopšelyje-darželyje valgiaraščiai sudaromi vadovaujantis Sveikos mitybos standarto „Metodinis leidinys“ (leidėjas VŠĮ „Tikra mityba“) nuostatomis.

15. Valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 dienų laikotarpiui. Savaitės laikotarpio meniu, išskiriant pusryčius, pietus ir vakarienę yra talpinamas grupių ir viešos erdvės skelbimų lentose. Skelbimų lentoje yra patalpintas ugdytinių maitinimui draudžiamų maisto produktų grupių sąrašas.

16. Lopšelio-darželio valgiaraščiuose nurodomi pusryčiams, pietums, 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) 1–3, 4–6 metų amžiaus vaikams.

17. Lopšelyje-darželyje vaikų maitinimų skaičius priklauso nuo jų buvimo lopšelyje-darželyje trukmės. Vaikai turi būti maitinami ne rečiau kaip 3,5 val. Tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai) turi teisę pasirinkti maitinimų skaičių arba atsisakyti maitinimo paslaugų, jeigu vaikas būna lopšelio-darželio grupėje ne daugiau kaip 4 val. per dieną. Tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai) pateikia prašymą lopšelio-darželio direktoriui, kuris įsakymų išformina tėvų (kitų teisėtų vaiko atstovų) pasirinktą vaiko(-ų) maitinimą.

18. 1–6 metų amžiaus vaikams maitinimas organizuojamas ne rečiau kaip kas 3,5 valandos pagal valgiaraščius. Atskiri valgiaraščiai sudaromi 1–3 ir 4–6 metų amžiaus vaikams. Pagal gydytojo raštiškus nurodymus organizuojamas pritaikytas maitinimas.

19. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

19.1. Patiekiamas maistas gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną.

19.2. Patiekiamas maistas kokybiškas, įvairus ir atitinka saugos reikalavimus. Pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams.

19.3. Gaminant maistą nenaudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra draudžiamų maisto priedų.

19.4. Gaminant maistą naudojama kuo mažiau druskos ir cukraus.

19.5. Jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa, ji malama patiekalo gaminimo dieną.

19.6. Kiekvieną dieną patiekama šviežių daržovių ar vaisių.

19.7. Karštas pietų patiekalas gaminamas iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštinės daržovės, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu patiekama daržovių, vaisių arba jų salotų.

19.8. Arbata tiekama nesaldinta.

19.9. Pienas ir kiti gėrimai vaikams tiekiami šilti, temperatūra ne žemesnė kaip 15<sup>0</sup>C.

19.10. Atsižvelgiant į sezoniskumą, keičiami patiekalai (pvz. raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriubą į šaltibarščius ir pan.).

19.11. Grupėse sudaryta galimybė vaikams vandeniui atsigerti: naudojami asmeninio naudojimo arba vienkartinės stiklinaitės ar puodukai.

19.12. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, įskilusius, apdaužytais kraštais indus bei kitus nesaugius įrankius ir indus.

20. Lopšelio-darželio darbuotojai, sumokėję tarybos nustatyto dydžio mokestį, turi teisę pasirinkti maitinimų skaičių.

21. Už maitinimo paslaugą gaunamos pajamos įtraukiamos į apskaitą kaip lopšelio-darželio pajamų lėšos. Direktorius privalo užtikrinti, kad lopšelio-darželio pajamų programos sąmatoje būtų numatytos lėšos virtuvės darbuotojų darbo užmokesčiui, socialinio draudimo įmokoms, elektros energijai, karšto ir šalto vandens sąnaudoms, laboratoriniams vandens kokybės tyrimams, svarstyklių ir termometrų patikrai, įrenginių remontui ir kitoms išlaidoms, tiesiogiai susijusioms su virtuvės veikla, padengti.

22. Lopšelio-darželio virtuvės darbuotojų pareigybes ir pareigybių skaičių nustato direktorius vadovaudamasis tarybos patvirtintu didžiausiu leistinu pareigybių, finansuojamų iš savivaldybės biudžeto lėšų, skaičiumi, bei atsižvelgdamas į maitinamų asmenų ir maitinimų skaičių.

### **III SKYRIUS MAISTO BLOKO PATALPŲ IR ĮRANGOS PRIEŽIŪRA**

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

24. Maisto bloko patalpos valomos teisės aktų nustatyta tvarka.

25. Įrenginiams, patalpoms valyti, indams ir įrankiams plauti bei asmens higienos priežiūrai naudojami tik autorizacijos ir registracijos pažymėjimą turintys biocidai.

26. Maisto bloko darbuotojams įrengta atskira drabužinė, kurioje atskirti darbo ir asmeniniai drabužiai.

27. Kenkėjų kontrolė ir naikinimas atliekamas teisės aktų nustatyta tvarka.

28. Kontrolės, matavimo prietaisai ir įrenginiai naudojami, prižiūrimi ir metrologiškai tikrinami vadovaujantis teisės aktų nustatytais reikalavimais.

#### **IV SKYRIUS KONTROLĖS ORGANIZAVIMAS**

29. Lopšelyje-darželyje maitinimas organizuojamas pagal Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro ir Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus patvirtintas Geros higienos praktikos taisykles viešojo maitinimo įmonėms. Lopšelyje-darželyje už šią savikontrolės sistemą atsakingus asmenis paskiria direktorius savo įsakymu.

30. Lopšelio-darželio maitinimo paslaugų ir organizavimo kontrolė pagal veiklos planą arba esant būtinumui vykdoma teisės aktų nustatyta tvarka.

31. Aprašo įgyvendinimas ir kontrolė vykdoma teisės aktų nustatyta tvarka.

32. Lopšelio-darželio visuomenės sveikatos specialistas (jo nesant – kitas direktoriaus įgaliotas asmuo) pagal kompetenciją prižiūri, kad vaikų maitinimas būtų organizuojamas pagal teisės aktus, reglamentuojančius vaikų maitinimą.

#### **V SKYRIUS TĖVŲ (KITŲ TEISĖTŲ VAIKO ATSTOVŲ TEISĖS IR PAREIGOS**

33. Vaiko tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai) užtikrina, kad vaikas nevalgantis pusryčių arba vakarienės, neatsineštų iš namų draudžiamų užkandžių ir gėrimų. Atkreiptinas dėmesys, jeigu darželio ugdytinio atstovai pagal įstatymą, įdeda maisto papildomai, įdėtas maistas turi atitikti maitinimo organizavimo Tvarkos aprašo 10 punkte nurodytus reikalavimus.

#### **VI SKYRIUS BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS**

34. Lopšelis-darželis, vadovaudamasis Tvarkos aprašo nuostatomis, nustato ugdytinių ir lopšelio-darželio bendruomenės narių maitinimo organizavimo lopšelyje-darželyje tvarką.

35. Tvarkos aprašas skelbiamas lopšelio-darželio interneto svetainėje [www.vievioeglute.lt](http://www.vievioeglute.lt).

36. Direktorius inicijuoja ugdytinių, jų tėvų (kitų teisėtų vaiko atstovų) bei darbuotojų supažindinimą su šiuo Tvarkos aprašu.

37. Tvarkos aprašas yra keičiamas ar pripažįstamas netekusiu galios lopšelio-darželio direktoriaus įsakymu.

---

## MAISTO PRODUKTŲ IR PATIEKALŲ VAIKAMS MAITINTI PATIEKIMAS

Maisto produktų grupės	Maisto produktų patiekimas
1. Daržovės	1.1. Pirmenybė teikiama šviežioms, sezoninėms daržovėms. 1.2. Tiekiamos kuo įvairesnės daržovės. 1.3. Šviežių daržovių salotos tiekiamos su aliejaus ar nesaldinto jogurto padažu. 1.4. Termiškai apdorotos daržovės (šviežios arba šaldytos) tiekiamos kaip garnyras, sriuba, apkepas ir t. t.. 1.5. Per dieną vieną daržovių porciją galima pakeisti 100–200 ml daržovių sulčių. 1.6. Vaikams patiekiamos taip, kad galėtų sukramtyti.
2. Vaisiai, uogos	2.1. Pirmenybė teikiama šviežiams, sezoniniams vaisiams ir uogoms. 2.2. Per savaitę vieną vaisių porciją galima pakeisti 100–200 ml vaisių sulčių. 2.3. Vaikams patiekiami taip, kad galėtų sukramtyti. 2.4. Ikimokyklinio amžiaus vaikams vaisiai ar uogos netiekiami su kauliukais, kuriuos vaikai galėtų nuryti.
3. Bulvės	3.1. Jei bulvių patiekalai tiekiami su padažais, jie turi būti neriebesni nei 30 proc.
4. Grūdiniai produktai	4.1. Pirmenybė teikiama viso grūdo arba iš dalies viso grūdo produktams. 4.2. Tiekiamos kuo įvairesnės kruopos ar kruopų dribsniai (avižių, grikių, ryžių, kvietinės, miežinės, perlinės, kukurūzų, sorų ir kt.). 4.3. Pirmenybė teikiama ruginei duonai (ne mažiau kaip 30 proc. sausos produkto masės sudaro rugiai). 4.4. Apkepų, blynų, bandelių tešlai aukščiausios rūšies miltus rekomenduojama maišyti su viso grūdo miltais, sėlenomis. 4.5. Makaronai: pirmenybė teikiama pagamintiems iš kietųjų kviečių miltų arba viso grūdo miltų.
5. Mėsa ir mėsos gaminiai	5.1. Pirmenybė teikiama šviežiai, atvėsintai mėsa: paukštienai, triušienai, veršienai, jautienai, kiaulienai, avienai. 5.2. Tiekiamas liesa mėsa. 5.3. Paukštiena patiekalų gamybai naudojama be odos. 5.4. Šaltai, karštai, mažai rūkyti mėsos gaminiai ir mėsos gaminiai, kurių gamyboje buvo naudojamos rūkymo kvapiosios medžiagos, tiekiami ne jaunesniems kaip 3 metų amžiaus vaikams. 5.5. Mėsa patiekiamas taip, kad galėtų sukramtyti.
6. Žuvis	6.1. Pakaitomis tiekiamas riebi ir liesa jūrinė arba gėlo vandens žuvis. 6.2. Jei yra rizika, kad žuvyje liks smulkių ašakų, ji patiekiamas malta.
7. Kiaušiniai	7.1. Kiaušiniai patiekiami virti arba patiekaluose.

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. Vartoti tiekiamas ne didesnio nei 2,5 proc. riebumo pasterizuotas pienas.</p> <p>8.3. Rauginti pieno produktai tiekiami po rauginimo termiškai neapdoroti.</p> <p>8.4. Varškė tiekama šviežia arba patiekaluose.</p>
9. Ankštiniai ir ankštinės daržovės	9.1. Ikimokyklinio amžiaus vaikams pirmenybė teikiama tiekiant trintus ankštinius ar ankštines daržoves.
10. Aliejus ir riebalai	<p>10.1. Šaltųjų patiekalų gaminimui ir pagamintų patiekalų paskaninimui naudojamas šalto spaudimo nerafinuotas aliejus (rapsų, alyvuogių, linų sėmenų ir kt.).</p> <p>10.2. Kepimui naudojamas kepti tinkantis aliejus.</p> <p>10.3. Gyvūniniai riebalai, kur įmanoma, keičiami aliejais.</p>
11. Riešutai, sėklos, džiovinti vaisiai ir džiovintos uogos	<p>11.1. Tiekiami pagardinti patiekalus.</p> <p>11.2. Ikimokyklinio amžiaus vaikams tiekiami smulkinti.</p> <p>11.3. Džiovinti vaisiai tiekiami plauti karštu vandeniu.</p>
12. Prieskoniai	<p>12.1. Pirmenybė teikiama žaliems lapiniams prieskoniams (petražolės, krapai, raudonėlis, bazilikas ir kt.).</p> <p>12.2. Džiovintos žolelės tiekiamos be pridėtinės valgomosios druskos ir maisto priedų.</p>
13. Gėrimai	<p>13.1. Pirmenybė teikiama geriamajam vandeniui.</p> <p>13.2. Su patiekalais gėrimai, kuriuose yra pridėtinių cukrų, netiekiami.</p>
14. Desertai	<p>14.1. Viso grūdo ar iš dalies viso grūdo pyragai, bandelės.</p> <p>14.2. Daržovių, vaisių, pieno produktų pagrindu pagaminti pudingai, kokteiliai, pyragai ir pan.</p>
15. Sriubos	15.1. Jei tiekiamos su kitais patiekalais, patiekiamos nedideliais kiekiais (100–150 ml).
16. Arbata	16.1. Arbatžolių ir (ar) žolelių arbata ruošama 1g/1l koncentracijos.
17. Kiti	17.1. Medus, grybai tiekiami ne jaunesniems kaip 3 metų amžiaus vaikams.