

PATVIRTINTA
Vilniaus darželio-mokyklos „Lokiukas“
Direktorius 2020 m. rugpjūčio 3 d.
įsakymu Nr. V-35

VILNIAUS DARŽELIO-MOKYKLOS „LOKIUKAS“ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Vilniaus darželio-mokyklos „Lokiukas“ (toliau Įstaiga) maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Tvarkos aprašas) nustato vaikų maitinimo, vykdomo Įstaigoje, reikalavimus.

2. 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.

II. SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽIMAI

3. Šiame Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai:

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

Pritaikytas maitinimas – toks maitinimas, kuris užtikrina tam tikro sveikatos sutrikimo (alergija tam tikriems maisto produktams, virškinimo sistemos ligos ar remisinės jų būklės ir kt.) nulemtus, vaiko (asmens) individualius maistinių medžiagų ir energijos poreikius, parenkant toleruojamus maisto produktus, jų gamybos būdą, konsistenciją ir valgymo režimą, ir yra raštiškai rekomenduojamas gydytojo.

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

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

Valgiaraštis – patiekiamų dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

3.1. Kitos sąvokos atitinka kituose teisės aktuose vartojamas sąvokas.

III. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

4. Įstaigos vadovas (toliau – Vadovas) yra atsakingas už vaikų maitinimo organizavimą ir šio Tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą.

5. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietos įrengimas ir maisto tvarkymas atitinka teisės aktų reikalavimus.

6. Maistas gaminamas Įstaigos virtuvėje. Maisto gamavimo procesai ir priemonės atitinka keliamus reikalavimus.

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

8. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas turi atitikti vaikų amžių ir sveikos mitybos rekomendacijas (www.smlpc.lt/metodine_medžiaga).

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; 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 (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto paketus į namus); nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; žlėgtainiai; mechaniškai atskirta mėsa ir jos gaminiai; subproduktai (inkstai, smegenys, plaučiai); maisto papildai; maistas, pagamintas iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau – GMO), arba maistas, į kurio sudėtį įeina GMO.

10. Vaikams maitinti naudojami 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. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

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

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

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

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

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

11.6. jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa ir virtuvėje yra sąlygos, ji malama patiekalo gaminimo dieną;

11.7. kiekvieną dieną patiekama šviežių daržovių ar vaisių;

11.8. tas pats patiekalas netiekiamas dažniau nei kartą per savaitę;

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

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

11.11. jei tiekama arbata, sudaryta galimybė atsigerti nesaldintos arbatos.

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

13. Nenaudojami susidėvėję, įskilę, apdaužytai kraštais indai bei aliumininiai įrankiai ir indai.

14. Įstaigos valgykloje ar kitoje patalpoje, kurioje maitinami vaikai, matomoje vietoje skelbiama:

14.1. einamosios savaitės valgiaraščiai;

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

14.3. 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).

15. Už šio Tvarkos aprašo 14 punkte išvardytos informacijos skelbimą atsakingas Vadovas ar jo įgaliotas asmuo.

16. Dalyvaujama šiose Europos Sąjungos finansuojamose programose:

16.1. pieno produktų vartojimo vaikų ugdymo ir švietimo įstaigose programoje „Pienas vaikams“;

16.2. vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programoje.

17. Įstaigoje nereklamuojami maisto produktai, išvardyti šio Tvarkos aprašo 9 punkte.

V. IKIMOKYKINIO/PRIEŠMOKYKLINIO AMŽIAUS VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

18. 1,5–7 metų amžiaus vaikų maitinimo organizavimas:

18.1. vaikai turi būti maitinami ne rečiau kaip kas 3,5–4 val. pagal valgiaraščius;

19. atskiri valgiaraščiai sudaromi 1,5–3 ir 4–7 m. amžiaus vaikams;

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

VI. 1-4 KLASIŲ MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

20. Mokykloje kasdien organizuojami pietūs ir vakarienė, kurių metu sudarytos sąlygos vaikams pavalgyti šilto maisto.

21. Patiekalai pietums patiekiami pagal valgiaraštį.

22. Sudaromas vienas valgiaraštis pagal 7–11 metų amžiaus mokinių maistinių medžiagų fiziologinius poreikius.

VIII. VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

23. Vaikų maitinimo valgiaraščiai sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams bei į vaikų buvimo trukmę Įstaigoje.

24. Valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 dienų laikotarpiui.

25. 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.).

26. 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) 1,5–3, 4–7, 7–11 metų amžiaus vaikams. Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose nurodyti naudojami maisto produktai, jų sudėtis, bruto ir neto kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.).

27. Vaikų nuo 1,5 iki 11 metų amžiaus maitinimo valgiaraščiai sudaromi (pasirinktinai):

27.1. pagal patiekalų receptūrų pavyzdžius, pateiktus interneto svetainėje (www.smlpc.lt/lt/mityba_ir_fizinis_aktyvumas/mityba);

27.2. pagal juridinių ar fizinių asmenų parengtus ir su Sveikatos apsaugos ministerija suderintus patiekalų receptūrų rinkinius;

27.3. savarankiškai maitinimo paslaugos teikėjo, vadovaujantis šio Tvarkos aprašo reikalavimais;

27.4. pagal gydytojo raštiškas rekomendacijas (pritaikyto maitinimo).