PATVIRTINTA
Rokiškio r. Obelių gimnazijos direktoriaus
2023 m. sausio 2 d. įsakymu Nr. V-6

ROKIŠKIO R. OBELIŲ GIMNAZIJOS IKIMOKYKLINIO IR PRIEŠMOKYKLINIO UGDYMO SKYRIAUS VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I SKYRIUS
BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Tvarkos aprašas) nustato vaikų maitinimo, vykdomo Rokiškio r. Obelių gimnazijos ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo skyriuje (toliau – SkyriAUS), reikalavimus.

2. Vaikų maitinimas organizuojamas vadovaujantis LR 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“ (suvestine redakcija nuo 2023-01-01 iki 2026-08-31) patvirtintu Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašu, LR Socialinės paramos mokiniams įstatymu, pagal valgiaraščius, suderintus su gimnazijos direktoriumi ir Rokiškio valstybine maisto ir veterinarijos tarnyba.

3. Tvarkos aprašo tikslas – užtikrinti sveikatai palankią vaikų mitybą, maisto saugą ir geriausią kokybę, kad būtų patenkinti vaikų maisto medžiagų fiziologiniai poreikiai, ugdomi sveikos mitybos įgūdžiai.

II SKYRIUS
SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽTYS

3. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžtys:

3.1. **Cukrūs –** monosacharidai ir disacharidai, esantys maisto produkte.

3.2. **Greitai gendantis maisto produktas –** šviežias, atvėsintas arba sušaldytas maisto produktas, kuriam laikyti ir vežti reikalinga tam tikra temperatūra, kurioje jis išlieka saugus vartoti.

3.3. **Iš dalies hidrinti** (iš dalies sukietinti, iš dalies hidrogenizuoti) **augaliniai riebalai** – skysti augaliniai aliejai, hidrinimo proceso metu paversti pusiau kietais.

3.3[1]. **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.

3.4. **Patiekalas –** paprastai vienoje lėkštėje patiekiamas vartoti šaltas ar šiltas maistas.

3.5. **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.

3.6. **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.

3.7. **Šiltas maistas** – maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip +63 °C temperatūroje.

3.8. **Tausojantis patiekalas** – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekcijos režimu, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

3.9. **Šaltas užkandis –** maisto produktas ar šaltas patiekalas, neįtrauktas į valgiaraštį.

3.10. **Valgiaraštis** – numatomų patiekti vartoti dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

III SKYRIUS
MAITINIMO OGRANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

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

5. Vaikų maitinimų skaičius per dieną priklauso nuo jų buvimo įstaigoje trukmės bei tėvų (kitų teisėtų vaiko atstovų) pasirinkimo:

5.1. tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai), pasirenka ugdymo darželyje trukmę ir maitinimų skaičių (ne daugiau 3 maitinimai, ne mažiau vienas maitinimas) per dieną;

5.2. apie planuojamus kito mėnesio maitinimų skaičiaus pakeitimus tėvai privalo informuoti grupės auklėtoją raštu iki einamojo mėnesio priešpaskutinės darbo dienos;

5.3. vaikams, nevalgantiems pusryčių ir (ar) vakarienės, neleidžiama atsinešti iš namų užkandžių ar gėrimų

6. Vaikų maitinimas organizuojamas grupių patalpose.

7. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas atitinka vaikų amžių ir sveikos mitybos rekomendacijas (LR 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“ (suvestine redakcija nuo 2023-01-01 iki 2026-08-31), ,,Geros higienos praktikos taisyklės viešojo maitinimo įmonėms“ 2018 m. redakcija).

8. Maisto produktai ar maisto produktų grupės tiekiamos vaikų maitinimui vadovaujantis LR 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“ (suvestine redakcija nuo 2023-01-01 iki 2026-08-31), patvirtinto tvarkos aprašo 18–20 punktais nustatyta tvarka.

9. Patiekalai gaminami ir patiekiami vaikams vadovaujantis LR 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“ (suvestine redakcija nuo 2023-01-01 iki 2026-08-31) patvirtinto tvarkos aprašo 22 punkto reikalavimais ir „Geros higienos praktikos taisyklės viešojo maitinimo įmonėms“ 2018m. redakcija.

15. Skyriuje sudarytos higieniškos sąlygos atsigerti geriamojo vandens (rekomenduojama kambario temperatūros).

16. Draudžiama naudoti įskilusius, apdaužytais kraštais, aliuminio indus bei įrankius ir indus.

17. Skyriaus visuomenės sveikatos specialistė prižiūri maitinimo organizavimo atitiktį Tvarkos apraše nustatytiems reikalavimams. Ne rečiau kaip kartą per dvi savaites pildo Valgiaraščio ir mokinių maitinimo atitikties patikrinimo žurnalą. Nustačiusi neatitikimų, nedelsdama raštu apie tai informuoja gimnazijos direktorių. Nustatyti mokinių maitinimo organizavimo trūkumai turi būti pašalinti tą pačią dieną.

IV SKYRIUS
VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

18. 1–7 metų amžiaus vaikų maitinimo organizavimas:

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

18.2. atskiri valgiaraščiai sudaromi 1–3 ir 4–7 metų vaikams, jei ikimokyklinio ugdymo įstaigoje sudaromos mišraus amžiaus grupės, valgiaraščiai gali būti sudaromi vadovaujantis tik 4–7 metų vaikams rekomenduojamomis paros normomis.

18.3. 80 proc. vaikams patiekiamų patiekalų turi būti tausojantys patiekalai;

18.4. pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E027-1) turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas;

18.5.vaikai, kuriems skirtas pritaikytas maitinimas, gali būti maitinami tą dieną savo iš namų atneštu maistu. Ikimokyklinio ir (ar) priešmokyklinio ugdymo programas įgyvendinančios įstaigos iš namų atneštą maistą turi laikyti ir patiekti tinkamos temperatūros;

18.6. jei vaiko atstovai pagal įstatymą vaikui įdeda maisto papildomai, įdėtas maistas turi atitikti Tvarkos aprašo 19 punkto reikalavimus (LR 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“ (suvestine redakcija nuo 2023-01-01 iki 2026-08-31).

18.7. jei vaiko atstovai pagal įstatymą atneša maisto į organizuojamas šventes, atneštas maistas turi atitikti Tvarkos aprašo 19 punkto reikalavimus (LR 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“ (suvestine redakcija nuo 2023-01-01 iki 2026-08-31).

VIII SKYRIUS
VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

19. Rokiškio r. savivaldybės visuomenės sveikatos biuro vaikų maitinimo organizavimo specialistė vaikų maitinimo valgiaraščius, technologines korteles sudaro atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams.

20. Pagal gydytojų raštiškus nurodymus gimnazijoje vienas iš karštų patiekalų - tausojantis virškinimo sistemą (valgiaraštyje pažymint ,,tausojantis“).

21. Rokiškio r. savivaldybės visuomenės sveikatos biuro vaikų maitinimo organizavimo specialistė valgiaraščius sudaro ne mažiau kaip 15 darbo dienų laikotarpiui, poilsio stovyklose valgiaraščius sudaro ne mažiau kaip 5 kalendorinių dienų laikotarpiui.

22. Gimnazija, dalyvaujanti Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programoje, šių programų maisto produktus į valgiaraščius neįtraukia.

23. Valgiaraščiuose (technologinėse kortelėse) nurodytų patiekalų receptūros ir maisto produktų patiekalų gamybos žiniaraščiuose nurodoma naudojami maisto produktai, jų sudėtis, bruto ir neto kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.) ir trukmė. Grupėse skelbiami alergenų sąrašai. Valgiaraščiuose pažymėti produktai, turintys alergenų.

24. Gimnazijos ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo maitinimo paslaugų ir higienos praktikos organizatorė, dirbdama su programa ,, Dietinis maitinimas“ lankomumą, patiekalų gamybos žiniaraščius, valgiaraščius suderina su Rokiškio r. visuomenės sveikatos biuro vaikų maitinimo organizavimo specialiste iki maitinimo paslaugos teikimo pradžios.

25. Valgiaraščiai skelbiami grupėse ir įstaigos elektroniniame dienyne ,, Mūsų darželis“.

IX SKYRIUS
BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

26. Visuomenės sveikatos specialistas, vykdantis sveikatos priežiūrą mokykloje, pagal Tvarkos aprašo 1 priedo 2 punktą vertina vaikų maitinimo organizavimo atitiktį Tvarkos aprašo reikalavimams ir Rokiškio rajono 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 (Tvarkos aprašo 2 priedas) ir nedelsdamas raštu apie tai informuoja gimnazijos direktorių.

27. Nepašalinus neatitikimų per tą pačią dieną, visuomenės sveikatos specialistas apie tai praneša Rokiškio valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai.

28. Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalas Mokykloje saugomas dvejus metus.

29. Gimnazijos direktorius atsakingas už mokinių maitinimo organizavimą, priežiūrą ir šio Tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą, valstybės ir savivaldybės biudžeto lėšų, skiriamų mokinių nemokamam maitinimui ir įstatymų nustatyta tvarka gautų kitų lėšų tikslinį panaudojimą

_____.