**PANEVĖŽIO RAJONO SMILGIŲ GIMNAZIJOS**

**IKIMOKYKLINIO UGDYMO SKYRIAUS**

**VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO**

**TVARKOS APRAŠAS**

**I. BENDROSIOS NUOSTATOS**

1. Panevėžio rajono Smilgių gimnazijos ikimokyklinio ugdymo skyriaus (toliau – ikimokyklinio ugdymo skyrius) vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Tvarkos aprašas), parengtas vadovaujantis:
   1. „Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašu“ patvirtintu Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymo Nr. V-394 redakcija.
   2. Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro 2014 m. liepos 4 d. įsakymu Nr. V-769 „Dėl Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2015 m. rugpjūčio 27 d. įsakymo Nr.V-998 „Dėl maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“ pakeitimo“.
   3. Lietuvos Higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“.
   4. Lietuvos higienos norma HN 75:2010 „Įstaiga, vykdanti ikimokyklinio ir (ar) priešmokyklinio ugdymo programą. Bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“.
   5. Geros higienos praktikos taisyklėmis viešojo maitinimo įstaigoms (2018 m.).
   6. „Mokesčio už vaikų išlaikymą Panevėžio r. ugdymo įstaigose, vykdančiose ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas“ tvarkos aprašu.
2. Aprašo tikslas - sudaryti ikimokyklinio ugdymo skyriuje sąlygas sveikatai palankiai vaikų mitybai, užtikrinti maisto saugą ir kokybę, patenkinti vaikų maisto medžiagų fiziologinius poreikius, ugdyti sveikos mitybos įgūdžius.
3. Ikimokyklinio ugdymo skyriuje organizuojama:
   1. vaikų maitinimo paslaugos, už kurias Panevėžio raj. savivaldybės tarybos nustatytą atlyginimą sumoka ugdytinių tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai);
   2. nemokamas priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimas, kuris yra skiriamas LR socialinės

paramos mokiniams įstatymo nustatyta tvarka ir finansuojamas iš valstybės biudžeto specialiosios tikslinės dotacijos savivaldybių biudžetams bei savivaldybės biudžeto;

* 1. nemokamas maitinimas organizuojamas pagal Panevėžio rajono savivaldybės tarybos nustatytą mokinių nemokamo maitinimo organizavimo tvarką ir nustatytą mokinių nemokamo maitinimo kainą.

**II. BENDRIEJI VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO REIKALAVIMAI**

1. Ikimokyklinio ugdymo skyriuje maistas gaminamas atsižvelgiant į fiziologinius vaikų poreikius, amžiaus ypatumus, sveikos mitybos principus ir taisykles.
2. Vaikų maitinimų skaičius per dieną priklauso nuo jų buvimo įstaigoje trukmės bei tėvų (kitų teisėtų vaiko atstovų) pasirinkimo.
   1. Tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai), pasirenka ugdymo darželyje trukmę ir maitinimų skaičių (ne daugiau 3 maitinimai arba be maitinimo) per dieną.
   2. Pasirinkus ne ilgesnį kaip 4 val. trukmės ugdymą per dieną, vaikui maitinimas nėra organizuojamas ir atlyginimas už maitinimo paslaugas nėra mokamas.
   3. Apie planuojamus kito mėnesio maitinimų skaičiaus pakeitimus tėvai privalo informuoti grupės auklėtoją pasirašytinai iki einamojo mėnesio priešpaskutinės darbo dienos.
   4. Vaikams, nevalgantiems pusryčių ir (ar) vakarienės, neleidžiama atsinešti iš namų užkandžių ar gėrimų.
3. Organizuojant maitinimą vaikams sudaromos sąlygos pavalgyti šilto maisto.
4. Maistas gaminamas vietoje ir patiekiamas tą pačią dieną.
5. Pirmenybė teikiama tausojantiems patiekalų gamybos būdams: virimui garuose, virimui vandenyje, troškinimui.
6. Ikimokyklinio ugdymo skyriuje yra sudarytos sąlygos vaikams atsigerti geriamojo vandens (iš stiklinaičių priskirtų ir atitinkamai pažymėtų kiekvienam vaikui individualiai), nesaldintos arbatos arba šilto virinto vandens. Pienas ir kiti gėrimai vaikams netiekiami šalti, gėrimų temperatūra ne žemesnė kaip +15 laipsnių C.
7. Vaikų rūbinėlėse skelbiami savaitės valgiaraščiai, maisto pasirinkimo piramidės plakatas, Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos ir Visuomenės sveikatos centro nemokamas telefonų numeriai.
8. Pedagogai:
   1. Ikimokyklinės ir priešmokyklinės ugdymo grupės dienyne kiekvieną dieną fiksuoja vaikų lankomumo apskaitą, nurodo bendrą lankančių grupę vaikų skaičių ir pasirenkamą vaikų maitinimų skaičių.
   2. Kasdien pildo elektroninį vaikų lankomumo dienyną.
9. Vaikų maitinimo organizatorė:
   1. sudaro valgiaraščius;
   2. rengia gaminamų patiekalų receptūras ir gamybos technologijų aprašymų korteles;
   3. rengia dienos meniu, nurodo kiekvieno gaminio išeigą gramais;
   4. rengia informaciją apie patiekaluose esančius alergenus ir netoleravimą sukeliančias medžiagas, ją pateikia ugdytinių tėvams – informacija skelbiama priėmimo-persirengimo patalpose esančiuose segtuvuose;
   5. rengia einamosios dienos valgiaraštį pagal elektroniniame dienyne pedagogų pateiktą informaciją apie tą dieną lankančių darželį vaikų skaičių ir pasirenkamų maitinimų skaičių. Duomenis perduoda virėjui;
   6. kontroliuoja maisto gamybos procesą virtuvėje, maisto produktų kokybę, jų laikymo sąlygas.
   7. prižiūri, kad vaikų maitinimas būtų organizuojamas pagal maitinimo tvarkos aprašo reikalavimus.
10. Ūkvedė:
    1. užsako maisto produktus iš tiekėjų pagal vaikų maitinimo organizatoriaus pateiktus reikalavimus;
    2. priima iš tiekėjų tik kokybiškus, realizacijos laiką atitinkančius produktus ir juos sandėliuoja griežtai vykdydamas higienos normų reikalavimus vaikų maitinimui;
    3. seka maisto produktų realizacijos terminus;
    4. išduoda iš sandėlio virėjui produktus pagal dienos valgiaraštį;
    5. kasdien vykdo tikslią maisto produktų išlaidų ir įplaukų registraciją „Medžiagų sandėlio apskaitos knygoje“, užrašius maisto produktų kodus ir perskaičiavus kiekines vertes;
    6. maisto produktai nurašomi kiekvieną dieną pagal valgiaraštį;
    7. ūkvedė suderina maisto produktų likučius su vyr. buhalteriu vieną kartą per savaitę.
11. Dokumentai (sąskaitos-faktūros) registruojami ir pateikiami įstaigos vadovui pasirašyti. Jo pasirašyti dokumentai pateikiami vyr. buhalteriui, kuris juos užpajamuoja ir vykdo jų apskaitą buhalterinės apskaitos programa pagal pavadinimą, kiekį, vertę.
12. Bet kuriuo ataskaitiniu laikotarpiu galima gauti buhalterinės apskaitos duomenis apie gautus ir sunaudotus produktus.
13. Sudaryta komisija vieną kartą ketvirtyje atlieka maisto sandėlyje esančių produktų inventorizaciją.
14. Komisija turi teisę patikrinti virtuvę, maisto sandėlį ir patiekalų gamybos procesą.
15. Virėjas:
    1. priima maisto produktus iš ūkvedžio einamai dienai pagal sudarytą valgiaraštį;
    2. analizuoja gaminio receptūros ir gamybos technologijos aprašymo korteles ir susipažįsta su patiekalų gamybos technologija;
    3. pasveria porcijas vienam vaikui ir išduoda į grupes pagal grupėse esančių vaikų skaičių;
    4. matuoja ir fiksuoja patiekalų šiluminio apdorojimo temperatūrą.
16. Mokytojų padėjėjai:
    1. pristato maistą iš virtuvės į grupes;
    2. kartu su mokytojais išdalina maistą vaikams;
    3. esant reikalui, padeda vaikams pavalgyti;
    4. po vaikų maitinimo sutvarko patalpas, išplauna indus. Po kiekvieno maitinimo išneša maisto atliekas iš grupės.

**III. VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI**

1. Valgiaraštis sudarytas 1-3 ir 4–7 m. amžiaus vaikams. Vaikai maitinami ne rečiau kaip kas 3.5 val.
2. Atsižvelgiant į fiziologinius vaikų poreikius, amžiaus ypatumus, sveikos mitybos principus ir taisykles, sudaryti perspektyviniai 15 dienų valgiaraščiai.
3. Atliekant tos pačios produktų grupės produktų keitimą valgiaraščių energinė ir maistinė vertė nuo rekomenduojamų paros normų galai nukrypti ne daugiau nei penkis procentus.
4. Pietų metu vienas iš patiekiamų karštųjų patiekalų yra daržovių patiekalas.
5. Vaikų maitinimui ikimokyklinio ugdymo skyriuje netiekiamos šios maisto produktų grupės:
   1. bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai;
   2. saldainiai; šokoladas ir jo gaminiai;
   3. konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu;
   4. sūrūs konditerijos gaminiai (kuriuose natrio daugiau kaip 0,4 g/100 g);
   5. maisto produktai bei kramtomoji guma su maisto priedais;
   6. 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;
   7. rūkyti, konservuoti žuvies ir mėsos gaminiai, nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai, žlėgtainiai;
   8. mechaniškai atskirta mėsa ir jos gaminiai; subproduktai (inkstai, smegenys, plaučiai);
   9. maistas, pagamintas iš genetiškai modifikuotų organizmų, arba maistas, į kurio sudėtį įeina GMO;
   10. ikimokyklinio ugdymo skyriaus vaikų mitybai nenaudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų;
6. Gaminant patiekalus laikomasi rekomenduojamų cukraus ir druskos kiekių (druskos 1g/100g; 5g/100g).
7. Ikimokyklinio ugdymo skyrius dalyvauja „Pienas vaikams“ ir vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programose. Šių programų maisto produktai į valgiaraštį neįtraukiami.
8. Ikimokyklinio ugdymo skyrius dalyvauja „Ekologiškų ir pagal nacionalinės kokybės sistemas pagamintų maisto produktų vartojimo skatinimo ugdymo įstaigose“ programoje.
9. Ikimokyklinio ugdymo skyriuje maitinimo paslauga teikiama vietoje, todėl valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties žurnalas nepildomas.

**IV. ATSISKAITYMO UŽ MAITINIMO PASLAUGAS REIKALAVIMAI**

1. Išlaidas už maitinimo paslaugas sumoka tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai) pagal savivaldybės nustatytą „Mokesčio už vaikų išlaikymą Panevėžio r. ugdymo įstaigose, vykdančiose ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas“ , tvarkos aprašą.
2. Už maitinimo paslaugas mokama už kiekvieną lankytą arba nelankytą ir nepateisintą dieną.

**V. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS**

1. Ikimokyklinio ugdymo skyriuje už vaikų maitinimą atsako vadovo įsakymu paskirtas vaikų maitinimo organizatorius.
2. Vaikų maitinimo organizavimą ikimokyklinio ugdymo skyriuje koordinuoja įstaigos vadovas.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |