

VILNIAUS LOPŠELIO-DARŽELIO „VILTENĖ“ VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Vilniaus lopšelio-darželio „Viltėnė“ (toliau – įstaiga) vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – tvarkos aprašas) reglamentuoja ikimokyklinio ir priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimo organizavimą, vykdymą, higienos normų reikalavimų laikymąsi įstaigoje.
2. Šio tvarkos aprašo tikslas – sudaryti sąlygas sveikatai palankiai vaikų mitybai, užtikrinti maisto saugą ir kokybę, patenkinti vaikų maisto fiziologinius poreikius, ugdyti sveikos mitybos įgūdžius.
3. Tvarkos aprašo reikalavimai privalomi vadovui, juridiniams ir fiziniams asmenims, teikiantiems vaikų maisto produktų tiekimo paslaugas bei darbuotojams, įgyvendinantiems vaikų maitinimą įstaigoje.

II. SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽIMAI

4. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai:
 - 4.1. **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.
 - 4.2. **Šiltas maistas** – maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip +68°C temperatūroje.
 - 4.3. **Tausojantis patiekalas** – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniame krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.
 - 4.4. **Valgiaraštis** – patiekalų dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas; kitos sąvokos atitinka kituose teisės aktuose vartojamas sąvokas.

III. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

5. Maitinimas įstaigoje organizuojamas vadovaujantis teisės aktais, reglamentuojančiais vaikų maitinimo organizavimą, maisto gaminimą, patalpų ir įrangos priežiūrą, higienos normas, sveikatos bei saugos reikalavimus.
6. Maisto patiekimas atitinka Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018-04-10 įsakymu Nr. V-394 patvirtintu „Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas“ reikalavimus.
7. Maitinimai skirstomi į pagrindinius – pusryčiai, pietūs, vakarienė. Pusryčiams vaikas turi gauti 20–25 proc., pietums – 30–35 proc., vakarienei – 20–25 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo nustatyto Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakyme Nr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos

normų tvirtinimo“, jei tokie maitinimai numatyti valgiaraščiuose.

8. Vaikams maitinti rekomenduojami 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; turi būti mažiau vartojama gyvūninės kilmės riebalų: kur įmanoma riebi mėsa ir mėsos gaminiai turi būti keičiami liesa mėsa, paukštiena, žuvimi ar ankštinėmis daržovėmis; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo.
9. Vaikų maitinimui draudžiamos šios 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 (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto paketus į namus); 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.
10. Maisto produktų pirkimas organizuojamas vadovaujantis Viešųjų pirkimų įstatymo nustatyta tvarka.
11. Maisto produktų inventorizacija įstaigoje atliekama pagal inventorizacijos taisykles, patvirtintas Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimu.
12. Įstaigos gaunamos tėvų (globėjų) įmokos už maitinimo paslaugą apskaitomos kaip įstaigos gaunamos pajamos iš įmokų teisės aktų nustatyta tvarka.
13. Šio aprašo reikalavimai privalomi visiems įstaigoje dirbantiems ir maitinimo procese dalyvaujantiems asmenims.

III. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

14. Įstaigoje maitinimas organizuojamas visiems įstaigą lankantiems vaikams pagal poreikį. Vaikai įstaigoje maitinami šiltu maistu, sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie stalo.
15. 1–7 m. amžiaus vaikų maitinimo organizavimas:
 - 15.1. Vaikai turi būti maitinami ne rečiau kaip kas 3,5 val. pagal valgiaraščius.
 - 15.2. Atskiri valgiaraščiai sudaromi lopšelio (vadovaujantis 1-3 m. vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis) ir darželio (vadovaujantis 4-7 m. vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis) grupėms. Jei įstaigoje sudaromos mišrios grupės, valgiaraščiai sudaromi vadovaujantis 4-7 m. vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis.
 - 15.3. Pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. 027-1/a) organizuojamas pritaikytas maitinimas.

- 15.4. Vaikų maitinimas organizuojamas vaikams maitinti pritaikytose patalpose laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų ir sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie stalo.
16. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas turi atitikti vaikų amžių ir sveikos mitybos rekomendacijas (1 priedas).
17. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:
- 17.1. patiekiamas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną;
 - 17.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas, įvairus ir atitikti saugos reikalavimus;
 - 17.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams;
 - 17.4. gaminant maistą neturi būti naudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų;
 - 17.5. gaminant maistą turi būti naudojama kuo mažiau druskos ir cukraus;
 - 17.6. vaikų maitinimui neturi būti tiekiami rūkyti mėsos gaminiai;
 - 17.7. jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa, ji turi būti malama patiekalo gaminimo dieną;
 - 17.8. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ar vaisių, rekomenduotina, šviežių;
 - 17.9. karštas pietų patiekalas turi būti gaminamas iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštiniai augalai, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu turi būti patiekiami daržovių, vaisių arba jų salotų;
 - 17.10. valgymo metu ant stalų neturi būti padėta druskos, pipirų, garstyčių;
 - 17.11. jei tiekama arbata, turi būti sudaryta galimybė atsigerti nesaldintos arbatos; pienas ir kiti gėrimai vaikams neteikiami šalti, rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip 15°C;
 - 17.12. atsižvelgiant į sezoniskumą keisti patiekalus (pvz. raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriubą į šaltibarščius ir pan.);
 - 17.13. sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens (kambario temperatūros, pvz., pilstomo iš geriamajam vandeniui skirtų indų), net jei vaikai nemaitinami. Vandeniui atsigerti naudojamos stiklinaitės ar puodukai.
 - 17.14. draudžiama naudoti susidėvėjusius, įskilusius, apdaužytus kraštais indus bei aliumininis įrankius ir indus.
18. Lopšelyje - darželyje vaikų priėmimo–nusirengimo patalpoje, matomoje vietoje yra skelbiama:
- 18.1. einamosios savaitės valgiaraščiai (nurodant visus patiekalus ir gėrimus);
 - 18.2. maisto pasirinkimo piramidės, maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė“ plakatai ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija (gali būti grupės patalpoje);
 - 18.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris (skambinti maitinimo organizavimo klausimais).
19. Įstaiga dalyvauja programoje „Pienas vaikams“, kuri remiama Europos sąjungos ir nacionalinio biudžeto lėšomis, bei Europos vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programoje, kurios taikomos laikantis jas administruojančių institucijų nustatytos tvarkos ir reikalavimų.

IV. VAIKŲ MAITINIMO PASLAUGOS. MOKESTIS IR LENGVATOS MAITINIMO ORGANIZAVIMUI

20. Įstaigoje organizuojamos vaikų maitinimo paslaugos:
- 20.1. Už vaikų maitinimo paslaugas numatyto dydžio mokestį moka tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai) pagal Vilniaus miesto savivaldybės tarybos 2019-12-04 sprendimą Nr. 1-305

„Dėl Mokesčio už vaiko išlaikymą Vilniaus miesto savivaldybės mokyklose, įgyvendinančiose ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, nustatymo tvarkos aprašo tvirtinimo ir vienos dienos vaiko maitinimo normos nustatymo“ o (2020-07-08 sprendimo Nr. 1-595 redakcija; 2020-10-07 sprendimo Nr. 1-685 redakcija).

- 20.2. Nustatyto dydžio mokestis yra mokamas už kiekvieną lankytą arba nelankytą, bet nepateisintą dieną. Mokesčio dydis priklauso nuo tėvų pasirinkto dienos maitinimų skaičiaus ir maitinimo rūšių bei galimybės naudotis taikomomis mokesčio lengvatomis.
- 20.3. Ikimokyklinio amžiaus vaikams nemokamas arba dalinai mokamas maitinimas organizuojamas vadovaujantis Vilniaus miesto savivaldybės tarybos sprendimų nustatyta tvarka ir finansuojamas iš savivaldybės biudžeto.
- 20.4. Nemokamas priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimas yra skiriamas Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatymo nustatyta tvarka ir finansuojamas iš valstybės biudžeto specialiosios tikslinės dotacijos savivaldybės biudžetui bei savivaldybės biudžeto, organizuojamas nuo mokslo metų pradžios iki mokslo metų pabaigos, gavus savivaldybės administracijos socialinės paramos skyriaus sprendimą dėl socialinės paramos mokiniui skyrimo arba nuo informacijos apie priimtą sprendimą gavimo įstaigoje kitos dienos iki ugdymo proceso pabaigos. Nemokamiems priešmokyklinio ugdymo vaikų pietums yra nustatyta 1,54 Eur piniginė norma. Jei priešmokyklinukas nelanko darželio tai atiduodamas maisto daviny.
- 20.5. Maisto davinį (vaisius, sultys, pieno produktus ir kt), kuris, nepažeidžiant maisto žaliavų ir produktų saugojimo sąlygų, laikomas maisto sandėlyje, sandėlininkas ir dietistas išdalią į priešmokyklinio ugdymo grupes pagal nustatytą grafiką.
- 20.6. Maisto daviny yra apskaitomas akte.
- 20.7. Tėvai (globėjai):
 - 20.7.1. turi teisę pasirinkti maitinimų skaičių, pateikiant prašymą lopšelio - darželio direktoriui;
 - 20.7.2. apie planuojamus kito mėnesio maitinimų pakeitimus privalo informuoti iki einamo mėnesio paskutinės darbo dienos;
 - 20.7.3. jeigu vaikas nevalgo pusryčių ar vakarienės, jį privalo atvesti ar pasiimti iš grupės po/iki vaikų maitinimosi laiko;
 - 20.7.4. jei vaiko atstovai pagal įstatymą vaikui įdeda maisto papildomai, įdėtas maistas turi atitikti Tvarkos aprašo 9 punkto reikalavimus;
 - 20.7.5. tą pačią dieną iki 9.30 val. turi informuoti grupės mokytojus, jei vaikas dėl ligos ar kitų priežasčių neatvyksta į darželį.

V. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO GRAFIKAS

21. Kiekvienais mokslo metais įstaigos dietistas, atsižvelgdamas į grupių dienos ritmą, parengia maisto atsiėmimo grafikus.
22. Maisto atsiėmimo grafikai yra pakabinami stende prie maisto atsiėmimo langelio.
23. Įstaigoje maitinimas organizuojamas pagal penkiolikos dienų perspektyvinį meniu, kurį parengia dietistas, vadovaudamasis patvirtintais norminiais dokumentais teisės aktų nustatyta tvarka.

VI. MAITINIMO ORGANIZAVIMO SPECIALISTO (DIETISTO) DARBO FUNKCIJOS

24. Maitinimo organizavimo specialistas (dietistas):

- 24.1. Rašo kasdieninius valgiaraščius (pareikalavimus), kuriuose nurodo gaminamų patiekalų pavadinimus ir produktų kiekius;
- 24.2. Atsižvelgdamas į dienos valgiaraštį, užsako reikalingus maisto produktus numatytiems patiekalams gaminti;
- 24.3. Ateinančios dienos valgiaraštį rašo iš vakaro. Ateinančios dienos valgiaraštyje apskaičiuoja tik pusryčiams reikalingus produktų kiekius.
- 24.4. Konkrečios dienos valgiaraštis skaičiuojamas kiekvieną rytą 10.00 val. grupėse susirinkus informaciją apie lankančius vaikus ir jų pasirenkamų maitinimų skaičių. Grupės mokytoja įrašo atvykusių vaikų skaičių įstaigos Dienyne ir pasirašo.
- 24.5. Apskaičiuoja, kiek tą dieną vaikų maitinsis, kiek maitinsis vaikų, sergančių įvairiais alerginiais susirgimais ir koks maistas jiems bus teikiamas, kiek vaikų nevalgys pusryčių ir vakarienės.
- 24.6. Valgiaraštyje nurodo, kiek vaikų ir pagal kokius maitinimo šifrus valgys bei duomenis pateikia virtuvės darbuotojoms;
- 24.7. Surinkus duomenis apie vaikus, baigia rašyti valgiaraštį, pateikia jį direktoriui pasirašyti ir tuomet atiduoda sandėlininkui dėl likusių produktų einamos dienos patiekalų gaminimui atidavimo ir apskaitos;
- 24.8. Kontroliuoja maisto produktų kokybę, jų laikymo sąlygas, realizacijos terminus, maisto gamybos procesą virtuvėje;
- 24.9. Vykdo maisto paėmimo ir maitinimo organizavimo grupėse priežiūrą. Stebi ir analizuoja maitinimo procesą grupėje, stalų serviravimą, patiekalų pateikimą vaikui, maisto dalinimą vaikui pagal normą.

VII. SANDĖLININKO DARBO FUNKCIJOS FUNKCIJOS

25. Sandėlininkas:

- 25.1. Priima iš tiekėjų tik kokybiškus, realizacijos terminus atitinkančius produktus ir juos sandėliuoja griežtai vykdydamas higienos normos reikalavimus;
- 25.2. Maisto sąskaitose-faktūrose prie produktų pavadinimų užrašo kodus, pateikia jas direktoriui pasirašyti, ir pasirašytas sąskaitas-faktūras pateikia Vilniaus miesto BĮ "Biudžetinių įstaigų buhalterijai" kiekvieną savaitę penktadieniais;
- 25.3. Produktus iš sandėlio išduoda virėjoms tik pagal dienos valgiaraštį. Iš vakaro išduoda produktus ateinančios dienos pusryčiams, o likusius produktus patiekalams gaminti išduoda tik tada, kai dietistas pabaigia rašyti einamos dienos valgiaraštį;
- 25.4. Kasdien vykdo tikslią maisto produktų gavimo ir išlaidų registraciją knygoje „Maisto produktų registras“;
- 25.5. Maisto produktus nurašo kiekvieną dieną pagal tos dienos valgiaraštį;
- 25.6. Kas mėnesį derina maisto produktų likučius su įstaigos BĮ buhalteriu.
- 25.7. Rūpinasi tinkamu maisto produktų pristatymu, sandėliavimu, saugojimu, panaudojimu ir realizavimo terminais, kontroliuoti gaunamų maisto prekių kokybę ir standarto reikalavimus, tikrinti gaunamų maisto produktų dokumentų teisingumą;
- 25.8. Dalyvauja sudarant valgiaraštį ir maisto produktų paraiškas-reikalavimus, pagal parašytą valgiaraštį išduoti virėjoms maisto produktus;

25.9. Suveda maisto pajamavimo duomenis į apskaitos žurnalą.

VIII. VIRTUVĖS DARBUOTOJŲ DARBO FUNKCIJOS

26. Virtuvės darbuotojai:

- 26.1. Pagal iš vakaro sudarytą valgiaraštį analizuoja gaminio receptūras ir gamybos technologijos aprašymo korteles, susipažįsta su ateinančios dienos patiekalų ruošimo technologija;
- 26.2. Priima maisto produktus iš sandėlininko, einamai dienai pagal iš vakaro sudarytą valgiaraštį. Priėmus produktus ir juos patikrinus (pagal svorį) pasirašo valgiaraštyje nurodytoje vietoje ir toliau atsako už juos.
- 26.3. Atlieka kontrolinius svėrimus;
- 26.4. Atsako už tikslų maisto atidavimą pagal normą. Pasveria porciją vienam vaikui ir apskaičiavus išduoda į grupes atitinkamai pagal grupėse esančių vaikų skaičių;
- 26.5. Maistą į grupes atiduoda tik pagal nustatytą maisto atsiėmimo grafiką;
- 26.6. Matuoja ir fiksuoja patiekalų šiluminio apdorojimo temperatūrą.

IX. VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIO SUDARYMO REIKALAVIMAI

- 30. Vaikų maitinimo valgiaraščiai sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams. Valgiaraščių paros energinė ir maistinė vertė gali nukrypti nuo normos iki penkių procentų.
- 31. Lopšelyje-darželyje valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 dienų laikotarpiui.
- 32. 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, 4–7 metų amžiaus vaikams nurodomi perspektyviniuose valgiaraščiuose.
- 33. Ikimokyklinio ugdymo įstaiga, dalyvaujanti „Pienas vaikams“ ir (ar) vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programoje, šių programų maisto produktų į valgiaraščius neįtraukia.
- 34. Vaikų maitinimo valgiaraščiai sudaromi:
 - 34.1. pagal patiekalų receptūrų pavyzdžius, pateiktus interneto svetainėje adresu www.smlpc.lt/lt/mityba_ir_fizinis_aktyvumas/rekomenduojami_perspektyviniai_valgiaraščiai;
 - 34.2. pagal juridinių ar fizinių asmenų parengtus ir su Sveikatos apsaugos ministerija raštu suderintus patiekalų receptūrų rinkinius (rinkinyje turi būti pateiktas Sveikatos apsaugos ministerijos suderinimo raštas) ar jų ir šio Tvarkos aprašo 24.1 papunktyje pateiktų receptūrų kombinacijas;
 - 34.3. savarankiškai maitinimo paslaugos teikėjo, vadovaujantis šio Tvarkos aprašo reikalavimais;
 - 34.4. pagal gydytojo raštiškas rekomendacijas (Forma Nr. 027-1/a).
- 35. Dietistas (jo nesant – kitas vadovo įgaliotas asmuo) pagal kompetenciją prižiūri, kad vaikų maitinimas būtų organizuojamas pagal Tvarkos aprašo reikalavimus.

X. MAISTO BLOKO PATALPŲ IR ĮRANGOS PRIEŽIŪRA

36. Maisto produktų tiekimas į įstaigą, jų laikymas, maisto gaminimas ir maisto tvarkymo įranga turi atitikti Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos ir kitų institucijų bei teisės aktų reikalavimus.
37. Indai ir įrankiai turi būti plaunami naudojant tik indų plovimui skirtas priemones.
38. Langų stiklai, šviestuvai turi būti valomi pagal reikmes, bet ne rečiau kaip keturis kartus per metus.
39. Kenkėjų kontrolė ir naikinimas atliekami teisės aktų nustatyta tvarka.
40. Naudojami valikliai, dezinfektantai, kiti biocidai turi būti teisės aktų nustatyta tvarka leistini naudoti Lietuvos Respublikoje.
41. Kontrolės prietaisai ir įrengimai naudojami, prižiūrimi ir metrologiškai tikrinami vadovaujantis teisės aktuose nustatytais reikalavimais.
42. Maisto bloko patalpos turi atitikti higienos ir sanitarijos normų reikalavimus, turėti atskirą įėjimą.

XI. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

43. Lopšelyje-darželyje „Viltenė“ už vaikų maitinimo organizavimą atsako dietistas.
 44. Sandėlininkas atsakingas už produktų priėmimą, sandėliavimo sąlygas, realizacijos terminus, išdavimą, apskaitą ir reikalingos dokumentacijos tvarkymą.
 45. Dietistas, sandėlininkas registruoja maisto sąskaitas-faktūras, jas užpajamuoja ir vykdo jų apskaitą buhalterinės apskaitos programos pagalba pagal prekės kodą, pavadinimą, kiekį ir vertę.
 46. Vaikų maitinimo procesą grupėje organizuoja ir už jį atsako grupės mokytoja.
 47. Lopšelio-darželio taryba turi teisę patikrinti virtuvę, maisto sandėlį ir patiekalų gamybos procesą.
 48. Vaikų maitinimą Vilniaus lopšelyje-darželyje „Viltenė“ prižiūri įstaigos direktorius.
-

MAISTO PRODUKTŲ IR PATIEKALŲ VAIKAMS MAITINTI PATIEKIMAS

Maisto produktų grupės	Maisto produktų patiekimas ¹
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 šviežiems, 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 neriebūs (nesaldinto jogurto, pomidorų ir pan.).
4. Grūdiniai produktai	4.1. Pirmenybė teikiama viso grūdo arba iš dalies viso grūdo produktams. 4.2. Tiekiamos kuo įvairesnės kruopos ar kruopų dribsniai (avižų, 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 mėsai: paukštienai, triušienai, veršienai, jautienai, kiaulienai, avienai. 5.2. Tiekiamas liesa mėsa. 5.3. Paukštiena patiekalų gamybai naudojama be odos. 5.4. Mėsos gaminiai tiekiami tik aukščiausios rūšies. 5.5. Rūkyti mėsos gaminiai tiekiami ne jaunesniems kaip 3 metų amžiaus vaikams. 5.6. 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 gaminiuose.
8. Pienas ir pieno produktai	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. 8.2. Tiekiamas ne didesnio nei 2,5 proc. riebumo pasterizuotas pienas. 8.3. Rauginami pieno gaminiai tiekiami po rauginimo termiškai neapdoroti.
9. Ankštiniai ir ankštinės daržovės	9.1. Ikimokyklinio amžiaus vaikams pirmenybė teikiama tiekiant trintus ankštinius ar ankštines daržoves.
10. Aliejus ir riebalai	10.1. Šaltųjų patiekalų gaminimui naudojamas šalto spaudimo nerafinuotas aliejus (rapsų, alyvuogių, linų sėmenų ir kt.). 10.2. Kepimui naudojamas kepti tinkantis aliejus. 10.3. Sviestas, kur įmanoma, keičiamas aliejumi arba margarinu, kurio sudėtyje sočiųjų riebalų rūgščių ne daugiau kaip 33 proc. bendrojo riebalų kiekio.
11. Riešutai, sėklos, džiovinti vaisiai ir džiovintos uogos	11.1. Tiekiami pagardinti patiekalus. 11.2. Ikimokyklinio amžiaus vaikams tiekiami smulkinti. 11.3. Džiovinti vaisiai tiekiami plauti karštu vandeniu.
12. Prieskoniai	12.1. Pirmenybė teikiama žaliems lapiniams prieskoniams (petražolės, krapai, raudonėlis, bazilikas ir kt.). 12.2. Džiovintos žolelės tiekiamos be pridėtinės valgomosios druskos ir maisto priedų.
13. Gėrimai	13.1. Pirmenybė teikiama geriamajam vandeniui. 13.2. Su patiekalais sultys ir gėrimai, kuriuose yra pridėtinių cukrų, netiekiami.
14. Saldumynai	14.1. Viso grūdo pyragai, bandelės, desertai vaisių, pieno produktų pagrindu, pudingai.
15. Sriubos	15.1. Jei tiekiamos su kitu maistu, patiekiamos nedideliais kiekiais (100–150 ml).
16. Arbata	16.1. Arbatžolių ir (ar) žolelių arbata ruošiama 1g/1l koncentracijos.
17. Kiti	17.1. Medus, grybai tiekiami ne jaunesniems kaip 3 metų amžiaus vaikams.

¹ Maisto produktai ir patiekalai turi atitikti Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo 3–5 prieduose nustatytus kokybės reikalavimus.