

PATVIRTINTA

Panevėžio lopšelio-darželio „Vyturėlis“
direktorius 2019 m. rugpjūčio 30 d.
įsakymu Nr. V1-18

PANEVĖŽIO LOPŠELIO-DARŽELIO „VYTURĖLIS“ VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Panevėžio lopšelio-darželio „Vyturėlis“ (toliau – lopšelis-darželis) vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – tvarkos aprašas) reglamentuoja ikimokyklinio ir priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimą 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.

II. SĄVOKOS IR APIBRĖŽIMAI

3. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai:

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.

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

Valgiaraštis – patiekiamų vartoti dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

3.1. Kitos sąvokos atitinka kituose teisės aktuose vartojamas sąvokas.

III. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

4. Lopšelio-darželio direktorius (toliau- Direktorius) yra atsakingas už vaikų maitinimo organizavimą ir šio tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą.

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

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

7. Maisto produktų inventorizacija įstaigoje atliekama 1 kartą į ketvirtį pagal inventorizacijos taisykles, patvirtintas Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimu.

8. Lopšelio-darželio gaunamos tėvų (globėjų) įmokos už maitinimo paslaugą apskaitomos kaip įstaigos gaunamos pajamos iš įmokų teisės aktų nustatyta tvarka.

9. Šio aprašo reikalavimai privalomi visiems lopšelyje-darželyje dirbantiems ir maitinimo procese dalyvaujantiems asmenims.

10. Lopšelyje-darželyje organizuojamos:

10.1. vaikų maitinimo paslaugos, už kurias Panevėžio miesto savivaldybės tarybos nustatyta užmokestį moka vaiko tėvai (kiti teisėti atstovai);

10.2. nemokamas priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimas, kuris yra skiriamas Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatymo nustatyta tvarka ir finansuojamas iš valstybės biudžeto specialiosios tikslinės dotacijos savivaldybės biudžetui bei savivaldybės biudžeto. Nemokamas maitinimas organizuojamas vadovaujantis Panevėžio miesto savivaldybės tarybos nustatyta mokinių nemokamo maitinimo tvarka.

11. Nemokamas priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimas yra organizuojamas nuo tada, kai gaunamas Panevėžio miesto savivaldybės administracijos socialinės paramos skyriaus sprendimas dėl socialinės paramos mokiniui skyrimo. Nemokamas maitinimas skiriamas nuo mokslo metų pradžios iki mokslo metų pabaigos, arba nuo informacijos apie priimtą sprendimą gavimo įstaigoje kitos dienos iki mokslo metų pabaigos. Nemokamas maitinimas teikiamas tik mokslo dienomis iki gegužės 31 d.

11.1. Priedą prie pietų sandėlininkas išduoda kartu su visais dienos produktais, kurie saugomi virtuvėje, nepažeidžiant maisto žaliavų ir produktų saugojimo sąlygų ir atiduodami į grupes iki 15.00 val.

11.2. Priedas prie nemokamų pietų įrašomas atitinkančios dienos valgiaraštį (forma Nr.299).

12. Pritaikytas maitinimas organizuojamas atsižvelgiant į pateiktus tėvų prašymus ir gydytojo pažymą (forma Nr.027-1a) su nurodymais apie vaikų maitinimą.

13. 1–7 m. amžiaus vaikų maitinimo organizavimas:

13.1. vaikai turi būti maitinami ne rečiau kaip kas 3,5- 4 valandas. Vaikai valgo pusryčius, pietus ir vakarienę. Priedas prie pietų išskirtiniais atvejais duodamas tik atskiru direktoriaus įsakymu.

13.2. Kiekvienais mokslo metais įstaigos maitinimo organizavimo ir higienos specialistas, atsižvelgdamas į grupių dienos ritmą, parengia maisto atsiėmimo grafikus. Maitinimo grafikas turi būti sudaromas tokiaame laiko intervale:

13.1. pusryčiai – nuo 8.30 val. iki 8.48 val.;

13.2. pietūs – nuo 12.00 iki 12.15 val.;

13.4. vakarienė – nuo 15.30 val. iki 15.57 val.

14. Maisto atsiėmimo grafikai yra pakabinami stende prie maisto atsiėmimo langelio.

15. 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 ikimokyklinio ugdymo įstaigoje sudaromos jungtinės grupės, valgiaraščiai sudaromi vadovaujantis 4–7 m. vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis;

16. Vaikų maitinimas organizuojamas vaikams maitinti pritaikytose patalpose laikantis nustatytą maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų ir sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie stalo.

17. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas turi atitikti vaikų amžių ir sveikos mitybos rekomendacijas.

18. Pusryčiams vaikas turi gauti 20–25 proc., pietums – 30–35 proc., pavakariams ar priešpiečiams – 10 proc., vakarienei – 20–25 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono.

19. Vaikų maitinimui lopšelyje-darželyje 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; nealkoholinis alus, sidras ir vynas; 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 (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto paketus į namus); 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; maisto produktai, į kurių sudėtį įeina iš dalies hidrinti augaliniai riebalai;

20. 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.

21. Patiekalų gaminimo ir pateikimo reikalavimai:

21.1. patiekiamas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną;

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

21.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams;

21.4. gaminant maistą neturi būti naudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų;

21.5. daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras turi sudaryti ne mažiau kaip 1/3 patiekalo svorio. Jei vaikai maitinimų metu turi galimybę patys įsidėti maisto, šio papunkčio nuostatos netaikomos;

21.6. jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa, ji turi būti malama patiekalo gaminimo dieną;

21.7. 10 val. kiekvieną dieną turi būti patiekta šviežių daržovių ar vaisių. Rekomenduojama, kad vaisiai būtų tiekiami atskiro maitinimo metu;

21.8. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę;

21.9. karštas pietų patiekalas turi būti 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, (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras.

21.10. valgymo metu ant stalų neturi būti padėta druskos, pipirų, garstyčių;

21.11. rekomenduojama sriubą tiekti papildomo maitinimo metu.

21.12. pienas ir kiti gėrimai vaikams neteikiami šalti, rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip 15°C;

21.13. atsižvelgiant į sezoniškumą keisti patiekalus (pvz. raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriubą į šaltibarščius ir pan.).

21.14. maistas turi būti tiekiamas estetiškai.

22. Vaikams vandeniui atsigerti turi būti naudojami asmeninio naudojimo arba vienkartiniai stiklinaitės ar puodukai.

23. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, įskilusius, apdaužytus kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus.

24. Lopšelio- darželio grupėse turi būti skelbiama:

24.1. einamosios savaitės valgiaraštis (skelbiami vaikų priėmimo kambaryje);

24.2. maisto pasirinkimo piramidės plakatas ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija, maisto produktų ženklavimo simboliu „Rakto skylutė“;

24.3. Valstybinės maisto ir veterinarinės tarnybos nemokamos telefono linijos numeris - skambinti maitinimo organizavimo klausimais (skelbiama vaikų priėmimo kambaryje);

24.4. Tvarkos aprašas ir valgiaraščiai turi būti skelbiami lopšelio-darželio interneto svetainėje.

25. Įstaiga dalyvauja programoje „Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimas vaikų ugdymo įstaigose“, kuri remiama Europos sąjungos ir nacionalinio biudžeto lėšomis, kurios taikomos laikantis jas administruojančių institucijų nustatytos tvarkos ir reikalavimų.

26. Tėvai (kiti teisėti atstovai):

- 26.1. pateikdami prašymą įstaigos direktoriui turi teisę pasirinkti maitinimų rūšis;
- 26.2. apie planuojamus kito mėnesio maitinimų pakeitimus, tėvai privalo informuoti iki einamo mėnesio priešpaskutinės darbo dienos;
- 26.3. jeigu vaikas nevalgo vakarienės, jį privalo pasiimti iki tol, kol grupės vaikai pradės vakarieniauti;
- 26.4. vaikams, nevalgantiems pusryčių arba vakarienės neleidžiama atsinešti iš namų užkandžių ir gėrimų.
27. Vaikų maitinimo ir higienos specialistas:
 - 27.1. rašo kasdieninius valgiaraščius (pareikalavimus), kuriuose nurodo gaminamų patiekalų pavadinimus ir produktų kiekius;
 - 27.2. atsižvelgdamas į dienos valgiaraštį, užsako reikalingus maisto produktus numatytiems patiekalams gaminti;
 - 27.3. ateinančios dienos valgiaraštį (forma Nr. 299) rašo iš vakaro. Ateinančios dienos valgiaraštyje apskaičiuoja tik pusryčiams reikalingus produktų kiekius;
 - 27.4. konkrečios dienos valgiaraštį pradedama skaičiuoti tada, kai kiekvieną rytą 9.15 auklėtojos į e.dienyną surašo duomenis, apie lankančių vaikų ir pasirenkamų maitinimų skaičių. Surinktus duomenis surašo e.dienyne;
 - 27.5. apskaičiuoja kiek vaikų ir kokiais šifrais valgys ir duomenis pateikia virėjui;
 - 27.6. surinkus duomenis apie vaikus baigia rašyti valgiaraštį, pateikia jį direktoriui pasirašyti ir tuomet atiduoda jį sandėlininkui dėl likusių produktų, einamos dienos patiekalų gaminimui, atidavimo;
 - 27.7. kontroliuoja maisto produktų kokybę, jų laikymo sąlygas, realizacijos terminus, maisto gamybos procesą virtuvėje;
 - 27.8. vykdo maisto paėmimo ir maitinimo organizavimo grupėse priežiūrą. Stebi ir analizuoja maitinimo procesą grupėje, stalų serviravimą, patiekalų pateikimą vaikui, maisto dalinimą vaikui pagal normą.
28. Sandėlininkas:
 - 28.1. priima iš tiekėjų tik kokybiškus, realizacijos laiką atitinkančius produktus ir juos sandėliuoja griežtai vykdydamas higienos normos reikalavimus;
 - 28.2. maisto sąskaitose-faktūrose prie produktų pavadinimų užrašo kodus ir įtraukia į sandėlio apskaitos dokumentus, pasirašytas sąskaitas-faktūras pateikia lopšelio-darželio vyr. buhalteriu;
 - 28.3. 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 vaikų maitinimo ir higienos specialistas pabaigia rašyti einamos dienos valgiaraštį;
 - 28.4. kasdien vykdo tikslią maisto produktų gavimo ir išlaidų registraciją knygoje „Medžiagų sandėlio apskaitos knyga“;
 - 28.5. maisto produktus nurašo kiekvieną dieną pagal tos dienos valgiaraštį;
 - 28.6. kas 10 dienų derina maisto produktų likučius su įstaigos vyr. buhalteriu, suderinus vyr. buhalteris sandėlio knygoje pasirašo.
29. Virėjas:
 - 29.1. pagal iš vakaro sudarytą valgiaraštį analizuoja gaminio receptūras ir gamybos technologijos aprašymo korteles, susipažįsta su ateinančios dienos patiekalų ruošimo technologija;
 - 29.2. pusryčius ruošia pagal vakarykštės dienos vaikų skaičių;
 - 29.3. priima maisto produktus iš sandėlininko einamai dienai pagal iš vakaro sudarytą valgiaraštį. Priėmus produktus ir juos patikrinus (pagal svorį) pasirašo valgiaraštyje nurodytoje vietoje;
 - 29.4. atlieka kontrolinius svėrimus;
 - 29.5. atsako už tikslų maisto atidavimą pagal normą. Pasveria porciją vienam vaikui ir apskaičiavus išduoda į grupes atitinkamai pagal grupėse esančių vaikų skaičių;
 - 29.6. maistą į grupes atiduoda tik pagal nustatytą maisto atsiėmimo grafiką;
 - 29.7. matuoja ir fiksuoja patiekalų šiluminio apdorojimo temperatūrą.
30. Darbuotojai, kurių veikla susijusi su maisto produktų tvarkymu, išdavimu ir sandėliavimu prieš pradėdami dirbti turi pasitikrinti sveikatą Sveikatos apsaugos ministerijos

nustatyta tvarka ir vėliau kas dveji metai išklauso higienos įgūdžių mokymus ir turi turėti teisės aktų nustatyta tvarka, galiojantį sveikatos žinių atestavimo pažymėjimą.

31. Sandėlininkas registruoja maisto sąskaitas-faktūras ir jas užpajamuoja. Vyr. buhalteris vykdo jų apskaitą buhalterinės apskaitos programos pagalba pagal prekės kodą, pavadinimą, kiekį ir vertę.

32. Vaikų maitinimo procesą grupėje organizuoja ir už jį atsako grupės auklėtojas.

33. Lopšelio-darželio taryba turi teisę patikrinti virtuvę, maisto sandėlį ir patiekalų gamybos procesą.

IV. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

34. 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 dešimt procentų.

35. Įstaigoje valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 dienų laikotarpiui.

36. 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. Ikimokyklinio ugdymo mokykla, dalyvaujanti programoje „Pienas vaikams“ ir (ar) vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programoje, šių programų maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami.

37. Ikimokyklinio amžiaus vaikų maitinimo valgiaraščiai sudaromi (pasirinktinai):

37.1. pagal patiekalų receptūrų pavyzdžius, pateiktus interneto svetainėje (sam.lrv.lt/lt/veiklos-sritys/visuomenes-sveikatos-priežiūra/mityba-ir-fizinis-aktyvumas-2/valgiaraščiai-ir-technologines.korteles-ugdymo-bei-gydymo-įstaigoms)

37.2. pagal juridinių ir 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 37.1 papunktyje pateiktų receptūrų kombinacijas;

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

37.4. pagal gydytojo raštiškas rekomendacijas (pritaikyto maitinimo).

38. Valgiaraščiai derinami Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nustatyta tvarka.

39. Valgiaraščių, parengtų vadovaujantis šio Tvarkos aprašo tituliniam lape turi būti nurodytas įstaigos, kurioje organizuojamas maitinimas, pavadinimas ir kiekvienas lapas turi būti patvirtintas įstaigos vadovo ar jo įgalioto asmens parašais. Valgiaraščiai, parengti vadovaujantis šio Tvarkos aprašo 37.1. ir (ar) 37.3. papunkčiuose nurodytais šaltiniais, turi atitikti šiame Tvarkos apraše išdėstytus reikalavimus. Valgiaraščiuose nurodomos savaitės ir savaitės dienos, ikimokyklinio ugdymo mokyklos darbo laikas, kiekvieno vaikų maitinimo laikas. Visi valgiaraščio lapai turi būti sunumeruoti.

40. 15 dienų valgiaraščius, įvertina per dvidešimt darbo dienų nuo jų gavimo Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos teritorinių padalinių specialistai. Vertinimo rezultatai surašomi Valgiaraščio vertinimo pažymoje. Kiekvienas suderintų valgiaraščių lapas turi būti pažymėtas VMVT teritorinio padalinio spaudu.

41. Valgiaraščių, parengtų vadovaujantis šio Tvarkos aprašo 37.1. ir 37.3. papunkčiais, kurie nebuvo keisti iki (naujų mokslo metų), pakartotinai derinti nereikia. Pasikeitus valgiaraščiams, parengtiems vadovaujantis šio Tvarkos aprašo 36.3 ir 36.4 papunkčiais, jie turi būti pakartotinai derinami VMVT teritoriniu padaliniu. Atliekant nereikšmingus keitimus, t. y. pakeitus vieną maisto produktą ar patiekalą tos pačios maisto produktų grupės kitu maisto produktu ar patiekalu, kai maistinė vertė nepablogėja, o energinė vertė pasikeičia ne daugiau kaip dešimt procentų, valgiaraščių pakartotinai derinti nereikia.

42. Lopšelio-darželio maitinimo organizavimo ir higienos specialistas (jo nesant – kitas direktoriaus įgaliotas asmuo) pagal kompetenciją prižiūri, kad vaikų maitinimas būtų organizuojamas pagal tvarkos aprašo reikalavimus.

43. Lopšelis-darželis gali dalyvauti šiose Europos Sąjungos finansuojamose programose:

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

43.2. vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programoje.

V. MOKESTIS UŽ MAITINIMO PASLAUGAS

44. Išlaidos vaikų mitybai padengti yra apskaičiuojamos vadovaujantis Panevėžio miesto savivaldybės tarybos 2014-10-23 sprendimu Nr. 1-312 „Dėl atlyginimo už vaikų, ugdomų pagal ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, išlaikymą savivaldybės ikimokyklinio ugdymo mokyklose nustatymo tvarkos aprašo patvirtinimo“ su vėlesniais pakeitimais ir Panevėžio savivaldybės administracijos direktoriaus 2019 m. liepos 17 d. įsakymų Nr. A-499 „Dėl mokinių nemokamam maitinimui skiriamų lėšų maisto produktams įsigyti dydžių nustatymo ir administracijos direktoriaus 2018 m. sausio 9 d. įsakymo Nr. A-20(4.1 E) pripažinimo netekusiu galios“.

45. Maitinimo šifrai:

45.1. lopšelio grupės vaiko mityba 3 kartus per dieną - kodas 01 (1,66 Eur);

45.2. darželio grupės vaiko mityba 3 kartus per dieną - kodas 02 (1,88 Eur);

45.3. lopšelio grupės vaiko mityba 2 kartus per dieną - kodas 10 (1,26 Eur);

45.4. darželio grupės vaiko mityba 2 kartus per dieną - kodas 11 (1,43 Eur);

45.5. lopšelio grupės vaiko mityba tik pietūs - kodas 13 (0,86 Eur);

45.6. darželio grupės vaiko mityba tik pietūs - kodas 12 (0,98 Eur);

45.7. be maitinimo – kodas 14;

45.8. priešmokyklinės grupės vaiko mityba 3 kartus per dieną, kai yra nemokami pietūs - kodas 15 (2,42 eur);

45.9. priešmokyklinės grupės vaiko mityba 3 kartus per dieną, kai yra nemokami pusryčiai ir pietūs - kodas 18 (2,73 Eur);

45.10. priešmokyklinės grupės vaiko mityba 2 kartus per dieną, kai yra nemokami pietūs - kodas 16 (1,97 Eur);

45. pietūs darbuotojams - kodas 90 (0,98 su 30 proc. antakainiu, mokama suma 1,27 Eur);

45.1. pusryčiai ar vakarienė darbuotojams - kodas 95 (0,45 Eur).

46. Nustatyto dydžio mokestis yra mokamas už kiekvieną lankytą. Mokėjimo dydis priklauso nuo tėvų pasirinkto dienos maitinimų skaičiaus ir maitinimo rūšių bei galimybės naudotis taikomomis mokesčio lengvatomis.

VI. MAISTO BLOKO PATALPŲ IR ĮRANGOS PRIEŽIŪRA

47. Maisto produktų tiekimas į įstaigą, jų laikymas, maisto gaminimas ir maisto tvarkymo įranga turi atitikti Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos ir kitų teisės aktų reikalavimus.

48. Indai ir įrankiai turi būti plaunami naudojant tik indų plovimui skirtas priemones.

49. Langų stiklai, šviestuvai turi būti valomi pagal reikmes, bet ne rečiau kaip du kartus per metus.

50. Kenkėjų kontrolė ir naikinimas atliekami teisės aktų nustatyta tvarka.

51. Naudojami valikliai, dezinfektantai, kiti biocidai turi būti teisės aktų nustatyta tvarka leistini naudoti Lietuvos Respublikoje.

52. Kontrolės prietaisai ir įrenginiai naudojami, prižiūrimi ir metrologiškai tikrinami vadovaujantis teisės aktuose nustatytais reikalavimais.

53. Maisto bloko patalpos turi atitikti higienos ir sanitarijos normų reikalavimus, turėti atskirą įėjimą.

54. Visos maisto bloko patalpos valomos ir dezinfekuojamos pagal būtinumą arba sudarytą valymo ir dezinfekavimo darbų planą. Valymo ir dezinfekavimo darbai turi būti fiksuojami žurnale.

VII. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

55. Lopšelyje-darželyje už vaikų maitinimo organizavimą atsako vaikų maitinimo ir higienos administratorius.

56. Sandėlininkas atsakingas už produktų priėmimą, išdavimą, realizacijos terminus, dokumentus.

57. Maisto bloke dirbantys virėjai užtikrina maisto kokybę.

58. Vaikų maitinimą ir jo organizavimą lopšelyje-darželyje „Vyturėlis“ koordinuoja įstaigos direktorius.
