



## PANEVĖŽIO LOPŠELIO-DARŽELIO „ŽILVITIS“ DIREKTORIUS

### ĮSAKYMAS DĖL VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠO TVIRTINIMO

2017 m. rugpjūčio 31 d. Nr. V-33  
Panevėžys

Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakymu Nr. 510 „Dėl rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. spalio 4 d. įsakymu Nr. V-877 „Dėl pusryčių, pietų ir pavakarių patiekalų gamybai reikalingų produktų rinkinių sąrašo pagal mokinių amžiaus grupes patvirtinimo“ ir Maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašu, patvirtintu Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964,

1. T v i r t i n u Panevėžio lopšelio-darželio „Žilvitis“ vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašą (pridedama).

2. L a i k a u negaliojančiu lopšelio-darželio „Žilvitis“ direktoriaus 2013 m. balandžio 30 d. įsakymą Nr. V-12 „Dėl ikimokyklinio, priešmokyklinio amžiaus vaikų ir darbuotojų maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo mokykloje tvarkos aprašo tvirtinimo“.

Direktorė

Lina Budreikaitė

## PANEVĖŽIO LOPŠELIO-DARŽELIO „ŽILVITIS“ VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

### I.SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

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

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.SKYRIUS 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.

**Valgiaraštis** – patiekalų dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

3.1. Kitos sąvokos atitinka kituose teisės aktuose vartojamas sąvokas.

### III.SKYRIUS VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

4. Lopšelio-darželio direktorius (toliau – direktorius) yra atsakingas už vaikų maitinimo organizavimą ir šio 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 Lopšelyje-darželyje atliekama 1 kartą per ketvirtį pagal inventorizacijos taisyklės, 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 nustatytą užmokestį moka tėvai (kiti teisėti vaiko 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 vadovaujantis Panevėžio miesto savivaldybės administracijos socialinės paramos skyriaus sprendimu dėl socialinės paramos mokiniui skyrimo. Nemokamas maitinimas skiriamas nuo informacijos apie priimtą sprendimą gavimo įstaigoje kitos dienos iki mokslo metų pabaigos. Nemokamas maitinimas teikiamas tik mokslo dienomis iki priešmokyklinio ugdymo programos galiojimo.

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 kartu su pietų daviniu.

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 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 vaikų maitinimo ir higienos specialistas, atsižvelgdamas į grupių dienos ritmą, parengia maisto atsiėmimo grafikus. Maitinimo grafikas turi būti sudaromas tokiaame laiko intervale:

13.2.1. pusryčiai – nuo 8.30 val. iki 8.50 val.;

13.2.2. pietūs – nuo 12.05 iki 12.25 val.;

13.2.3. vakarienė – nuo 15.50 val. iki 16.10 val.

14. Maisto atsiėmimo grafikai yra pakabinami grupių informaciniuose stenduose ir stende prie virtuvės.

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 Lopšelyje-darželyje sudaromos jungtinės grupės, valgiaraščiai sudaromi vadovaujantis 4-7 m. vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis.

16. Vaikų maitinimas organizuojamas grupėse 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 – 30-40 proc., pavakariams ar priešpiečiams – 10-15 proc., vakarienei – 20-25 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono.

19. Vaikų maitinimui lopšelyje-darželyje draudžiamos tiekti šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir šokolado gaminiai; konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; sūrūs gaminiai (kuriuose druskos daugiau kaip 1 g/100 g; sūryje ir mėsos gaminiuose – daugiau kaip 1,7 g/100 g); maisto produktai bei kramtomoji guma su maisto priedais, gazuoti gėrimai; gėrimai kurių sudėtyje pridėtinio cukraus daugiau kaip 5 g/100 g; gazuoti gėrimai; energetiniai 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; rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai; nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; žlėgtainiai; mechaniškai atskirta mėsa ir jos gaminiai; subproduktai ir jų

gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis); maisto papildai; maistas, pagamintas iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau – GMO), arba maistas, į kurio sudėtį įeina GMO; maisto produktai, į kurių sudėtį įeina iš dalies hidrinti augaliniai riebalai; maisto produktai, neatitinkantys šio Tvarkos aprašo 1 priede nustatytų kokybės reikalavimų.

20. Vaikams maitinti rekomenduojami šie maisto produktai: daržovės, bulvės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai, sultys, išskyrus citrusinių vaisių ir vynuogių (pageidautina šviežiai spaustos); grūdiniai (duonos gaminiai, kruopų produktai) ir ankštiniai produktai; pienas ir pieno produktai (rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti); nemalta liesa mėsa, liesos mėsos produktai (neužšaldyti); žuvis ir jos produktai (neužšaldyti); 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 margarinai, kur įmanoma, keičiami aliejais); kiaušiniai; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo (negazuoti).

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. gaminant maistą turi būti naudojama kuo mažiau druskos ir cukraus (druskos nedaugiau kaip 1 g/100 g, pridėtinio cukraus ne daugiau kaip 5 g/100 g);

21.6. vaikų maitinimui neturi būti tiekiami rūkyti mėsos gaminiai;

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

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

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

21.10. 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, vaisių arba jų salotų;

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

21.12. jei tiekama arbata, turi būti sudaryta galimybė atsigerti nesaldintos arbatos;

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

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

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

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

24. Lopšelio-darželio grupėse turi būti skelbiama:

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

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

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 įstaigos interneto svetainėje.

25. 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.

26. Tėvai (kiti vaiko globėjai):

- 26.1. pildo patvirtintos formos prašymą įstaigos direktoriaus vardu apie pasirenkamų maitinimų skaičių.
- 26.2. kiekvieną kartą keisdami maitinimą, pateikia naują prašymą;
- 26.3. jeigu vaikas nevalgo pusryčių, jis turi būti atvedamas, kai vaikai jau yra pavalgę;
- 26.4. jeigu vaikas nevalgo vakarienės, jį privaloma pasiimti iki tol, kol grupės vaikai pradės vakarieniauti;
- 26.5. 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. ateinančios dienos valgiaraštį (forma Nr. 299) rašo iš vakaro. Ateinančios dienos valgiaraštyje apskaičiuoja tik pusryčiams reikalingus produktų kiekius;
  - 27.3. konkrečios dienos valgiaraštį pradeda skaičiuoti tada, kai kiekvieną rytą 9.00 auklėtojos į dienyną surašo duomenis apie lankančių vaikų ir pasirenkamų maitinimų skaičių;
  - 27.4. apskaičiuoja kiek vaikų ir kokiais šifrais valgys ir duomenis pateikia virėjui;
  - 27.5. surinkus duomenis apie vaikus baigia rašyti valgiaraštį, pateikia jį direktoriui pasirašyti ir tuomet atiduoda jį sandėlininkui dėl likusių produktų, einamos dienos patiekalų gaminimui, atidavimo;
  - 27.6. kas penkios darbo dienos pateikia apskaitininkui valgiaraštį-meniu;
  - 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 įstaigos sąskaitininkui;
  - 28.3. produktus iš sandėlio išduoda virėjoms tik pagal dienos valgiaraštį:
    - 28.3.1. ryte išduoda produktus tos dienos pusryčiams;
    - 28.3.2. produktus pietums išduoda, kai vaikų maitinimo ir higienos specialistas suskaičiuoja kiek yra valgančių pietus vaikų ir darbuotojų;
    - 28.3.3. produktus vakarienei išduoda tik tada, kai grupėms atiduotas pietų davinys;
  - 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 penkios darbo dienos pateikia apskaitininkui gautų maisto produktų sąskaitas-faktūras;
  - 28.7. kiekvieno mėnesio paskutinę arba kito mėnesio pirmą darbo dieną derina maisto produktų likučius su įstaigos apskaitininku, suderinus pasirašo sandėlio knygoje.
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 išklausti higienos įgūdžių mokymus ir turėti teisės aktų nustatyta tvarka galiojantį sveikatos žinių atestavimo pažymėjimą.

31. Apskaitininkas registruoja maisto sąskaitas-faktūras, vykdo gautų ir panaudotų maisto produktų apskaitą buhalterinės apskaitos programos pagalba pagal prekės kodą, pavadinimą, kiekį ir vertę.

32. Vyr. buhalteris ne rečiau kaip kartą per ketvirtį tikrina apskaitininko ir sandėlininko dokumentaciją ir tai patvirtina parašu dokumentuose.

33. Vaikų maitinimo procesą grupėje organizuoja ir už jį atsako grupės auklėtoja.

34. Lopšelio-darželio tarybos nariai, suderinę su direktoriumi turi teisę susipažinti su patiekalų gamybos procesu, maisto produktų sandėliavimu.

#### **IV.SKYRIUS**

#### **VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI**

35. 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.

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

37. 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.

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

38.1.pagal patiekalų receptūrų pavyzdžius, pateiktus interneto svetainėje ([www.smlpc.lt/lt/mityba\\_ir\\_fizinis\\_aktyvumas/mityba](http://www.smlpc.lt/lt/mityba_ir_fizinis_aktyvumas/mityba));

38.2.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 38.1 papunktyje pateiktų receptūrų kombinacijas;

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

38.4 pagal gydytojo raštiškas rekomendacijas (pritaikyto maitinimo).

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

40. Valgiaraščių, parengtų vadovaujantis šio Tvarkos aprašo tituliname lape turi būti nurodytas įstaigos, kurioje organizuojamas maitinimas, pavadinimas ir kiekvienas lapas turi būti patvirtintas maitinimo paslaugos tiekėjo bei įstaigos vadovo ar jo įgalioto asmens parašais. Valgiaraščiai, parengti vadovaujantis šio Tvarkos aprašo 38.1 ir (ar) 38.2 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 numeruoti.

41. Valgiaraščių, parengtų vadovaujantis šio Tvarkos aprašo 38.3 ir 38.4 papunkčiais, kurie nebuvo keisti iki maitinimo paslaugos teikimo atnaujinimo (naujų mokslo metų), pakartotinai derinti nereikia. Pasikeitus valgiaraščiams, parengtiems vadovaujantis šio Tvarkos aprašo 38.1 ir 38.2 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. Vaikų maitinimo ir higienos specialistas (jo nesant – kitas Vadovo įgaliotas asmuo) pagal kompetenciją prižiūri, kad vaikų maitinimas būtų organizuojamas pagal Tvarkos aprašo reikalavimus.

43. Lopšelis-darželis turi/gali dalyvauti/dalyvauja 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.SKYRIUS**

### **MOKESTIS UŽ MAITINIMO PASLAUGAS**

44. Išlaidos vaikų mitybai padengti yra apskaičiuojamos vadovaujantis Panevėžio miesto savivaldybės tarybos sprendimais „Dėl atlyginimo už vaikų, ugdomų pagal ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, išlaikymą savivaldybės ikimokyklinio ugdymo mokyklose nustatymo tvarkos aprašo patvirtinimo ir Panevėžio savivaldybės administracijos direktoriaus įsakymais Dėl mokinių nemokamam maitinimui skiriamų lėšų maisto produktams įsigyti dydžių nustatymo“.

45. Maitinimo šifrai:

45.1. lopšelio grupės vaiko mityba tik pietūs (1 maitinimas) – kodas 08;

45.2. darželio grupės vaiko mityba tik pietūs (1 maitinimas) – kodas 09;

45.3. priešmokyklinio ugdymo grupės vaiko mityba tik pietūs (1 maitinimas) – kodas 15;

45.4. lopšelio grupės vaiko mityba be pusryčių ar be vakarienės (2 maitinimai) – kodas 10;

45.5. darželio grupės vaiko mityba be pusryčių ar be vakarienės (2 maitinimai) – kodas 11;

45.6. priešmokyklinio ugdymo grupės vaiko mityba be pusryčių ar be vakarienės (2 maitinimai) – kodas 17;

45.7. lopšelio grupės vaiko mityba visą dieną (3 maitinimai) – kodas 01;

45.8. darželio grupės vaiko mityba visą dieną (3 maitinimai) – kodas 02;

45.9. priešmokyklinio ugdymo grupės vaiko mityba visą dieną (3 maitinimai) – kodas 18;

45.10. lopšelio grupės vaikai, lankantys 4 valandas (be maitinimo) – kodas 19;

45.11. darželio grupės vaikai, lankantys 4 valandas (be maitinimo) – kodas 20;

45.12. priešmokyklinio ugdymo grupės vaiko, gaunančio nemokamus pietus (1 maitinimas) – kodas 13;

45.13. priešmokyklinio ugdymo grupės vaiko, gaunančio nemokamus pietus (3 maitinimai) – kodas 16;

45.14. priešmokyklinio ugdymo grupės vaiko, gaunančio nemokamus pietus papildomas davinyš – kodas 12;

45.15. pietūs darbuotojams (1 maitinimas) – kodas 90.

46. Nustatyto dydžio mokestis yra mokamas už kiekvieną lankyta arba nelankyta ir nepateisintą dieną. Mokėjimo dydis priklauso nuo tėvų pasirinkto dienos maitinimų skaičiaus ir maitinimo rūšių, bei galimybės naudotis taikomomis mokesčio lengvatomis.

## **VI. SKYRIUS**

### **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 įrengimai 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.SKYRIUS BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS**

55. Lopšelyje-darželyje e už vaikų maitinimo organizavimą atsako vaikų maitinimo ir higienos specialistas.
56. Lopšelyje-darželyje už pagaminto maisto kokybę atsako įstaigos direktoriaus įsakymu paskirti darbuotojai.
57. Lopšelyje-darželyje sandėlininkas atsakingas už produktų priėmimą, išdavimą, realizacijos terminus, medžiagų sandėlio apskaitos knygų forma Nr. M-17 pildymą.
58. Lopšelyje-darželyje apskaitininkas atsakingas už sąskaitų-faktūrų registravimą, gautų ir išduotų maisto produktų apskaitą.
59. Įstaigoje vyr. buhalteris atsakingas už apskaitininko ir sandėlininko darbo kontrolę.
60. Lopšelyje-darželyje ūkvedys atsakingas už virtuvės ir grupių aprūpinimą reikalingu inventoriumi.
61. Vaikų maitinimą Lopšelyje-darželyje koordinuoja Lopšelio-darželio direktorius.
-