

PATVIRTINTA
Alytaus lopšelio-darželio „Volungėlė“
direktorius 2019 m. gruodžio 31 d.
įsakymu Nr. V-66

ALYTAUS LOPŠELIO-DARŽELIO „VOLUNGĖLĖ“ VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Alytaus lopšelio-darželio „Volungėlė“ (toliau – įstaiga) vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – tvarkos aprašas) reglamentuoja ikimokyklinio ir priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimą Alytaus lopšelyje-darželyje „Volungėlė“.

2. Šio 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. SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽTYS

3. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžtys:

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

Pritaikytas maitinimas – toks maitinimas, kuris užtikrina tam tikro sveikatos sutrikimo (alergija tam tikriems maisto produktams, virškinimo sistemos ligos ar remisinės jų būklės ir kt.) nulemtas vaiko individualius maistinių medžiagų ir energijos poreikius, parenkant toleruojamus maisto produktus, jų gamybos būdą, konsistenciją ir valgymo režimą, ir yra raštiškai rekomenduojamas gydytojo.

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.

Šiltas maistas – maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip +68°C temperatūroje.

Šaltas užkandis – maisto produktas, naudojamas pusryčių, priešpiečių, pietų ir vakarienės patiekalų gamybai.

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

III. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

4. Už vaikų maitinimo organizavimą įstaigoje yra atsakingas įstaigos vadovas ir maitinimo organizavimo ir higienos priežiūros specialistas.

5. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietos įrengimas ir maisto tvarkymas turi atitikti veikiančių teisės aktų reikalavimus.

6. Sudarant sutartį dėl maisto produktų tiekimo lopšelio - darželio vaikų maitinimui (toliau – Maisto produktų tiekimo sutartis) turi būti numatyta atsakomybė už maisto produktų, neatitinkančių Tvarkos aprašo reikalavimų, tiekimą. Prieš pasirašant maisto produktų tiekimo sutartį

rekomenduojama sudaryti maisto produktų sąrašą su konkrečiais tiekiamų maisto produktų pavadinimais, maisto produktų sudėtimi, fasuotės grynuoju kiekiu, apdorojimo būdu. Sudarant maisto produktų sutartis pirmenybę teikti tiekiamoms žaliavoms ir maisto produktams:

6.1. atitinkantiems 2007 m. birželio 28 d. Tarybos reglamente (EB) Nr. 834/2007, dėl ekologinės gamybos ir ekologiškų produktų ženklavimo ir panaikinamojo Reglamentą (EEB) Nr. 2092/91 (OL 2007 L 189, p. 1) kriterijus;

6.2. atitinkantiems maisto produktų ženklavimo simboliu „Rakto skylutė“ kriterijus;

6.3. tiekiamiems trumposiomis maisto tiekimo grandinėmis iš ūkių (ne daugiau kaip vienas tarpininkas tarp ūkio ir maitinimo organizatoriaus);

6.4. atitinkantiems Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. lapkričio 29 d. įsakyme Nr. 3D-524 „Dėl Nacionalinės žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemos“ nustatytus reikalavimus.

7. Jei vaisiai, daržovės, uogos, bulvės įsigijami iš fizinių asmenų, jie turi laikytis Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2003 m. gruodžio 15 d. įsakyme Nr. B1-955 „Dėl Lietuvos Respublikoje išaugintų šviežių vaisių, daržovių, uogų, bulvių atitikties deklaracijos išdavimo reikalavimų patvirtinimo“ nustatytų reikalavimų ir išduoti Lietuvos Respublikoje išaugintų šviežių vaisių, daržovių, uogų, bulvių atitikties deklaraciją (toliau – atitikties deklaracija), vadovaudamiesi Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2009 m. liepos 10 d. įsakymu Nr. 3D-488 „Dėl Importuojamų, eksportuojamų ir vidaus rinkai tiekiamų šviežių vaisių ir daržovių atitikties prekybos standartams patikros taisyklių patvirtinimo“. Atitikties deklaracijos 3 punkto, jeigu šiame punkte nurodyti maisto produktai nerūšiuojami pagal kokybės klases, pildyti nereikia. Šio punkto reikalavimai netaikomi, jeigu vaisius, daržoves, uogas ir bulves augina pati mokykla ar socialinės globos namai, tačiau visi vaisiai, uogos, daržovės, bulvės, skirti maistui, turi atitikti kokybės ir saugos reikalavimus, nustatytus Reglamente (EB) Nr. 852/2004 ir Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2008 m. rugsėjo 15 d. įsakyme Nr. V-884 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 54:2017 „Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos“ patvirtinimo“ (toliau – HN 54:2017).

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

9. Maitinimai skirstomi į pagrindinius – pusryčiai, pietūs, vakarienė ir papildomus – priešpiečiai, pavakariai, naktipiečiai. Pusryčiams vaikas turi gauti 20–25 proc., pietums – 30–35 proc., vakarienei – 20–25 proc., priešpiečiams, pavakariams ir (ar) naktipiečiams – po 10 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“.

10. 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.

11. 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; 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; maisto produktai ir patiekalai, neatitinkantys Tvarkos aprašo 3–5 prieduose nustatytų reikalavimų.

12. Patiekalų gaminimo ir pateikimo reikalavimai:

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

12.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas ir įvairus;

12.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams.

Maisto pervirimas, perkepimas, prideginimas draudžiamas;

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

12.5. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių (rekomenduojama sezoninių, šviežių). Rekomenduojama, kad vaisiai būtų tiekiami papildomo maitinimo metu;

12.6. rekomenduojama sriubą tiekti papildomo maitinimo metu;

12.7. daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras turi sudaryti ne mažiau kaip 1/3 patiekalo svorio.

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

12.9. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus, garnyrus ir šaltus užkandžius.

12.10. karštas pietų patiekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštinės daržovės, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu turi būti patiekiamas daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras;

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

12.12. rekomenduojama, atsižvelgiant į sezoniškumą, keisti patiekalus ar jų žaliavas šviežiais (pvz., raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriubą į šaltibarščius ir pan.);

12.13. maistas turi būti patiekiamas estetiškai.

13. Sudaromos higieniškos sąlygos atsigerti geriamojo vandens (rekomenduojama kambario temperatūros, pvz., pilstomo iš geriamajam vandeniui skirtų indų, talpų, automatų ir pan.). Rekomenduojama sudaryti galimybę vaikams gauti ir karšto virinto geriamojo vandens. Vandeniui atsigerti turi būti naudojami asmeninio naudojimo arba vienkartiniai puodukai, stiklinaitės ar buteliukai.

14. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, ištrupėjusius, įskilusius, apdaužytus kraštais indus bei aliumininis įrankius ir indus. Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas įgyvendinančiose įstaigose draudžiama naudoti vienkartinius įrankius.

15. Vaikų priėmimo–nusirengimo patalpoje, matomoje vietoje turi būti skelbiama:

15.1. einamosios savaitės valgiaraščiai (nurodant tik patiekalus);

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

15.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris (skambinti maisto saugos ir sudėties klausimais) .

16. Vaikų maitinimo Tvarkos aprašas ir valgiaraščiai yra skelbiami Alytaus lopšelio – darželio „Volungėlė“ interneto svetainėje.

17. Rekomenduojama dalyvauti Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programoje, finansuojamose Europos Sąjungos ir Lietuvos Respublikos valstybės biudžeto lėšomis.

IV. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

18. Maitinimas organizuojamas visiems įstaigą lankantiems vaikams pagal poreikį.

19. Įstaigoje organizuojama:

19.1. vaikų maitinimo paslaugos, už kurias Alytaus miesto savivaldybės tarybos nustatytą mokestį moka tėvai (globėjai, teisėti vaiko atstovai);

19.2. nemokamas priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimas, kuris organizuojamas vadovaujantis Alytaus miesto savivaldybės tarybos 2008 m. birželio 25 d. Nr. T-128 sprendimu „Dėl mokinių nemokamo maitinimo Alytaus miesto savivaldybės mokyklose tvarkos aprašo“ ir Alytaus miesto savivaldybės tarybos 2010 m. sausio 28 d. sprendimu Nr. T-7 „Dėl Alytaus miesto savivaldybės tarybos 2008-06-25 sprendimu Nr. T-128 patvirtinto mokinių nemokamo maitinimo Alytaus miesto savivaldybės mokyklose tvarkos aprašo pakeitimo“.

19.3. Nemokamas priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimas yra organizuojamas nuo tada, kai gaunamas Alytaus 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 lopšelyje-darželyje kitos dienos iki mokslo metų pabaigos. Nemokamas maitinimas teikiamas tik mokslo dienomis nuo rugsėjo 1 d. iki gegužės 31 d. Rudens, Kalėdų, Velykų ir kitokių atostogų metu jis nėra teikiamas.

20. 1–7 m. amžiaus vaikų maitinimo organizavimas:

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

20.2. 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 maistinių medžiagų normomis;

20.3. 80 proc. vaikams patiekiamų patiekalų turi būti tausojantys patiekalai;

20.4. pagal gydytojo raštiškus nurodymus formoje Nr. E027-1 turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas;

20.5. jei pritaikyto maitinimo patiekalų įstaigos virtuvėje pagaminti nėra galimybių, vaikai, kuriems skirtas pritaikytas maitinimas, gali būti maitinami tą dieną savo iš namų atneštu maistu. Iš namų atneštą maistą laikyti ir patiekti tinkamos temperatūros;

20.6. jei vaiko atstovai pagal įstatymą vaikui įdeda maisto papildomai, įdėtas maistas turi atitikti Tvarkos aprašo 11 punkto reikalavimus.

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

- 21.1. pusryčiai – nuo 8.00 val. iki 8.16 val.;
- 21.2. priešpiečiai – nuo 9.45 val. iki 9.54 val.;
- 21.3. pietūs – nuo 11.45 val. iki 12.03 val.;
- 21.4. vakarienė – nuo 15.30 val. iki 15.39 val.

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

23. Tėvai (kiti vaiko globėjai):

23.1. pateikdami prašymą įstaigos direktoriui turi teisę pasirinkti maitinimų rūšis, bet ne mažiau kaip tris maitinimus. Tėvai gali atsisakyti pusryčių arba vakarienės;

23.2. apie planuojamus kito mėnesio maitinimų pakeitimus tėvai privalo informuoti iki einamo mėnesio priešpaskutinės darbo dienos;

23.3. jeigu vaikas nevalgo vakarienės, tėvai jį privalo pasiimti iki tol, kol grupės vaikai pradės vakarieniauti;

23.4. vaikams, nevalgantiems pusryčių arba vakarienės neleidžiama atsinešti iš namų užkandžių ir gėrimų.

24. Maitinimo organizavimo ir higienos priežiūros specialistas:

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 (forma Nr. 299) rašo iš vakaro. Ateinančios dienos valgiaraštyje apskaičiuoja tik pusryčiams reikalingus produktų kiekius, nes pusryčiai gaminami pagal esamos dienos vaikų skaičių;

24.4. konkrečios dienos valgiaraštį pradedama skaičiuoti tada, kai kiekvieną rytą 8.30 val. eidamas į grupes surenka informaciją, apie lankančių vaikų ir pasirenkamų maitinimų skaičių. Surinktus duomenis surašo Dienyne;

24.5. apskaičiuoja kiek vaikų ir kokiais šifrais valgys ir duomenis pateikia virėjui;

24.6. surinkus duomenis apie vaikus baigia rašyti valgiaraštį, pateikia jį direktoriui pasirašyti ir tuomet atiduoda jį sandėlininkui dėl likusių produktų, einamos dienos patiekalų gaminimui, atidavimo;

24.7. kontroliuoja maisto produktų kokybę, jų laikymo sąlygas, realizacijos terminus, maisto gamybos procesą virtuvėje;

24.8. vykdo maisto paėmimo ir maitinimo organizavimo grupėse priežiūrą. Stebi ir analizuoja maitinimo procesą grupėje, stalų serviravimą, patiekalų pateikimą vaikui, maisto dalinimą vaikui pagal normą.

25. Direktoriaus pavaduotoja ūkiui:

25.1. priima iš tiekėjų tik kokybiškus, realizacijos laiką 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 įstaigos vyr. buhalteriiui;

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 sveikatos priežiūros specialistas 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. du kartus per mėnesį derina maisto produktų likučius su įstaigos buhalterė.

26. Virėjas:

26.1. pagal iš vakaro sudarytą valgiaraštį analizuoja gaminio receptūras ir gamybos technologijos aprašymo korteles, susipažįsta su ateinančios dienos patiekalų ruošimo technologija;

26.2. pusryčius ruošia pagal vakarykštės dienos vaikų skaičių;

26.3. priima maisto produktus iš sandėlininko einamai dienai pagal iš vakaro sudarytą valgiaraštį. Priėmus produktus ir juos patikrinus (pagal svorį) pasirašo valgiaraštyje nurodytoje vietoje;

26.4. atlieka kontrolinius svėrimus;

26.5. atsako už tikslų maisto atidavimą pagal normą. Pasveria porciją vienam vaikui ir apskaičiavus išduoda į grupes atitinkamai pagal grupėse esančių vaikų skaičių;

26.6. maistą į grupes atiduoda tik pagal nustatytą maisto atsiėmimo grafiką;

26.7. matuoja ir fiksuoja patiekalų šiluminio apdorojimo temperatūrą.

27. Buhalteris registruoja maisto sąskaitas-faktūras, jas užpajamuoja ir vykdo jų apskaitą buhalterinės apskaitos programos pagalba pagal prekės kodą, pavadinimą, kiekį ir vertę.

28. Vaikų maitinimą grupėje organizuoja ir už jo kokybišką organizavimą atsako ikimokyklinio ugdymo auklėtojas ar priešmokyklinio ugdymo pedagogas.

V.VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

29. Vaikai maitinami pagal valgiaraščius, patvirtintus įstaigos direktoriaus.

30. Vaikų maitinimo valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams, nustatytas Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakyme Nr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“, bei į vaikų buvimo įstaigoje trukmę. Valgiaraščių energinė ir maistinė vertė nuo normų gali nukrypti ne daugiau nei penkis procentus.

31. Valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 dienų laikotarpiui.

32. Valgiaraščiuose prie kiekvieno patiekalo nurodytas jo kiekis (g). Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose turi būti nurodyti naudojami maisto produktai, jų sudėtis, bruto ir neto kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.) ir trukmė.

33. Valgiaraščiuose nurodomi pusryčiams, pietums, pavakariams (priešpiečiams), 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. „Pienas vaikams“ ir (ar) vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programų maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami.

34. Vaikų nuo 1 iki 7 metų amžiaus maitinimo valgiaraščiai sudaromi savarankiškai maitinimo paslaugos teikėjo, vadovaujantis šio Tvarkos aprašo reikalavimais ir yra derinami Vadovas, jo įgaliotas asmuo ar maitinimo paslaugos teikimo pradžios pateikia valgiaraščius derinti

Valstybinei teritorinei maisto ir veterinarijos tarnybai. Valgiaraščiuose nurodomos savaitės ir savaitės dienos, lopšelio-darželio darbo laikas, kiekvieno vaikų maitinimo laikas.

36. Valstybinė teritorinė maisto ir veterinarijos tarnyba apskrityse valgiaraščius įvertina per dvidešimt darbo dienų nuo jų gavimo. Esant poreikiui, Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba apskrityje gali paprašyti išsamesnės informacijos, kurios reikia valgiaraščiams įvertinti. Vertinimo rezultatai surašomi Valgiaraščio vertinimo pažymoje (2egzemploriais). Kiekvienas suderintų valgiaraščių lapas turi būti pažymėtas Valstybinės teritorinės maisto ir veterinarijos tarnybos apskrityje žyma.

37. Pasikeitus valgiaraščiams, jie turi būti pakartotinai derinami su Valstybine maisto ir veterinarijos tarnyba apskrityje. 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 su visuomenės sveikatos centru apskrityje nereikia.

38. Maitinimo organizavimo ir higienos priežiūros specialistas (jo nesant – kitas Vadovo įgaliotas asmuo) pagal kompetenciją prižiūri, kad vaikų maitinimas būtų organizuojamas pagal Tvarkos aprašo reikalavimus.

VI. MOKESTIS UŽ MAITINIMO PASLAUGAS

39. Išlaidos vaikų mitybai padengti yra apskaičiuojamos vadovaujantis Alytaus miesto savivaldybės tarybos 2014-02-27 sprendimu Nr. T-59 patvirtintomis Mokesčio už teikiamą neformalųjį švietimą Alytaus miesto savivaldybės lopšeliuose-darželiuose ir mokyklose-darželiuose nustatymo taisyklėmis.

40. Maitinimo šifrai:

40.1. lopšelio grupės vaiko mityba visą dieną – šifras 01 (1,87 Eur);

40.2. darželio grupės vaiko mityba visą dieną – šifras 02 (2,04 Eur);

40.3. lopšelio grupės vaiko mityba be pusryčių – šifras 03 (1,40 Eur);

40.4. darželio grupės vaiko mityba be pusryčių – šifras 04 (1,53 Eur);

40.5. lopšelio grupės vaiko mityba be vakarienės – šifras 05 (1,48 Eur);

40.6. darželio grupės vaiko mityba be vakarienės – šifras 15 (1,61 Eur);

40.7. priešmokyklinės grupės vaiko nemokami pietūs – šifras 91 (1,60 Eur);

40.8. priešmokyklinės grupės vaiko mityba (pusryčiai, priešpiečiai, vakarienė) – šifras 22 (1,22 Eur);

41. Mokestis yra mokamas už kiekvieną lankyta arba nelankyta ir nepateisintą dieną. Mokėjimo dydis priklauso nuo tėvų pasirinkto dienos maitinimų skaičiaus ir maitinimo rūšių.

VII. MAISTO BLOKO PATALPŲ IR ĮRANGOS PRIEŽIŪRA

42. 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.

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

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

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

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

47. Kontrolės prietaisai ir įrengimai naudojami, prižiūrimi ir metrologiškai tikrinami vadovaujantis teisės aktuose nustatytais reikalavimais.

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