

## KLAIPĖDOS LOPŠELIO-DARŽELIO „ČIAUŠKUTĖ“ VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

### I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Klaipėdos lopšelio-darželio „Čiauškutė“ (toliau - Įstaiga) vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Tvarkos aprašas) reglamentuoja ikimokyklinio ir priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimą.

2. Aprašo tikslas – nustatyti vaikų, ugdomų pagal ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, maitinimo organizavimo dalyvių funkcijas ir atsakomybę. Užtikrinti ugdymo įstaigas lankančių vaikų sveikatai palankaus maitinimo organizavimą, maisto saugą ir kokybę, kad būtų patenkinti vaikų maisto medžiagų fiziologiniai poreikiai, ugdomi sveikos mitybos įgūdžiai.

3. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžtys:

3.1. Cukrūs – monosacharidai ir disacharidai, esantys maisto produkte.

3.2. Greitai gendantis maisto produktas – šviežias, atvėsintas arba sušaldytas maisto produktas, kuriam laikyti ir vežti reikalinga tam tikra temperatūra, kurioje jis išlieka saugus vartoti;

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

3.4. Patiekalas – paprastai vienoje lėkštėje patiekiamas vartoti šaltas ar šiltas maistas.

3.5. Pridėtiniai cukrūs – gėrimo ar patiekalo gamybos metu įdėta sacharozė, fruktozė, gliukozė, gliukozės sirupas, fruktozės sirupas, gliukozės-fruktozės sirupas ir kitų formų monosacharidai ir disacharidai, taip pat cukrūs, esantys įdėtame meduje, sirupuose, vaisių sultyse ir vaisių sulčių koncentratuose.

3.6. 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.

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

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

3.9. Šaltas užkandis – maisto produktas ar šaltas patiekalas, neįtrauktas į valgiaraštį.

3.10. Valgiaraštis – patiekiamų vartoti dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

3.11. Perspektyvinis valgiaraštis rengiamas ne mažiau 15 (penkiolikai) dienų, numatomų patiekti ir vartoti, maisto produktų ir patiekalų sąrašas;

3.12. Valgiaraštis-reikalavimas – rengiamas vienos dienos valgiaraštis-reikalavimas, pagal Įstaigos direktoriaus patvirtintą valgiaraščio planą, kuriame surašomas tikslus valgančiųjų skaičius;

3.13. Esminis valgiaraščio pakeitimas – maisto produktų, kurie nėra tos pačios produktų grupės ir maistinė bei energinė vertė pakinta daugiau nei 10 (dešimt) procentų;

3.14. GHPT- geros higienos praktikos taisyklės;

3.15. Valgiaraščių-reikalavimų suvedimas į informacinę sistemą Biudžetas VS mityba.

4. Kitos tvarkos apraše nurodytos sąvokos suprantamos taip, kaip apibrėžtos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymo V-964 „Dėl vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ aktualiose redakcijose (toliau – SAM patvirtintas maitinimo organizavimo tvarkos aprašas).

5. Įstaigos direktorius atsako už vaikų maitinimo organizavimą ir SAM patvirtinto maitinimo organizavimo tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą.

6. Vaikų maitinimo organizavimą, priežiūrą ir stebėseną Įstaigoje vykdo, VSS specialistas bei Įstaigos darbuotojai, dalyvaujantys įstaigą lankančių vaikų maitinimo organizavimo procese.

7. Maitinimo organizavimo procese dalyvauja:

7.1. Klaipėdos miesto savivaldybė (Įstaigos steigėjas);

7.2. Įstaigos direktorius;

7.3. Biuro maitinimo organizavimo specialistas;

7.4. Biuro visuomenės sveikatos specialistas;

7.5. Sandėlininkas;

7.6. Virėjai;

7.7. Auklėtojų padėjėjai;

7.8. Mokytojai;

7.9. Kiti mokyklos darbuotojai (pagal poreikį).

8. Įstaigos direktorius:

8.1. atsako už maitinimo organizavimą įstaigoje;

8.2. nustato vaikų maitinimo organizavimo įstaigoje tvarką;

8.3. tvirtina valgiaraštį ir valgiaraštį – reikalavimą;

8.4. tvirtina sudarytas patiekalų receptūras ir gamybos technologinius aprašymus;

8.5. skiria Įstaigos atsakingą darbuotoją, kuris rūpinsis vandens laboratoriniais tyrimais bei termometrų, svarstyklių galiojančia metrologine patikra;

8.6. skiria atsakingą įstaigos darbuotoją, atsako už daržovių, vaisių ir pieno produktų, gaunamų pagal vartojimo skatinimo mokyklose programas, apskaitą;

## **II SKYRIUS**

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

9. Maisto produktų inventorizacija Įstaigoje atliekama pagal inventorizacijos taisykles, patvirtintas Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimu.

10. Gaunamos tėvų (globėjų) įmokos už maitinimo paslaugą apskaitomos kaip Įstaigos gaunamos pajamos iš įmokų teisės aktų nustatyta tvarka.

11. Šio aprašo reikalavimai privalomi Įstaigoje dirbantiems ir maitinimo procese dalyvaujantiems asmenims.

12. Maisto produktų pirkimas organizuojamas vadovaujantis Įstaigos supaprastintomis viešųjų pirkimų taisyklėmis ir Viešųjų pirkimų įstatymu.

13. Sudarant sutartį dėl maisto produktų teikimo Įstaigos vaikų maitinimui (toliau – maisto produktų teikimo sutartis), maisto produktų teikimo sutartyje 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 teikiamų maisto produktų pavadinimais, maisto produktų sudėtimi, fasuotės grynuoju kiekiu.

14. Darbuotojai, kurių veikla susijusi su maisto produktų tvarkymu, išdavimu ir sandėliavimu, maisto gaminimu prieš pradėdami dirbti ir vėliau kiekvienais metais turi pasitikrinti sveikatą Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka.

15. Darbuotojai, kurių veikla susijusi su maisto produktų tvarkymu, išdavimu ir sandėliavimu, maisto gaminimu, prieš pradėdami dirbti išklauso higienos įgūdžių mokymus ir turi teisės aktų nustatyta tvarka galiojantį sveikatos žinių atestavimo pažymėjimą ir kartoja mokymus teisės aktų nustatyta tvarka.

16. Periodiškai (mažiausiai vieną kartą per metus) savikontrolės sistemos vykdymo užtikrinimui atliekamas vidaus maisto tvarkymo auditas.

### III SKYRIUS

#### VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

17. Įstaigoje maitinimas organizuojamas visiems įstaigą lankantiems vaikams pagal poreikį. Vaikai įstaigoje maitinami šiltu maistu, sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie stalo.

18. Įstaigoje organizuojamos:

18.1. vaikų maitinimo paslaugos. Vaiko įstatyminiai atstovai moka už maitinimo paslaugą nustatytą mokestį Klaipėdos miesto savivaldybės tarybos priimtais teisės aktų nustatyta tvarka.

18.2. nemokamas priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimas, kuris yra skiriamas Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatymo nustatyta tvarka ir finansuojamas iš socialinės paramos mokiniams bei savivaldybės biudžeto. Nemokamas maitinimas organizuojamas vadovaujantis Klaipėdos miesto savivaldybės tarybos priimtais teisės aktų nustatyta tvarka.

19. Nemokamas priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimas yra organizuojamas nuo tada, kai gaunamas Klaipėdos miesto savivaldybės administracijos Socialinės paramos skyriaus sprendimas dėl socialinės paramos vaikui 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. Priedai:

19.1. priedą prie pietų maisto sandėlininkas išduoda kartu su kitais dienos produktais, kurie saugomi virtuvėje, nepažeidžiant maisto žaliavų ir produktų saugojimo sąlygų ir atiduodami į grupes iki 13 val. Maisto davinyš vaikams, nelankantiems Įstaigos dėl pateisinamų priežasčių, atiduodamas į namus tėvams (globėjams), užpildant nustatytą formą ir joje pasirašius;

19.2. priedas prie nemokamų pietų įrašomas atitinkančios dienos valgiaraštyje.

20. Pritaikytas maitinimas organizuojamas atsižvelgiant į pateiktus tėvų prašymus ir gydytojo pažymą su nurodytais apie vaikų maitinimą.

21. 1-7 metų amžiaus vaikams maitinimas organizuojamas ne rečiau kaip kas 3,5-4 valandos. Vaikai valgo pusryčius, pietus ir vakarienę.

22. Kiekvienais mokslo metais maisto atsiėmimo grafikus tvirtina Įstaigos direktorius, suderinęs su Biuro VS specialistu. Maitinimas organizuojamas atsižvelgiant į vaikų amžių, grupių dienos ritmą, vaikų adaptacinį laikotarpį. Maitinimo grafikas sudaromas tokiu laiko intervalu:

22.1. pusryčiai – nuo 8.30 val. iki 9.00;

22.2. pietūs – nuo 11.30 iki 12.15;

22.3. vakarienė – nuo 15.30 iki 16.00;

22.4. esant epidemiologinei situacijai galimi nukrypimai nuo nurodyto intervalo.

23. Maisto atsiėmimo grafikai yra pakabinami stende prie maisto išdavimo langelio ir valgykloje.

24. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas atitinka vaikų amžiaus ir sveikos mitybos rekomendacijas. Įstaigoje maistas gaminamas atsižvelgiant į fiziologinius vaikų poreikius, amžiaus ypatumus, sveikos mitybos principus ir taisykles. Patiekalų gaminimo ir pateikimo reikalavimai:

24.1. patiekiamas maistas gaminamas ir patiekiamas tą pačią dieną;

24.2. patiekiamas maistas kokybiškas, įvairus ir atitinka saugos reikalavimus;

24.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams: virimui vandenyje ir garuose troškinimui;

24.4. gaminant maistą nenaudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų;

24.5. gaminant maistą naudojama kuo mažiau druskos ir cukraus;

24.6. rūkyti mėsos gaminiai vaikų maitinimui neteikiami;

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

24.8. kiekvieną dieną patiekiami šviežių vaisių ir daržovių (pagal sezoniškumą);

24.9. tas pats patiekalas netiekiamas dažniau nei kartą per savaitę.

24.10. karštas pietų patiekalas patiekiamas iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštiniai augalai, pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu patiekiamos daržovės, vaisiai arba jų salotos.

25. Vaikų maitinimui neteikiamos šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ir kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ar šokolado

gaminiai; konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; sūrūs gaminiai (kuriuose druskos daugiau nei 1 g/100 g), maisto produktai bei kramtomoji guma su maisto priedais; 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; 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); 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.

26. 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.

27. Atskiri valgiaraščiai sudaromi lopšelio (vadovaujantis 1-3 metų vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis), darželio (vadovaujantis 3-7 metų vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis) grupėms.

28. 80 proc. vaikams patiekiamų patiekalų turi būti tausojantys patiekalai.

29. Įstaigoje maitinimas organizuojamas pagal penkiolikos dienų perspektyvinį valgiaraštį, kurį rengia visuomenės sveikatos biuro dietistai.

30. Vaikai valgo pagal valgiaraščius, patvirtintus Įstaigos direktoriaus.

31. Sudarant valgiaraščius atsižvelgiama į tai, kad pusryčiams vaikas turi gauti 20-35 proc., pietums – 45 proc., vakarienei – 20 proc. rekomenduojamos paros maisto raciono kaloringumo. Atskiru maitinimu ugdytiniams patiekiami vaisiai.

32. Vykdam ES programas „Pienas vaikams“ ir „Vaisių vartojimo skatinimas mokyklose“ vaikams papildomai duodami ekologiški pieno produktai, vaisiai 10.00 -10.15 val. Šių programų maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami.

33. Vaikų maitinime dalyvaujantys darbuotojai atlieka šias funkcijas:

33.1. Mokytojai:

33.1.1. organizuoja vaikų maitinimą valgykloje ir už jį atsako;

33.1.2. elektroniniame dienyne kiekvieną dieną iki 9.00 val. žymi vaikų lankomumo apskaitą, kurioje nurodo bendrą lankančių vaikų skaičių;

33. VS specialistas:

33.1. konsultuoja darbuotojus, atsakingus už vaikų maitinimą;

33.2. kontroliuoja tiekiamų maisto produktų kokybę, sandėliavimo sąlygas bei maisto ruošimo ir išdavimo procesą.

33.3. informuoja Įstaigos direktorių apie nustatytas maisto gaminimo neatitiktis, teikia pasiūlymus vaikų maitinimo klausimais. Atlieka pažeidimų kontrolę;

33.4. rengia dienos valgiaraštį-reikalavimą pagal perspektyvinį valgiaraštį ir kiekvieną dieną iki 9.30 val. pateikia direktoriui tvirtinti;

33.5. pildo darbuotojų maitinimo žiniaraščius;

33.6. parengia dienos meniu ir pateikia grupėms;

33.7. vykdo maisto paėmimo ir maitinimo organizavimo grupėse priežiūrą, stebi ir analizuoja maitinimo procesą, stalų serviravimą, patiekalų pateikimą vaikui, maisto dalinimą vaikui pagal normą;

34. maisto sandėlininkas:

34.1. atsako už produktų priėmimą, išdavimą, realizacijos terminus, dokumentus, už sutarčių vykdymo kontrolę;

34.2. užsako maisto produktus tiekėjams pagal VS specialisto sudarytą valgiaraštį, vadovaujantis sudarytomis sutartimis su maisto tiekėjais;

34.3. priima iš tiekėjų kokybiškus, realizacijos laiką atitinkančius produktus ir juos

- sandėliuoja griežtai vykdydamas higienos normų reikalavimus vaikų maitinimui;
- 34.4. išduoda iš sandėlio produktus virėjams pagal dienos valgiaraštį;
  - 34.5. kasdien vykdo tikslią maisto produktų išlaidų ir įplaukų registraciją „Maisto sandėlio apskaitos žurnale“ kompiuteryje. Dokumentai (elektroninės sąskaitos faktūros) pasirašomi.
  - 34.6. suderina maisto produktų likučius su specialistu vieną kartą per mėnesį;
  - 34.7. maisto produktus nurašo kiekvieną dieną pagal valgiaraštį;
35. virėjai:
- 35.1. pagal iš vakaro paruoštą valgiaraštį analizuoja gaminio receptūros ir gamybos technologijos aprašymo korteles ir susipažįsta su rytdienos patiekalų ruošimo technologija;
  - 35.2. pusryčius ruošia pagal vakarykštės dienos vaikų skaičių;
  - 35.3. gauna maisto produktus iš sandėlininko einamai dienai pagal ryte patikslintą valgiaraštį;
  - 35.4. atlieka kontrolinius svėrimus;
  - 35.5. atsako už maisto atidavimą pagal normą. Pasveria porciją vienam vaikui ir apskaičiavus išduoda į grupes ir atitinkamai pagal tą dieną grupėse esančių vaikų skaičių;
  - 35.6. karštą maistą į grupes atiduoda pagal nustatytą patiekalų atsiėmimo grafiką;
  - 35.7. matuoja ir fiksuoja patiekalų šiluminio apdorojimo temperatūrą;
36. auklėtojų padėjėjai:
- 36.1. paruošia vaikų maitinimo vietą;
  - 36.2. pagal sudarytą patiekalų išdavimo grafiką, maistą iš virtuvės parneša į valgymo patalpą maistui skirtuose ženklintuose induose su dangčiais;
  - 36.3. organizuojant vaikų maitinimą, dėvi specialią aprangą;
  - 36.4. sutvarko indus po kiekvieno valgymo, prižiūri jog nebūtų naudojami pažeisti ir netinkami indai;
  - 36.5. surūšiuoja maisto likučių atliekas;
  - 36.6. padeda išdalinti maistą vaikams. Surinkti indus, nuvalyti stalus. Esant būtinybei padeda vaikui pavalgyti;
- 36.6. prižiūri tvarką ir švarą vaikų maitinimo bei kitose patalpose.
37. Atsižvelgiant į vaiko buvimo Įstaigoje trukmę, vaiko atstovai gali pasirinkti vaiko maitinimų skaičių pateikiant Įstaigos direktoriui raštišką prašymą. Vadovaujantis vaiko atstovų pateiktais prašymais atsakingas darbuotojas maitinimų skaičių pažymi Įstaigos vaikų maitinimo žurnale.
- 38.1. tėvai (globėjai):
    - 38.1.1. pateikdami prašymą Įstaigos direktoriui turi teisę pasirinkti dienos maitinimų skaičių ir jį keisti 2 kartus per metus – rugsėjo 1 d. ir vieną kartą per mokslo metus (pasirinktinai nuo pirmosios mėnesio dienos);
    - 38.1.2. sudarę mokymo sutartis dėl 4 val. ugdymo trukmės per dieną privalo pasirinkti bent vieną maitinimą per dieną;
    - 38.1.3. prašymai dėl maitinimų skaičiaus pasikeitimo pateikiami ne vėliau kaip prieš 10 kalendorinių dienų;
    - 38.1.4. jeigu vaikas nevalgo pusryčių, jį privalo atvesti vėliau, o jei nevalgo vakarienės, jį privalo pasiimti iki tol, kol grupės vaikai pradės vakarieniauti;
- 39.1. specialistas:
- 39.1.1. gautas maisto produktų sąskaitas faktūras pateikia Įstaigos direktoriui;
  - 39.1.2. suveda sąskaitos faktūros duomenis apie naujai gautus produktus, į programą Biudžetas VS, nurodant gavimo datą, tiekėją, sąskaitos numerį, kainą ir gautus produktus;
  - 39.1.3. vykdo valgiaraščių-reikalavimų nurašymą programoje Biudžetas VS;
  - 39.1.4. kiekvieną mėnesį pateikia sąskaitas faktūras Klaipėdos biudžetinių įstaigų centralizuotos apskaitos skyriui (toliau – BĮCAS);
  - 39.1.5. mėnesio gale pateikia BĮCAS Įstaigos darbuotojų maitinimo žurnalą;
40. Įstaigos direktoriaus įsakymu sudaryta komisija vieną kartą per ketvirtį atlieka maisto sandėlyje esančių produktų inventorizaciją.
41. Įstaigos taryba turi teisę patikrinti virtuvę, maisto sandėlį ir patiekalų gamybos procesą.
42. Grupėse turi būti skelbiama:

- 42.1. savaitės valgiaraštis (skelbiami vaikų priėmimo patalpoje);
- 42.2. maisto pasirinkimo piramidės plakatas ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija;
- 42.3. Valstybinės maisto ir veterinarinės tarnybos nemokamas telefono linijos numeris skambinti maitinimo organizavimo klausimais (skelbiama vaikų priėmimo patalpoje);
- 42.4. maisto gamintojų (tiekėjų) sąrašas;
- 42.5. draudžiamų produktų sąrašas.

#### **IV SKYRIUS**

##### **NEMOKAMO MAITINIMO PRIEŠMOKYKLINUKAMS ORGANIZAVIMAS**

43. Ugdytiniai, kurie mokosi pagal priešmokyklinio ugdymo programą, turi teisę į nemokamus pietus nevertinant šeimos gaunamų pajamų teisės aktų nustatyta tvarka. Nemokamas maitinimas vaikui skiriamas kai įstaigos atsakingas asmuo pateikia priešmokyklinių vaikų sąrašą elektroniniu būdu interneto svetainėje [www.spis.lt](http://www.spis.lt).

44. Įstaigoje už vaikų nemokamo maitinimo organizavimą atsakingas Įstaigos direktorius.

45. Įstaigos specialistas naudodamasis Socialinės paramos šeimai informacine sistema (SPIS), pagal Socialinės paramos skyriaus vedėjo sprendimus dėl nemokamo maitinimo skyrimo pildo mokinių nemokamo maitinimo registravimo žurnalą. Užpildytas žurnalas už mėnesį su lydinčiais dokumentais (apmokėjimo dokumentų lydraščiai; pranešimas apie lėšų poreikį patiekalų gamybos kaštams ir maisto produktų išlaidoms finansuoti; perduodamų dokumentų sąrašas, PVM sąskaitos-faktūros) pateikiamas savivaldybės administracijos Socialinės paramos skyriaus vyriausiajam specialistui.

46. VS specialistas sudaro valgiaraščius reikalavimui, pagal kuriuos sandėlininkas užsako maisto produktus.

47. Valgiaraštyje-reikalavime fiksuojamas nemokamą maitinimą gaunančių vaikų skaičius.

48. Valgiaraštyje-reikalavime kiekvieną dieną nurodomi maisto produktai, kurie kiekvienam vaikui individualiai atiduodami.

49. Vaikui be pateisinamos priežasties neesant Įstaigoje sausas davinyš neišduodamas.

50. Karantino, ekstremaliosios situacijos, ekstremalaus įvykio laikotarpiu, jei tuo metu Įstaigoje sustabdomas vaikų maitinimo paslaugų teikimas gali būti išduodami maisto daaviniai.

51. Maisto daavinio išdavimo terminai nustatomi atskiru įstaigos direktoriaus įsakymu, atsižvelgiant į esamą ekstremalią situaciją. Sausas davinyš skaičiuojamas pagal valstybės skiriamą nemokamam maitinimui kainą.

52. Mokinių nemokamo maitinimo organizavimas ekstremaliosios situacijos, ekstremaliojo įvykio ir (ar) karantino metu vykdomas vadovaujantis Lietuvos Respublikos Socialinės apsaugos ir darbo bei Lietuvos Respublikos Švietimo, mokslo ir sporto ministerijų rekomendacijomis bei kitais, ekstremaliosios situacijos, ekstremaliojo įvykio ar karantino metu nustatytų Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimai, Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro įsakymais ir / ar Valstybės lygio ekstremaliosios situacijos valstybės Operacijų vadovo sprendimais.

#### **V SKYRIUS**

##### **MOKESTIS UŽ MAITINIMO PASLAUGAS**

53. Išlaidos vaikų mitybai padengti yra apskaičiuojamos savivaldos teisės aktų nustatyta tvarka.

#### **VI SKYRIUS**

##### **MAISTO TVARKYMO PATALPŲ IR ĮRANGOS PRIEŽIŪRA**

54. Maisto produktų tiekimas, jų laikymas, maisto gaminimas ir maisto tvarkymo įranga atitinka Valstybinės maisto ir veterinarinės tarnybos ir kitų teisės aktų reikalavimus.

55. Visos maisto tvarkymo patalpos valomos ir dezinfekuojamos pagal valymo ir dezinfekavimo darbų planą. Valymo, plovimo ir dezinfekavimo darbai registruojami žurnale.

56. Indai ir įrankiai plaunami naudojant tik indų plovimui skirtas priemones. Draudžiama naudoti susidėvėjusius indus.

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

58 Maistą liečiantiems paviršiams valyti ir dezinfekcijai naudojami valikliai, dezinfekantai, kiti biocidai turi būti teisės aktų nustatyta tvarka leistini naudoti Lietuvos Respublikoje. Jie naudojami laikantis gamintojo nurodymų. Ant maistą liečiančių paviršių neturi likti ploviklių, biocidų likučių.

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

60 Maisto tvarkymo patalpos turi atitikti higienos ir sanitarijos normų reikalavimus.

## **VII SKYRIUS BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS**

61. Maitinimo organizavimo tvarkos aprašas gali būti papildomas, keičiamas pasikeitus teisės aktams.

---