

PATVIRTINTA

Visagino vaikų lopšelio-darželio „Auksinis raktelis“
direktoriaus 2016 m. sausio 4 d.
įsakymu Nr. V-1

VISAGINO VAIKŲ LOPŠELIO-DARŽELIO „AUKSINIS RAKTELIS“ VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

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

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:

3.1. **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 individualius maistinių medžiagų ir energijos poreikius, parenkant toleruojamus maisto produktus, jų gamybos būdą, konsistenciją ir valgymo režimą, ir yra raštiškai rekomenduojamas gydytojo;

3.2. **tausojantis patiekalas** – šiltas maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniame krosnelėje. Šiltas maistas – maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip 68° C temperatūroje;

3.3. **užkandis** – maisto produktas, naudojamas pusryčių, priešpiečių, pietų ir vakarienės patiekalų gamybai;

3.4. **valgiaraštis** – patiekalų 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 specialistas.

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

6. Vaisiai, daržovės, uogos, bulvės gali būti perkami iš fizinių asmenų, kurie turi laikytis valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus nustatytų reikalavimų ir išduoda atitikties deklaraciją, vadovaudamiesi žemės ūkio ministro 2009-07-15 įsakymu Nr. 3D-488 „Dėl importuojamų, eksportuojamų ir teikiamą į vidaus rinką šviežių vaisių ir daržovių atitikties prekybos standartams tikrinimo taisyklių patvirtinimo“. Atitikties deklaracijos 3 punkto, jeigu minėta produkcija nerūšiuojama pagal klases, pildyti nereikia.

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

8. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas turi atitikti vaikų amžių ir sveikos mitybos rekomendacijas (www.smlpc.lt/metodine_medžiaga).

9. Pusryčiams vaikas turi gauti 20–25 proc., pietums – 50–60 proc., pavakariams – 20–25 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono karingumo, nurodyto Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999-11-25 įsakyme Nr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“.

10. Vaikų maitinimui 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 (šio Tvarkos aprašo 3 priedas); gėrimai, kurių sudėtyje pridėtinio cukraus daugiau kaip 5 g/100 g; 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 (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto paketus į namus); nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; žlėgtainiai; mechaniškai atskirta mėsa ir jos gaminiai; subproduktai ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis); 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, neatitinkantys Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011-11-11 įsakymu Nr. V-964 „Dėl maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“ ir Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2015-08-27 d. Nr. V-998 „Dėl maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“ pakeitimo“ aprašo 4 priede nustatytų kokybės reikalavimų.

11. 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). Maisto produktus rekomenduojama tiekti iš ekologinės gamybos ūkių ar išskirtinės kokybės produktų gamintojų, paženklintus simboliu „Rakto skylutė“.

12. Patiekalų gaminimo ir pateikimo reikalavimai:

12.1 patiekiamas maistas gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną;

12.2. patiekiamas kokybiškas, įvairus ir atitinkantis saugos reikalavimus maistas;

12.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams;

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

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

12.6. rūkyti mėsos gaminiai maitinimui netiekiami;

12.7. mėsa ar žuvis malama patiekalo gaminimo dieną;

12.8. kiekvieną dieną patiekama daržovių ir vaisių, rekomenduotina, sezoninių, šviežių. Rekomenduojama, kad vaisiai būtų tiekiami atskiro maitinimo metu;

12.9. tas pats patiekalas netiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus ir užkandžius (reikalavimas netaikomas pritaikyto maitinimo valgiaraščiams);

12.10. karštas pietų patiekalas yra iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštiniai, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu patiekiamos daržovės ar vaisiai arba jų salotos;

- 12.11. jei tiekama arbata, yra sudaryta galimybė atsigerti nesaldintos arbatos;
- 12.12. pienas ir kiti gėrimai vaikams neteikiami šalti, rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip 15° C;
- 12.13. rekomenduojama, atsižvelgiant į sezoniskumą keisti patiekalus (pvz. raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriubą į šaltibarščius ir pan.).
13. Sudaromos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens. 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, įskilusius, apdaužytais kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus.
15. Vaikų priėmimo-nusirengimo patalpoje, matomoje vietoje yra skelbiama:
- 15.1. einamosios savaitės valgiaraščiai (nurodant tik patiekalus);
- 15.2. maisto pasirinkimo piramidės plakatas ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija;
- 15.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris (skambinti maisto saugos ir sudėties klausimais) bei teritorinės visuomenės sveikatos priežiūros įstaigos telefono numeris (skambinti maitinimo organizavimo ir valgiaraščių klausimais).
16. Vaikų maitinimo tvarkos aprašas ir valgiaraščiai yra skelbiami Visagino vaikų lopšelio-darželio „Auksinis raktelis“ interneto svetainėje.
17. Rekomenduojama dalyvauti šiose Europos Sąjungos finansuojamose programose:
- 17.1. pieno produktų vartojimo vaikų ugdymo ir švietimo įstaigose programoje „Pienas vaikams“;
- 17.2. vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programoje.

IV. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

18. Maitinimas organizuojamas visiems įstaigą lankantiems vaikams pagal poreikį.
19. Įstaigoje organizuojama:
- 19.1. vaikų maitinimo paslaugos, už kurias Visagino savivaldybės tarybos nustatyta mokestį moka tėvai (globėjai, teisėti vaiko atstovai);
- 19.2. nemokamas priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimas, kuris organizuojamas vadovaujantis Visagino savivaldybės tarybos 2012 m. vasario 23 d. sprendimu Nr. TS-29 „Dėl Visagino savivaldybės mokinių nemokamo maitinimo mokyklose ir Visagino savivaldybės paramos mokinio reikmenims įsigyti tvarkos aprašų patvirtinimo“, 2014 m. vasario 3 d. sprendimu Nr. TS-8 „Dėl Visagino savivaldybės mokinių nemokamo maitinimo mokyklose ir Visagino savivaldybės paramos mokinio reikmenims įsigyti tvarkos aprašų patvirtinimo“ pakeitimo“ ir 2014 m. vasario 23 d. sprendimu Nr. TS-29 „Dėl Visagino savivaldybės mokinių nemokamo maitinimo mokyklose ir Visagino savivaldybės paramos mokinio reikmenims įsigyti tvarkos aprašų patvirtinimo“ pakeitimo“.
20. Vaikų iki 1 metų amžiaus maitinimo organizavimas:
- 20.1. vaikai iki 1 metų amžiaus maitinami pagal individualius valgiaraščius, raštiškai suderintus su tėvais (globėjais), sudaromus kas mėnesį pagal pateiktas gydytojo rekomendacijas. Valgiaraštyje turi būti nurodytos kiekvieno vaiko maitinimo valandos, motinos pieno ar pieno mišinių kūdikiams, kito maisto kiekiai;
- 20.2. turi būti pildomas ir grupėje laikomas kiekvieno vaiko mitybos lapas, kuriame iš karto po maitinimo užrašomas suvalgyto kiekvienos rūšies maisto kiekis;
- 20.3. sausieji mišiniai laikomi gamintojo nurodytomis sąlygomis;
- 20.4. sausieji mišiniai ruošiami pagal gamintojo instrukciją grupės virtuvėlėje prieš pat maitinimą;

20.5. motinos pienas turi būti atnešamas šviežias ar užšaldytas vieno maitinimo porcijomis maistui laikyti skirtuose švairiuose induose:

20.5.1. motinos pienas atnešamas tos dienos maitinimui ir laikomas šaldytuve 4–5°C, o šaldytas motinos pienas laikomas šaldiklyje minus 18° C temperatūroje;

20.5.2. grupės virtuvėlėje turi būti šaldymo įrenginys, užtikrinantis 20.5.1 punkte nustatytas motinos pienu laikymo sąlygas;

20.5.3. šaldytas motinos pienas grupės virtuvėlėje atšildomas šilto vandens vonelėje arba kūdikių maisto šildytuve iki 37° C temperatūros. Draudžiama motinos pienu šildyti mikrobangų krosnelėje ar verdančio vandens vonelėje. Atšildyto motinos pienu negalima pakartotinai užšaldyti;

20.5.4. virtuvėlėje esantis pienu šildytuvų kiekis turi užtikrinti motinos pienu maitinamų vaikų maitinimą pagal valgiaraščius;

20.5.5. indai su atneštu motinos pienu turi būti paženklinėti, užrašant pienu nutraukimo datą, laiką ir vaiko vardą, pavardę;

20.6. vaikus maitinti per ankstesnį maitinimą nesuvargotu motinos pienu ar pienu mišiniu kūdikiams draudžiama. Nesuvargotas pienas turi būti išpilamas;

20.7. po naudojimo indai, kuriuose buvo atneštas motinos pienas, gaminti pienu mišiniai kūdikiams, iš kurių buvo maitinami kūdikiai, turi būti plaunami ir džiovinami grupės virtuvėlėje;

20.8. kiti kūdikių specialios paskirties maisto produktai turi būti laikomi ir ruošiami gamintojo nurodytomis sąlygomis ir patiekiami vaikams pagal valgiaraščius.

21. 1–7 m. amžiaus vaikų maitinimo organizavimas:

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

21.2. 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;

21.3. pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. 027-1/a) turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas.

22. Pietų metu vienas iš patiekiamų karštųjų pietų patiekalų turi būti tausojantis patiekalas. Valgiaraščiuose toks patiekalas pažymimas žodžiu „Tausojantis“. Jei pietų metu tiekiamas tik vienas karštasis pietų patiekalas, ne mažiau kaip pusė į pietų valgiaraščius (15 dienų) įtrauktų karštųjų pietų patiekalų turi būti tausojantys patiekalai.“

23. Kiekvienais mokslo metais įstaigos sveikatos priežiūros specialistas, atsižvelgdamas į grupių dienos ritmą, parengia maisto atsiėmimo grafikus. Maitinimo grafikas turi būti sudaromas tokiaame laiko intervale:

23.1. pusryčiai – nuo 8.05 val. iki 8.26 val.;

23.2. priešpiečiai – nuo 9.45 val. iki 9.54 val.;

23.3. pietūs – nuo 11.15 val. iki 11.50 val.;

23.4. pavakariai – nuo 15.05 val. iki 15.28 val.

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

25. Tėvai (kiti vaiko globėjai):

25.1. pateikdami prašymą įstaigos direktoriui turi teisę pasirinkti maitinimų rūšis, bet ne mažiau kaip du maitinimus. Tėvai gali atsisakyti pusryčių arba pavakarių;

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

25.3. jeigu vaikas nevalgo pavakarių, tėvai jį privalo pasiimti iki tol, kol grupės vaikai pradės valgyti pavakarius;

25.4. vaikams, nevalgantiems pusryčių arba pavakarių neleidžiama atsinešti iš namų užkandžių ir gėrimų.

26. Maitinimo organizavimo ir higienos specialistas:

26.1. rašo kasdieninius valgiaraščius (pareikalavimus), kuriuose nurodo gaminamų patiekalų pavadinimus ir produktų kiekius;

26.2. atsižvelgdamas į dienos valgiaraštį, užsako reikalingus maisto produktus numatytiems patiekalams gaminti;

26.3. 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;

26.4. 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;

26.5. apskaičiuoja kiek vaikų ir kiek kartų valgys ir duomenis pateikia virėjui;

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

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

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

27. Įstaigos sandėlininkas:

27.1. priima iš tiekėjų tik kokybiškus, realizacijos laiką atitinkančius produktus ir juos sandėliuoja griežtai vykdydamas higienos normos reikalavimus;

27.2. maisto sąskaitas-faktūras pateikia direktoriui pasirašyti, pasirašytas pateikia įstaigos buhalterii;

27.3. 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;

27.4. kasdien vykdo tikslią maisto produktų gavimo ir išlaidų registraciją knygoje „Maisto produktų registras“;

27.5. maisto produktus nurašo kiekvieną dieną pagal tos dienos valgiaraštį;

27.6. du kartus per mėnesį derina maisto produktų likučius su įstaigos buhalteriu;

27.7. kartą per ketvirtį įstaigos direktoriaus įsakymu sudaryta komisija atlieka maisto produktų inventorizaciją.

28. Virėjas:

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

28.2. pusryčius ruošia pagal vakarykštės dienos vaikų skaičių;

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

28.4. atlieka kontrolinius svėrimus;

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

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

28.7. matuoja ir fiksuoja patiekalų šiluminio apdorojimo temperatūrą.

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

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

V. VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

31. Vaikai maitinami pagal valgiaraščius, patvirtintus įstaigos direktoriaus.

32. Vaikų maitinimo valgiaraščiai sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams bei į vaikų buvimo įstaigoje trukmę. Valgiaraščių paros energinė ir maistinė vertė gali nukrypti nuo normos iki dešimt procentų, o 15 dienų energinės ir maistinės vertės nuokrypio vidurkis – iki penkių procentų.

33. Valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 dienų laikotarpiui.

34. 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.).

35. Valgiaraščiuose nurodomi pusryčiams, pietums, pavakariams (priešpiečiams) 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). Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose nurodomi naudojami maisto produktai, jų sudėtis, bruto ir neto kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.) ir trukmė.

„Pienas vaikams“ ir (ar) „Vaisių vartojimo skatinimo mokyklose“ programų maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami.

36. Vaikų nuo 1 iki 7 metų amžiaus maitinimo valgiaraščiai sudaromi savarankiškai maitinimo paslaugos teikėjo, vadovaujantis šio Tvarkos aprašo reikalavimais ir yra derinami su visuomenės sveikatos centru apskrityje. Vadovas, jo įgaliotas asmuo ar maitinimo paslaugos teikimo pradžios pateikia valgiaraščius derinti teritorinei visuomenės sveikatos priežiūros įstaigai. Valgiaraščiuose nurodomos savaitės ir savaitės dienos, lopšelio-darželio darbo laikas, kiekvieno vaikų maitinimo laikas. Visi valgiaraščio lapai turi būti sunumeruoti.

37. Visuomenės sveikatos centrai apskrityse gavę valgiaraščius juos įvertina. Esant poreikiui, visuomenės sveikatos centras apskrityje gali paprašyti išsamesnės informacijos, kurios reikia valgiaraščiams įvertinti. Vertinimo rezultatai surašomi Valgiaraščio vertinimo pažymyje (2 egzemplioriais). Kiekvienas suderintų valgiaraščių lapas turi būti pažymėtas visuomenės sveikatos centro apskrityje žyma.

38. Pasikeitus valgiaraščiams, jie turi būti pakartotinai derinami su visuomenės sveikatos centru 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.

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

VI. MOKESTIS UŽ MAITINIMO PASLAUGAS

40. Išlaidos vaikų mitybai padengti yra apskaičiuojamos vadovaujantis Visagino savivaldybės tarybos 2013-06-27 sprendimu TS-84 84 „Dėl atlyginimo dydžio ir lengvatų už ikimokyklinio ir priešmokyklinio amžiaus vaiko išlaikymą Visagino savivaldybės ikimokyklinio ugdymo mokyklose tvarkos aprašo patvirtinimo“ ir 2014-10-30 sprendimu Nr. TS-158 „Dėl Visagino savivaldybės tarybos 2013 m. birželio 27d. sprendimo Nr. TS-84 „Dėl atlyginimo dydžio ir lengvatų už ikimokyklinio ir priešmokyklinio amžiaus vaiko išlaikymą Visagino savivaldybės ikimokyklinio ugdymo mokyklose tvarkos aprašo patvirtinimo“ pakeitimo“ patvirtintais dydžiais.

41. Maitinimo dydžiai:

41.1. lopšelio grupės vaiko mityba visą dieną – 1,74 EUR;

41.2. darželio grupės vaiko mityba visą dieną – 1,91 EUR;

- 41.3. lopšelio grupės vaiko mityba be pusryčių – 1,31 EUR;
- 41.4. darželio grupės vaiko mityba be pusryčių – 1,43 EUR;
- 41.5. lopšelio grupės vaiko mityba be p vakarių – 1,31 EUR;
- 41.6. darželio grupės vaiko mityba be p vakarių – 1,43 EUR;
- 41.7. priešmokyklinės grupės vaiko nemokami pietūs – 1,29 EUR;
- 41.8. priešmokyklinės grupės vaiko mityba (pusryčiai, pietūs, p vakariai) – 1,91

EUR.

42. Mokestis yra mokamas už kiekvieną lankyta arba nelankyta ir nepateisinta diena. Mokėjimo dydis priklauso nuo tėvų pasirinkto dienos maitinimų skaičiaus ir maitinimo rūšių.

VII. MAISTO BLOKO PATALPŲ IR ĮRANGOS PRIEŽIŪRA

43. 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.

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

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

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

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

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

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