

PATVIRTINTA

Kauno lopšelio-darželio „Varpelis“
direktorius 2023 m. gruodžio 29 d.
įsakymu Nr. V-116

KAUNO LOPŠELIS-DARŽELIS „VARPELIS“

VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO, VYKDYMO IR PRIEŽIŪROS TVARKOS APRAŠAS

I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Vaikų maitinimo organizavimo, vykdymo ir priežiūros Kauno lopšelyje-darželyje „Varpelis“ tvarkos aprašas (toliau – Tvarkos aprašas) reglamentuoja vaikų maitinimo, vykdomo Kauno lopšelyje-darželyje „Varpelis“ (toliau – Įstaiga) reikalavimus.

2. 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 bei nustatyti vaikų, ugdomų pagal ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, maitinimo organizavimo dalyvių funkcijas.

3. Tvarkos aprašas parengtas vadovaujantis teisės aktais: Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas, patvirtintas Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 „Dėl Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ (toliau – Tvarkos aprašas), Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“, patvirtinta Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakymu Nr. V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“ patvirtinimo“, Geros higienos praktikos taisyklės viešojo maitinimo įmonėms, parengtos Lietuvos vyriausiųjų virėjų ir konditerių asociacijos ir Lietuvos viešbučių ir restoranų asociacijos (toliau – Taisyklės) bei Vaikų maitinimo organizavimo, vykdymo ir priežiūros Kauno miesto savivaldybės įstaigose, vykdančiose ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, tvarkos aprašas, patvirtintas Kauno miesto savivaldybės tarybos 2023 m. liepos 18 d. sprendimu Nr. T-357, Vaikų maitinimo organizavimo, Kauno miesto savivaldybės ugdymo įstaigose, vykdančiose ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, tvarkos aprašas, patvirtintas Kauno miesto savivaldybės visuomenės sveikatos biuro direktoriaus 2023 m. rugsėjo 29 d. įsakymu Nr. V-50 „Dėl vaikų maitinimo organizavimo, Kauno miesto savivaldybės ugdymo įstaigose, vykdančiose ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, tvarkos aprašo patvirtinimo“.

II SKYRIUS SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽTYS

4. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžtys:

4.1. **maitinimo organizavimo specialistas** – asmuo įgijęs aukštojo mokslo kvalifikaciją, įgytą baigus kolegines ar universitetines sveikatos mokslų mitybos ar maisto studijų krypties arba technologijų mokslų maisto technologijos studijų krypties studijas arba jai lygiavertę aukštojo mokslo kvalifikaciją ir atitinka kitus pareiginiuose nuostatuose numatytus reikalavimus;

4.2. **visuomenės sveikatos specialistas** – asmuo įgijęs aukštąjį universitetinį biomedicinos mokslų srities visuomenės sveikatos krypties išsilavinimą ir bakalauro ar aukštesnį kvalifikacinį laipsnį ar jam prilygintą išsilavinimą ir atitinka kitus pareiginiuose nuostatuose numatytus reikalavimus;

4.3. **ugdymo įstaiga** – Kauno miesto savivaldybės teritorijoje ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas vykdanči įstaiga, išreiškusi Kauno miesto savivaldybės

administracijai poreikį ugdymo įstaigoje vykdyti maitinimo organizavimą, priežiūrą ir stebėseną;

4.4. **vaiko atstovai pagal įstatymą** – vaiko tėvai, vaiką įvaikinus, – tėviai, nustačius globą ar rūpybą, – globėjai ar rūpintojai, įstatymų nustatytais atvejais – valstybinė vaiko teisių apsaugos institucija;

4.5. **valgiaraštis** – rengiamas ne mažiau 15 (penkiolikos) dienų laikotarpiui numatomų patiekti vartoti maisto produktų ir patiekalų sąrašas;

4.6. **preliminarus valgiaraštis-reikalavimas** – rengiamas valgiaraštis-reikalavimas, pagal ugdymo įstaigos direktoriaus patvirtintą valgiaraštį, kuriame surašomas planuojamas valgančiųjų skaičius;

4.7. **valgiaraštis-reikalavimas** – rengiamas valgiaraštis-reikalavimas, pagal ugdymo įstaigos direktoriaus patvirtintą valgiaraštį, kuriame surašomas tikslus valgančiųjų skaičius;

4.8. **nereikšmingas vienkartinis valgiaraščio keitimas** – vieno maisto produkto ar patiekalo pakeitimas tos pačios maisto produktų grupės kitu maisto produktu ar patiekalu, kai maistinė vertė nepablogėja, o energinė vertė pasikeičia ne daugiau kaip 10 (dešimt) procentų;

4.9. **informacinė sistema „VALGA“ (toliau – IS „Valga“)** – ugdymo įstaigose naudojama maitinimo administravimo informacinė sistema, kurioje tvarkomi įstaigų maitinimo valdymo ir apskaitos duomenys, rengiami valgiaraščiai, patiekalų technologinės kortelės, valgiaraščiai-reikalavimai, tvarkomi ir kaupiami maisto produktų sandėlio apskaitos duomenys;

4.10. **Geros higienos praktikos taisyklės (toliau – GHPT)** – taisyklės, kurios skirtos gaminamo maisto saugos užtikrinimui viešojo maitinimo įmonėse;

4.11. **Cukrūs** – monosacharidai ir disacharidai, esantys maisto produkte.

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

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

4.14. **Maisto daavinys** – lengvai paruošiami arba paruošti vartoti maisto produktai ar patiekalai, kurie išduodami tam tikram laikotarpiui pagal sveikatos apsaugos ministro nustatytas vidutines rekomenduojamas paros normas ir yra supakuoti, kad būtų galima saugiai nešti, vežti ar kitaip transportuoti.

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

4.16. **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.

4.17. **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.

4.18. **Šiltas maistas** – maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip +63 °C temperatūroje.

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

5. Kitos sąvokos atitinka 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 853/2004, nustatančiame konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 3 skyrius, 45 tomas, p. 14) (toliau – Reglamentas (EB) Nr. 853/2004), Lietuvos Respublikos civilinės saugos įstatyme, Lietuvos Respublikos žmonių užkrečiamųjų ligų profilaktikos ir kontrolės įstatyme, Lietuvos Respublikos produktų saugos įstatyme, Lietuvos Respublikos maisto įstatyme, Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2009 m. rugsėjo 1 d. įsakyme Nr. V-714 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 124:2014 „Vaikų socialinės globos

įstaigos: bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. balandžio 22 d. įsakyme Nr. V-313 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 75:2016 „Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programų vykdymo bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. rugsėjo 7 d. įsakyme Nr. V-765 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 79:2010 „Vaikų poilsio stovykla. Bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2014 m. sausio 22 d. įsakyme Nr. V-50 „Dėl Maisto produktų ženklavimo simboliu „Rakto skylutė“ (toliau – „Rakto skylutė“) ir Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 1999 m. liepos 1 d. įsakyme Nr. 288 „Dėl Kakavos ir šokolado produktų techninio reglamento patvirtinimo“ ir išvardytuose teisės aktuose vartojamas sąvokas.

III SKYRIUS

MAITINIMO ORGANIZAVIMO PROCESO DALYVIAI IR FUNKCIJOS

6. Už vaikų maitinimo organizavimo proceso vykdymą ir priežiūrą atsako Kauno miesto savivaldybė.

7. Vaikų maitinimo organizavimą, priežiūrą ir stebėseną ugdymo įstaigoje vykdo, Kauno miesto savivaldybės visuomenės sveikatos biuro (toliau – Biuras) maitinimo organizavimo specialistas, visuomenės sveikatos specialistas bei ugdymo įstaigos darbuotojai, dalyvaujantys ugdymo įstaigą lankančių vaikų maitinimo organizavimo procese.

8. Maitinimo organizavimo procese dalyvauja:

8.1. Kauno miesto savivaldybės taryba (savininko teises ir pareigas įgyvendinanti institucija);

8.2. Kauno miesto savivaldybės administracija;

8.3. Biuras;

8.4. Ugdymo įstaigos direktorius;

8.5. Maitinimo organizavimo specialistas;

8.6. Visuomenės sveikatos specialistas;

8.7. Sandėlininkas;

8.8. Virėjas (-ai);

8.9. Ikimokyklinio ugdymo mokytoja (-jos) padėjėja (-jos);

8.10. Mokytoja (-jos).

9. *Kauno miesto savivaldybės taryba* (savininko teises ir pareigas įgyvendinanti institucija):

9.1. skiria lėšų maitinimo patalpoms (virtuvėms, sandėliams, grupių virtuvėlėms) įrengti ir prižiūrėti, įrangai įsigyti, darbuotojų darbo užmokesčiui ir socialinio draudimo įmokoms, kitoms išlaidoms, tiesiogiai susijusioms su vaikų maitinimu;

9.2. nustato vaikų dienos maitinimo normą pinigine išraiška, atsižvelgdama į rekomenduojamas paros maistinių medžiagų ir energines normas;

9.3. nustato mokesčio už vaikų maitinimą lengvatas;

10. *Kauno miesto savivaldybės administracija*:

10.1. informuoja Biurą apie poreikį vykdyti maitinimo organizavimą ir priežiūrą ugdymo įstaigose;

10.2. vykdo centralizuotus maisto produktų pirkimus, jei tokių produktų nėra viešosios įstaigos CPO LT kataloge, jei netinka viešosios įstaigos CPO LT sutarties sąlygos arba jei nustatoma, kad Kauno miesto savivaldybės administracija gali maisto produktus įsigyti efektyvesniu būdu;

10.3. pagal kompetenciją vykdo vaikų maitinimo organizavimo priežiūrą ir kontrolę.

11. *Biuras* – padeda įgyvendinti maitinimo organizavimo, priežiūros ir stebėsenos vykdymą Kauno miesto savivaldybės ugdymo įstaigose, vykdančiose ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, organizuodamas maitinimo organizavimo ir visuomenės sveikatos specialistų darbą ugdymo įstaigose.

12. *Įstaigos direktorius*:

- 12.1. derina su Biuru ir nustato vaikų maitinimo organizavimo tvarką Įstaigoje;
- 12.2. nustato ir tvirtina vaikų maitinimų skaičių dienoje;
- 12.3. atsako už Taisyklių taikymą ir jų vykdymo kontrolę;
- 12.4. priima sprendimą dėl pritaikyto maitinimo ar perspektyvinių valgiaraščių sudarymo;
- 12.5. teikdamas prašymą Biurui, inicijuoja pritaikyto ar (ir) perspektyvinio valgiaraščio rengimą;
- 12.6. raštu tvirtina pritaikyto maitinimo ir perspektyvinį valgiaraščius;
- 12.7. atsako už patvirtinto perspektyvinio valgiaraščio viešinimą Įstaigos interneto svetainėje;
- 12.8. raštu tvirtina patiekalų receptūras ir technologinius gamybos aprašymus;
- 12.9. „Valga IS“ patvirtina valgiaraštį-reikalavimą ir jį pasirašo;
- 12.10. nustato Įstaigos maisto produktų priėmimo (išdavimo, sandėliavimo) tvarką;
- 12.11. nustato nemokamą maitinimą Įstaigoje gaunantiems vaikams nemokamo maitinimo teikimo tvarką Įstaigoje ir maisto daviniais – maisto produktais ar pagamintu maistu, esant teisės aktuose nustatytoms aplinkybėms;
- 12.12. atsako už maisto paramos programų vykdymą ir apskaitą (paraiškų, ataskaitų pildymas, tikslinimas);
- 12.13. bendrauja su išorės kontroliuojančiomis institucijomis;
- 12.14. nustato vidaus tvarką tiek darbuotojams, tiek vaikų tėvams, kad vyktų sklandus ir nepertraukiamas maitinimo organizavimo procesas;
- 12.15. prižiūri, kad gamybinės, maisto produktų sandėliavimo, darbuotojų persirengimo patalpos būtų tvarkingos ir prižiūrėtos, atitiktų teisės aktų reikalavimus;
- 12.16. prižiūri, kad prietaisai ir įrenginiai, naudojami gamyboje, būtų techniškai tvarkingi, jei reikalaujama – metrologiškai tikrinami, ir eksploatuojami teisės aktų nustatyta tvarka;
- 12.17. vykdo maisto produktų (prireikus – ir maitinimo paslaugos) pirkimą;
- 12.18. atsako už maisto produktų (prireikus – ir maitinimo paslaugos) sutarčių sudarymą, užtikrinant racionalų lėšų naudojimą, prioritetą teikiant centralizuoto pirkimo sutarčių sudarymui;
- 12.19. ne vėliau kaip prieš mėnesį informuoja maitinimo organizavimo specialistą ir Įstaigos sandėlininką apie poreikį atlikti produktų asortimento, kiekių ir techninių reikalavimų įvertinimą naujai organizuojamiems maisto produktų pirkimams;
- 12.20. raštu tvirtina maitinimo organizavimo procesų priežiūros ir stebėsenos aktus.
13. *Maitinimo organizavimo specialistas, priskirtas Biuro Įstaigai:*
 - 13.1. sudaro valgiaraščius pagal maitinimo organizavimo skyriaus Valgiaraščių derinimo tvarkos aprašą IS „Valga“;
 - 13.2. rengia valgiaraščiuose ir valgiaraščiuose-reikalavimuose nurodytų patiekalų ir (ar) maisto produktų technologines korteles, kurias pateikia ugdymo įstaigos direktoriui tvirtinti;
 - 13.3. nustatytu laiku, pagal ugdymo įstaigos nustatytą tvarką, užrakina vaikų lankomumo žymėjimą elektroniniame dienyne „Mūsų darželis“ ir pagal vaikų skaičių ruošia valgiaraštį-reikalavimą. Jeigu ugdymo įstaiga neturi galimybės naudotis elektroniniu dienyne „Mūsų darželis“, vaikų lankomumo duomenis ugdymo įstaigos direktoriaus paskirtas atsakingas asmuo, maitinimo organizavimo specialistui perduoda el. paštu, skambučiu arba tekstine žinute;
 - 13.4. ruošia valgiaraščius-reikalavimus pagal preliminarų ir faktinį valgančiųjų skaičių;
 - 13.5. esant poreikiui pagal teisės aktus sudaro maisto produktų ir (ar) patiekalų sąrašą maisto daviniui IS „Valga“;
 - 13.6. organizuoja termiškai apdorojamų patiekalų kontrolinius virimus-kepus, įsisavinant naujas gamybos technologijas, pradedant gaminti naujus patiekalus ne iš recenzuotų leidinių arba gavus virtuvės darbuotojų ir (ar) kitų institucijų specialistų pastabas, dėl technologinių kortelių netikslumo (Priedas Nr. 1);
 - 13.7. organizuoja patiekalų kontrolinius svėrimus;
 - 13.8. kontroliuoja ar sandėlininkas išduoda maisto produktus vadovaudamasis valgiaraščiu-reikalavimu;
 - 13.9. kontroliuoja ar virėjai vadovaujasi valgiaraščiu-reikalavimu ir technologinėmis

kortelėmis;

13.10. tikrina maisto sandėlio faktinių likučių atitiktį buhalterijos duomenims IS „Valga“. Tikrinimo metu peržiūri ne mažiau kaip 10 (dešimt) maisto produktų;

13.11. kontroliuoja ar virėjai ir kiti ugdymo įstaigos darbuotojai laikosi GHPT reikalavimų;

13.12. atlieka 13.7 – 13.11 papunkčiuose nurodytus veiksmus ne mažiau kaip 2 (du) kartus per metus ir pildo aktą „Maitinimo organizavimo priežiūros ir stebėsenos aktas“ (Priedas Nr. 2), kurį nustatyta tvarka kelia į dokumentų valdymo sistemą „Kontora“;

13.13. ne rečiau kaip 1 (vieną) kartą per metus atlieka vidaus auditą ugdymo įstaigoje;

13.14. ne rečiau kaip vieną kartą per mėnesį tikrina savikontrolės žurnalus. Apie patikrinimo metu pastebėtas neatitiktis reikalavimams informuoja žodžiu už savikontrolės žurnalo pildymą atsakingus asmenis;

13.15. periodiškai mėnesio eigoje ir privalomai mėnesio pabaigoje sutikrina ar atitinka valgančiųjų skaičius sistemose: elektroniniame dienyne „Mūsų darželis“ ar kt. dienyne ir IS „Valga“;

13.16. iki einamosios savaitės pabaigos atnauja ateinančios savaitės valgiaraščius elektroniniame dienyne „Mūsų darželis“;

13.17. ugdymo įstaigos direktoriaus prašymu įvertina valgiaraščio pakeitimus ir atsižvelgdamas į juos, pateikia informaciją maisto produktų pirkimams (maisto produktų asortimentas, techninė specifikacija, kiekis, reikalavimai tiekėjui);

13.18. esant poreikiui dalyvauja ugdymo įstaigos darbuotojų ir (ar) ugdymo įstaigas lankančių vaikų atstovų pagal įstatymą susirinkimuose, kurių metu pristato pasikeitimus susijusius su maitinimo organizavimu ir priežiūra;

13.19. konsultuoja maitinimo klausimais ugdymo įstaigos darbuotojus ir vaikų atstovus pagal įstatymą;

13.20. raštu informuoja ugdymo įstaigos direktorių apie valgiaraščio-reikalavimo, maisto saugos ir higienos neatitiktį;

13.21. pagal kompetenciją teisės aktų nustatyta tvarka prižiūri, kad vaikų maitinimas ugdymo įstaigoje atitiktų teisės aktų reikalavimus;

13.22. informuoja ugdymo įstaigos direktorių ar (ir) skyriaus vedėją apie darbo nesklandumus;

13.23. atlieka kitas funkcijas, kurios numatytos pareiginiuose nuostatuose.

14. *Visuomenės sveikatos specialistas:*

14.1. vadovaudamasis SAM patvirtinto maitinimo organizavimo tvarkos aprašo nuostatomis, ne rečiau kaip kartą per 2 (dvi) savaites pildo valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalą (SAM patvirtinto maitinimo organizavimo tvarkos aprašo 2 priedas) ir skaitmeninę jo formą. Nustačius neatitikimus nedelsiant raštu informuoja ugdymo įstaigos direktorių ir maitinimo organizavimo specialistą. Nepašalinus neatitikimų per tą pačią dieną, apie tai praneša teritorinei Valstybinei maisto veterinarijos tarnybai (toliau – VMVT);

14.2. stebi ir fiksuoja maisto išdavimo iš virtuvės procesus (ar darbuotojai laikosi higienos, yra apsirengę švariais darbo drabužiais, ar nėra naudojami susidėvėję, ištrupėję, įskilę ir apdaužytiems kraštais indai bei aliuminiai indai ir įrankiai);

14.3. stebi ir fiksuoja maitinimo organizavimą grupėse (ar patiekalai ir gėrimai yra tinkamos temperatūros, ar stalai švarūs, ant jų nėra druskos, cukraus, pipirų, ir kt., ar pateikiami patiekalai dalijami pagal valgiaraštį);

14.4. atlieka 14.2 ir 14.3 papunkčiuose nurodytus veiksmus ne mažiau kaip 2 (du) kartus per metus ir pildo aktą „Maitinimo organizavimo procesų stebėsenos aktas“ (Priedas Nr.3), kurį nustatyta tvarka kelia į dokumentų valdymo sistemą „Kontora“;

14.5. stebi ir vertina naujo perspektyvinio valgiaraščio ir pavienių maisto patiekalų ir (ar) produktų populiarumą grupėse, užpildant maitinimo stebėsenos formą „Maitinimo stebėsenos ugdymo įstaigos grupėse“ (Priedas Nr. 4) ir vadovaujantis su skyriaus vedėju iš anksto suderintu maitinimo stebėsenos atlikimo grafiku, parengia surinktų duomenų analizę, kuri elektroniniu paštu siunčiama ugdymo įstaigos direktoriui, maitinimo organizavimo specialistui ir skyriaus vedėjui.

14.6. VSSIS sistemoje analizuoja Mokinio sveikatos pažymėjimus (Forma Nr. E027-1)

(toliau – Pažymėjimas) ir per 5 (penkias) darbo dienas nuo Pažymėjimo pateikimo, raštu informuoja ugdymo įstaigos direktorių ir maitinimo organizavimo specialistą apie Pažymėjime pateiktus raštiškus nurodymus, susijusius su maitinimo organizavimu;

14.7. informuoja ugdymo įstaigos direktorių ar (ir) skyriaus vedėją apie darbo nesklandumus;

14.8. raštu informuoja ugdymo įstaigos direktorių, maitinimo organizavimo specialistą apie valgiaraščio-reikalavimo, maisto saugos ir higienos neatitiktį;

14.9. bendradarbiauja su maitinimo organizavimo specialistu sveikatai palankios mitybos klausimais;

14.10. ne rečiau kaip kartą per dvi savaites pildo Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalą (Priedas Nr. 5) ir teikia informaciją apie nustatytus neatitikimus Įstaigos direktoriui, teritorinei Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai;

14.11. atlieka kitas SAM patvirtintame maitinimo organizavimo tvarkos apraše ir kituose teisės aktuose jam priskirtas funkcijas bei kitas funkcijas, kurios numatytos pareiginiuose nuostatuose.

15. *Įstaigos Sandėlininkas:*

15.1. atsako už maisto produktų užsakymus vadovaujantis sudarytomis maisto pirkimo sutartimis ir preliminariais valgiaraščių-reikalavimų duomenimis;

15.2. atsako už maisto produktų sandėliavimą, vykdo savikontrolę, tinkamai ir laiku pildydamas savikontrolės dokumentus;

15.3. priima maisto produktus iš tiekėjų, patikrina maisto produktų kiekius, kainą, kokybę, tinkamumo vartoti terminą, atitiktį sąskaitai faktūrai ar kitam lydimajam dokumentui, maisto higienos ir ženklinimo reikalavimams, sutarties sąlygoms ir kitiems teisės aktams. Neatitinkančius reikalavimų produktus grąžina tiekėjams, užpildant pretenziją (priedas Nr. 6);

15.4. atlieka maisto produktų sandėlio suderinimą, sutikrina „Valga IS“ likučių ataskaitos duomenis su faktiniais maisto produktų likučiais ne rečiau kaip vieną kartą per mėnesį ir prireikus;

15.5. atlieka maisto produktų sandėlio inventorizaciją ir maisto produktų sandėlio perdavimą (jei yra būtinybė) Įstaigoje (ar Įstaigos padalinyje), vadovaudamasis Inventorizacijos taisyklėmis, patvirtintomis Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2022 m. birželio 15 d. nutarimu Nr. 630 „Dėl Inventorizacijos taisyklių patvirtinimo“;

15.6. gautas maisto produktų sąskaitas faktūras pateikia pasirašyti Įstaigos direktoriui ir suveda į „Valga IS“ (toliau jos tvarkomos pagal Įstaigos vidaus tvarkos taisykles);

15.7. pusryčiams skirtus maisto produktus ir pietums skirtus maisto produktus, kuriuos laiko atžvilgiu būtina pradėti ruošti iki sužinant einamosios dienos valgančiųjų skaičių, išduoda pagal preliminarųjį valgiaraštį-reikalavimą, kitus produktus – pagal valgiaraštį-reikalavimą;

15.8. pagal valgiaraštį-reikalavimą išduoda maisto produktus į virtuvę (atsiima iš virtuvės). Palyginęs pagal preliminarųjį valgiaraštį-reikalavimą išduotus maisto produktus ir jų kiekius su valgiaraštyje-reikalavime nurodytais maisto produktais ir jų kiekiais ir nustatęs, kad į virtuvę buvo atiduota per daug maisto produktų, atsiima maisto produktus iš virtuvės, virėjui nurodęs, kokių ir kiek maisto produktų turi grąžinti į maisto sandėlį, arba nustatęs, kad į virtuvę buvo atiduota per mažai maisto produktų ar (ir) per mažai jų kiekiai, į virtuvę atiduoda trūkstamus maisto produktus;

15.9. atsako už valgiaraščių-reikalavimų maisto produktų grupių tikslinimą, įrašant papildomus kiekius ir komentarų skiltyje nurodant kurios produktų grupės, kokie kiekiai ir dėl kokių aplinkybių papildomi. Valgiaraštyje-reikalavime komentarai nerašomi produktams, kurių kiekis neviršija 0,500 kg. Kiekis gali būti papildomas šiais atvejais:

15.9.1. kai maisto produktų perteklius susidaro dėl valgančiųjų skaičiaus svyravimo;

15.9.2. kai maisto produktų perteklius atsirado dėl tiekėjo kaltės (pristatė didesnę kiekį maisto produktų, nei buvo užsakyta, pristatyti maisto produktai buvo nekokybiški, todėl grąžinti, maisto produktų nepristatė laiku) arba dėl staigaus valgančiųjų skaičiaus sumažėjimo susidarė greitai gendančių maisto produktų perteklius ir maisto produktai iki kito vartojimo bus netinkami maistui;

15.10. atsako už „Valga IS“ patvirtintų valgiaraščių-reikalavimų nurašymą laiku, t. y. kiekvieną darbo dieną. Nurašant produktų likučius „Valga IS“ komentarų skiltyje rašomas komentaras, nurodant nurašymo priežastį. Komentaras nerašomas jei nurašomų produktų kiekis neviršija 0,500 kg.;

15.11. atsako už „Valga IS“ nurašytų valgiaraščių atspausdinimą ir perdavimą Įstaigos direktoriui tvirtinti ir pateikimą virtuvės personalui;

15.12. Įstaigos direktoriaus prašymu pateikia atitinkamo laikotarpio maisto produktų asortimentą ir kiekius maisto produktų pirkimams;

15.13. seka maisto produktų sutarčių vertes ar kitas maisto produktų sutarčių sąlygas ir informuoja Įstaigos direktorių ir maitinimo organizavimo specialistą apie maisto produktų sutarčių vertės išpirkimą ar esminės maisto produktų sutarties sąlygos pažeidimą;

15.14. informuoja Įstaigos direktorių, maitinimo organizavimo specialistą apie valgiaraščio-reikalavimo, maisto saugos ir higienos neatitiktį;

15.15. bendradarbiaudamas su maitinimo organizavimo specialistu planuoja reikalingų žaliavų ir maisto produktų kiekius maisto produktų pirkimams;

15.16. informuoja Įstaigos direktorių, maitinimo organizavimo specialistą apie gautus nekokybiškus ir maitinimui netinkamus maisto produktus;

15.17. atsako už pretenzijų dėl nekokybiškų, nesaugių ir neatitinkančių sutarties sąlygų ar teisės aktų nuostatų maisto produktų rašymą ir jų pateikimą tiekėjams.

16. Įstaigos virėjas:

16.1. laikydamasis Taisyklių reikalavimų gamina maistą pagal preliminarųjį valgiaraštį-reikalavimą ir valgiaraštį-reikalavimą, patiekalo receptūras ir gamybos technologijos aprašymus;

16.2. planuoja maitinimą (pusryčių, pietų, vakarienės ir pan.) patiekalų ruošimą taip, kad kuo labiau būtų išvengta maisto produktų ekonominių ir maistingų medžiagų nuostolių ir nebūtų trikdomas maitinimo organizavimo procesas;

16.3. priima maisto produktus iš sandėlio. Priimdamas produktus patikrina, ar produktų kiekis išduodamas vadovaujantis preliminariniu valgiaraščiu-reikalavimu ar valgiaraščiu-reikalavimu, taip pat ar produktai kokybiški;

16.4. grąžina maisto produktų kiekius, kurie susidarė palyginus pagal preliminarųjį valgiaraštį-reikalavimą išduotus maisto produktus ir jų kiekius su valgiaraštyje-reikalavime nurodytais maisto produktais ir jų kiekiais, nustatius, kad į virtuvę buvo atiduota per didelis maisto produktų kiekis ir kuriuos nurodo sandėlininkas. Grąžindamas maisto produktus virėjas turi vadovautis valgiaraščiu-reikalavimu ar preliminariniu valgiaraščiu-reikalavimu, taip pat turi įsitikinti, kad produktai būtų tokios būklės, kad būtų tinkami sandėliuoti nepažeidžiant higienos normų reikalavimų;

16.5. atsako už priimtų maisto produktų tinkamą saugojimą ir naudojimą;

16.6. kartu su maitinimo organizavimo specialistu atlieka kontrolinius maisto patiekalų virimus-kepinus;

16.7. kartu su maitinimo organizavimo specialistu atlieka kontrolinius maisto produktų (patiekalų) svėrimus;

16.8. atsako už tikslų maisto produktų (patiekalų) atidavimą į grupes pagal valgiaraščius-reikalavimus ar technologinius aprašymus ir valgančiųjų skaičių;

16.9. atiduoda maisto produktus ir patiekalus į grupes pagal nustatytą maisto atsiėmimo grafiką;

16.10. atsako už pagaminto maisto kokybę, patiekalo atitiktį technologinei kortelei, porcijų skaičių, maisto gaminimo ir išdavimo higieną;

16.11. nuosekliai laikosi Taisyklių reikalavimų, stebi, fiksuoja ir kontroliuoja gaminamų maisto produktų saugą ir kokybę – vykdo savikontrolę, tinkamai ir laiku pildydamas savikontrolės dokumentus;

16.12. informuoja Įstaigos direktorių, maitinimo organizavimo specialistą apie nekokybiškus maisto produktus, valgiaraščio-reikalavimo, maisto saugos ir higienos normų neatitiktį;

16.13. pastebėjęs technologinėje kortelėje ar jos aprašyme klaidą, informuoja maitinimo

organizavimo specialistą.

17. *Įstaigos ikimokyklinio ugdymo mokytojo padėjėjas:*

17.1. vadovaudamasis Taisyklėmis:

17.1.1. nuvalo šlapiuoju būdu, prireikus – dezinfekuoja stalus prieš serviravimą;

17.1.2. serviuoja vaikų maitinimui skirtus stalus, jei pagal ugdymo programą nenumatyta, kad patys vaikai gali serviuoti stalus;

17.1.3. nurenka stalus ir sutvarko maitinimo patalpą, išplauna indus ir įrankius;

17.2. parsineša maistą į grupę (ar kitą maitinimo patalpą) iš virtuvės tam skirtuose ženklinuose induose su dangčiais pagal sudarytą maisto išdavimo grafiką;

17.3. atsako už grupės inventoriaus ženklinimą;

17.4. informuoja Įstaigos direktorių, maitinimo organizavimo specialistą apie valgiaraščio-reikalavimo, maisto saugos ir higienos reikalavimų neatitiktį;

18. *Įstaigos grupės mokytojas:*

18.1. atsako už vaikų lankomumo dienyną: kiekvieną darbo dieną Įstaigoje nustatytu laiku surenka duomenis apie atvykusių vaikų skaičių ir pateikia informaciją el. dienyne „Mūsų darželis“. Atsiradus nenumatytų aplinkybių (pvz., interneto trikdžiai, įrangos gedimas arba neturima el. dienyne „Mūsų darželis“), vaikų skaičius užfiksuojamas direktoriaus dienyne ar kituose dokumentuose Įstaigos nustatyta tvarka ir informaciją maitinimo organizavimo specialistui perduoda Įstaigos direktoriaus paskirtas (-i) asmuo (-enys) el. paštu, skambučiu arba tekstine žinute;

18.2. atsako už maisto (patiekalo) ir alergiškų vaikų porcijos pateikimą vaikui. Porcijos dydis nurodomas valgiaraštyje (skelbiamas vaikų priėmimo-nusirengimo patalpoje);

18.3. informuoja Įstaigos direktorių, maitinimo organizavimo specialistą apie valgiaraščio-reikalavimo, maisto saugos ir higienos reikalavimų neatitiktį;

18.4. informuoja Įstaigos direktorių, maitinimo organizavimo specialistą, virėją apie porcijų trūkumą arba papildomą kiekį.

19. Atsižvelgiant į vaiko buvimo ugdymo įstaigoje trukmę, vaiko atstovai pagal įstatymą gali pasirinkti vaiko maitinimų skaičių pateikiant ugdymo įstaigos direktoriui raštišką prašymą „Prašymas dėl vaiko maitinimų skaičiaus pasirinkimo“ (Priedas Nr. 7). Vadovaujantis šiuo prašymu atsakingas darbuotojas vaiko maitinimų skaičių pažymi el. dienyne „Mūsų darželis“ (Algoritmas Nr. 2).

20. Ugdymo įstaigos darbuotojai pageidaujantys pietauti ugdymo įstaigoje rašo prašymą „Prašymas dėl darbuotojo pietų“ (Priedas Nr. 8), kurį pateikia ugdymo įstaigos atsakingam darbuotojui iki einamojo mėnesio paskutinės dienos. Esant nedarbingumui, informuoja atsakingą darbuotoją nedelsiant. Rekomenduojama ugdymo įstaigoms darbuotojų maitinimosi grafiką žymėti el. dienyne „Mūsų darželis“.

IV SKYRIUS

VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

21. Vaikų maitinimas Įstaigoje organizuojamas, kai Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2008 m. spalio 15 d. įsakyme Nr. B1-527 „Dėl Maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo ir registravimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ nustatyta tvarka suteikta teisė Įstaigai užsiimti maisto tvarkymu. Pradedant organizuoti vaikų maitinimą, būtina turėti vaikų maitinimo valgiaraščius. Vaikams leidžiama ruošti maistą kartu su pedagogu ir jį vartoti, jei tai numatyta ugdymo programoje.

22. Maisto produktų priėmimas, maisto tvarkymo vietos įrengimas ir maisto tvarkymas turi atitikti 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) 178/2002, nustatančio maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiančio Europos maisto saugos tarnybą ir nustatančio su maisto saugos klausimais susijusias procedūras (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 15 skyrius, 6 tomas, p. 463) (toliau – Reglamentas (EB) Nr. 178/2002), 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 13 skyrius, 34 tomas, p. 319) (toliau – Reglamentas (EB) Nr.

852/2004) ir Reglamento (EB) Nr. 853/2004 reikalavimus. Organizuojant maitinimą iš namų atsineštu maistu, maisto tvarkymo vietos įrengiamos ir maistas tvarkomas laikantis bendrųjų higienos reikalavimų: tvarkant maistą švarioje vietoje, švariomis rankomis, švariais įrankiais bei įranga, gerai nuplaunant maisto žaliavas, naudojant tik Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. liepos 23 d. įsakyme Nr. V-455 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 24:2017 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“ patvirtinimo“ (toliau – HN 24:2017) nustatytus geriamojo vandens reikalavimus atitinkantį vandenį.

23. Neesant galimybės vietoje gaminti maistą, vaikams, kuriems reikalingas pritaikytas maitinimas, tėvų prašymu (Priedas Nr. 16), leidžiama atsinešti maistą iš namų. Vaiko tėvai supažindinami su nuostata apie draudžiamus atnešti maisto produktus ir patys atsako už atsinešto maisto saugą ir kokybę.

24. Sudarant sutartis dėl maisto produktų tiekimo Įstaigai (toliau – Maisto produktų tiekimo sutartis), Maisto produktų tiekimo sutartyje turi būti numatyta atsakomybė už maisto produktų, neatitinkančių Tvarkos aprašo reikalavimų, tiekimą, taip pat maisto produktų tiekimo sąlygos karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu. Maisto produktų tiekimo sutartys nesudaromos su į „Nepatikimų maisto tvarkymo subjektų sąrašą“, skelbiamą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos internetinėje svetainėje, įtrauktais maisto produktų tiekėjais. Sudaryti maisto produktų sąrašą, nurodomi konkretūs tiekiamų maisto produktų pavadinimai, maisto produktų sudėtis, grynasis kiekis, apdorojimo būdas (pvz., atšaldytas), ir jis pridedamas prie maisto produktų tiekimo sutarties. Sudarant maisto produktų tiekimo sutartis, pirmenybę teikti tiekiamoms žaliavoms ir maisto produktams:

24.1. atitinkantiems 2018 m. gegužės 30 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2018/848 dėl ekologinės gamybos ir ekologiškų produktų ženklavimo, kuriuo panaikinamas Tarybos reglamentas (EB) Nr. 834/2007, kriterijus;

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

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

24.4. 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.

25. 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).

26. Vaikų maitinimas organizuojamas virtuvėje ir grupėse, laikantis maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų, nustatytų Reglamente (EB) Nr. 852/2004, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakyme Nr. V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2021 „Maisto higiena“ patvirtinimo“ (toliau – HN 15:2021) ir Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. gegužės 2 d. įsakyme Nr. V-417 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“ (toliau – HN 16:2011), ir sudarant sąlygas

kiekvienam vaikui pavalgyti prie švaraus stalo.

27. Kiekvieną dieną vaikai turi gauti šilto maisto.

28. Maisto patiekimas turi atitikti Tvarkos aprašo reikalavimus (Priedas Nr. 9).

29. Maitinimai Įstaigoje skirstomi į pagrindinius – pusryčius, pietus, vakarienę ir papildomus – priešpiečius. Pusryčiams vaikas turi gauti 20–25 proc., pietums – 30–35 proc., vakarienei – 20–25 proc., priešpiečiams – 10 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo, nustatyto Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakymu Nr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“ (toliau – rekomenduojamos paros normos), jei tokie maitinimai numatyti valgiaraščiuose. Vyresniųjų grupių vaikams, maitinimų metu turintiems galimybę patiems įsidėti maisto, šio punkto nuostatos netaikomos. Maitinimai gali būti organizuojami išduodant maisto daivinius, skirtus maitinti ne Įstaigoje (ne ilgesnėms kaip 1 dienos išvykoms į varžybas ar renginius), karantino, ekstremaliosios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu.

30. Vaikams maitinti Įstaigoje 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. Maisto daivinius sudaryti rekomenduojami maisto produktai: daržovės; vaisiai; grūdiniai (viso grūdo gaminiai, kruopos, kruopų produktai, duonos gaminiai ir kt.); ankštinės daržovės; pienas ir pieno produktai (rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti); kiaušiniai; riešutai; liesa mėsa; žuvis ir jos produktai; aliejai; sultys; sriubos; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo (tik išvykoms). Draudžiama maisto daivinius išvykoms sudaryti iš greitai gendančių maisto produktų. Sudarant maisto daivinius ilgesniam laikui (pvz., karantino metu) rekomenduojama keisti maisto daivinių sudėtį, atsižvelgiant į maisto daivinius gaunančių vaikų poreikius.

31. Vaikų maitinimui Įstaigoje draudžiamos naudoti 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; pieno produktai su alyvpalmių aliejumi; kramtomoji guma; gazuoti gėrimai; energiniai gėrimai; maisto produktai, papildyti B grupės vitaminais; 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; arbata, kurioje yra pluoštinių kanapių dalių (išskyrus sėklas); 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 daivinius); rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto daivinius); strimelės, pagautos 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, jų priedai ir patiekalai, neatitinkantys Tvarkos aprašo nustatytų reikalavimų (Priedai Nr. 9, Nr. 10, Nr. 11, Nr. 12). Jei gydytojo raštiškuose nurodymuose formoje Nr. E027-1 „Mokinio sveikatos pažymėjimas“, patvirtintoje Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2004 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. V-951 „Dėl Elektroninės statistinės apskaitos formos Nr. E027-1 „Mokinio sveikatos pažymėjimas“ patvirtinimo (toliau – Forma Nr. E027-1) rekomenduojami vartoti šiame punkte išvardyti maisto produktai, draudimas netaikomas tik vaiko (-ų), kuriam (-iems) pateikti gydytojo raštiški nurodymai (Forma Nr. E027-1), maitinimui.

32. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

32.1. patiekiamas šiltas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną.

32.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas ir įvairus;

32.3. pirmenybė teikiama maistinės savybės tausojantiems patiekalų gamybos būdams.

Maisto pervirimas, perkepimas, prideginimas draudžiamas;

32.4. gaminant maistą negali būti naudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų;

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

32.6. kiekvieną dieną turi būti patiektas patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų.

32.7. daržovės (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;

32.8. jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa ar žuvis ir virtuvėje yra sąlygos ją sumalti, ji turi būti malama patiekalo gaminimo dieną;

32.9. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus, garnyrus ir šaltus užkandžius, ir atsižvelgiant į Tvarkos reikalavimus (reikalavimas netaikomas pritaikyto maitinimo valgiaraščiams) (Priedas Nr. 13);

32.10. karštas pietų patiekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštinės daržovės, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Karštame pietų patiekale iš augalinės kilmės maisto produktų gali būti tik daug baltymų ar angliavandenių turinčių produktų. Su karštu pietų patiekalu turi būti patiekiamos daržovės (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras.

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

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

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

32.14. maistas turi būti patiekiamas estetiškai;

32.15. patiekalų gamyboje naudojamoje valgomojoje druskoje turi būti 20–40 mg/kg jodo.

33. Įstaigoje, grupėse turi būti sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens (rekomenduojama kambario temperatūros, pvz., pilstomo iš geriamajam vandeniui skirtų indų, talpų, automatų ir pan.), net jei vaikai nemaitinami. Rekomenduojama sudaryti galimybę vaikams gauti ir karšto virinto geriamojo vandens. Vandeniui atsigerti turi būti naudojami asmeninio naudojimo arba vienkartiniai puodukai, stiklinaitės ar buteliukai.

34. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, ištrupėjusius, įskilusius, apdaužytais kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus. Lopšelyje-darželyje draudžiama naudoti vienkartinius įrankius.

35. Lopšelyje-darželyje tėvams matomoje vietoje priėmimo-nusirengimo patalpoje skelbiama:

35.1. einamosios savaitės valgiaraščiai su porcijų dydžiais;

35.2. maisto pasirinkimo piramidės ir maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė“ plakatai ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija;

35.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris (skambinti maitinimo organizavimo klausimais)

35.4. Kauno visuomenės sveikatos centro numeris;

35.5. Tvarkos aprašo 30, 31 punktų nuostatos.

36. Įstaigos el. svetainėje, el. dienyne turi būti skelbiama: Tvarkos aprašas ir valgiaraščiai, informacija apie vaikų maitinimo organizavimo sąlygas karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu, jei jos keičiamos.

37. Įstaigai 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.

38. Įstaigos darbuotojams, kurie maitinasi, tiekiami Tvarkos aprašo reikalavimus atitinkantys maisto produktai ar patiekalai.

39. Įstaigoje draudžiama reklamuoti maisto produktus, išvardytus atitinkamai Tvarkos aprašo 30 ar 31 punktuose.

V SKYRIUS

VAIKŲ IR DARBUOTOJŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS ĮSTAIGOJE

40. 1–7 metų amžiaus vaikų maitinimo organizavimas:

41. vaikai maitinami ne rečiau kaip kas 3,5 val. pagal valgiaraščius nustatytu maitinimo grafiku (pandemijos laikotarpiu maitinimo grafikas gali keistis):

Pusryčiai – nuo 8.30 val. iki 8.50 val.;

Pietūs – nuo 12.00 val. iki 12.20 val.;

Vakarienė – nuo 15.30 iki 15.50 val.

41.1. Maisto atsiėmimo grafikai, su kuriais supažindintos grupių ikimokyklinio ugdymo mokytojų padėjėjos ir virtuvės darbuotojai, yra iškabinami virtuvės informaciniame stende.

41.2. atskiri valgiaraščiai sudaromi 1–3 ir 4–7 metų vaikams;

41.3. 80 proc. vaikams patiekiamų patiekalų yra tausojantys patiekalai;

41.4. pagal gydytojo raštiškus nurodymus formoje Nr. 027-1/a „Vaiko sveikatos pažymėjimas“, patvirtintoje Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2004 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. V-951 „Dėl statistinės apskaitos formos Nr. 027-1/a „Vaiko sveikatos pažymėjimas“ patvirtinimo (toliau – Forma Nr. 027-1/a) organizuojamas pritaikytas maitinimas;

41.5. 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 anksto pateikus tėvų prašymą (Priedas Nr. 16);

41.6. jei vaiko atstovai pagal įstatymą vaikui įdeda maisto papildomai, ar atneša į organizuojamas šventes, maistas turi atitikti Tvarkos aprašo reikalavimus.

41.7. Įstaiga organizuoja nemokamą priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimą, vadovaujantis Kauno miesto savivaldybės tarybos nustatyta mokinių nemokamo maitinimo tvarka;

41.8. nemokamas priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimas yra skiriamas nuo sekančios dienos kai gaunamas Kauno miesto savivaldybės administracijos socialinės paramos skyriaus sprendimas dėl socialinės paramos mokiniui skyrimo.

42. Tėvai (globėjai):

42.1. turi teisę pasirinkti maitinimų skaičių, atsižvelgiant į vaiko buvimo įstaigoje trukmę, pateikiant prašymą Įstaigos direktoriui „Prašymas dėl vaiko maitinimų skaičiaus pasirinkimo“ (Priedas Nr. 7). Direktoriaus pavaduotojas ugdymui, vadovaujantis šiuo prašymu, maitinimo skaičių pažymi el. dienyne „Mūsų darželis“;

42.2. apie planuojamus kito mėnesio maitinimų pakeitimus tėvai privalo informuoti iki einamo mėnesio paskutinės darbo dienos;

42.3. jeigu vaikas nevalgo pusryčių ar vakarienės, jį privalo atvesti ar pasiimti iš grupės po/iki vaikų maitinimosi laiko;

42.4. tą pačią dieną iki 8.30 val. informuoti grupės mokytojus, jei vaikas dėl ligos ar kitų priežasčių neatvyksta į darželį.

43. Įstaigos darbuotojai pageidaujantys pietauti ugdymo įstaigoje rašo prašymą „Prašymas dėl darbuotojo pietų“, kurį pateikia ugdymo įstaigos atsakingam darbuotojui iki einamojo mėnesio paskutinės dienos (Priedas Nr. 8). Esant nedarbingumui, informuoja atsakingą darbuotoją nedelsiant.

VI SKYRIUS

VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

44. Ugdymo įstaiga vaikų maitinimą vykdo vadovaujantis parengtu ir patvirtintu ne mažiau 15 (penkiolikos) dienų valgiaraščiu.

45. Ugdymo įstaigoje parengti ir patvirtinti valgiaraščiai negali būti senesni nei 1 (vienerių) metų.

46. Valgiaraščiai sudaromi naudojant elektroninę valgiaraščių rengimo programą IS „Valga“.

47. Maitinimo organizavimo specialistai, vadovaudamiesi SAM patvirtinto maitinimo organizavimo tvarkos aprašu, Biuro valgiaraščių derinimo tvarkos aprašu ir kitais maitinimo organizavimą reglamentuojančiais teisės aktais, sudaro valgiaraščius.

48. Jeigu ugdymo įstaiga turi kelis ne senesnius nei 1 (vienerių) metų valgiaraščius, turi būti nurodyta kada ir kuriuo valgiaraščiu ugdymo įstaiga vadovaujasi organizuodama ugdymo įstaigą lankančių vaikų maitinimą.

49. Maisto patiekalų ir (ar) produktų technologinės kortelės rengiamos ir saugomos IS „Valga“. Paruoštos technologinės kortelės atspausdinamos ir tvirtinamos ugdymo įstaigos direktoriaus bei saugomos pagal ugdymo įstaigoje nustatytą tvarką.

50. Pritaikyto maitinimo valgiaraščiai įstaigoje sudaromi atsižvelgiant į vaikų atstovų pagal įstatymą pateiktą prašymą „Prašymas dėl pritaikyto maitinimo valgiaraščio“ (Priedas Nr. 14) ir gydytojo užpildytame Pažymėjime pateiktus nurodymus.

51. Jei Pažymėjime pateikta informacija netiksli ir nepakankama, pritaikytam maitinimo valgiaraščiui parengti, maitinimo organizavimo specialistas inicijuoja pokalbį su vaiko atstovais pagal įstatymą dėl pažymos tikslinimo.

52. Pritaikyto maitinimo valgiaraščiai parengiami ne vėliau kaip per 30 (trisdešimt) darbo dienų nuo 50 punkte nurodytos raštiškos informacijos gavimo.

53. Gydytojui nustačius stiprią alergiją, kai vaikui gali pasireikšti gyvybei grėsmingos reakcijos, rekomenduojama vaiko atstovams pagal įstatymą su šeimos gydytoju ir (ar) alergologu užpildyti maisto produktų tinkamumo ir (ar) netinkamumo vaiko mitybai sąrašą (Priedas Nr. 15).

54. Jei pritaikyto maitinimo patiekalų ugdymo įstaigos virtuvėje pagaminti nėra galimybių, vaiko atstovams pagal įstatymą pateikus ugdymo įstaigai prašymą „Prašymas dėl leidimo ugdymo įstaigoje maitintis iš namų atneštu maistu“ (Priedas Nr. 16) turi galimybę pasirūpinti vaiko maitinimu ir maistą atnešti iš namų. Ugdymo įstaiga iš namų atneštą maistą, kuris turi atitikti SAM patvirtinto maitinimo organizavimo tvarkos aprašo reikalavimus, turi laikyti ir patiekti tinkamos temperatūros.

55. Pritaikyto maitinimo valgiaraščio rengimo, derinimo ir tvirtinimo laikotarpiu už vaiko maitinimo organizavimą atsakingi vaiko atstovai pagal įstatymą.

56. Vasaros atostogų laikotarpiu (vaikui lankant kitą ugdymo įstaigą) pritaikytas maitinimas organizuojamas pagal ugdymo įstaigoje naudojamą valgiaraštį, nenaudojant maisto patiekalų ir (ar) produktų, kurių vaikas negali vartoti arba maisto patiekalai ir (ar) maisto produktai keičiami kitais. Už vaiko maitinimo organizavimą atsakingi visi maitinimo organizavimo procese dalyvaujantys asmenys.

57. Pasikeitus Pažymėjime gydytojo nurodytoms rekomendacijoms vaiko atstovai pagal įstatymą, turi rašyti naują prašymą „Prašymas dėl pritaikyto maitinimo valgiaraščio“ (Priedas Nr. 14), pagal kurį atnaujinamas pritaikyto maitinimo valgiaraštis. Jei vaiko sveikatos būklė pagerėja, vaiko atstovai pagal įstatymą gali atsisakyti vaiko maitinimo pagal pritaikytą valgiaraštį parašę prašymą „Prašymas dėl pritaikyto maitinimo valgiaraščio atsisakymo“ (Priedas Nr. 17).

58. Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programų maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami. Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose turi būti nurodyti naudojami maisto produktai, *bruto* ir *neto* kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.) ir trukmė. Pritaikyto maitinimo valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose

aprašymuose papildomai nurodoma patiekalų energinė ir maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai) vertė.

59. Valgiaraščiai turi būti parengti pagal Tvarkos apraše pateiktą valgiaraščio formos pavyzdį (Priedas Nr. 18). Visi valgiaraščio lapai turi būti sunumeruoti (išskyrus titulinį) ir patvirtinti Įstaigos direktoriaus parašu ir spaudu. Valgiaraštis turi būti aiškus (nurodyta tiksli patiekalų ar maisto produktų išėiga, pateikta visa reikalinga informacija be braukymų ar taisymų).

VII SKYRIUS

VALGIARAŠČIO – REIKALAVIMO SUDARYMO IR NAUDOJIMO TVARKA

60. Valgiaraščiai-reikalavimai sudaromi naudojant elektroninę valgiaraščių rengimo programą IS „Valga“.

61. Maitinimo organizavimo specialistas rengia valgiaraščius-reikalavimus, vadovaujantis įstaigoje naudojamu ne mažiau kaip 15 (penkiolikos) dienų valgiaraščiu, kuriame nurodomi gaminamų patiekalų produktų pavadinimai, patiekalų pavadinimai, valgymų skaičius per dieną, amžiaus grupės, porcijų skaičius ir svoris, produktų kiekis, papildomas produkto kiekis, planuojamas valgančiųjų skaičius ir kt.

62. Valgiaraštis-reikalavimas pradedamas rengti, kai el. dienyne „Mūsų darželis“ arba kai ugdymo įstaigoje nėra naudojamas elektroninis dienynas, kitomis komunikacijos priemonėmis, pagal ugdymo įstaigos nustatytą tvarką, maitinimo organizavimo specialistui perduodama informacija apie valgančiųjų skaičių.

63. Galimi nereikšmingi vienkartiniai valgiaraščio-reikalavimo pakeitimai:

63.1. vienas maisto produktas ar patiekalas pakeičiamas tos pačios maisto produktų grupės kitu maisto produktu ar patiekalu kai maistinė vertė nepablogėja, o energinė vertė pasikeičia ne daugiau kaip 10 (dešimt) procentų;

63.2. kai maisto produktų trūkumas susidaro dėl valgančiųjų skaičiaus svyravimo;

63.3. kai maisto produktų trūkumas atsirado dėl tiekėjo kaltės (pristatytas mažesnis kiekis maisto produktų, nei buvo užsakyta, pristatyti maisto produktai buvo nekokybiški, todėl grąžinti, maisto produktai nepristatyti ir kt.);

63.4. kai maisto produktų trūkumas atsirado dėl maisto produktų pirkimo sutartyje nurodytos maisto produktų pirkimo vertės išnaudojimo;

64. Esant 49 punkte nurodytiems atvejams turi būti koreguojamos technologinės kortelės IS „Valga“, kurios spausdinamos ir tvirtinamos ugdymo įstaigos direktoriaus bei pildomas „Valgiaraščio pakeitimo suderinimo aktas“ (Priedas Nr. 19), kuriame nurodomos priežastys, dėl kurių atsirado nereikšmingi vienkartiniai valgiaraščio-reikalavimo pakeitimai.

65. Einamos dienos valgiaraštį-reikalavimą rekomenduojama parengti ir užbaigti iki 11.30 val., nebent to atlikti neleidžia kitos aplinkybės.

66. Valgiaraštis-reikalavimas tvirtinamas ugdymo įstaigos direktoriaus bei pasirašomas maitinimo organizavimo procese dalyvaujančių įstaigos darbuotojų (asmens atsakingo už sandėlių, virtuvės darbuotojo ir maitinimo organizavimo specialisto).

67. Preliminarių valgiaraščių-reikalavimų sudarymo reikalavimai:

67.1. sudaromi kiekvienai ateinančios savaitės dienai pagal planuojamą valgančiųjų skaičių, įsitraukiant daržovių, vaisių ir pieno produktus, gaunamus pagal vartojimo skatinimo ugdymo įstaigose programas;

67.2. ateinančios savaitės valgančiųjų skaičius planuojamas atsižvelgiant į praėjusios arba einamosios savaitės vaikų lankomumo duomenis, šventiniu laikotarpiu – vaikų atstovų pagal įstatymą apklausos duomenis;

67.3. esant nežymiam valgančiųjų pokyčiui, tikslinamas kitos dienos preliminarus valgiaraštis-reikalavimas pagal tos dienos faktinį valgančiųjų skaičių;

67.4. esant žymiam valgančiųjų pokyčiui, valgančiųjų skaičius koreguojamas visuose planuojamos savaitės preliminaruose valgiaraščiuose-reikalavimuose;

67.5. ateinančios dienos preliminarų valgiaraštį-reikalavimą rekomenduojama paruošti

iki 12.00 val., nebent to atlikti neleidžia kitos aplinkybės;

67.6. preliminarus valgiaraštis-reikalavimas koreguojamas einamą dieną pagal į ugdymo įstaigą atvykusių vaikų ir personalo skaičių (koreguojami pusryčiai, pietūs ir vakarienė).

68. Preliminarus valgiaraštis-reikalavimas tvirtinamas ugdymo įstaigos direktoriaus.

69. Siekiant užtikrinti savalaikį vaikų maitinimą pusryčiams skirti maisto produktai ir pietums skirti maisto produktai, kuriuos laiko atžvilgiu būtina pradėti gaminti iki sužinant einamosios dienos valgančiųjų skaičiui, išduodami pagal preliminarųjį valgiaraštį-reikalavimą, kiti maisto produktai – pagal valgiaraštį-reikalavimą (Algoritmas Nr. 1).

70. Iš anksto išduodamas maisto produktų kiekis negali būti didesnis negu būtinas sklandžiam virtuvės darbui užtikrinti iki valgiaraščio-reikalavimo paruošimo.

71. Maisto produktų virtuvei išdavimo laikas, kiekvienu atveju sprendžiamas individualiai, įvertinant patiekalų ruošimo technologiją, įstaigoje esamą inventorių ir kitus faktorius darančius įtaką patiekalų paruošimui.

72. Paaiškėjus į ugdymo įstaigą atvykusių vaikų skaičiui, paruošiamas valgiaraštis-reikalavimas. Jeigu maisto produktų virtuvei buvo išduota per daug, lyginant su valgiaraščiu-reikalavimu, skirtumas grąžinamas į sandėlį, jeigu per mažai – išduodami į virtuvę papildomi maisto produktai. Galutinis išduotų maisto produktų kiekis turi atitikti parengtą valgiaraštį-reikalavimą.

73. Pastebėjus klaidas valgiaraštyje-reikalavime ar sąskaitoje-faktūroje, atsakingas asmuo (maitinimo organizavimo specialistas, sandėlininkas ar kitas ugdymo įstaigos direktoriaus paskirtas asmuo) nedelsiant elektroniniu laišku informuoja Kauno miesto savivaldybės sveikatos skyriaus vyriausiąjį specialistą ir (ar) maitinimo organizavimo skyriaus vedėją ir BĮ Kauno biudžetinių įstaigų buhalterinės apskaitos grupės, pagal kuruojamas įstaigas, paskirtus atsakingus asmenis. Informaciniame laiške nurodo ugdymo įstaigos pavadinimą, valgiaraščių-reikalavimų tipą, atšaukimo priežastis ir reikalingą atšaukimo laikotarpį. Jeigu šiuo laikotarpiu buvo atlikta inventorizacija, apie ją turi būti informuojama informaciniame laiške.

VIII SKYRIUS

VIDAUS AUDITO ATLIKIMO TVARKA

74. Maitinimo organizavimo specialistas inicijuoja vidaus audito atlikimą, kuriame dalyvauja ugdymo įstaigos direktoriaus įsakymu paskirtas (-i) atsakingas (-i) asmuo (-enys) (šis (-ie) asmuo (-enys) negali būti tiesiogiai susijęs (-ę) su maitinimo organizavimo procesais ugdymo įstaigoje) arba pats ugdymo įstaigos direktorius.

75. Vidaus auditas atliekamas ne rečiau nei 1 (vieną) kartą per metus.

76. Vidaus auditas atliekamas vadovaujantis GHPT klausimynu. Tikrinama ar yra higienos reikalavimus atitinkantys dokumentai, ar šiais dokumentais naudojantis galima pasiekti numatytų savikontrolės tikslų ir ar juos pakankamai supranta bei jais naudojasi ugdymo įstaigos darbuotojai.

77. Vidaus audito metu duomenys išvadoms renkami bendraujant su darbuotojais, stebint darbo priemones ir veiklą, tikrinant saugos duomenų įrašus ir kt.

78. Patikrinimo rezultatai turi būti išdėstyti raštu. Atlikus vidaus auditą, užpildomas aktas. Jeigu nustatyta nuokrypių, turi būti pažymima, kokių veiksmų buvo imtasi ar reikia imtis, kad nukrypimai būtų likviduojami.

79. Pasibaigus vidaus auditui, audito komisijos nariai rengiamo susirinkimo metu ugdymo įstaigos direktoriui ir audituojamo padalinio atstovams pateikia apžvalgą apie audito eigą, pastabas, pastebėjimus, nurodo audito metu nustatytus trūkumus ar pažeidimus ir pateikia išvadas bei suderina korekcinius veiksmus.

80. Vidaus audite dalyvavę asmenys pasirašo dokumentuose, ugdymo įstaigos direktorius pasirašytinai patvirtina jog yra susipažinęs su vidaus audito išvadomis. Maitinimo organizavimo specialistai pasirašytus dokumentus skenuoja ir el. paštu pateikia maitinimo organizavimo skyriaus vedėjui, kuris gautus dokumentus užregistruoja dokumentų valdymo sistemoje „Kontora“.

81. Vidaus audito dokumentai saugomi ugdymo įstaigoje ne mažiau kaip 2 (du) metus, vadovaujantis ugdymo įstaigoje nustatytomis vidaus tvarkos taisyklėmis.

82. Maitinimo organizavimo specialistai po VMVT apsilankymo ugdymo įstaigoje, patikrinimo aktą pateikia elektroniniu paštu maitinimo organizavimo skyriaus vedėjui, kuris gautą aktą užregistruoja dokumentų valdymo sistemoje „Kontora“.

VI SKYRIUS

BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

83. Vaikų maitinimo organizavimo, vykdymo ir priežiūros dalyviai yra atsakingi už tinkamą Tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą.

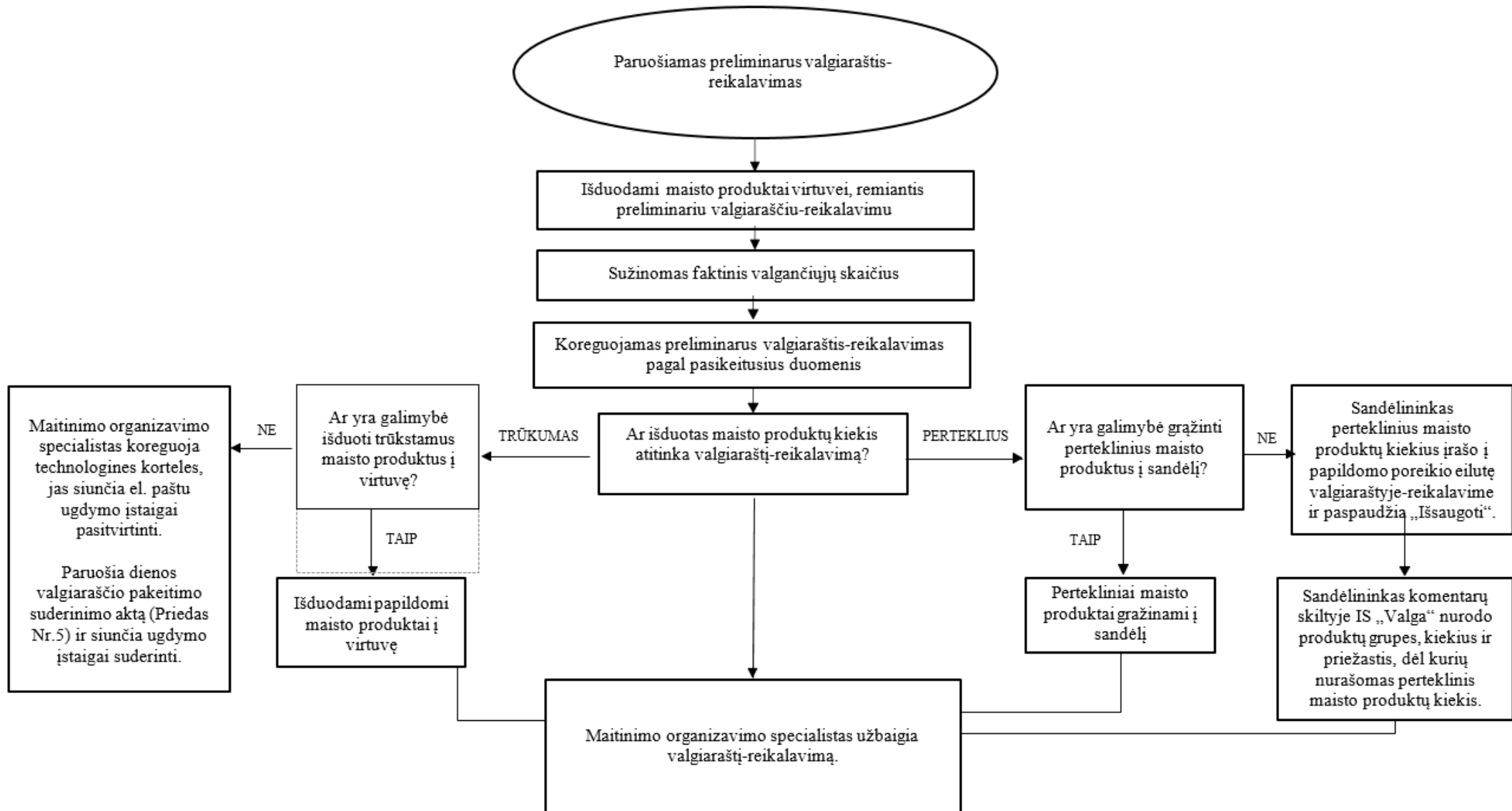
84. Vaikų maitinimo ugdymo įstaigose, organizavimo priežiūrą ir vertinimą pagal kompetenciją atlieka Kauno miesto savivaldybės atsakingi asmenys, Kauno miesto savivaldybės visuomenės sveikatos biuro specialistai, kitos teisės aktuose nustatytos institucijos.

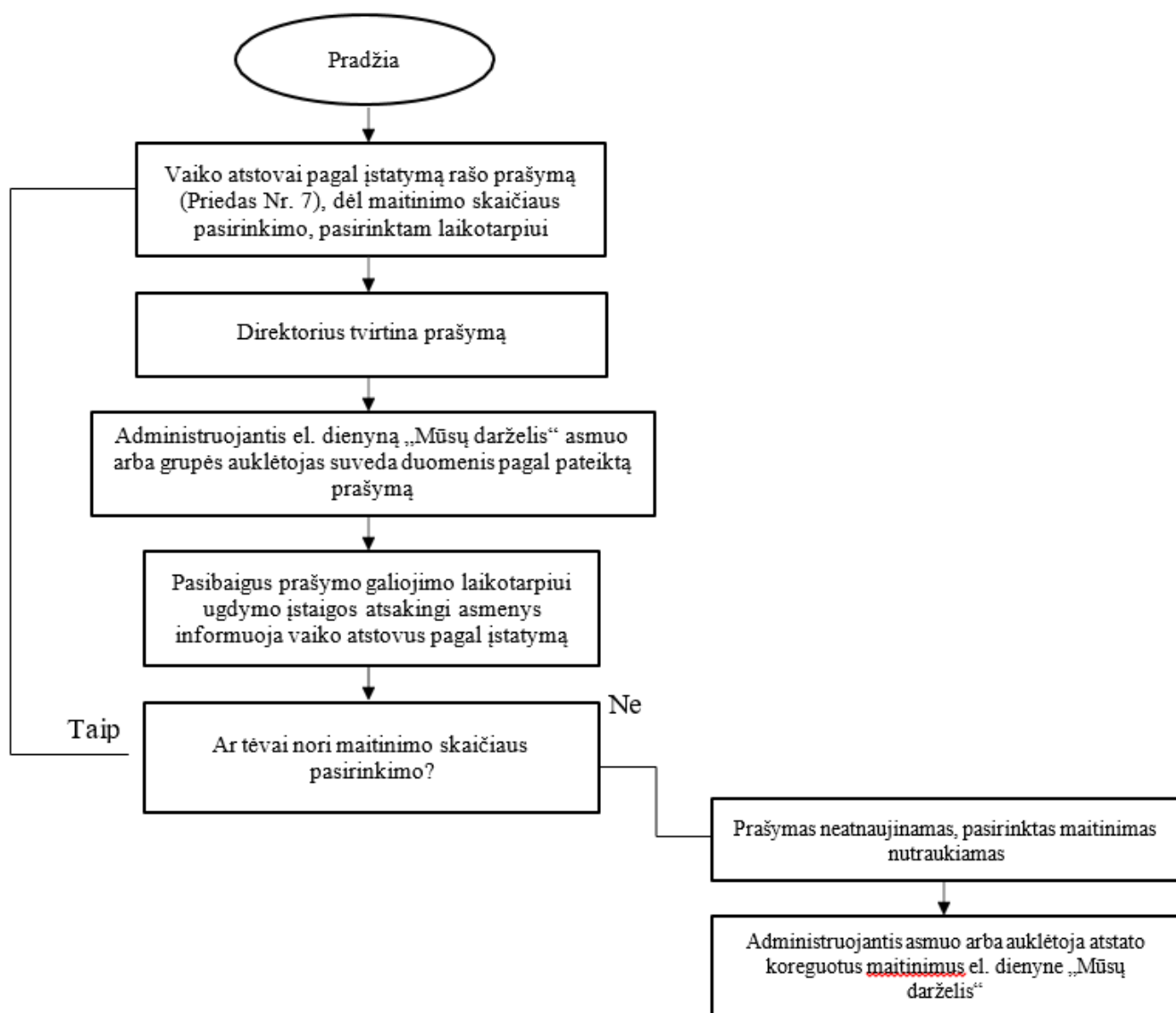
85. Siekiant užtikrinti sklandų maitinimo organizavimą ugdymo įstaigoje, jeigu maitinimo organizavimo specialistas yra nedarbingume, išėjęs atostogų arba įstaiga neturi nuolatinio maitinimo organizavimo specialisto, Įstaigai Biuro skiriamas vaduojantis maitinimo organizavimo specialistas, vadovaujantis Maitinimo organizavimo skyriaus specialistų vadavimo tvarkos aprašu.

86. Įstaigos direktorius supažindina darbuotojus su Tvarkos aprašu.

87. Tvarkos aprašas gali keistis keičiantis teisės aktams ar Kauno miesto savivaldybės tarybos sprendimu.

Algoritmas Nr. 1
Maisto produktų išdavimas patiekalų gamybai





KAUNO LOPŠELIS-DARŽELIS „VARPELIS“

KONTROLINIO VIRIMO-KEPIMO FORMA

Patiekalo technologinės kortelės Nr.

Patiekalo pavadinimas

Gaminamų patiekalų skaičius

Eil. Nr.	Produkto pavadinimas	Bruto, g 1 porcijai	Bruto, g (numatytam porcijų skaičiui)	Neto, g 1 porcijai	Neto, g (numatytam porcijų skaičiui)
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
Pusgaminio išeiga					
Gaminio išeiga, g (1 porcijai)					
Terminio apdorojimo nuostoliai, g (1 porcijai)					

Gamybos technologijos išsamus aprašymas:

Pastabos:

Virėjas _____
(Vardas, pavardė, parašas)

Virėjas _____
(Vardas, pavardė, parašas)

Maitinimo organizavimo specialistas _____
(Vardas, pavardė, parašas)

TVIRTINU:

KAUNO LOPŠELIS-DARŽELIS „VARPELIS“

MAITINIMO ORGANIZAVIMO PROCESŲ PRIEŽIŪROS IR STEBĖSENOS AKTAS

20 ____m. _____mėn. _____d.

Kaunas

Maitinimo organizavimo procesų priežiūros ir stebėsenos metu dalyvavo:

Virėjas (-a):

Virėjas (-a):

Sandėlininkas (-ė):

Grupės mokytojas (-a) ir (ar) mokytojo (-os) padėjėjas (-a):

Maitinimo organizavimo procesų priežiūrą ir stebėseną atliko:

Maitinimo organizavimo specialistas (-ė):

Maitinimo organizavimo procesų priežiūros ir stebėsenos tikslas: padėti įgyvendinti maitinimo organizavimo procesą, padedant užtikrinti ugdymo įstaigas lankančių vaikų maisto medžiagų fiziologinius poreikius, taikant sveikatai palankaus maitinimo principus, laikantis maisto saugą ir kokybę reglamentuojančių teisės aktų.

Ugdymo įstaigos sandėlyje vertinama:

Nr.	Maisto produkto pavadinimas	Atitikimas SAM patvirtinto maitinimo organizavimo tvarkos aprašo 5 priede nurodytiems reikalavimams	Sandėlyje esančių maisto produktų atitikimas maisto produktų techninėms specifikacijoms	Sandėlyje esančių maisto produktų likučio atitikimas IS „Valga“ esantiems likučiams
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				

Ugdymo įstaigos sandėlyje stebima: (ar maisto žaliava laikoma ant medinių (geriau – plastikinių) padėklų, arba dedama į lentynas ar į šaldymo įrenginius; ar nėra maisto produktų su pasibaigusiu tinkamumo vartoti terminu; ar ant maisto produktų arba jų pakuočių nėra jokių kenkėjų, vabzdžių ar jų buvimo pėdsakų).

Šaldytuvai ir šaldikliai: (ar visi šaldymo ir (ar) šilumą palaikantys įrenginiai bei šaldymo patalpos yra sunumeruotos; ar reguliariai stebima jų temperatūra (ar pildomi žurnalai, atsiversti ir pasižiūrėti kaip pildoma, pasirašyti, kad patikrinote) ir esant neatitikimams, registruojama Maisto žaliavų ir produktų laikymo žurnale GHPT (3 priedas); ar sušaldyti pusgaminiai tinkamai sušaldomi ir atitinka maisto produktų kokybės ir saugos reikalavimus; ar ant sušaldytų produktų yra nurodytas žaliavos pavadinimas, įsigijimo dokumento numeris, sušaldymo data ir tinkamumo vartoti terminas).

Sandėlio įrenginiai ir inventoriūs: (ar kontroliniai termometrai šaldymo įrenginiuose yra švarūs, veikiantys, tinkamai prižiūrimi; ar sandėlio inventoriūs suženklintas ir laikomas tam skirtoje vietoje, ar atliktas termometrų kalibravimas (arba turi turėti galiojančią metrologinės patikros ženklą).

Maisto produktų išdavimas: (ar atitinka išduodamų maisto produktų kiekis, vadovaujantis valgiaraščiu-reikalavimu, ar išduotas maisto produktų perteklius yra susigrąžinamas atgal į sandėlį).

Nr.	Maisto produkto pavadinimas	Viso produkto kiekis nurodytas valgiaraštyje-reikalavime	Į virtuvę išduodamo maisto produkto kiekis	Atitinka/neatitinka (Jeigu neatitinka, nurodomos priežastys)
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				

Ugdymo įstaigoje prie virtuvės ir virtuvėje stebima: (ar ruošiami ir išdalinami patiekalai ir (ar) maisto produktai atitinka valgiaraščiuose nurodytus patiekalus ir (ar) maisto produktus).

Ugdymo įstaigos virtuvėje vertinama:

Virtuvės zonos	Koks veiksmas patikrinimo metu buvo atliekamas	Atitinka/neatitinka <i>(Jeigu neatitinka, parašomi koregavimo veiksmai)</i>
I		
II		
III ir (ar) IV arba kaip apsirašiusi įstaiga		

Patiekalų ruošimas: *(ar patiekalai ruošiami pagal valgiaraštį; ar patiekalai ruošiami, vadovaujantis technologine kortele ir jos technologiniu aprašymu; ar patiekalai atrodo estetiškai, maistas nepraradęs tekstūros, patiekalai nepraradę jiems būdingos formos, nepervirti, neištižę ir kt.; ar pusgaminių ir galutinio patiekalo išeiga atitinka technologinę kortelę (sveriamos 3-5 patiekalo porcijos 1-3 m. ir 4-7 m. amžiaus grupėms ir išvedamas vidurkis); rekomenduojama pateikti sveriamo patiekalo nuotrauką; ar gaminamo patiekalo temperatūra kepimo metu (produkto viduje) šiluminio apdorojimo pabaigoje yra ne žemesnė nei +75°C)*

Virtuvės įrenginiai ir inventoriūs: *(ar naudojamas inventoriūs paženklintas pagal savo paskirtį (pvz., mėsai, žuviai, daržovėms ir kt. ar zonai); įrenginiai ir įrankiai lengvai valomi ir prižiūrimi bei saugūs, pjaustymo lentelės be atplaišų, nepažeistos, keptuvės ir kiti indai nesubraižyti, nesuskilę (indai su pažeista emale ar įsikėlę keramikiniai indai - neleidžiami) ir kt.)*

Savikontrolės žurnalai: *(ar tvarkingai pildomi savikontrolės žurnalai; ar yra atsakingų už savikontrolės žurnalų pildymą asmenų parašai)*

Ugdymo įstaigoje grupėse stebima:

Patiekalų patiekimas: *(ar tinkama patiekalo temperatūra, ar vaikui duodamo patiekalo išeiga atitinka nurodytą technologinėje kortelėje)*

Maitinimo organizavimo procesų priežiūros ir stebėsenos metu aptariamose išlaidos:

Maitinimo išlaidos (be paramos produktų): *(nuo naujų metų pirmos dienos iki (patikrinimo dienos) maitinimo išlaidos yra -2578,3 (neprimaitinimas/ pervalgymas).*

Vidutinės išlaidos (be paramos produktų): *(pasikoreguojama pagal ugdymo įstaigos amžiaus grupes ir maitinimus)*

Amžiaus grupė	Maitinimas	Vidutinis įkainis (Eur)	Nustatytas įkainis (Eur)	Skirtumas (Eur)
Lopšelis	Pusryčiai			
	Pietūs			
	Priešpiečiai arba pavakariai			
	Vakarienė			
	Naktipiečiai			
Darželis	Pusryčiai			
	Pietūs			
	Priešpiečiai arba pavakariai			
	Vakarienė			
	Naktipiečiai			
Personalas	Pietūs			
Nemokamas maitinimas 0-4 klasės	Pusryčiai			
Nemokamas maitinimas 0-4 klasės	Pietūs			

Maitinimo organizavimo procesų priežiūros ir stebėsenos metu neatitikim nustatyta/nenustatyta. *(išbraukti netinkamą variantą)*

PASIŪLYMAI:

1. –

(patikrinimą atlikusio asmens pareigos)

(parašas)

(vardas ir pavardė)

KAUNO LOPŠELIS-DARŽELIS „VARPELIS“

MAITINIMO ORGANIZAVIMO PROCESŲ STEBĖSENOS AKTAS

20 _____ m. _____ mėn. ____ d.

Kaunas

Maitinimo organizavimo procesų stebėsenos metu dalyvavo:

Virėjas (-a):

Grupės mokytojas (-a) ir (ar) mokytojo (-os) padėjėjas (-a):

Maitinimo organizavimo procesų stebėseną atliko:

Visuomenės sveikatos specialistas (-ė):

Maitinimo organizavimo procesų stebėsenos tikslas: padėti įgyvendinti maitinimo organizavimo procesą, padedant užtikrinti ugdymo įstaigas lankančių vaikų maisto medžiagų fiziologinius poreikius, taikant sveikatai palankaus maitinimo principus, laikantis maisto saugą ir kokybę reglamentuojančių teisės aktų.

Ugdymo įstaigoje, vykdančioje ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, prie virtuvės stebima ir fiksuojama:

Ugdymo įstaigos fiksuojama	Taip/ne <i>(Jeigu ne, nurodoma kokie neatitikimai rasti)</i>
Ar pakabinti einamosios dienos valgiaraščiai ir juose sužymėti alergenai, nurodytas maitinimo organizavimo specialisto ir VMVT nemokamo telefono linijos numeris? Ar į valgiaraščius nėra įtraukti produktai, kurie gaunami pagal vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo programą?	
Ar pakabintas maisto atsėmimo iš virtuvės grafikas, kuriame nurodytos grupės ir atsiėmimo laikas? Ar grupių mokytojos ir (ar) mokytojų	

padėjėjos laikosi nustatyto maisto atsiėmimo iš virtuvės grafiko?	
Ar virtuvės darbuotojos ir grupių mokytojos ir (ar) mokytojų padėjėjos laikosi higienos, yra apsirengusios švariais darbo drabužiais, ar nėra naudojami susidėvėję, ištrupėję, įskilę ir apdaužytais kraštais indai bei aliuminiai indai ir įrankiai?	
Ar nėra reklamuojami maisto produktai iš draudžiamų produktų sąrašo, nurodytų SAM patvirtinto maitinimo organizavimo tvarkos aprašo 19 ar 20 punktuose?	

Ugdymo įstaigoje, vykdančioje ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, grupėse ir vaikų priėmimo–nusirengimo patalpose stebima ir fiksuojama:

Ugdymo įstaigos fiksuojama	Taip/ne <i>(Jeigu ne, nurodoma kokie neatitikimai rasti)</i>
Ar pakabinti einamosios dienos valgiaraščiai ir juose sužymėti alergenai, nurodytas maitinimo organizavimo specialisto ir VMVT nemokamo telefono linijos numeris? Ar į valgiaraščius nėra įtraukti produktai, kurie gaunami pagal vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo programą?	
Ar skelbiamos maisto pasirinkimo piramidės, maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė“ plakatai ar kita sveikatai palankią mitybą skatinanti informacija?	
Ar skelbiamas juridinis ar fizinis asmuo, teikiantis vaikų maitinimo ir (ar) maisto produktų tiekimo paslaugas?	
Ar patiekalai ir gėrimai yra tinkamos temperatūros, ar stalai švarūs, ar ant jų nėra druskos, cukraus, pipirų, ir kt., ar patiekiami	

patiekalai yra dalijami, vadovaujantis valgiaraščiuose nurodytomis patiekalų ir (ar) maisto produktų išeigomis?	
Ar nėra naudojami susidėvėję, ištrupėję, įskilę ir apdaužytais kraštais indai bei aliuminiai indai ir įrankiai?	

Ugdymo įstaigos internetiniame puslapyje stebima ir fiksuojama: *(ar skelbiamas SAM patvirtintas maitinimo organizavimo tvarkos aprašas, juridinis ar fizinis asmuo, teikiantis vaikų maitinimo ir (ar) maisto produktų tiekimo paslaugas ir skelbiami patvirtini ugdymo įstaigos valgiaraščiai).*

Maitinimo organizavimo procesų stebėsenos metu neatitikimų nustatyta/nenustatyta. *(išbraukti netinkamą variantą)*

PASIŪLYMAI:

1. –

*(patikrinimą atlikusio
asmens pareigos)*

(parašas)

(vardas ir pavardė)

KAUNO LOPŠELIS-DARŽELIS „VARPELIS“
MAITINIMO STEBĖSENA UGDYMO ĮSTAIGOS GRUPĖSE

20 m. _____ mèn. _____ d.

Kaunas

[illegible]

(Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalo forma)

VALGIARAŠČIŲ IR VAIKŲ MAITINIMO ATITIKTIES PATIKRINIMO ŽURNALAS

Data	Patikrinimo rezultatas (<i>atitinka / neatitikties aprašymas</i>)	Siūlomas neatitikties taisymas	Neatitikties pašalinimo terminas (data, val.)	Ivykdyta (data, val.)	Tikrinusio asmens vardas, pavardė, parašas

KAUNO LOPŠELIS-DARŽELIS „VARPELIS“

(Pretenzijos gavėjo pavadinimas)

PRETENZIJA
DĖL _____

(Data) Nr.
Kaunas

Direktorė

(parašas)

(vardas ir pavardė)

Vardas, pavardė

Adresas

telefono numeris, el. paštas

Kauno lopšelio-darželio „Varpelis“
Direktoriui

PRAŠYMAS
DĖL VAIKO MAITINIMŲ SKAIČIAUS PASIRINKIMO

20 ____ m. _____ mėn. ____ d.
Kaunas

Prašau leisti atsisakyti pusryčių, pietų, vakarienės (*pabraukti tinkamą (-us)*) mano dukrai/sūnui

_____, gimusiai (-iam) _____,
(Vaiko vardas, pavardė)

lankančiai (-iam) _____ grupei, nuo _____ iki _____.

(parašas, vardas, pavardė)

Vardas, pavardė

Adresas

telefono numeris, el. paštas

Kauno lopšelio-darželio „Varpelis“
Direktoriui

**PRAŠYMAS
DĖL DARBUOTOJO PIETŲ**

20 ____ m. _____ mėn. ____ d.

Kaunas

Prašau, man _____ leisti valgyti/atsisakyti (*pabraukti tinkamą*)
(Vardas, pavardė)

darbuotojo pietus (-ų):

Pažymėkite tinkamą variantą:

- ☐ kiekvieną darbo dieną;
- ☐ kas antrą darbo dieną;
- ☐ darbo dienomis išskyrus: _____

- ☐ Atsisakyti darbuotojo pietų nurodant priežastį _____

Patvirtinu, kad esu informuotas apie būtinybę iki einamojo mėnesio paskutinės dienos, pranešti savo maitinimosi grafiką, atsakingiems ugdymo įstaigos darbuotojams.

(parašas, vardas, pavardė)

MAISTO PRODUKTŲ IR PATIEKALŲ VAIKAMS MAITINTI PATIEKIMAS

Maisto produktų grupės	Maisto produktų patiekimas ¹
1. Daržovės	1.1. Pirmenybė teikiama šviežioms, sezoninėms daržovėms. 1.2. Tiekiamos kuo įvairesnės daržovės. 1.3. Šviežių daržovių salotos tiekiamos su aliejaus ar nesaldinto jogurto padažu. 1.4. Termiškai apdorotos daržovės (šviežios arba šaldytos) tiekiamos kaip garnyras, sriuba, apkepas ir t. t.). 1.5. Per dieną vieną daržovių porciją galima pakeisti 100–200 ml daržovių sulčių. 1.6. Vaikams patiekiamos taip, kad galėtų sukramtyti.
2. Vaisiai, uogos	2.1. Pirmenybė teikiama šviežiems, sezoniniams vaisiams ir uogoms. 2.2. Per savaitę vieną vaisių porciją galima pakeisti 100–200 ml vaisių sulčių. 2.3. Vaikams patiekiami taip, kad galėtų sukramtyti. 2.4. Ikimokyklinio amžiaus vaikams vaisiai ar uogos netiekiami su kauliukais, kuriuos vaikai galėtų nuryti.
3. Bulvės	3.1. Jei bulvių patiekalai tiekiami su padažais, jie turi būti neriebesni nei 30 proc.
4. Grūdiniai produktai	4.1. Pirmenybė teikiama viso grūdo arba iš dalies viso grūdo produktams. 4.2. Tiekiamos kuo įvairesnės kruopos ar kruopų dribsniai (avižų, grikių, ryžių, kvietinės, miežinės, perlinės, kukurūzų, sorų ir kt.). 4.3. Pirmenybė teikiama ruginei duonai (ne mažiau kaip 30 proc. sausos produkto masės sudaro rugiai). 4.4. Apkepų, blynų, bandelių tešlai aukščiausios rūšies miltus rekomenduojama maišyti su viso grūdo miltais, sėlenomis. 4.5. Makaronai: pirmenybė teikiama pagamintiems iš kietųjų kviečių miltų arba viso grūdo miltų.
5. Mėsa ir mėsos gaminiai	5.1. Pirmenybė teikiama šviežiai, atvėsintai mėsai: paukštienai, triušienai, veršienai, jautienai, kiaulienai, avienai. 5.2. Tiekiamas liesa mėsa. 5.3. Paukštiena patiekalų gamybai naudojama be odos. 5.4. Šaltai, karštai, mažai rūkyti mėsos gaminiai ir mėsos gaminiai, kurių gamyboje buvo naudojamos rūkymo kvapiosios medžiagos, tiekiami ne jaunesniems kaip 3 metų amžiaus vaikams. 5.5. Mėsa patiekiamas taip, kad galėtų sukramtyti.
6. Žuvis	6.1. Pakaitomis tiekiamas riebi ir liesa jūrinė arba gėlo vandens žuvis. 6.2. Jei yra rizika, kad žuvyje liks smulkių ašakų, ji patiekiamas malta.
7. Kiaušiniai	7.1. Kiaušiniai patiekiami virti arba patiekaluose.
8. Pienas ir pieno produktai	8.1. Ikimokyklinio amžiaus vaikams rekomenduojama (jei gydytojas nerekomendavo kitaip) patiekti ne mažiau kaip 200 ml

	pasterizuoto pieno arba atitinkamą pagal kalcio kiekį pieno produktų kiekį per dieną. 8.2. Vartoti tiekiamas ne didesnio nei 2,5 proc. riebumo pasterizuotas pienas. 8.3. Rauginami pieno produktai tiekiami po rauginimo termiškai neapdoroti. 8.4. Varškė tiekama šviežia arba patiekaluose.
9. Ankštiniai ir ankštinės daržovės	9.1. Ikimokyklinio amžiaus vaikams pirmenybė teikiama tiekiant trintus ankštinius ar ankštines daržoves.
10. Aliejus ir riebalai	10.1. Šaltųjų patiekalų gaminimui ir pagamintų patiekalų paskaninimui naudojamas šalto spaudimo nerafinuotas aliejus (rapsų, alyvuogių, linų sėmenų ir kt.). 10.2. Kepimui naudojamas kepti tinkantis aliejus. 10.3. Gyvūniniai riebalai, kur įmanoma, keičiami aliejais.
11. Riešutai, sėklos, džiovinti vaisiai ir džiovintos uogos	11.1. Tiekiami pagardinti patiekalus. 11.2. Ikimokyklinio amžiaus vaikams tiekiami smulkinti. 11.3. Džiovinti vaisiai tiekiami plauti karštu vandeniu.
12. Prieskoniai	12.1. Pirmenybė teikiama žaliems lapiniams prieskoniams (petražolės, krapai, raudonėlis, bazilikas ir kt.). 12.2. Džiovintos žolelės tiekiamos be pridėtinės valgomosios druskos ir maisto priedų.
13. Gėrimai	13.1. Pirmenybė teikiama geriamajam vandeniui. 13.2. Su patiekalais gėrimai, kuriuose yra pridėtinių cukrų, netiekiami.
14. Desertai	14.1. Viso grūdo ar iš dalies viso grūdo pyragai, bandelės. 14.2. Daržovių, vaisių, pieno produktų pagrindu pagaminti pudingai, kokteiliai, pyragai ir pan.
15. Sriubos	15.1. Jei tiekiamos su kitais patiekalais, patiekiamos nedideliais kiekiais (100–150 ml).
16. Arbata	16.1. Arbatžolių ir (ar) žolelių arbata ruošama 1g/1l koncentracijos.
17. Kiti	17.1. Medus, grybai tiekiami ne jaunesniems kaip 3 metų amžiaus vaikams.

¹ Maisto produktai ir patiekalai turi atitikti Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo 3–5 prieduose nustatytus kokybės reikalavimus.

VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMŲ MAISTO PRODUKTŲ KOKYBĖS REIKALAVIMAI

1. Švieži vaisiai ir daržovės turi atitikti tiekiamų rinkai šviežių vaisių ir daržovių prekybos standartus, nustatytus 2011 m. birželio 7 d. Komisijos įgyvendinimo reglamente (ES) Nr. 543/2011, kuriuo nustatomos išsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 1234/2007 taikymo vaisių bei daržovių ir perdirbtų vaisių bei daržovių sektoriuose taisyklės (OL 2011 L 157, p. 1).
2. Bulvės turi atitikti maistinių bulvių I ar II klasės kokybės reikalavimus, nustatytus Maistinių bulvių kokybės reikalavimuose, patvirtintuose Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2002 m. gegužės 23 d. įsakymu Nr. 193 „Dėl Maistinių bulvių kokybės reikalavimų patvirtinimo“.
3. Mėsos gaminiai turi atitikti Mėsos gaminių techninio reglamento, patvirtinto Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78 „Dėl Mėsos gaminių techninio reglamento patvirtinimo ir žemės ūkio ministro 2003 m. gruodžio 29 d. įsakymo Nr. 3D-560 pripažinimo netekusiu galios“, nustatytus aukščiausios rūšies mėsos gaminių kokybės reikalavimus.
4. Alyvuogių aliejus turi atitikti 2012 m. sausio 13 d. Komisijos įgyvendinimo reglamente (ES) Nr. 29/2012 dėl prekybos alyvuogių aliejumi standartų (OL 2012 L 12, p.14) nustatytus standartus.
5. Žuvininkystės produktai turi atitikti sveikumo standartus, išdėstytus 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 853/2004, nustatančiame konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 3 skyrius, 45 tomas, p. 14), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2012 m. sausio 11 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 16/2012 (OL 2012 L 8, p. 29).
6. Rauginti pieno gaminiai turi atitikti Raugintų pieno gaminių kokybės reikalavimus, patvirtintus Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2005 m. liepos 8 d. įsakymu Nr. 3D-335 „Dėl Raugintų pieno gaminių kokybės reikalavimų patvirtinimo bei kai kurių žemės ūkio ministro įsakymų pripažinimo netekusiais galios“.
7. Varškė ir varškės gaminiai turi atitikti Varškės ir varškės gaminių kokybės reikalavimus, patvirtintus Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2002 m. gruodžio 11 d. įsakymu Nr. 488 „Dėl Varškės ir varškės gaminių kokybės reikalavimų patvirtinimo“.
8. Sūriai turi atitikti Sūrių kokybės reikalavimų apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2008 m. birželio 13 d. įsakymu Nr. 3D-335 „Dėl Sūrių kokybės reikalavimų aprašo patvirtinimo ir kai kurių žemės ūkio ministro įsakymų, susijusių su privalomaisiais kokybės reikalavimais, pakeitimo“, nustatytus reikalavimus.
9. Lydyti sūriai turi atitikti lydytų sūrių kokybės reikalavimus, išdėstytus Lydytų sūrių techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 1999 m. gegužės 20 d. įsakymu Nr. 210 „Dėl privalomųjų kokybės reikalavimų patvirtinimo“.
10. Duonos ir pyrago kepiniai turi atitikti Duonos ir pyrago kepinų apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2014 m. spalio 28 d. įsakymu Nr. 3D-794 „Dėl Duonos ir pyrago kepinų apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento ir miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“, nustatytus reikalavimus.
11. Miltinės konditerijos gaminiai turi atitikti Miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2014 m. spalio 28 d. įsakymu Nr. 3D-794 „Dėl Duonos ir pyrago kepinų apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento ir miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“, nustatytus reikalavimus.

12. Miltai ir kruopos turi atitikti kokybės reikalavimus, nustatytus Maistui skirtų grūdų produktų techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2019 m. rugsėjo 11 d. įsakymu Nr. 3D-511 „Dėl Maistui skirtų grūdų techninio reglamento ir Maistui skirtų grūdų produktų techninio reglamento patvirtinimo.

13. Grietinė ir grietinėlė turi atitikti kokybės reikalavimus, nustatytus Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2005 m. balandžio 18 d. įsakymu Nr. 3D-225 „Dėl Grietinėlės ir jos gaminių kokybės reikalavimų patvirtinimo“.

**LEIDŽIAMAS CUKRŲ, DRUSKOS IR PRIVALOMAS SKAIDULINIŲ MEDŽIAGŲ
KIEKIS VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMUOSE MAISTO PRODUKTUOSE¹ IR
PATIEKALUOSE**

Eil. Nr.	Maisto produktai ar patiekalai	Cukrų kiekis (g) ne didesnis nei/100 g (ml)	Druskos kiekis (g) ne didesnis nei/100 g (ml)	Skaidulinių medžiagų (g) ne mažesnis nei/100 g
1.	Mėsos ir žuvies (išskyrus silkę) patiekalai ir gaminiai	3	1,7	-
2.	Silkė	5	2,5	-
3.	Pieno gaminiai			
3.1.	Jogurtai, varškės gaminiai	10 ²	1	
3.1.1.	Jogurtai ir varškės gaminiai su vaisiais ar uogomis	10 iš jų 0 pridėtinių cukrų	1	-
3.2.	Sūriai	-	1,7	-
3.3.	Kiti pieno gaminiai, išskyrus desertus	5	1	-
4.	Grūdinių augalų produktai			
4.1.	Ruginė duona (ne mažiau kaip 30 proc. sausos produkto masės sudaro rugiai)	5	1,2	6
4.2.	Kita duona, duonos ir pyrago gaminiai	5	1	5
4.3.	Smulkieji pyrago gaminiai ir miltinės konditerijos gaminiai	16	1	-
4.4.	Pusryčių dribsniai ir javainiai	16	1	6
4.5.	Ekstruduoti ar pūsti pyrago gaminiai (javinukai, duoniukai, trapučiai ir pan.)	16	1	-
5.	Trinti, džiovinti vaisiai ar uogos ar jų gaminiai	0 (pridėtinių cukrų)	1	-
6.	Maitinimo paslaugos teikėjo pagaminti patiekalai, išskyrus desertus	5 (pridėtinių cukrų)	1	-
7.	Desertai	16	1	-
8.	Gerti skirti produktai, išskyrus nurodytus 3.1 ir 3.3 papunkčiuose			
8.1.	Sultys (vaisių ir (ar) daržovių)	-	0	-

8.2.	Kiti gėrimai (sulčių gėrimai, nektarai, gaivieji gėrimai ir pan.)	5	0	-
8.3	Maitinimo paslaugos teikėjo pagaminti gėrimai	5	-	-
9.	Kiti maisto produktai, nenurodyti 1–8 punktuose, išskyrus vaisius	5	1	-

¹ Maisto produktams, atitinkantiems maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė“ kriterijus, šio priedo reikalavimai netaikomi.

² 2020–2021 mokslo metais 8 g/100g (ml); 2021–2022 mokslo metais 7 g/100g (ml); 2022–2023 mokslo metais 6 g/100g (ml); 2023–2024 ir vėlesniais mokslo metais 5 g/100 g (ml).

**MAISTO PRIEDŲ, KURIŲ NETURI BŪTI VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMUOSE
MAISTO PRODUKTUOSE, SĄRAŠAS****1. Dažikliai:**

- | | |
|-------------|--|
| 1.1. E 102 | tartrazinas; |
| 1.2. E 104 | chinolino geltonasis; |
| 1.3. E 110 | saulėlydžio geltonasis FCF, apelsinų geltonasis S; |
| 1.4. E 120 | košenilis, karmino rūgštis, karminas; |
| 1.5. E 122 | azorubinas, karmosinas; |
| 1.6. E 123 | amarantas; |
| 1.7. E 124 | ponso 4R, košenilis raudonasis A; |
| 1.8. E 127 | eritrozinas; |
| 1.9. E 129 | alura raudonasis AC; |
| 1.10. E 131 | patentuotas mėlynasis V; |
| 1.11. E 132 | indigotinas, indigokarminas; |
| 1.12. E 133 | briliantinis mėlynasis FCF; |
| 1.13. E 142 | žaliasis S; |
| 1.14. E 151 | briliantinis juodasis BN; |
| 1.15. E 155 | rudasis HT; |
| 1.16. E 180 | litolrubinas BK. |

2. Konservantai ir antioksidantai:

- | | |
|----------------|-------------------------------|
| 2.1. E 200 | sorbo rūgštis; |
| 2.2. E 202 | kalio sorbatas; |
| 2.3. E 203 | kalcio sorbatas; |
| 2.4. E 210 | benzenkarboksirūgštis; |
| 2.5. E 211 | natrio benzoatas; |
| 2.6. E 212 | kalio benzoatas; |
| 2.7. E 213 | kalcio benzoatas; |
| 2.8. E 220–228 | sieros dioksidas ir sulfitai. |

3. Saldikliai:

- | | |
|-------------|------------------------------|
| 3.1. E 950 | acesulfamas K; |
| 3.2. E 951 | aspartamas; |
| 3.3. E 952 | ciklamatai; |
| 3.4. E 954 | sacharinai; |
| 3.5. E 955 | sukralozė; |
| 3.6. E 957 | taumatinas; |
| 3.7. E 959 | neohesperidinas DC; |
| 3.8. E 960 | steviolio glikozidai; |
| 3.9. E 961 | neotamas; |
| 3.10. E 962 | aspartamo-acesulfamo druska; |
| 3.11. E 969 | advantamas. |

4. Aromato ir skonio stiprikliai:

- | | |
|------------|------------------|
| 4.1. E 620 | glutamo rūgštis; |
|------------|------------------|

4.2. E 621	mononatrio glutamatas;
4.3. E 622	monokalio glutamatas;
4.4. E 623	kalcio glutamatas;
4.5. E 624	monoamonio glutamatas;
4.6. E 625	magnio glutamatas;
4.7. E 626	guanilo rūgštis;
4.8. E 627	dinatrio guanilatas;
4.9. E 628	dikalio guanilatas;
4.10. E 629	kalcio guanilatas;
4.11. E 630	inozino rūgštis;
4.12. E 631	dinatrio inozinatas;
4.13. E 632	dikalio inozinatas;
4.14. E 633	kalcio inozinatas;
4.15. E 634	kalcio5'-ribonukleotidai;
4.16. E 635	dinatrio5'-ribonukleotidai.

VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMŲ MAISTO PRODUKTŲ IR PATIEKALŲ DAŽNUMAS¹

Maisto produktai ir patiekalai ²	Visos paros maitinimas	Trys maitinimai per dieną	Vienas arba du maitinimai per dieną
1. Patiekalai iš raudonos mėsos	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.
2. Patiekalai iš baltos mėsos	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.
3. Termiškai apdoroti mėsos gaminiai	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.
4. Termiškai neapdoroti mėsos gaminiai	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.
5. Žuvis ir žuvies patiekalai	Ne mažiau kaip 1 kartas/sav.	Ne mažiau kaip 1 kartas/sav.	Ne mažiau kaip 1 kartas/sav.
6. Subproduktai ir jų patiekalai (kepenys, liežuvis)	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.
7. Pieno produktai ar jų patiekalai	Ne mažiau kaip 1 kartas/d.	Ne mažiau kaip 1 kartas/d.	Ne mažiau kaip 2 kartus/sav.
8. Ankštiniai, ankštinės daržovės ir jų patiekalai	Ne mažiau kaip 2 kartus/sav.	Ne mažiau kaip 2 kartus/sav.	Ne mažiau kaip 1 kartas/sav.
9. Kruopos, javų dribsniai (išskyrus šlifuotus ryžius) ir jų patiekalai	Ne mažiau kaip 7 kartus/sav.	Ne mažiau kaip 5 kartus/sav.	Ne mažiau kaip 3 kartus/sav.
10. Šlifuoti ryžiai (išskyrus plikytus ryžius) ir jų patiekalai	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.
11. Pusryčių dribsniai	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.
12. Makaronai ir jų patiekalai	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.
13. Virtos ar keptos bulvės (su daug baltymų turinčiais produktais)	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.

14. Virtų bulvių patiekalai	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.
15. Tarkuotų bulvių patiekalai	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.
16. Daržovės	Ne mažiau kaip 3 rūšys/d.	Ne mažiau kaip 3 rūšys/d.	Ne mažiau kaip 2 rūšys/d.
17. Vaisiai	Ne mažiau kaip 1 rūšis/d.	Ne mažiau kaip 1 rūšis/d.	Ne mažiau kaip 1 rūšis/d.
18. Vaisių sultys arba daržovių-vaisių sultys	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.
19. Daržovių sultys	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.
20. Gėrimai su pridėtinu cukrumi	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.
21. Desertai (ne mažiau kaip 50 proc. vaisių)	Ne daugiau kaip 4 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.
22. Desertai viso grūdo ar (ir) pieno produktų pagrindu)	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.

¹ Sudarant vaikų iki 1 metų amžiaus valgiaraščius maisto produktų ir patiekalų patiekimo dažnumo reikalavimai netaikomi. Sudarant pritaikyto maitinimo valgiaraščius maisto produktų ir patiekalų patiekimo dažnumo reikalavimai taikomi, jei neprieštaruoja gydytojo raštiškiems nurodymams, pateiktiems Formoje Nr. E027-1. Gyvūninių maisto produktų ir patiekalų patiekimo dažnumo reikalavimai netaikomi sudarant vegetarinio maitinimo valgiaraščius.

² Patiekalai, kurių sudėtyje yra kelių grupių maisto produktų, priklauso tai grupei, kurios maisto produktų dalis pagamintame patiekale yra didžiausia (pvz.: plovas su vištiena (ryžiai 100 g, vištiena 70 g, morkos 20 g ir kiti maisto produktai, kurių kiekis mažesnis nei 20 g) priklauso „Šlifuočių ryžių ir jų patiekalų“ grupei.

Vardas, pavardė

Adresas

telefono numeris, el. paštas

Kauno lopšelio-darželio „Varpelis“
Direktoriui

**PRAŠYMAS
DĖL PRITAIKYTO MAITINIMO VALGIARAŠČIO**

20 __m. _____mėn. _____d.

Kaunas

Prašau, kad mano sūnui/dukrai _____
(Vaiko vardas, pavardė)
lankančiam _____grupę būtų maitinamas pagal individualų pritaikyto
maitinimo valgiaraštį.
Pridedame sveikatos pažymą su gydytojo rekomendacijomis.

(parašas, vardas, pavardė)

MAISTO PRODUKTŲ TINKAMUMO IR (AR) NETINAKMUMO VAIKO MITYBAI SĄRAŠAS

KAUNO LOPŠELIS-DARŽELIS „VARPELIS“

Grupės pavadinimas: _____

Vaiko vardas, pavardė: _____

Eil.nr.:	Produkto pavadinimas	Tinka (+), netinka (-)	Komentaras, arba nurodoma kuo keisti
1.	Kiauliena		
2.	Triušiena		
3.	Kalakutiena		
4.	Pieniškos dešrelės (sudėtis: _____)		
5.	Virta aukščiausia rūšis dešra (sudėtis: _____)		
6.	Virtas kiaulienos forminis kumpis a/r. (sudėtis: _____)		
7.	Baltasis cukrus		
8.	Makaronai be kiaušinio iš kvietinių miltų		
9.	Grikių makaronai be glitimo (sudėtis: _____)		
10.	Makaronai be glitimo (sudėtis: _____).		
11.	Saulėgrąžų aliejus		
12.	Alyvuogių aliejus		
13.	Miltai kvietiniai		
14.	Miltai be glitimo (sudėtis: _____).		
15.	PKU miltai (sudėtis: _____)		
16.	Ruginiai miltai (sudėtis: _____)		
17.	Perlinės kruopos		
18.	Miežinės kruopos		
19.	Grikliai		
20.	Nekepinti grikliai		
21.	Kvietinės kruopos		
22.	Ryžiai		
23.	Kukurūzų kruopos		
24.	Sorų kruopos		
25.	Burnočio sėklos		
26.	Avižiniai dribsniai		
27.	Bolivinė balanda		
28.	Penkių grūdų dribsniai (sudėtis: _____)		
29.	Lęšiai		
30.	Grikių trapučiai (sudėtis: _____)		
31.	Kukurūzų trapučiai (sudėtis: _____)		
32.	Ryžių trapučiai (natūralūs)		
33.	Bulvių krakmolos		
34.	Lietuviški obuoliai		
35.	Obuoliai		
36.	Kriaušės		
37.	Bananai		
38.	Kiviai		
39.	Slyvos		

40.	Žalios vynuogės		
41.	Mėlynos vynuogės		
42.	Agurkai		
43.	Marinuoti agurkai (marinato sudėtis:)		
44.	Bulvės		
45.	Moliūgai		
46.	Batatai		
47.	Morkos		
48.	Svogūnai		
49.	Gūžiniai kopūstai		
50.	Rauginti kopūstai		
51.	Žiediniai kopūstai - kalafiorai		
52.	Brokoliai		
53.	Pekino kopūstai		
54.	Salotos „Aisberg“		
55.	Burokėliai		
56.	Marinuoti burokėliai (marinato sudėtis:)		
57.	Pomidorai		
58.	Švieži krapai		
59.	Cukinijos		
60.	Svogūnų laiškai		
61.	Porai		
62.	Pupelės		
63.	Žirniai (skaldyti)		
64.	Konservuoti žirneliai (sudėtis:)		
65.	Obuolių sultys		
66.	Bio bananų nektaras „Hipp“ be glitimo (sudėtis:)		
67.	Obuolių tyrėlė (sudėtis:)		
68.	Obuolių ir bananų tyrėlė (sudėtis:)		
69.	Spanguolių uogienė (sudėtis:)		
70.	Mėlynių uogienė (sudėtis:)		
71.	Šaldytos spanguolės		
72.	Bruknių uogienė		
73.	Obuolių džemas (sudėtis:)		
74.	Kefyras		
75.	Natūrali grietinė		
76.	Natūralus jogurtas		
77.	Jogurtas su mėlynėmis		
78.	Jogurtas su vyšniomis		
79.	Saldi varškės sūrelių masė (sudėtis:)		
80.	Varškė		
81.	Sviestas		
82.	Fermentinis sūris		
83.	Bandelė su obuoliu (sudėtis:)		
84.	Batonas (sudėtis:)		
85.	Bočių duona (sudėtis:)		
86.	Duona (sudėtis:)		
87.	Actas		
88.	Joduota druska		

Sąrašą užpildė _____

(vardas, pavardė, parašas, data)

*Suderinta su _____

(vardas, pavardė, parašas, data)

Pastabos/rekomendacijos _____

*Maisto produktus tinkančius vaiko mitybai rekomenduojama susiderinti su šeimos gydytoju arba alergologu

Vardas, pavardė

Adresas

telefono numeris, el. paštas

Kauno lopšelio-darželio „Varpelis“
Direktoriui

PRAŠYMAS
DĖL LEIDIMO UGDYMO ĮSTAIGOJE MAITINTIS IŠ NAMŲ ATNEŠTU MAISTU

20 ____ m. ____ mėn. ____ d.

Kaunas

Prašau leisti mano sūnui/dukrai _____
(Vaiko vardas, pavardė)

lankančiam _____ grupei, maitintis namuose pagamintu ir iš namų atneštu maistu.

Tėvų įsipareigojimai:

1. Prisiimu visišką atsakomybę už namuose paruoštų patiekalų saugą ir kokybę;
2. Susipažinau su draudžiamais maisto produktais išvardytais Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymo V-964 „Dėl vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ aktualioje redakcijoje;
3. Sutinku, kad iš namų atneštas maistas bus laikomas įstaigos virtuvės šaldytuve iki reikiamo maitinimo laiko;
4. Indai, kuriuose bus atnešamas maistas bus paženklinėti nurodant vaiko vardą pavardę bei grupę ir pritaikyti maistui laikyti bei šildyti mikrobangų krosnelėje;
5. Sutinku, kad iš namų atneštas maistas bus šildomas mikrobangų krosnelėje.

Pastaba: 4 ir 5 punktai gali būti koreguojami pagal ugdymo įstaigą

(parašas, vardas, pavardė)

Vardas, pavardė

Adresas

telefono numeris, el. paštas

Kauno lopšelio-darželio „Varpelis“
Direktoriui

**PRAŠYMAS
DĖL PRITAIKYTO MAITINIMO VALGIARAŠČIO ATSISAKYMO**

20 ____m. _____mėn. _____d.

Kaunas

Atsižvelgiant į mokinio sveikatos pažymėjime pateiktas gydytojo rekomendacijas, prašau,
neorganizuoti mano sūnaus/dukros _____ maitinamo

(Vaiko vardas, pavardė)

Pagal individualų valgiaraštį. Prašau, maitinimą organizuoti pagal patvirtintą ugdymo įstaigoje
taikomą valgiaraštį.

(parašas, vardas, pavardė)

(Valgiaraščio formos pavyzdys)

(ikimokyklinio, priešmokyklinio ar bendrojo ugdymo programas vykdančios įstaigos ar vaikų stacionarios socialinių paslaugų įstaigos ar vaikų poilsio stovyklos (teikiančios apgyvendinimo paslaugas) pavadinimas, adresas)

_____DIENŲ VALGIARAŠTIS
(nurodyti dienų skaičių)

(nurodyti vaikų amžiaus grupę)

Įstaigos darbo laikas
Nuo____iki____val.

1 savaitė
Pirmadienis

Maitinimas val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai, g	riebalai, g	angliavandeniai, g	
Iš viso:			0	0	0	0

Maitinimas val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiga	Patiekalo maistinė vertė, g*			Energinė vertė, kcal*
			baltymai, g	riebalai, g	angliavandeniai, g	
Iš viso:			0	0	0	0

Maitinimas val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai, g	riebalai, g	angliavandeniai, g	
Iš viso:			0	0	0	0

Maitinimas val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai, g	riebalai, g	angliavandeniai, g	
Iš viso:			0	0	0	0
Iš viso (dienos davinio):			0	0	0	0

* neprivaloma nurodyti bendrojo ugdymo programas vykdančioms įstaigoms, organizuojančioms tik pietus. Pritaikyto maitinimo valgiaraščiams ši išimtis netaikoma.

TVIRTINU:

KAUNO LOPŠELIS-DARŽELIS „VARPELIS“

DIENOS VALGIARAŠČIO PAKEITIMO SUDERINIMO AKTAS

20 ____m. ____mėn. ____d.
Kaunas

Atsižvelgiant į (susidarius situacijai dėl...) _____

20 ____m. ____d. valgiaraštyje Nr. ____arba valgiaraščio ____savaitės _____

patiekalas/produktas _____keičiamas į _____patiekalą/
produktą.

SUDERINTA:

Virėjas _____
(Vardas, pavardė, parašas)

Virėjas _____
(Vardas, pavardė, parašas)

Maitinimo organizavimo specialistas _____
(Vardas, pavardė, parašas)