

## PANEVĖŽIO LOPŠELIO-DARŽELIO „ŽIBUTĖ“ MAITINIMO ORGANIZAVIMO, APSKAITOS IR KONTROLĖS TVARKOS APRAŠAS

### I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Panevėžio lopšelio-darželio „Žibutė“ (toliau - Lopšelis-darželis) maitinimo organizavimo, apskaitos ir kontrolės tvarkos aprašas (toliau – aprašas) nustato Lopšelio-darželio vaikų maitinimo organizavimo, valgiaraščių sudarymo, derinimo, pildymo, vaikų maitinimosi skaičiaus apskaitos, maisto produktų įsigijimo ir apskaitos tvarką.

2. Tvarkos aprašo tikslas – sudaryti sąlygas sveikatai palankiai vaikų mitybai, užtikrinti geriausią maisto saugą ir kokybę, patenkinti vaikų maisto medžiagų fiziologinius poreikius, ugdyti sveikos mitybos įgūdžius, bei nustatyti maitinimo organizavimo dalyvių funkcijas.

3. Aprašas parengtas vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 „Dėl maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“ ir vėlesniais pakeitimais - 2018m. balandžio 10 d. Nr. V-394 „Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas“ TAR 2018-06471, įsigalioja 2018 m. rugsėjo 1 d., Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2016 m. sausio 26 d. Nr. V-93 patvirtinta HN 75:2016 (įsigalioja nuo 2016.05. 01) „Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programų vykdymo bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“, Valstybinės maisto veterinarijos tarnybos įsakymu dėl „Vaikų ugdymo įstaigų ir vaikų socialinės globos įstaigų ir vaikų poilsio stovyklų valgiaraščių derinimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ 2015 m. birželio 22 dienos Nr. B1-610.

### II. SĄVOKOS IR APIBRĖŽIMAI

4. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai atitinka teisės aktų sąvokas:

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

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

**Tausojantis patiekalas** – šiltas maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas.

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

### **III. LOPŠELIO-DARŽELIO VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS**

5. Maitinimas Lopšelyje-darželyje organizuojamas vadovaujantis teisės aktais, reglamentuojančiais mokinių ir vaikų maitinimo organizavimą, maisto gaminimą, patalpų ir įrangos priežiūrą, higienos normas, sveikatos bei saugos reikalavimus.

#### **6. Lopšelyje-darželyje organizuojamos vaikų maitinimo paslaugos :**

6.1. paslaugos už kurias Panevėžio miesto savivaldybės tarybos nustatytą mokestį sumoka tėvai/globėjai;

6.2. paslaugos už kurias perveda lėšas į Lopšelio-darželio sąskaitą Panevėžio miesto savivaldybės administracijos Finansų ir biudžeto skyrius (vaikams, kuriems taikoma 50 proc. ir 100 proc. lengvata);

6.3. nemokamas maitinimas organizuojamas vadovaujantis Panevėžio miesto savivaldybės tarybos nustatyta mokinių nemokamo maitinimo tvarka.

7. **1–7 m. amžiaus vaikų maitinimas** Lopšelyje-darželyje organizuojamas laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų, gaminamas atsižvelgiant į fiziologinius vaikų poreikius, amžiaus ypatumus, tinkamos mitybos principus:

7.1. vaikai turi būti maitinami ne rečiau kaip kas 3,5- 4 valandas. Vaikai valgo pusryčius, pietus ir vakarienę. Priedas prie pietų išskirtiniais atvejais duodamas tik atskiru direktoriaus įsakymu.

7.2. Kiekvienais mokslo metais vaikų maitinimo ir higienos administratorius, atsižvelgdamas į grupių dienos ritmą, parengia maisto atsiėmimo grafikus.

7.3. Maitinimo grafikas sudaromas tokiais intervalais:

pusryčiai – nuo 8.25 val. iki 8.45 val.;

pietūs – nuo 11.45 val. iki 12.45 val.;

vakarienė – nuo 15.25 val. iki 15.45 val.

7.4. Maisto atsiėmimo grafikas yra skelbiamas stende prie maisto atsiėmimo langelio ir grupių informaciniuose stenduose .

7.5. Atskiri valgiaraščiai sudaromi lopšelio (vadovaujantis 1–3 m. vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis) ir darželio (vadovaujantis 4–7 m. vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis) grupėms.

7.6. Jei ikimokyklinio ugdymo įstaigoje sudaromos jungtinės grupės, valgiaraščiai sudaromi vadovaujantis 4–7 m. vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis;

7.7. Kiekvienoje grupėje ir prie maisto išdavimo langelio skelbiama: einamosios savaitės

valgiaraščiai, sveikos mitybos piramidė ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija, Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris. Tvarkos aprašas ir valgiaraščiai skelbiami Lopšelio-darželio interneto svetainėje.

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

**8. Maitinimo organizavimo funkcijų pasiskirstymas.** Lopšelio-darželio direktorius (toliau- Direktorius) yra atsakingas už vaikų maitinimo organizavimą ir šio Tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą.

**9. Direktorius:**

91. teikia informaciją atsakingiems Panevėžio miesto savivaldybės ar kitų valstybinių institucijų darbuotojams reikalingą, kad būtų užtikrintas kokybiškas maitinimo organizavimas;

92. nustato mokesčio už vaikų maitinimą lengvatų, numatytų Panevėžio miesto savivaldybės tarybos sprendimais, taikymo Lopšelyje-darželyje tvarką;

93. pagal Panevėžio miesto savivaldybės tarybos sprendimais nustatytų darbuotojų pareigybių normatyvus paskirsto darbuotojams vaikų maitinimo organizavimo ir priežiūros funkcijas, parengia pareigybių aprašymus;

94. tvirtina maitinimo valgiaraščius;

95. skiria atsakingus asmenis už GHPT sistemos kontrolę.

**10. Vaikų maitinimo ir higienos organizatorius:**

101. sudaro 15 dienų perspektyvinius valgiaraščius, suderina su Lopšelio-darželio direktoriumi;

102. sudaro dienos valgiaraščius-reikalavimus;

103. atsižvelgdamas į dienos valgiaraštį, planuoja maisto produktų poreikį patiekalams gaminti;

104. ateinančios dienos valgiaraštį (forma Nr. 299) rašo iš vakaro, ateinančios dienos valgiaraštyje apskaičiuoja tik pusryčiams reikalingus produktų kiekius;

105. kiekvieną rytą 9.10 užrakina el. dienyną, kuriame žymimi tą dieną lankantys vaikai ir konkrečios dienos valgiaraštį pradeda skaičiuoti pagal pateiktus duomenis;

106. gavus tikslius duomenis apie vaikų skaičių, baigia skaičiuoti valgiaraštį, pateikia jį direktoriui patvirtinti.

107. po tvirtinimo atiduoda valgiaraštį sandėlininkui dėl einamos dienos produktų patiekalų gaminimui atidavimo;

108. pateikia porcijų skaičių virėjui;

109. kiekvieno mėnesio pabaigoje, bendradarbiaudamas su sandėlininku, atlieka maitinimo išlaidų kontrolę;

10.10. kontroliuoja teikiamų maisto produktų kokybę sandėliavimo sąlygas bei maisto ruošimo ir išdavimo procesą (ne rečiau dviejų kartų per mėnesį);

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

10.12. dalyvauja rengiant ir atnaujinant GHPT sistemą, vykdo jos kontrolę;

10.13. pagal kompetenciją prižiūri, kad vaikų maitinimas atitiktų teisės aktų reikalavimus, esant neatitikimams informuoja Lopšelio-darželio direktorių;

10.14. atlieka pažeidimų šalinimo kontrolę;

10.15. atlieka virtuvės patalpų valymo kontrolę;

10.16. atlieka vedamų patikrų žurnalų kontrolę;

10.17. dalyvauja, kartu su kitais atsakingais darbuotojais, ir teikia informaciją savo kompetencijos ribose, kontroliuojančioms institucijoms, vykdant maitinimo organizavimo patikrinimus;

10.18. konsultuoja maitinimo klausimais darbuotojus, vaikų tėvus (globėjus, kitus teisėtus vaiko atstovus).

## **11. Sandėlininkas:**

11.1. atlieka maisto produktų užsakymus;

11.2. maisto produktų užsakymai atliekami pagal valgiaraščius iš konkursus laimėjusių tiekėjų;

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

11.4. atsako už maisto produktų užsakymą, priėmimą ir atidavimą iš maisto sandėlio;

11.5. pagal sąskaitas-faktūras įvertina maisto produktų kokybę, patikrina jų svorį, kiekius ir buhalterijai pateikia pasirašytas sąskaitas-faktūras;

11.6. maisto produktai virtuvei atiduodami pagal valgiaraštį-reikalavimą;

11.7. produktus iš sandėlio išduoda virėjams tik pagal dienos valgiaraštį;

11.8. maisto produktų priedas, susidaręs dėl nemokamo maitinimo įkainio priešmokyklinio ugdymo grupių vaikams, išduodamas prie pietų kartu su visais dienos produktais, kurie saugomi virtuvėje, nepažeidžiant maisto žaliavų ir produktų saugojimo sąlygų ir atiduodami į grupes iki 15.50 val. Priedas prie nemokamų pietų įrašomas į atitinkančios dienos valgiaraštį (forma Nr.299);

11.9. iš vakaro išduoda produktus ateinančios dienos pusryčiams, o likusius produktus išduoda tik tada, kai vaikų maitinimo ir higienos specialistas pabaigia rašyti einamos dienos valgiaraštį;

11.10. kasdien atlieka tikslią maisto produktų gavimo ir išlaidų registraciją, jų apskaitą buhalterinės apskaitos programos NEVDA pagalba pagal prekės kodą, pavadinimą, kiekį, vertę ir vykdo nurašymus.

11.11. kas 10 dienų derina maisto produktų likučius su įstaigos vyr. buhalteriu;

## **12. Vyr. buhalteris:**

121. vyr. buhalteris vykdo galutinę atsargų apskaitą pagal apskaitos politiką patvirtintą Panevėžio lopšelio-darželio „Žibutė“ direktoriaus įsakymu.

122. Piniginės maitinimo išlaidos lyginant su maitinimo normomis svyravimas leidžiamas iki 100 Eur. ir išlyginama suma per mėnesį.

123. Esant nepanaudotų lėšų valgiaraštis papildomas pieno produktais ir vaisiais, uogomis. Panaudojus per daug lėšų valgiaraštyje sumažinamas pieno produktų ar vaisių kiekis, nekeičiant patvirtinto valgiaraščio pagrindinių patiekalų sudėties.

124. Apskaičiuoja vaikų maitinimo ir ugdymo reikmių už darželį mokesčių, gaunamas tėvų (globėjų) įmokas apskaito buhalterinėje programoje NEVDA.

## **13. Virėjas:**

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

132. pusryčius ruošia pagal vakarykštės dienos vaikų skaičių;

133. priima maisto produktus iš sandėlininko einamai dienai pagal iš vakaro sudarytą valgiaraštį,

134. atlieka kontrolinius svėrimus, parašu patvirtina, išduotų produktų kiekį ir svorį;

135. atsako už tikslų maisto porcijavimą pagal technologines korteles;

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

137. matuoja ir fiksuoja patiekalų šiluminio apdorojimo, šaldytuvų ir šaldiklių temperatūras, atlieka kiaušinių dezinfekciją, patalpų dezinfekavimą, veda sveikatos priežiūros kontrolės žurnalą.

14. Maisto produktų pirkimas organizuojamas Lopšelio-darželio „Žibutė“ supaprastintų mažos vertės viešųjų pirkimų taisyklėmis ir kitų teisės aktų nustatyta tvarka.

15. Maisto produktų inventorizacija įstaigoje atliekama 1 kartą į ketvirtį pagal inventorizacijos taisykles, patvirtintas Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimu.

16. Lopšelio-darželio taryba turi teisę patikrinti virtuvę, maisto sandėlį ir patiekalų gamybos procesą.

17. Šio aprašo reikalavimai privalomi visiems įstaigoje dirbantiems ir maitinimo procese dalyvaujantiems asmenims.

18. Darbuotojai, kurių veikla susijusi su maisto produktų tvarkymu, išdavimu ir sandėliavimu prieš pradėdami dirbti turi patikrinti sveikatą Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka, kas dveji metai išklaudyti higienos įgūdžių mokymus ir turėti galiojantį sveikatos žinių atestavimo pažymėjimą.

19. Vaikų maitinimo procesą grupėje organizuoja ir už jį atsako grupės auklėtojas.

## **20. Tėvai (kiti vaiko globėjai):**

201. pateikdami prašymą įstaigos direktoriui turi teisę pasirinkti maitinimų skaičių;

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

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

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

205. Tėvai moka pilną mokesčio (pagal pasirinktą maitinimo skaičių) už kiekvieną lankytoją dieną.

#### **IV. VALGIARAŠČIŲ SUDARYMAS, DERINIMAS, PILDYMAS, VAIKŲ MAITINIMOSI SKAIČIAUS APSKAITA.**

21. Valgiaraščiai sudaromi 15 dienų laikotarpiui.

22. Programų „Pienas vaikams“ ir „Vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programoje“ maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami.

23. Valgiaraščiai sudaromi atskiriant lopšelio (vadovaujantis 1–3 m. vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis) ir darželio (vadovaujantis 4–7 m. vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis) grupėms.

24. Lopšelio-darželio valgiaraščiai tvirtinami direktorius įsakymu.

25. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas turi atitikti vaikų amžių ir sveikos mitybos rekomendacijas.

26. Pusryčiams vaikas turi gauti 20–25 proc., pietums – 30–40 proc., pavakariams ar priešpiečiams – 10–15 proc., vakarienei – 20–25 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo.

27. Vaikų nuo 1 iki 7 metų amžiaus maitinimo valgiaraščiai sudaromi (pasirinktinai):

27.1. pagal patiekalų receptūrų pavyzdžius, pateiktus pavyzdinių ikimokyklinių vaikų ugdymo įstaigų 15 dienų perspektyvinių valgiaraščių ir patiekalų receptūrų rinkinys, „Sveikatai palankus“ sveikatai palankus technologinių kortelių ir valgiaraščių rinkinys.;

27.2. pagal juridinių ar fizinių asmenų parengtus ir su Sveikatos apsaugos ministerija suderintus patiekalų receptūrų rinkinius „Sveikatai palankus“.

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

29. Kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių, rekomenduojama sezoninių, šviežių.

30. Karštas pietų patiekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštiniai, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu turi būti patiekiamos daržovės arba jų salotos.

31. Vaikams maitinti rekomenduojami šie maisto produktai: daržovės, bulvės, vaisiai, uogos ir jų

patiekalai, sultys, išskyrus citrusinių vaisių ir vynuogių (pageidautina šviežiai spaustos); grūdiniai (duonos gaminiai, kruopų produktai) ir ankštiniai produktai; pienas ir pieno produktai; nemalta liesa mėsa, liesos mėsos produktai (atvėsinti); žuvis ir jos produktai (atvėsinti); aliejus (turi būti mažiau vartojama gyvūninės kilmės riebalų: riebi mėsa ir mėsos produktai turi būti keičiami liesa mėsa, paukštiena, žuvimi ar ankštinėmis daržovėmis; gyvūninės kilmės riebalai, kur įmanoma, keičiami aliejais); kiaušiniai; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo (negazuoti).

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

33. Vaikų maitinimui draudžiamos tiekti šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir šokolado gaminiai; valgomieji ledai, pieno produktai, konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; sūrūs gaminiai (kuriuose druskos daugiau kaip 1 g/100 g; sūryje ir mėsos gaminiuose – daugiau kaip 1,7 g/100 g); maisto produktai bei kramtomoji guma su maisto priedais gėrimai, kurių sudėtyje pridėtinio cukraus daugiau kaip 5 g/100 g; gazuoti gėrimai; energiniai gėrimai; gėrimai ir maisto produktai, pagaminti iš (arba kurių sudėtyje yra) kavamedžio pupelių kavos ar jų ekstrakto; cikorijos, gilių ar grūdų gėrimai (kavos pakaitalai); kisieliai; sultinių, padažų koncentratai, padažai su spirgučiais; šaltai, karštai rūkyti mėsos gaminiai ir mėsos gaminiai, kurių gamyboje buvo naudojamos rūkymo kvapniosios medžiagos, rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; žlėgtainiai; mechaniškai atskirta mėsa ir jos gaminiai; subproduktai ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis); džiūvėsėliuose volioti ar džiūvėsėliuose pavolioti 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.

#### **34. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:**

- 34.1. patiekiamas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną;
- 34.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas, įvairus ir atitikti saugos reikalavimus;
- 34.3. pagaminto patiekalo realizavimo trukmė ne ilgiau 4 val.;
- 34.4. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams;
- 34.5. gaminant maistą neturi būti naudojami prieskonių mišiniai be druskos;
- 34.6. gaminant maistą turi būti naudojama kuo mažiau druskos ir cukraus ( druskos nedaugiau kaip 1 g/100 g, pridėtinio cukraus ne daugiau kaip 5 g/100 g);
- 34.7. vaikų maitinimui neturi būti tiekiami rūkyti mėsos gaminiai;
- 34.8. jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa, ji turi būti malama patiekalo gaminimo dieną;
- 34.9. kiekvieną dieną turi būti patiekta šviežių daržovių ar vaisių;

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

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

34.12. tiekama nesaldinta arbata;

34.13. pienas ir kiti gėrimai (vanduo) vaikams neteikiami šalti, rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip 15 °C;

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

35. sudaryti galimybę grupėse vaikams atsigerti vandens. Naudojant asmeninio naudojimo arba vienkartinius indus atitinkančius higienos reikalavimus.

36. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, įskilusius, apdaužytais kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus.

### **37. Vaikų maitinimo skaičiaus apskaita.**

37.1. Vaikų maitinimų skaičius priklauso nuo jų buvimo įstaigoje trukmės: 1–7 metų amžiaus vaikai maitinami 3 kartus per dieną pagal valgiaraščius.

37.2. Vykdamas ES programas „Pienas vaikams“ ir „Vaisių vartojimo skatinimas mokyklose“ vaikams papildomai patiekiami pieno produktai ir vaisiai atskirai nuo pagrindinio maitinimo.

37.3. Atsižvelgiant į vaiko buvimo Lopšelyje-darželyje trukmę, vaiko tėvai (globėjai, kiti teisėti vaiko atstovai), gali pasirinkti maitinimų skaičių. Tėvai Lopšelio-darželio direktoriui pateikia raštišką prašymą, kuriame nurodo pasirinktus maitinimus.

37.4. Vaikai, kurie įstaigoje būna ne ilgiau 4 val., tėvų (globėjų, kitų teisėtų vaiko atstovų) prašymu, gali būti nemaitinami.

37.5. Raštišką prašymą dėl maitinimo galima pateikti 1 kartą per mėnesį.

37.6. Vaikų lankomumo ir maitinimų skaičiaus apskaita vykdoma elektroniniame dienyne. Grupių auklėtojai kiekvieną darbo dieną 9.00-9.10 val. pažymi lankančių vaikų skaičių.

37.7. Apie vaiko neatvykimą į Lopšelį-darželį tėvai praneša iki 09.00 val.

37.8. Sutarta faktiškai valgančių pusryčius vaikų nukrypimo norma – 20 vaikų;

37.9. Vaikų lankomumo ir maitinimo apskaitos žiniaraštį tvirtina Lopšelio-darželio direktorius.

### **38. Valgiaraščių pildymo reikalavimai.**

38.1. Valgiaraštis-reikalavimas yra skirtas įforminti maisto produktų apskaitą ir išdavimą iš sandėlio į virtuvę.

38.2. Valgiaraštis- reikalavimas pildomas formoje Nr.299 arba elektronine versija .

38.3. Valgiaraštį – reikalavimą kasdien pildo Vaikų maitinimo ir higienos specialistas.

38.4. Titulinėje dalyje rašoma: įstaigos pavadinimas, produktų išdavimo data, maitinamų vaikų skaičius, besimaitinančio personalo skaičius, planinė pinigine vienos dienos maitinimo išlaidų norma (atskirai lopšelio, darželio, nemokamo maitinimo, darbuotojų), ir planinė maitinimo išlaidų suma. Planinė



maitinimo išlaidų suma nustatoma padauginus vaikų skaičių iš planinės piniginės vienos dienos maitinimo išlaidų normos.

Dalykinėje dalyje įrašoma pusryčių, pietų, vakarienės, soc. paramos skiltyse – patiekalų pavadinimas, išeiga porcijų skaičius.

Maisto produktų eilutėse – įrašomas skirtas nomenklatūrinis numeris, maisto produktų norma t. y. panaudotų maisto produktų kiekis pusryčiams, pietums, vakarienei.

Galutinėje grafoje rašomas bendras produktų kiekis, sunaudotas patiekalams gaminti.

38.5 Valgiaraštį - reikalavimą pasirašo jį užpildęs direktoriaus įsakymu paskirtas asmuo, pasirašo sandėlininkas, išdavęs produktus ir produktus priėmęs virėjas.

38.6 Valgiaraštį - reikalavimą tvirtina įstaigos vadovas.

38.7 Sandėlininkas išduotų produktų kiekius suveda buhalterinėje programoje NEVDA.

38.8 Valgiaraštis - reikalavimas perduodamas į buhalteriją.

38.9 Valgiaraštis – reikalavimas pusryčiams sudaromas iš vakaro sekančiam dienai tam vaikų skaičiui (pusryčiai ruošiami pagal vakarykštės dienos vaikų skaičių), kuris buvo įstaigoje valgiaraščio-reikalavimo sudarymo dieną, o pietūs ir vakarienė – pagal tą dieną esančių vaikų skaičių.

38.10 Patiekalo pavadinimas ir receptūra į valgiaraštį - reikalavimą rašoma remiantis receptūros ir gamybos technologinėmis kortelėmis.

## **V. NEMOKAMO MAITINIMO IR DARBUOTOJŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS**

39. **Nemokamas maitinimas** organizuojamas vadovaujantis Panevėžio miesto savivaldybės tarybos nustatyta mokinių nemokamo maitinimo tvarka.

39.1. Nemokamas vaikų maitinimas yra organizuojamas nuo tada, kai gaunamas Panevėžio miesto savivaldybės administracijos socialinės paramos skyriaus sprendimas dėl socialinės paramos mokiniui skyrimo;

39.2. Nemokamas priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimas, yra skiriamas LR socialinės paramos mokiniams įstatymo nustatyta tvarka ir finansuojamas iš valstybės biudžeto specialiosios tikslinės dotacijos savivaldybės biudžetui bei savivaldybės biudžeto.

39.3. Nemokamas maitinimas priešmokyklinukams gali būti skiriamas nuo mokslo metų pradžios iki mokslo metų pabaigos, arba nuo informacijos apie priimtą sprendimą gavimo įstaigoje kitos dienos.

39.4. Priešmokyklinės grupės vaikams, turintiems teisę į socialinę paramą, taikomas šis Aprašas ir Panevėžio miesto savivaldybės tarybos patvirtinta Mokinių nemokamo maitinimo skyrimo ir teikimo mokyklose tvarka.

39.5. Apskaita vykdoma SPIS-socialinės paramos šeimai informacinėje sistemoje.

#### **40. Maitinimo organizavimas lopšelio-darželio darbuotojams**

- 40.1. Lopšelyje-darželyje darbuotojai gali užsisakyti ir valgyti pasirinktinai: pusryčius, pietus ir vakarienę.
- 40.2. Pietų porcija tokia pat kaip ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo vaikams.
- 40.3. Darbuotojai turi teisę pasirinkti maitinimosi skaičių per mėnesį.
- 40.4. Už pietus darbuotojai moka pagal Panevėžio miesto savivaldybės tarybos nustatytą mokestį.
- 40.5. Norintys maitintis darbuotojai praneša vaikų maitinimo ir higienos specialistui arba pažymi elektroniniame dienyne.
- 40.6. Valgančiųjų darbuotojų apskaitą atlieka vaikų maitinimo ir higienos specialistas darbuotojų maitinimosi žiniaraštyje, kuri patvirtina ugdymo įstaigos direktorius.
- 40.7. Darbuotojai už maitinimą privalo atsiskaityti iki einamo mėnesio paskutinės dienos.

#### **VI. RIZIKOS VEIKSNIŲ ANALIZĖS IR SVARBIŲJŲ VALDYMO TAŠKŲ VYKDYMAS**

41. Lopšelyje-darželyje dirbama, vadovaujantis „Geros higienos praktikos taisyklės viešojo maitinimo įstaigoms“.
42. Svarbieji valdymo taškai:
- 42.1. **Priėmimas:** sandėlininkas kasdien priimdamas produktus iš tiekėjų įvertina jų svorį, prekinę išvaizdą, kvapą, apžiūri ar nepažeistos pakuotės, patikrina galiojimo terminus ir t.t.
- 42.2. **Laikymas:** Maisto produktų ir žaliavų laikymo sandėlyje vedami mėsos, paukštienos, žuvies ir daržovių šaldytuvų temperatūrų registravimo žurnalai, juos pildo Lopšelio-darželio sandėlininkas.
- 42.3. **Gamyba:** Lopšelio-darželio virėjai matuoja ir fiksuoja patiekalų šiluminio apdorojimo, šaldytuvų ir šaldiklių temperatūras, atlieka kiaušinių dezinfekciją, patalpų dezinfekavimą, veda sveikatos priežiūros kontrolės žurnalą.
43. Vaikų maitinimo ir higienos specialistas pagal savo kompetenciją prižiūri, kad vaikų maitinimas būtų organizuojamas pagal šį tvarkos aprašą. Nustatęs trūkumus maitinimo organizavime, informuoja direktorių.
44. Vidinis GHPT sistemos auditas vykdomas vieną kartą per metus. Auditą atlieka Lopšelio- darželio direktoriaus įsakymu sudaryta komisija.

#### **VII. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS**

45. Direktorius supažindina darbuotojus ir vaikų tėvus (globėjus, kitus teisėtus vaiko atstovus) su šiuo tvarkos aprašu.
46. Tvarkos aprašas keičiamas ar naikinamas direktoriaus įsakymu, pasikeitus vaikų maitinimą reglamentuojantiems dokumentams, arba siekiant jį papildyti, patobulinti.

