

PATVIRTINTA:  
Panevėžio Kastyčio Ramanausko  
lopšelio-darželio direktoriaus  
2022 m. rugpjūčio 10 d. įsakymu Nr. V-1-70  
(suvestinė redakcija patvirtina  
2023 m. kovo 22 d. įsakymu Nr. V-1-47)

## PANEVĖŽIO KASTYČIO RAMANAUSKO LOPŠELIO-DARŽELIO VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

### I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Panevėžio Kastyčio Ramanausko lopšelio-darželio (toliau – įstaiga) vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – tvarkos aprašas) reglamentuoja ikimokyklinio ir priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimą įstaigoje.

2. Šio tvarkos aprašo tikslas – sudaryti sąlygas sveikatai palankiai vaikų mitybai, užtikrinti maisto saugą ir kokybę, patenkinti vaikų maisto fiziologinius poreikius, ugdyti sveikos mitybos įgūdžius.

### II. SĄVOKOS IR APIBRĖŽIMAI

3. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžtys:

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

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

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

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

**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.

**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 vaikų 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 2 laikomas ne žemesnėje kaip +68 °C temperatūroje.

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

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

Kitos sąvokos atitinka kituose teisės aktuose vartojamas sąvokas.

### III. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

4. Lopšelio-darželio direktorius (toliau - direktorius) yra atsakingas už vaikų maitinimo organizavimą ir šio tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą.

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

6. Maisto produktų pirkimas organizuojamas vadovaujantis Viešųjų pirkimų įstatymo nustatyta tvarka.

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

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

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

10. Įstaigoje organizuojamos:

10.1. vaikų maitinimo paslaugos, už kurias Panevėžio miesto savivaldybės tarybos nustatyta užmokestį moka tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai);

10.2. nemokamas priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimas, kuris yra skiriamas Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatymo nustatyta tvarka ir finansuojamas iš valstybės biudžeto specialiosios tikslinės dotacijos savivaldybės biudžetui bei savivaldybės biudžeto. Nemokamas maitinimas organizuojamas vadovaujantis Panevėžio miesto savivaldybės tarybos nustatyta mokinių nemokamo maitinimo tvarka.

11. Nemokamas priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimas yra organizuojamas nuo tada, kai gaunamas Panevėžio miesto savivaldybės administracijos socialinės paramos skyriaus sprendimas dėl socialinės paramos mokiniui skyrimo. Nemokamas maitinimas skiriamas nuo mokslo metų pradžios iki mokslo metų pabaigos arba nuo informacijos apie priimtą sprendimą gavimo įstaigoje kitos dienos iki mokslo metų pabaigos. Nemokamas maitinimas teikiamas tik mokslo dienomis iki gegužės 31 d.

11.1. Priedą prie pietų sandėlininkas išduoda kartu su visais dienos produktais, kurie saugomi virtuvėje, nepažeidžiant maisto žaliavų ir produktų saugojimo sąlygų ir atiduodami į valgyklą iki 11.00 val.

11.2. Priedas prie nemokamų pietų kiekvieną dieną fiksuojamas nemokamo maitinimo akte. (programa „Biudžetas VS“ maitinimo modulyje).

12. Pritaikytas maitinimas organizuojamas atsižvelgiant į pateiktus tėvų prašymus ir gydytojo pažymas (forma Nr.027-1a) su nurodymais apie vaikų maitinimą.

13.1–7 m. amžiaus vaikų maitinimo organizavimas:

13.1. 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.

13.2. Kiekvienais mokslo metais įstaigos vaikų maitinimo ir higienos administratorius, atsižvelgdamas į sezoniškumą ir į grupių dienos ritmą, parengia maisto atsiėmimo grafikus. Maitinimo grafikas turi būti sudaromas tokiaame laiko intervale:

13.1. pusryčiai – nuo 8.30 val. iki 9.00 val.

13.2. pietūs – nuo 11.45 iki 12.30 val.

13.4. vakarienė – nuo 15.30 val. iki 16.00 val.

13.5. karantino, ekstremalios situacijos metu grafikas gali būti keičiamas pagal susidariusias sąlygas.

14. Maisto išdavimo grafikas yra pakabinamas prie virtuvės maisto atsiėmimo langelio.

15. Atskiri valgiaraščiai sudaromi lopšelio (vadovaujantis 1–3 m. vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis) ir darželio (vadovaujantis 4–7 m. vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis) grupėms. Jei ikimokyklinio ugdymo įstaigoje sudaromos jungtinės grupės, valgiaraščiai sudaromi vadovaujantis 4–7 m. vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis;

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

16.1. karantino, ekstremalios situacijos metu atsižvelgiant į Lietuvos Respublikos vyriausybės priimtus nutarimus, išlaikant saugų atstumą 2m. tarp vaikų ir valgant atskirais srautais.

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

18. Pusryčiams vaikas turi gauti 20–25 proc., pietums – 30–40 proc., vakarienei – 20–25 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono.

19. Vaikų maitinimui mokyklose 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 davinius); rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto davinius); 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 ir patiekalai, neatitinkantys Tvarkos aprašo 3–5 prieduose nustatytų reikalavimų;

20. Vaikams maitinti rekomenduojami šie maisto produktai: daržovės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai; grūdiniai (viso grūdo gaminiai, kruopų produktai, duonos gaminiai); ankštinės daržovės; pienas ir pieno produktai (rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti); kiaušiniai; liesa mėsa (neužšaldyta); žuvis ir jos produktai (neužšaldyti); aliejai; turi būti mažiau vartojama gyvūninės kilmės riebalų: kur įmanoma riebi mėsa ir mėsos gaminiai turi būti keičiami liesa mėsa, paukštiena, žuvimi ar ankštinėmis daržovėmis; geriamasis vanduo bei geriamas vanduo su citrina.

21. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

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

21.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas, įvairus ir atitikti saugos reikalavimus;

21.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams;

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

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

21.6. daržovių (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;

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

21.8. kiekvieną dieną turi būti patiekta šviežių daržovių ar vaisių. Rekomenduojama, kad vaisiai būtų tiekiami atskiro maitinimo metu;

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

21.10. karštas pietų patiekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštiniai augalai, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu turi būti patiekama daržovių, (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras.

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

21.12. rekomenduojami pasirenkami daržovių rinkinukai vaikams patiekiami bendruose induose, pridėdant įrankius naudojimui;

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

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

21.15. maistas turi būti patiekiamas estetiškai.

22. Vaikams vandeniui atsigeriti turi būti naudojami asmeninio naudojimo arba vienkartiniai stiklinaitės ar puodukai.

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

24. Lopšelio- darželio grupėse turi būti skelbiama:

24.1. einamosios savaitės valgiaraštis (skelbiami vaikų priėmimo patalpoje)

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

24.3. Valstybinės maisto ir veterinarinės tarnybos nemokamos telefono linijos numeris - skambinti maitinimo organizavimo klausimais nemokamu telefonu numeriu **8 80040 403**. (skelbiama vaikų priėmimo patalpoje).

24.4. Tvarkos aprašas ir valgiaraščiai turi būti skelbiami lopšelio - darželio interneto svetainėje.

25. Įstaiga dalyvauja programoje „Vaisių ir daržovių“ bei „Pieno ir pieno produktų“ vartojimo skatinimas vaikų ugdymo įstaigose“, kuri remiama Europos sąjungos ir nacionalinio biudžeto lėšomis, kurios taikomos laikantis jas administruojančių institucijų nustatytos tvarkos ir reikalavimų.

**26. Tėvai** (kiti vaiko globėjai):

26.1. pateikdami prašymą įstaigos direktoriui turi teisę pasirinkti kiek kartų vaikas maitinsis įstaigoje;

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

26.3. jeigu vaikas nesuvalgo maisto, jo neštis į namus negalima;

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

27. Už maitinimo organizavimą atsakingas direktorius.

**28. Direktorius:**

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

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

28.2. pagal Panevėžio miesto savivaldybės tarybos sprendimais nustatytą darbuotojų pareigybių normatyvą paskirsto darbuotojams vaikų maitinimo organizavimo ir priežiūros funkcijas, parengia pareigybių aprašymus;

28.3. tvirtina maitinimo valgiaraščius;

28.4. skiria atsakingus asmenis už GHPT sistemos kontrolę.

**29. Vaikų maitinimo ir higienos administratorius:**

29.1. dirba su programa „Dietinis“ maitinimas“;

29.2. ateinančios dienos valgiaraštį rengia iš vakaro. Ateinančios dienos valgiaraštyje apskaičiuoja tik pusryčiams reikalingus produktų kiekius;

29.3. konkrečios dienos valgiaraštį pradedama skaičiuoti tada, kai kiekvieną rytą 9.00 mokytojos į elektroninį dienyną surašo duomenis apie lankančių vaikų ir pasirenkamų maitinimų skaičių.

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

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

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

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

**30. Sandėlininkas:**

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

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

30.3. maisto sąskaitose-faktūrose prie produktų pavadinimų užrašo kodus ir įtraukia į sandėlio apskaitos dokumentus, pasirašytas sąskaitas-faktūras pateikia Panevėžio apskaitos centrai;

30.4. produktus iš sandėlio išduoda virėjoms tik pagal dienos valgiaraštį. Iš vakaro išduoda produktus ateinančios dienos pusryčiams, o likusius produktus patiekalams gaminti išduoda tik tada, kai vaikų maitinimo ir higienos administratorius pabaigia rašyti einamos dienos valgiaraštį;

30.5. kasdien vykdo tikslią maisto produktų gavimo ir išlaidų registraciją programoje „Biudžetas VS“

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

**31. Virėjas:**

- 31.1. pagal iš vakaro sudarytą valgiaraštį analizuoja gaminio receptūras ir gamybos technologijos aprašymo korteles, susipažįsta su ateinančios dienos patiekalų ruošimo technologija;
- 31.2. pusryčius ruošia pagal vakarykštės dienos vaikų skaičių;
- 31.3. priima maisto produktus iš sandėlininko einamai dienai pagal iš vakaro sudarytą valgiaraštį. Priėmus produktus ir juos patikrinus (pagal svorį) pasirašo valgiaraštyje nurodytoje vietoje;
- 31.4. atlieka patiekalų kontrolinius svėrimus;
- 31.5. atsako už tikslų maisto atidavimą pagal normą. Pasveria porciją vienam vaikui ir apskaičiavus išduoda į grupes ir valgyklą pagal grupėse esančių vaikų skaičių;
- 31.6. maistą į grupes ir valgyklą atiduoda tik pagal nustatytą maisto atidavimo grafiką;
- 31.7. matuoja ir fiksuoja patiekalų šiluminio apdorojimo temperatūrą.
32. Darbuotojai, kurių veikla susijusi su maisto produktų tvarkymu, išdavimu ir sandėliavimu prieš pradėdami dirbti turi pasitikrinti sveikata Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka ir vėliau kas dveji metai išklauso higienos įgūdžių mokymus ir turi turėti teisės aktų nustatyta tvarka, galiojančią sveikatos žinių atestavimo pažymėjimą.
34. Vaikų maitinimo procesą grupėje organizuoja ir už jį atsako mokytojas.
35. Lopšelio-darželio taryba turi teisę patikrinti maitinimo procesą, virtuvę, valgyklą, maisto sandėlį ir patiekalų gamybos procesą.

#### **IV. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI**

36. Vaikų maitinimo valgiaraščiai sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams. Valgiaraščių paros energinė ir maistinė vertė gali nukrypti nuo normos iki dešimt procentų.
37. Įstaigoje valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 darbo dienų laikotarpiui.
38. Valgiaraščiuose nurodomi pusryčiams, pietums, vakarienei patiekiami patiekalai, patiekalų kiekiai (g), maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai (g)) ir energinė vertė (kcal), taip pat kiekvienos dienos vidutinė maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai (g)) ir energinė vertė (kcal) 1–3, 4–7 metų amžiaus vaikams. Ikimokyklinio ugdymo mokykla, dalyvaujanti programoje „Pienas vaikams“ ir (ar) vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programoje, šių programų maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami.
39. Ikimokyklinio amžiaus vaikų maitinimo valgiaraščiai sudaromi (pasirinktinai):
  - 39.1. pagal patiekalų receptūrų pavyzdžius, pateiktus interneto svetainėje ([sam.lrv.lt/lt/veiklos-sritys/visuomenes-sveikatos-prieziura/mityba-ir-fizinis-aktyvumas-2/valgiaraščiai-ir-technologines.korteles-ugdymo-bei-gydymo-įstaigoms](http://sam.lrv.lt/lt/veiklos-sritys/visuomenes-sveikatos-prieziura/mityba-ir-fizinis-aktyvumas-2/valgiaraščiai-ir-technologines.korteles-ugdymo-bei-gydymo-įstaigoms))
  - 39.2. pagal juridinių ir fizinių asmenų parengtus ir su Sveikatos apsaugos ministerija raštu suderintus patiekalų receptūrų rinkinius (rinkinyje turi būti pateiktas Sveikatos apsaugos ministerijos suderinimo raštas) ar jų ir šio Tvarkos aprašo 37.1 papunktyje pateiktų receptūrų kombinacijas;
  - 39.3. savarankiškai maitinimo paslaugos teikėjo, vadovaujantis šio Tvarkos aprašo reikalavimais;
  - 39.4 pagal gydytojo raštiškas rekomendacijas (pritaikyto maitinimo).
40. Valgiaraščiai derinami Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nustatyta tvarka.
41. Valgiaraščių, parengtų vadovaujantis šio Tvarkos aprašo tituliname lape turi būti nurodytas įstaigos, kurioje organizuojamas maitinimas, pavadinimas ir kiekvienas lapas turi būti patvirtintas įstaigos vadovo ar jo įgalioto asmens parašais. Valgiaraščiai, parengti vadovaujantis šio Tvarkos aprašo 39.1 ir (ar) 39.3 papunkčiuose nurodytais šaltiniais, turi atitikti šiame Tvarkos apraše išdėstytus reikalavimus. Valgiaraščiuose nurodomos savaitės ir savaitės dienos, ikimokyklinio ugdymo mokyklos darbo laikas, kiekvieno vaikų maitinimo laikas. Visi valgiaraščio lapai turi būti sunumeruoti.
42. Ikimokyklinio ugdymo įstaigos vaikų maitinimo organizavimo ir higienos administratorius (jo nesant – kitas Vadovo įgaliotas asmuo) pagal kompetenciją prižiūri, kad vaikų maitinimas būtų organizuojamas pagal Tvarkos aprašo reikalavimus.
43. Lopšelis-darželis gali dalyvauti šiose Europos Sąjungos finansuojamose programose:
  - 43.1. pieno produktų vartojimo vaikų ugdymo ir švietimo įstaigose programoje „Pienas vaikams“
  - 43.2. vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programoje.

#### **V. MOKESTIS UŽ MAITINIMO PASLAUGAS**

44. Išlaidos vaikų mitybai padengti yra apskaičiuojamos vadovaujantis Panevėžio miesto savivaldybės tarybos 2022-07-11 sprendimu Nr. 1-234 „Dėl atlyginimo už vaikų, ugdomų pagal ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, išlaikymą savivaldybės ikimokyklinio ugdymo mokyklose nustatymo tvarkos aprašo patvirtinimo“ nuo 2022 m. rugsėjo 1 d.

45. Nustatyto dydžio mokestis yra mokamas už kiekvieną lankytą dieną. Mokėjimo dydis priklauso nuo tėvų pasirinkto dienos maitinimų skaičiaus ir maitinimo rūšių bei galimybės naudotis taikomomis mokesčio lengvatomis.

## **VI. MAISTO BLOKO PATALPŲ IR ĮRANGOS PRIEŽIŪRA**

46. Maisto produktų tiekimas į įstaigą, jų laikymas, maisto gaminimas ir maisto tvarkymo įranga turi atitikti Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos ir kitų teisės aktų reikalavimus.

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

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

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

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

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

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

53. Visos maisto bloko patalpos valomos ir dezinfekuojamos pagal būtinumą arba sudarytą valymo ir dezinfekavimo darbų formą. Valymo ir dezinfekavimo darbai turi būti fiksuojami GHPT 4 priede „Valymo darbų registravimo forma“.

## **VII. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS**

54. Kastyčio Ramanausko lopšelyje-darželyje už vaikų maitinimo organizavimą atsako vaikų maitinimo ir higienos administratorius.

55. Sandėlininkas atsakingas už produktų priėmimą, išdavimą, realizacijos terminus, dokumentus.

56. Už valgiaraščio ir mokinių maitinimo atitikties žurnalo pildymą atsakingas Panevėžio miesto savivaldybės visuomenės sveikatos biuro specialistas.

57. Vaikų maitinimą Panevėžio Kastyčio Ramanausko lopšelyje-darželyje koordinuoja įstaigos direktorius.

---