

PATVIRTINTA  
Panevėžio lopšelio-darželio „Vaivorykštė“  
Direktoriaus 2023 m. gruodžio 29 d.  
įsakymu Nr. V-115

## PANEVĖŽIO LOPŠELIO-DARŽELIO „VAIVORYKŠTĖ“ VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

### I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Panevėžio lopšelio-darželio „Vaivorykštė“ (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 SKYRIUS SĄVOKOS IR APIBRĖŽIMAI

3. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai:

**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 +63°C temperatūroje.

**Tausojantis patiekalas** – šiltas 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.

**Valgiaraštis** – numatomų patiekti vartoti dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

**Maisto davinys** – 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.

3.1. Kitos sąvokos atitinka kituose teisės aktuose vartojamas sąvokas.

### III SKYRIUS 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 taisykles, 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 maitinimas skiriamas mokiniams, kuriems skirta socialinė parama ir visiems priešmokyklinio amžiaus vaikams (pateikusiems prašymus SPIS), neatsižvelgiant į šeimos pajamas. 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 grupes iki 15.00 val.

11.2. Priedas prie nemokamų pietų įrašomas atitinkančios dienos valgiaraštį (forma Nr.299).

12. Pritaikytas maitinimas organizuojamas atsižvelgiant į pateiktus tėvų prašymus ir gydytojo pažymą ( Forma Nr. E027-1) 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 maitinimo ir higienos administratorius, atsižvelgdamas į grupių dienos ritmą, parengia maisto atsiėmimo grafikus. Maitinimo grafikas turi būti sudaromas tokiaame laiko intervale:

13.1. pusryčiai – nuo 8.30 val. iki 8.48 val.;

13.2. pietūs – nuo 11.30 iki 12.15 val.

13.4. vakarienė – nuo 15.30 val. iki 15.57 val.

14. Maisto atsiėmimo grafikai yra pakabinami stende prie 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 patalpose laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų ir sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie stalo.

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

18. Pusryčiams vaikas turi gauti 20–25 proc., pietums – 30–35 proc., pavakariams ar priešpiečiams – 10 proc., vakarienei – 20–25 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono. Maitinimai gali būti organizuojami išduodant maisto daivinius. Maisto daiviniai gali būti išduodami

karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu, jei tuo metu stabdomas vaikų maitinimo paslaugų teikimas įstaigoje, taip pat kai vaikui skirtas mokymas namuose.

19. Vaikų maitinimui lopšelyje-darželyje draudžiamos tiekti šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir šokolado gaminiai; pieno produktai ir konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; pieno produktai su alyvpalmių aliejumi; kramtomoji guma; gazuoti gėrimai; energetiniai gėrimai; maisto produktai, papildyti B grupės vitaminais; 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; 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); maisto papildai; maistas, pagamintas iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau – GMO), arba maistas, į kurio sudėtį įeina GMO; maisto produktai, į kurių sudėtį įeina iš dalies hidrinti augaliniai riebalai; maisto produktai, neatitinkantys šio Tvarkos aprašo 1 priede nustatytų kokybės reikalavimų.

20. Vaikams maitinti rekomenduojami šie maisto produktai: daržovės, bulvės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai, sultys, išskyrus citrusinių vaisių ir vynuogių (pageidautina šviežiai spaustos); grūdiniai (duonos gaminiai, kruopų produktai) ir ankštiniai produktai; pienas ir pieno produktai (rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti); nemalta liesa mėsa, liesos mėsos produktai (neužšaldyti); žuvis ir jos produktai (neužšaldyti); aliejus (turi būti mažiau vartojama gyvūninės kilmės riebalų: riebi mėsa ir mėsos produktai turi būti keičiami liesa mėsa, paukštiena, žuvimi ar ankštinėmis daržovėmis; gyvūninės kilmės riebalai ir margarinas, kur įmanoma, keičiami aliejais); kiaušiniai; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo (negazuoti). Maisto produktus rekomenduojama tiekti iš ekologinės gamybos ūkių ar išskirtinės kokybės produktų gamintojų, paženklintus simboliu „Rakto skylutė“. Maisto davinius sudaryti rekomenduojami maisto produktai: daržovės; vaisiai; grūdiniai (viso grūdo gaminiai, kruopos, kruopų produktai, duonos gaminiai); ankštinės daržovės, pienas ir pieno produktai (rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti); kiaušiniai; liesa mėsa; žuvis ir jos produktai; aliejai; sultys; geriamas vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo (tik išvykoms). Sudarant maisto davinius ilgesniam laikui (karantino metu) rekomenduojama keisti maisto davinių sudėtį, atsižvelgiant į maisto davinius gaunančių vaikų poreikius.

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. 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);

21.6. vaikų maitinimui neturi būti tiekiami rūkyti mėsos gaminiai;

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 sezoninių, šviežių). Rekomenduojama, kad vaisiai būtų tiekiami atskiro maitinimo metu;

21.9. kiekvieną dieną turi būti patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų;

21.10. 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;

21.11. daržovės (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras turi sudaryti ne mažiau kaip 1/3 patiekalo svorio;

- 21.12. valgymo metu ant stalų neturi būti padėta druskos, pipirų, garstyčių;
- 21.13. jei tiekama arbata, turi būti sudaryta galimybė atsigerti nesaldintos arbatos;
- 21.14. pienas ir kiti gėrimai vaikams neteikiami šalti, rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip 15°C;
- 21.15. atsižvelgiant į sezoniskumą keisti patiekalus (pvz. raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriubą į šaltibarščius ir pan.);
- 21.16. maistas turi būti patiekiamas estetiškai;
- 21.17. patiekalų gamyboje naudojamoje druskoje turi būti 20-40 mg/kg jodo;
22. Vaikams vandeniui atsigerti turi būti naudojami asmeninio naudojimo arba vienkartiniai stiklinaitės ar puodukai.
23. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, įskilusius, apdaužytus kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus, vienkartinius įrankius;
24. Lopšelio- darželio grupėse turi būti skelbiama:
  - 24.1. valgiaraštis (skelbiami vaikų priėmimo-nusirengimo patalpoje)
  - 24.2. maisto pasirinkimo piramidės, produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė“ plakatai ar kita veiką mitybą skatinanti informacija;
  - 24.3. Valstybinės maisto ir veterinarinės tarnybos nemokamos telefono linijos numeris (skambinti maitinimo organizavimo klausimais), Tvarkos aprašo 19 punkto nuostatos skelbiami vaikų priėmimo-nusirengimo patalpoje;
  - 24.4. Įstaigos interneto svetainėje turi būti skelbiama vieša prieiga: Tvarkos aprašas ir valgiaraščiai, juridinis ar fizinis asmuo, teikiantis maisto produktų tiekimo paslaugas. Karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu turi būti skelbiama informacija apie vaikų maitinimo organizavimo sąlygas, jei jos keičiasi.
25. Įstaiga dalyvauja Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programose, finansuojamose Europos Sąjungos ir Lietuvos Respublikos valstybės biudžeto lėšomis.
26. Tėvai (kiti vaiko globėjai):
  - 26.1. pateikdami prašymą įstaigos direktoriui turi teisę pasirinkti maitinimų rūšis;
  - 26.2. apie planuojamus kito mėnesio maitinimų pakeitimus tėvai privalo informuoti iki einamo mėnesio priešpaskutinės darbo dienos;
  - 26.3. jeigu vaikas nevalgo vakarienės, jį privalo pasiimti iki tol, kol grupės vaikai pradės vakarieniauti;
  - 26.4. vaikams, nevalgantiems pusryčių arba vakarienės neleidžiama atsinešti iš namų užkandžių ir gėrimų.
27. Vaikų maitinimo ir higienos administratorius:
  - 27.1. rašo kasdieninius valgiaraščius (pareikalavimus), kuriuose nurodo gaminamų patiekalų pavadinimus ir produktų kiekius;
  - 27.2. atsižvelgdamas į dienos valgiaraštį, užsako reikalingus maisto produktus numatytiems patiekalams gaminti;
  - 27.3. ateinančios dienos valgiaraštį (forma Nr. 299) rašo iš vakaro. Ateinančios dienos valgiaraštyje apskaičiuoja tik pusryčiams reikalingus produktų kiekius;
  - 27.4. konkrečios dienos valgiaraštį pradedama skaičiuoti tada, kai kiekvieną rytą iki 9.30 val. auklėtojos į dienyną surašo duomenis apie lankančių vaikų ir pasirenkamų maitinimų skaičių;
  - 27.5. apskaičiuoja kiek vaikų ir kokiais šifrais valgys ir duomenis pateikia virėjui;
  - 27.6. surinkus duomenis apie vaikus, baigia rašyti valgiaraštį, pateikia jį direktoriui pasirašyti ir tuomet atiduoda jį sandėlininkui dėl likusių produktų, einamos dienos patiekalų gaminimui, atidavimo;
  - 27.7. kontroliuoja maisto produktų kokybę, jų laikymo sąlygas, realizacijos terminus, maisto gamybos procesą virtuvėje;
  - 27.8. vykdo maisto paėmimo ir maitinimo organizavimo grupėse priežiūrą. Stebi ir analizuoja maitinimo procesą grupėje, stalų serviravimą, patiekalų pateikimą vaikui, maisto dalinimą vaikui pagal normą.

28. Sandėlininkas:

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

28.2. maisto sąskaitose-faktūrose prie produktų pavadinimų užrašo kodus ir įtraukia į sandėlio apskaitos dokumentus, pasirašytas sąskaitas-faktūras pateikia įstaigos direktoriaus pavaduotojui ūkiui;

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

28.4. kasdien vykdo tikslią maisto produktų gavimo ir išlaidų registraciją programoje VS biudžetas;

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

28.6. kiekvieno mėnesio paskutinę darbo dieną derina maisto produktų pajamų sumas su Panevėžio apskaitos centro specialistu.

29. Virėjas:

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

29.2. pusryčius ruošia pagal vakarykštės dienos vaikų skaičių;

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

29.4. atlieka kontrolinius svėrimus;

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

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

29.7. matuoja ir esant neatitikimams fiksuoja patiekalų šiluminio apdorojimo temperatūrą.

30. Darbuotojai, kurių veikla susijusi su maisto produktų tvarkymu, išdavimu ir sandėliavimu prieš pradėdami dirbti turi pasitikrinti sveikatą Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka, išklauso higienos įgūdžių mokymus ir turi turėti teisės aktų nustatyta tvarka galiojančią sveikatos žinių atestavimo pažymėjimą.

31. Sandėlininkas registruoja maisto sąskaitas-faktūras ir jas užpajamuoja. Direktoriaus pavaduotojas ūkiui vykdo jų apskaitą buhalterinės apskaitos programos pagalba pagal prekės kodą, pavadinimą, kiekį ir vertę.

32. Vaikų maitinimo procesą grupėje organizuoja ir už jį atsako grupės mokytojas.

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

#### **IV SKYRIUS**

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

34. Vaikų maitinimo valgiaraščiai sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros normas bei į vaikų buvimo įstaigoje trukmę. Valgiaraščių energinė ir maistinė vertė nuo rekomenduojamų paros normų gali nukrypti ne daugiau nei penkis procentus.

35. Įstaigoje valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 dienų laikotarpiui.

36. 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.

37. Ikimokyklinio amžiaus vaikų maitinimo valgiaraščiai sudaromi (pasirinktinai):

37.1. pagal patiekalų receptūrų pavyzdžius, pateiktus interneto svetainėje adresu [www.sam.lrv.lt](http://www.sam.lrv.lt);

37.2. 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;

37.3. savarankiškai vadovaujantis šio Tvarkos aprašo reikalavimais;

37.4. pagal gydytojo raštiškas nurodymus (Forma Nr. E027-1) (pritaikyto maitinimo).

38. Valgiaraščių, parengtų vadovaujantis šio Tvarkos aprašu, tituliname lape turi būti nurodytas įstaigos, kurioje organizuojamas maitinimas, pavadinimas, darbo laikas, maitinamų vaikų amžius. Visi valgiaraščio lapai turi būti sunumeruoti (išskyrus titulinį) ir patvirtinti įstaigos vadovo ar jo įgalioto asmens parašais ir spaudu. Valgiaraščiai, parengti vadovaujantis šio Tvarkos aprašo 37.1 ir (ar) 37.2 papunkčiuose nurodytais šaltiniais, turi atitikti šiame Tvarkos apraše išdėstytus reikalavimus. Valgiaraščiuose turi būti nurodytos savaitės ir savaitės dienos, kiekvieno vaikų maitinimo laikas. Valgiaraštis turi būti aiškus (nurodytos tikslios patiekalų ar maisto produktų išėigos).

39. Ikimokyklinio ugdymo įstaigos vaikų maitinimo ir higienos administratorius (jo nesant – kitas Vadovo įgaliotas asmuo) pagal kompetenciją prižiūri, kad vaikų maitinimas būtų organizuojamas pagal Tvarkos aprašo reikalavimus.

40. Lopšelis-darželis turi dalyvauti šiose Europos Sąjungos finansuojamose programose:

40.1. pieno produktų vartojimo vaikų ugdymo ir švietimo įstaigose programoje „Pienas vaikams“.

40.2. vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programoje.

## **V SKYRIUS**

### **MOKESTIS UŽ MAITINIMO PASLAUGAS**

41. 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, išlaidymą savivaldybės ikimokyklinio ugdymo mokyklose nustatymo tvarkos aprašo patvirtinimo ir savivaldybės tarybos 2014 m. spalio 23 d. sprendimo Nr. 1-312 „dėl atlyginimo už vaikų, ugdomų pagal ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, išlaidymą savivaldybės ikimokyklinio ugdymo mokyklose nustatymo tvarkos aprašo patvirtinimo ir savivaldybės tarybos 2013 m. balandžio 23 d. sprendimo Nr. 1-128 „dėl atlyginimo už vaikų, ugdomų pagal ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, išlaidymą savivaldybės ikimokyklinio ugdymo mokyklose nustatymo tvarkos aprašo patvirtinimo“ 1 punkto pripažinimo netekusiu galios“ pripažinimo netekusiu galios“.

42. Maitinimo šifrai:

42.1. lopšelio grupės vaiko mityba visą dieną – kodas 01 – 2,83 Eur.;

42.2. darželio grupės vaiko mityba visą dieną – kodas 02 – 3,22 Eur.;

42.3. lopšelio grupės vaiko mityba be pusryčių – kodas 10 – 2,15 Eur.;

42.4. darželio grupės vaiko mityba be pusryčių – kodas 11 – 2,45 Eur.;

42.5. lopšelio grupės vaiko mityba be vakarienės – kodas 10 – 2,15 Eur.;

42.6. darželio grupės vaiko mityba be vakarienės – kodas 11 – 2,45 Eur.;

42.7. lopšelio grupės vaiko mityba tik pietūs – kodas 13 – 1,47 Eur.;

42.8. darželio grupės vaiko mityba tiki pietūs – kodas 12 – 1,68 Eur.;

42.9. priešmokyklinės grupės vaiko mityba visą dieną, kai yra nemokami pusryčiai ir pietūs arba pietūs ir vakarienė – kodas – 23 – 4,57 Eur.;

42.10. priešmokyklinės grupės vaiko mityba be pusryčių arba vakarienės, kai yra nemokami pietūs – kodas 22 – 3,25 Eur.;

42.11. priešmokyklinės grupės vaiko mityba visą dieną, kai yra nemokami pusryčiai – kodas 21 – 4,02 Eur.;

42.12. priešmokyklinės grupės vaiko mityba tik pietūs, kai yra nemokami pietūs – kodas 19 – 2,48 Eur.;

42.13. socialinę riziką patiriančio lopšelio grupės vaiko mityba – kodas 26 – 3,30 Eur;

42.14. socialinę riziką patiriančio darželio grupės vaiko mityba – kodas 27 – 3,30 Eur;

42.15. darbuotojų mityba pietūs – kodas 90 – 1,68 Eur.

43. 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 SKYRIUS MAISTO BLOKO PATALPŲ IR ĮRANGOS PRIEŽIŪRA**

44. 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.

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

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

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

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

49. Kontrolės prietaisai ir įrenginiai naudojami, prižiūrimi ir metrologiškai tikrinami vadovaujantis teisės aktuose nustatytais reikalavimais.

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

51. Visos maisto bloko patalpos valomos ir dezinfekuojamos pagal būtinumą arba sudarytą valymo ir dezinfekavimo darbų planą. Valymo ir dezinfekavimo darbai turi būti fiksuojami žurnale.

## **VII SKYRIUS BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS**

52. Lopšelyje-darželyje „Vaivorykštė“ už vaikų maitinimo organizavimą atsako maitinimo ir higienos administratorius, dėl maisto kokybės užtikrinimo - įsakymu paskirtos darbuotojos.

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

54. Vaikų maitinimą Panevėžio lopšelyje-darželyje „Vaivorykštė“ koordinuoja įstaigos direktorius.

---