

PATVIRTINTA

Visagino vaikų lopšelio-darželio „Ąžuoliukas“
direktorium 2018 m. rugšėjo 26 d. įsakymu
Nr. (1.7) V-188

VISAGINO VAIKŲ LOPŠELIO-DARŽELIO „ĄŽUOLIUKAS“ VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Visagino vaikų lopšelio-darželio „Ąžuoliukas“ (toliau – lopšelis-darželis) vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – tvarkos aprašas) reglamentuoja ikimokyklinio ir priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimą įstaigoje lopšelyje-darželyje.

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 +68°C temperatūroje;

tausojantis patiekalas – šiltas maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas;

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

valgiaraštis – patiekalų dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas;

3.1. kitos sąvokos atitinka kituose teisės aktuose vartojamas sąvokas.

III SKYRIUS VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

4. Lopšelio-darželio direktorius, visuomenės sveikatos priežiūros specialistas, dietistas yra atsakingi 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. Vaikų maitinimas organizuojamas vaikams maitinti pritaikytose patalpose, laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų, sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie švaraus stalo.

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

9. Pusryčiams vaikas turi gauti 20–25 proc., pietums 30–35 proc., vakarienei 20–25 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo, nurodyto Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999-11-25 įsakyme Nr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“.

10. 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; 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/100g.); maisto produktai bei kramtomoji guma su maisto priedais, gazuoti gėrimai; gėrimai kurių sudėtyje pridėtinio cukraus daugiau kaip 5 g/100 g; gazuoti gėrimai; energetiniai gėrimai, gėrimai ir maisto produktai, pagaminti iš (arba kurių sudėtyje yra) kavamedžio pupelių kavos ar jų ekstrakto; cikorijos, gilių ar grūdų gėrimai (kavos pakaitalai); kisieliai; sultinių, padažų koncentratai; rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai; 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 Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011-11-11 įsakymu Nr. V-964 „Dėl maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“ ir Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2015-08-27 įsakymu Nr. V-998 „Dėl maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“ pakeitimo“ 4 priede nustatytų kokybės reikalavimų.

11. Vaikams maitinti rekomenduojami šie maisto produktai: daržovės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai, viso grūdo gaminiai, kruopų patiekalai, duonos gaminiai), ankštinės daržovės, pienas ir pieno produktai; ir ankštiniai produktai; pienas ir pieno produktai (rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti); kiaušiniai, liesa mėsa, (neužšaldyta), žuvis ir jos produktai (neužšaldyti); aliejai (turi būti 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 produktus rekomenduojama tiekti iš ekologinės gamybos ūkių ar išskirtinės kokybės produktų gamintojų, paženklintus simboliu „Rakto skylutė“.

12. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

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

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

12.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams;

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

12.5. 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);

12.6. rūkyti mėsos gaminiai vaikų maitinimui netiekiami;

12.7. mėsa ar žuvis malama patiekalo gaminimo dieną;

12.8. kiekvieną dieną turi būti patiekta šviežių daržovių ar vaisių (rekomenduotina sezoninių, šviežių). Rekomenduojama, kad vaisiai būtų tiekiami atskiro maitinimo metu;

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

12.10. 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, vaisių arba jų salotų;

- 12.11. valgyti metu ant stalų neturi būti padėta druskos, pipirų, garstyčių;
- 12.12. arbata tiekama nesaldinta;
- 12.13. pienas ir vanduo vaikams neteikiami šalti, rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip 15°C;
- 12.14. daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras turi sudaryti ne mažiau kaip 1/3 patiekalo svorio;
- 12.14. jei patiekalui gaminti naudojama malta žuvis ir virtuvėje yra sąlygos ją sumalti, ji turi būti malama patiekalo gaminimo dieną;
- 12.15. karštas pietų patiekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštinės, daržovės, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu turi būti patiekiamas daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras. Reikalavimas netaikomas patiekalams iš augalinės kilmės maisto produktų;
- 12.16. rekomenduojama, atsižvelgiant į sezoniskumą, keisti patiekalus ar jų žaliavas šviežiais (raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriubą ir šaltibarščius ir pan.);
- 12.17. maistas turi būti patiekiamas estetiškai.
13. Vaikams vandeniui atsigerti turi būti naudojami asmeninio naudojimo arba vienkartiniai stiklinaitės ar puodukai.
14. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, įskilusius, apdaužytus kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus.
15. Vaikų priėmimo-nusirengimo patalpoje, matomoje vietoje skelbiama:
- 15.1. einamosios savaitės valgiaraščiai (nurodant tik patiekalus);
- 15.2. maisto pasirinkimo piramidės plakatas ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija;
- 15.3 Valstybinės maisto ir veterinarinės tarnybos nemokamos telefono linijos numeris (skambinti maitinimo organizavimo klausimais) bei teritorinės visuomenės sveikatos priežiūros įstaigos telefono numeris (maitinimo organizavimo ir valgiaraščių sudarymo klausimais);
- 15.4. tvarkos aprašas ir valgiaraščiai skelbiami lopšelio- darželio interneto svetainėje.
16. Rekomenduojama dalyvauti programoje „Pienas vaikams“, kuri remiama Europos Sąjungos ir nacionalinio biudžeto lėšomis, bei Europos vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programoje.

IV SKYRIUS VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

17. Maitinimas organizuojamas visiems 5įstaigą lankantiems vaikams pagal poreikį.
18. Lopšelyje-darželyje organizuojamos:
- 18.1. vaikų maitinimo paslaugos, už kurias Visagino savivaldybės tarybos nustatyta atlyginimą moka tėvai (globėjai, kiti teisėti vaiko atstovai);
- 18.2. nemokamas priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimas, organizuojamas vadovaujantis Visagino savivaldybės tarybos 2012 m. vasario 23 d. sprendimu Nr. TS-29 „Dėl Visagino savivaldybės mokinių nemokamo maitinimo mokyklose ir Visagino savivaldybės paramos mokinio reikmenims įsigyti tvarkos aprašų patvirtinimo“ pakeitimo“ ir 2014 m. vasario 23 d. sprendimu Nr. TS-29 „Dėl Visagino savivaldybės mokinių nemokamo maitinimo mokyklose ir Visagino savivaldybės paramos mokinio reikmenims įsigyti tvarkos aprašų patvirtinimo“ pakeitimo“.
19. 1–7 m. amžiaus vaikų maitinimo organizavimas:
- 19.1. vaikai maitinami ne rečiau kaip kas 3,5 val. pagal valgiaraščius;
- 19.2. 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 lopšelyje-darželyje yra mišrios vaikų amžiaus grupės, valgiaraščiai sudaromi 4–7 m. vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis;

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

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

21. Kiekvienais mokslo metais lopšelio-darželio visuomenės sveikatos priežiūros specialistas, atsižvelgdamas į vaikų amžių jų dienos ritmą, parengia maisto išdavimo grafiką. Maitinimo grafikas sudaromas tokiu laiko intervalu:

21.1. pusryčiai – nuo 8.05 val. iki 8.25 val.;

21.2. priešpiečiai – nuo 9.50 val. iki 10.00 val.;

21.2. pietūs – nuo 11.20 val. iki 11.55 val.;

21.3. pavakariai – nuo 15.05 val. iki 15.25 val.

22. Maisto išdavimo grafikas iškabinamas stende prie maisto išdavimo langelio.

23. Tėvai (globėjai):

23.1. pagal prašymą turi teisę pasirinkti maitinimus, bet ne mažiau kaip 2 maitinimus;

23.2. jei vaikas nevalgo pusryčių, tėvai privalo vaiką atvesti į lopšelių-darželių po pusryčių, jei vaikas nevalgo pavakarių tėvai privalo vaiką atsiimti iš lopšelio-darželio iki pavakarių pradžios;

23.3. apie planuojamus kito mėnesio maitinimų pakeitimus tėvai privalo informuoti iki einamojo mėnesio priešpaskutinės darbo dienos;

23.4. vaikams nevalgantiems pusryčių ar pavakarių, neleidžiama atsinešti užkandžių ir gėrimų.

24. Dietistas:

24.1. rengia kasdieninius valgiaraščius, kuriuose nurodo gaminamų patiekalų pavadinimus ir produktų kiekius;

24.2. ateinančios dienos valgiaraštį rašo iš vakaro, apskaičiuoja tik pusryčiams reikalingus produktų kiekius, nes pusryčiai gaminami pagal esamos dienos vaikų skaičių;

24.3. konkrečios dienos valgiaraštį pradeda rengti tada, kai kiekvieną rytą 8.30 val. surenka informaciją iš grupių apie lankančių vaikų ir pasirenkamų maitinimų skaičių. Surinktus duomenis įrašo dienyne;

24.4. apskaičiuoja valgančių vaikų ir maitinimų skaičių ir šią informaciją pateikia lopšelio-darželio virėjui;

24.5. surinkus duomenis apie vaikus baigia rašyti valgiaraštį, pateikia jį direktoriui pasirašyti, po to atiduoda sandėlininkui dėl likusių produktų, einamos dienos patiekalų gaminimui, išdavimo;

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

24.7. vykdo maisto išdavimo ir maitinimo organizavimo grupėse priežiūrą. Stebi, ir analizuoja maitinimo procesą grupėse: stalų serviravimą, patiekalų pateikimą vaikui, maisto dalinimą vaikui pagal normą.

25. Lopšelio-darželio sandėlininkas:

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

25.2. maisto produktų sąskaitas-faktūras pateikia pasirašyti direktoriui, pasirašytas pateikia lopšelio-darželio buhalteriiui;

25.3. 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 dietistas baigia rašyti einamos dienos valgiaraštį;

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

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

25.6. du kartus per mėnesį derina maisto produktų likučius su lopšelio-darželio buhalteriu;

25.5. vieną kartą per ketvirtį lopšelio-darželio įsakymu sudaryta komisija atlieka maisto produktų sandėlio inventurizaciją.

26. Virėjas:

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

26.2. pusryčius ruošia pagal vakarykštės dienos vaikų skaičių;

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

26.4. atlieka kontrolinius svėrimus;

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

26.6. maistą į grupes išduoda tik pagal nustatytą maisto išdavimo grafiką;

26.7. matuoja ir fiksuoja patiekalų šiluminio apdorojimo temperatūrą.

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

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

29. Už kokybišką vaikų maitinimo proceso organizavimą grupėje atsako grupės auklėtojas ir priešmokyklinio ugdymo pedagogas.

V SKYRIUS

VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

30. Lopšelyje-darželyje vaikai maitinami pagal valgiaraščius, patvirtintus lopšelio-darželio direktoriaus.

31. 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, o 15 dienų energetinės ir maistinės vertės nuokrypio vidurkis – iki penkių procentų.

32. Lopšelyje-darželyje valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 dienų laikotarpiui.

33. Valgiaraščiuose prie kiekvieno patiekalo nurodomas kiekis (g). Patiekalų receptūrų ir gamybos technologiniuose aprašymuose nurodomi naudojami maisto produktai, jų sudėtis, bruto ir neto kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.).

34. Valgiaraščiuose nurodomi pusryčiams, pietums, pavakariams (priešpiečiams), 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.

35. Vaikų nuo 1–7 m. amžiaus maitinimo valgiaraščiai maitinimo paslaugos teikėjo, vadovaujantis šio Tvarkos aprašo reikalavimais ir derinami su visuomenės sveikatos centru apskrityje. Lopšelio-darželio direktorius ar jo įgaliotas asmuo maitinimo paslaugos teikimo pradžioje pateikia valgiaraščius derinti teritorinei visuomenės sveikatos priežiūros įstaigai. Valgiaraščiuose nurodomos savaitės, savaitės dienos, lopšelio-darželio darbo laikas, kiekvieno vaikų maitinimo laikas. Visi valgiaraščio lapai sunumeruojami.

36. Maisto ir veterinarinė tarnyba valgiaraščius įvertina. Vertinimo rezultatai surašomi Valgiaraščio vertinimo pažymoje (2 egz.).

37. Pasikeitus valgiaraščiams, jie pakartotinai derinami su Maisto ir veterinarine tarnyba.

38. Dietistas, (jo neesant – lopšelio-darželio direktoriaus įgaliotas asmuo) pagal kompetenciją prižiūri, kad vaikų maitinimas lopšelyje-darželyje būtų organizuojamas pagal Tvarkos aprašo reikalavimus.

VI SKYRIUS MOKESTIS UŽ MAITINIMO PASLAUGAS

39. Išlaidos vaikų mitybai padengti yra apskaičiuojamos vadovaujantis Visagino savivaldybės tarybos 2018 m. kovo 29 d. sprendimu Nr. TS-69 „Dėl atlyginimo už vaikų, ugdomų pagal ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, išlaikymą Visagino savivaldybės ikimokyklinio ugdymo mokyklose nustatymo tvarkos aprašo patvirtinimo“ ir šio sprendimo pakeitimų patvirtintais dydžiais:

39.1. 1–3 m. vaiko mityba visą dieną – 1,80 Eur;

39.2. 3–5 (6) m. vaiko mityba visą dieną – 2,10 Eur;

39.3. 1–3 m. vaiko mityba be pusryčių – 1,40 Eur;

39.4. 3–5 (6) m. vaiko mityba be pusryčių – 1,60 Eur;

39.5. 1–3 m. vaiko mityba be p vakarių – 1,50 Eur;

39.6. 3–5 (6) m. vaiko mityba be p vakarių – 1,70 Eur.

40. Nustatyto dydžio atlyginimas yra mokamas už kiekvieną lankyta arba nelankyta ir nepateisintą dieną. Mokėjimo dydis priklauso nuo tėvų pasirinkto dienos maitinimų, maitinimų skaičiaus, bei galimybės naudotis taikomomis lengvatomis.

VII SKYRIUS MAISTO BLOKO PATALPŲ IR ĮRANGOS PRIEŽIŪRA

41. Maisto produktų tiekimas į lopšelių-darželį, jų laikymas, maisto gaminimas ir maisto tvarkymo įranga turi atitikti Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos ir kitų teisės aktų reikalavimus.

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

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

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

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

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

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

48. Visos maisto bloko patalpos valomos ir dezinfekuojamos vadovaujantis geros higienos praktikos taisyklėmis viešojo maitinimo įmonėms pagal būtinumą arba sudarytą valymo ir dezinfekavimo darbų planą. Valymo ir dezinfekavimo darbus atsakingas asmuo fiksuoja žurnale

VIII SKYRIUS BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

49. Už ikimokyklinio ir priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimo organizavimą lopšelyje-darželyje atsakingas direktorius (jam neesant – direktoriaus pavaduotojas ugdymui arba padalinio (ūkio) vadovas).

50. Už vaikų maitinimo organizavimo kokybės užtikrinimą, priežiūrą – atsakingas visuomenės sveikatos priežiūros specialistas ir dietistas.

51. Už produktų priėmimą, išdavimą, realizacijos terminus, dokumentacijos vedimą atsakingas sandėlininkas.

52. Už kokybišką patiekalų gaminimo proceso užtikrinimą, maisto išdavimą pagal vaiko maitinimo normą, atsakingi virėjai.

53. Už atlyginimo tėvams už suteiktas paslaugas paskaičiavimą, vaikų maitinimo dokumentacijos analizę ir tvarkymą – atsakingas buhalteris.

54. Už sanitarinio-higieninio stovio (pagal Lietuvos Respublikos teisės aktus) maisto bloke užtikrinimą, atsakingas visas lopšelio-darželio maisto bloko personalas (sandėlininkas, virėjai, pagalbinis darbininkas virtuvėje).

55. Lopšelio-darželio direktorius tvarkos aprašą teikia svarstyti lopšelio-darželio taryboje. Lopšelio-darželio tarybai pritarus Aprašą patvirtina lopšelio-darželio direktorius.

PRITARTA

Lopšelio-darželio tarybos protokoliniu nutarimu

2018-09-24 Nr. (4.1) MT-4