

ALYTAUS LOPŠELIO-DARŽELIO „BORUŽĖLĖ“ VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Alytaus lopšelio-darželio „Boružėlė“ (toliau – įstaiga) vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – tvarkos aprašas) reglamentuoja ikimokyklinio ir priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimą Alytaus lopšelyje-darželyje „Boružėlė“.

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 JŲ APIBRĖŽTYS

3. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai:

3.1. pritaikytas maitinimas – maitinimas, kuris užtikrina tam tikro sveikatos sutrikimo (alergija tam tikriems maisto produktams, virškinimo sistemos ligos ar remisinės jų būklės ir kt.) nulemtų, vaiko individualių maisto medžiagų ir energijos poreikių patenkinimą, parenkant toleruojamus maisto produktus, jų gamybos būdą, konsistenciją ir valgymo režimą, ir yra raštiškai rekomenduojamas gydytojo;

3.2. šiltas maistas – maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip +68°C temperatūroje;

3.3. 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;

3.4. iš dalies hidrinti (iš dalies sukietinti, iš dalies hidrogenizuoti) augaliniai riebalai-skysti augaliniai aliejai, hidrinimo proceso metu paversti pusiau kietais.

3.5. valgiaraštis – patiekiamų vartoti dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

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

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

6. Maisto produktų inventorizacija įstaigose atliekama pagal inventorizacijos taisykles, patvirtintas Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimu.

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

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

III. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

9. Sudarant sutartį dėl maisto produktų tiekimo lopšelio-darželio vaikų maitinimui (toliau – maisto produktų tiekimo sutartis), Maisto produktų tiekimo sutartyje turi būti numatyta atsakomybė už maisto produktų, neatitinkančių tvarkos aprašo reikalavimų, tiekimą. Prieš pasirašant maisto produktų tiekimo sutartį rekomenduojama sudaryti maisto produktų sąrašą su konkrečiais tiekiamų maisto produktų pavadinimais, maisto produktų sudėtimi, fasuotės grynuoju kiekiu.

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

11. Lopšelyje-darželyje vaikai maitinami šiltu maistu. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas turi atitikti vaikų amžių ir sveikos mitybos rekomendacijas.

12. Pusryčiams vaikas turi gauti 20–25 proc., pietums 30–40 proc., priešpiečiams 10–15 proc., vakarienei 20–25 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo, jei tokie maitinimai numatyti valgiaraščiuose.

13. Vaikų maitinimui draudžiamos tiekti šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir jo gaminiai; konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; sūrūs gaminiai (kuriuose natrio daugiau kaip 1 g/100 g); maisto produktai bei kramtomoji guma su maisto priedais (šio Tvarkos aprašo 3 priedas); 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; rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai; nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; žlėgtainiai; mechanškai 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, neatitinkantys šio tvarkos aprašo 4 priede nustatytų kokybės reikalavimų.

14. Vaikams maitinti rekomenduojami šie maisto produktai: daržovės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai, grūdiniai (viso grūdo gaminiai, duonos gaminiai, kruopų produktai), 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 (negazuoti). Maisto produktus rekomenduojama užaugintus ar pagamintus Lietuvoje, iš ekologinės gamybos ūkių ar išskirtinės kokybės produktų gamintojų, paženklintus simboliu „Rakto skylutė“.

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

16. Įstaigoje maitinimas organizuojamas visiems įstaigą lankantiems vaikams pagal poreikį. Vaikai maitinami įstaigoje pagamintu šiltu maistu.

17. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

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

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

17.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams: virimui vandenyje ar garuose, troškinimui. Maisto pervirimas, perkepimas, prideginimas draudžiamas;

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

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

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

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

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

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

17.10. 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 patiekiamas daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras.

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

17.12. maistas turi būti patiekiamas estetiškai.

18. Vaikų grupėse privalo būti geriamojo vandens (rekomenduotina, kambario temperatūros), kuris būtų bet kuriuo metu prieinamas vaikams. Vandeniui atsigerti turi būti naudojami asmeninio naudojimo arba vienkartiniai stiklinaitės ar puodukai;

19. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, įskilusius, apdaužytus kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus.

20. Lopšelio-darželio grupėse turi būti skelbiama:

20.1. tos dienos valgiaraščiai (skelbiami vaikų priėmimo kambaryje);

20.2. maisto pasirinkimo piramidės plakatas ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija;

20.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris - skambinti maitinimo organizavimo klausimais (skelbiama vaikų priėmimo-nusirengimo kambaryje).

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

21. Pritaikytas maitinimas organizuojamas atsižvelgiant į gydytojo pažymą su nurodymais apie vaikų maitinimą.

22. Virėja, yra materialiai atsakingas asmuo, prieš pradėdama dirbti įmonėje turi patikrinti sveikatą Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka.

23. Darbuotojai, kurių veikla susijusi su maisto produktų tvarkymu, išdavimu ir sandėliavimu prieš pradėdami dirbti ir vėliau kas dveji metai išklauso higienos įgūdžių mokymus ir turi turėti teisės aktų nustatyta tvarka, galiojančių sveikatos žinių atestavimo pažymėjimą.

24. 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.

25. Indai ir įrankiai turi būti plaunami naudojant tik indų plovimui skirtomis priemonėmis.

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

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

28. Maistą liečiantiems paviršiams valyti ir dezinfekcijai naudojami plovikliai ir Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka įteisinti biocidai. Jie naudojami laikantis gamintojo nurodymų. Ant maistą liečiančių paviršių neturi likti ploviklių, biocidų likučių.

29. Kontrolės prietaisai ir įrenginiai, prižiūrimi ir metrologiškai tikrinami laikantis teisės aktuose nustatytų reikalavimų.

30. Periodiškai (mažiausiai vieną kartą per metus), savikontrolės sistemos vykdymo užtikrinimui, turi būti atliekamas vidinis maisto tvarkymo auditas.

31. Įstaiga dalyvauja programoje „Pienas vaikams“, kuri remiama Europos sąjungos ir nacionalinio biudžeto lėšomis, bei Europos vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programoje, kurios taikomos laikantis jas administruojančių institucijų nustatytos tvarkos ir reikalavimų. Tėvai yra informuojami grupėje, nurodant papildomai skiriamus produktus tos dienos „Meniu“.

IV. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

32. Įstaigoje maitinimas organizuojamas visiems įstaigą lankantiems vaikams pagal poreikį. Vaikai įstaigoje maitinami šiltu maistu, sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie stalo.

33. Įstaigoje organizuojamos:

33.1. vaikų maitinimo paslaugos, už kurias Alytaus miesto savivaldybės tarybos nustatytą užmokestį moka tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai);

33.2. 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 Alytaus miesto savivaldybės tarybos nustatyta mokinių nemokamo maitinimo tvarka.

34. Nemokamas priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimas yra organizuojamas nuo tada, kai gaunamas Alytaus 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. Rudens, Kalėdų, Velykų ir kitokių atostogų metu jis nėra teikiamas.

34.1. Papildomas davinyš prie pietų išduodamas kartu su visais dienos produktais, kurie saugomi virtuvėje, nepažeidžiant maisto žaliavų ir produktų saugojimo sąlygų. Atiduodamas į grupes iki 16.00 val. Už davinio atidavimą tėvams atsakinga grupės auklėtoja.

34.2. Papildomas maisto davinyš yra įrašomas atskira grafa tos dienos valgiaraštyje ir viešai skelbiamas dienos „Menu“.

35. Pritaikytas maitinimas organizuojamas atsižvelgiant į pateiktus tėvų prašymus ir gydytojo pažymas su nurodymais apie vaikų maitinimą.

36. Vaikų maitinimų skaičius priklauso nuo jų buvimo darželyje trukmės. Vaikai maitinami ne rečiau kaip kas 3,5 val. pagal valgiaraščius:

36.1. 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 lopšelyje-darželyje sudaromos mišrios grupės, valgiaraščiai sudaromi vadovaujantis 4-7 m. rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis.

37. Kiekvienais mokslo metais įstaigos maitinimo organizavimo ir higienos specialistas, atsižvelgdamas į grupių dienos ritmą, parengia maisto atsiėmimo grafikus.

38. Maisto atsiėmimo grafikai yra pakabinami stende prie maisto atsiėmimo langelio.

39. Įstaigoje maistas gaminamas atsižvelgiant į fiziologinius vaikų poreikius, amžiaus ypatumus, sveikos mitybos principus ir taisykles.

40. 80 proc. vaikams patiekiamų patiekalų turi būti tausojantys patiekalai.

41. Įstaigoje maitinimas organizuojamas pagal dvidešimties dienų perspektyvinius valgiaraščius kuriuos parengia maitinimo organizavimo ir higienos priežiūros specialistas, vadovaudamasis patvirtintais norminiais dokumentais teisės aktų nustatyta tvarka.

42. Vaikai maitinami pagal valgiaraščius, patvirtintus įstaigos direktoriaus.

43. Sudarant valgiaraščius atsižvelgiama į tai, kad pusryčiams vaikas turi gauti 20-25 proc., pietums – 30-40 proc. priešpiečiams – 10-15 proc., vakarienei 20-25 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono karingumo.

44. Maitinimo organizavimo ir higienos priežiūros specialistas:

44.1. rengia maisto gaminių receptūras ir gamybos technologijos aprašymų korteles;

44.2. konsultuojasi su Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos specialistais, sudarant perspektyvinius valgiaraščius, bei vadovaujasi jų rekomendacijomis sveikos vaikų mitybos klausimais. Sudaro vaikų maitinimo perspektyvinius valgiaraščius, atskirai 1-3 ir 4-7 m. amžiaus vaikams, atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas bei į vaikų buvimo trukmę įstaigoje, kurie suderinami su Valstybine maisto ir veterinarijos tarnyba;

44.3. rašo kasdieninius valgiaraščius (pareikalavimus), kuriuose nurodo gaminamų patiekalų pavadinimus ir produktų kiekius;

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

44.5. ateinančios dienos valgiaraštį (forma Nr. 299) rašo iš vakaro. Ateinančios dienos valgiaraštyje apskaičiuoja tik pusryčiams reikalingus produktų kiekius, nes pusryčiai gaminami pagal esamos dienos vaikų skaičių;

44.6. konkrečios dienos valgiaraštį pradeda skaičiuoti tada, kai kiekvieną rytą 8.30 val. eidamas į grupes surenka informaciją, apie lankančių vaikų skaičių. Surinktus duomenis surašo Dienyne;

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

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

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

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

45. Sandėlininkas:

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

45.2. maisto sąskaitose-faktūrose patikrina produktų kainas, užregistruoja elektroninėje sistemoje pagal produktų kodus, pateikia jas direktoriui pasirašyti, ir pasirašytas sąskaitas-faktūras pateikia direktoriaus pavaduotojui ūkiui;

45.3. 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 maitinimo organizavimo specialistas pabaigia rašyti einamos dienos valgiaraštį;

45.4. kasdien vykdo tikslią maisto produktų gavimo ir išlaidų registraciją elektroninėje apskaitos programoje „Biudžetas VS“ ;

45.5. paskutinę mėnesio dieną derina maisto produktų likučius su įstaigos maitinimo organizavimo ir higienos priežiūros specialistu, patvirtindami tai savo parašais „Maisto produktų registre“.

46. Virėjas:

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

46.2. pusryčius ruošia pagal vakarykštės dienos vaikų skaičių;

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

46.4. atlieka kontrolinius svėrimus;

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

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

46.7. matuoja ir fiksuoja patiekalų šiluminio apdorojimo temperatūrą.

47. Direktorius pavaduotojas ūkiui registruoja maisto sąskaitas-faktūras elektroninėje buhalterinės apskaitos programoje.

48. Vaikų maitinimo procesą grupėje organizuoja ir už jį atsako grupės auklėtoja.

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

V. MOKESTIS UŽ MAITINIMO PASLAUGAS

50. Išlaidos vaikų mitybai padengti yra apskaičiuojamos vadovaujantis Alytaus miesto savivaldybės tarybos 2020-02-27 sprendimu Nr. T-64 „Dėl mokesčio už vaikų išlaikymą Alytaus miesto savivaldybės švietimo įstaigose, įgyvendinančiose ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, tvarkos aprašo patvirtinimo.

51. Maitinimo šifrai:

51.1. lopšelio grupės vaiko mityba visą dieną – šifras 01 (2,30 Eur);

51.2. darželio grupės vaiko mityba visą dieną – šifras 02 (2,60 Eur);

51.3. priešmokyklinės grupės vaiko nemokami pietūs – šifras 10 (1,60 Eur);

51.4. priešmokyklinės grupės vaiko mityba (pusryčiai, priešpiečiai, vakarienė) – šifras 07 (1,56 Eur);

51.5. pietūs darbuotojams – šifras 90 (1,25 Eur);

52. Mokestis yra mokamas už kiekvieną lankytą dieną.

VI. MAISTO BLOKO PATALPŲ IR ĮRANGOS PRIEŽIŪRA

53. 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.

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

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

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

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

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

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

VII. VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

60. Vaikų maitinimo valgiaraščiai sudaromi vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10d. įsakymu Nr. V-394 „Dėl vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“, atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas, 20 dienų laikotarpiui. Valgiaraščių paros energinė ir maistinė vertė gali nukrypti nuo normos iki penkių procentų.

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

62. Valgiaraščiuose prie kiekvieno patiekalo turi būti nurodytas jo kiekis (g). Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose turi būti nurodyti naudojami maisto produktai, jų sudėtis, bruto ir neto kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.).

63. Valgiaraščiuose nurodomi pusryčiams, pietums, 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. Programų „Pienas vaikams“ „Vaisių vartojimo skatinimo mokyklose“ maisto produktai į valgiaraščius netraukiami. Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose turi būti nurodyti naudojami maisto produktai, jų sudėtis, bruto ir neto kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.) ir trukmė.

64. Vaikų nuo 1 iki 7 metų amžiaus maitinimo valgiaraščiai sudaromi pasirinktinai:

64.1. pagal patiekalų receptūrų pavyzdžius, pateiktus interneto svetainėje (www.smlpc.lt/lt/mityba- ir- fizinis -aktyvumas/mityba);

64.2. pagal juridinių ar 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 40.1 punkte pateiktų receptūrų kombinacijas;

64.3. pagal gydytojo raštiškas rekomendacijas (pritaikyto maitinimo).

64.4. ikimokyklinio ugdymo įstaigos maitinimo organizavimo ir higienos priežiūros specialistas (jo nesant- kitas vadovo įgaliotas asmuo) pagal kompetencijas prižiūri, kad vaikų maitinimas būtų organizuojamas pagal tvarkos aprašo reikalavimus.

VIII. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

65. Lopšelyje-darželyje „Boružėlė“ už vaikų maitinimo organizavimą atsako maitinimo organizavimo ir higienos priežiūros specialistas.

66. Sandėlininkas atsakingas už produktų priėmimą, sandėliavimo sąlygas, išdavimą, realizacijos terminus, apskaitą ir reikalingos dokumentacijos tvarkymą.

67. Direktoriaus pavaduotojas ūkiui atsakingas už sutarčių vykdymo kontrolę, savalaikį duomenų pateikimą elektroninėje sistemoje, apskaitos tikslumą.

68. Vaikų maitinimą Alytaus lopšelyje-darželyje „Boružėlė“ koordinuoja įstaigos direktorius.