PATVIRTINTA
Pakruojo lopšelio-darželio „Saulutė“
direktoriaus 2022 m. kovo 31 d. įsakymu
Nr. D-24

PAKRUOJO LOPŠELIO-DARŽELIO „SAULUTĖ“ VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I SKYRIUS
BENDROSIOS NUOSTATOS

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

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

3. Maitinimas organizuojamas vadovaujantis teisės aktais, reglamentuojančiais maitinimo organizavimą, maisto produktų pirkimą, tiekimą, maisto tvarkymą, patalpų ir įrangos priežiūrą, sveikatos bei saugos reikalavimus ir šiuo aprašu.

4. Maisto produktų inventorizacija lopšelyje-darželyje atliekama pagal inventorizacijos taisykles, patvirtintas Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimu.

5. Šio aprašo reikalavimai privalomi visiems lopšelyje-darželyje dirbantiems ir maitinimo procese dalyvaujantiems asmenims.

II SKYRIUS
SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽTYS

6. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžtys:

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

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

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

6.4. **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. Maisto daviniai išduodami karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu, jei tuo metu sustabdomas priešmokyklinio ugdymo paslaugų teikimas.

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

6.6. **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.

6.7. **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 toleruojamus maisto produktus, jų gamybos būdą, konsistenciją ir valgymo režimą, ir yra raštiškai rekomenduojamas gydytojo.

6.8. **Šiltas maistas** – maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip +63 °C temperatūroje.

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

6.10. **Šaltas užkandis** – maisto produktas ar šaltas patiekalas, neįtrauktas į valgiaraštį.

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

6.12. **Neesminis valgiaraščio pakeitimas** - vienos tos pačios maisto produktų grupės

produkto ar patiekalo pakeitimas kitu, kai jo maistinė ir energinė vertė išlieka tokia pati arba pakinta ne daugiau nei 5 (penkis) procentus.

6.13. **Esminis valgiaraščio pakeitimas** - maisto produktų, kurie nėra tos pačios produktų grupės ir maistinė bei energinė vertė pakinta daugiau nei 5 (penkis) procentus, pakeitimas.

III SKYRIUS
VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

7. Maitinimas lopšelyje-darželyje organizuojamas vadovaujantis teisės aktais, reglamentuojančiais vaikų maitinimo organizavimą.

8. Maisto produktų pirkimas organizuojamas, vadovaujantis lopšelio-darželio pirkimų tvarka ir Viešųjų pirkimų įstatymu bei kitais maisto produktų tiekimą reglamentuojančiais įstatymais.

9. Įvykdžius maisto produktų pirkimą, sudaroma sutartis dėl maisto produktų tiekimo lopšeliui-darželiui. Sudarant sutartis dėl maisto produktų tiekimo, jose numatoma atsakomybė už maisto produktų, neatitinkančių teisės aktų reikalavimų, tiekimą, taip pat maisto produktų tiekimo sąlygos karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu arba kai įstaiga uždaroma ir vaikams vykdomas nuotolinis ugdymas. Maisto produktų tiekimo sutartys nesudaromos su į „nepatikimų maisto tiekėjų sąrašą“ įtrauktais maisto produktų tiekėjais. Rekomenduojama sudaryti maisto produktų sąrašą, kuriame būtų nurodyti konkretūs tiekiami maisto produktai, jų sudėtis, grynasis kiekis, apdorojimo būdas (pvz., atšaldytas), kuris pridedamas prie maisto produktų tiekimo sutarties.

10. Darbuotojai, kurių veikla susijusi su maisto produktų tvarkymu, išdavimu ir sandėliavimu, maisto gaminimu, prieš pradėdami dirbti ir vėliau kiekvienais metais turi pasitikrinti sveikatą Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka.

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

12. Periodiškai (mažiausiai vieną kartą per metus) savikontrolės sistemos vykdymo užtikrinimui turi būti atliekamas vidaus maisto tvarkymo auditas.

IV SKYRIUS
VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

13. Lopšelyje-darželyje maitinimas organizuojamas visiems įstaigą lankantiems vaikams pagal poreikį. Vaikai įstaigoje maitinami šiltu maistu, sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie stalo.

13.1. Maitinimo organizavimas karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio laikotarpiu:

13.1.1. maitinimai gali būti organizuojami išduodant maisto davinius, skirtus maitinti ne mokykloje, poilsio stovykloje ar vaikų socialinės globos namuose (ne ilgesnėms kaip 1 dienos išvykoms į varžybas, mokomųjų treniruočių stovyklas ar kitus renginius), taip pat, jei organizuojamas nemokamas maitinimas vaikams, kuriems reikalingas pritaikytas maitinimas, tačiau pritaikyto maitinimo patiekalų įstaigos virtuvėje pagaminti nėra galimybių. Maisto daviniai gali būti išduodami karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu, taip pat, kai vaikui skirtas mokymas namuose.

13.1.2. maisto daviniui sudaryti rekomenduojami maisto produktai: daržovės; vaisiai; grūdiniai (viso grūdo gaminiai, kruopos, kruopų produktai, duonos gaminiai ir kt.)gaminiai; ankštinės daržovės; pienas ir pieno produktai (rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti); kiaušiniai; riešutai; liesa mėsa; žuvis ir jos produktai; aliejai; sultys; sriubos; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo (tik išvykoms). Draudžiama maisto davinius išvykoms sudaryti iš greitai gendančių maisto produktų. Sudarant maisto davinius ilgesniam laikui rekomenduojama keisti maisto davinių sudėtį, atsižvelgiant į maisto davinius gaunančių vaikų poreikius.

14. Priedas prie nemokamų pietų įrašomas į atitinkančios dienos valgiaraštį.

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

16. 1-7 metų amžiaus vaikams maitinimas organizuojamas ne rečiau kaip kas 3,5 valandas.

17. Vaikai valgo pusryčius, pietus ir vakarienę.

18. Kiekvienais mokslo metais lopšelio-darželio mitybos organizavimo specialistas, atsižvelgdamas į grupių dienos ritmą, parengia maisto atsiėmimo grafikus taip, kad maistas būtų išduodamas laikantis eiliškumo.

19. Maitinimo grafikas:

19.1. pusryčiai - 8.15 val.;

19.2. pietūs - 12.00 val.;

19.3. vakarienė - 15.30 val.

20. Maisto atsiėmimo grafikai yra pakabinami grupėse ir stende prie maisto atsiėmimo langelio.

21. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas atitinka vaikų amžiaus ir sveikos mitybos rekomendacijas. Lopšelyje-darželyje maistas gaminamas atsižvelgiant į fiziologinius vaikų poreikius, amžiaus ypatumus, sveikos mitybos principus ir taisykles.

22. Patiekalų gaminimo ir pateikimo reikalavimai:

22.1. pateikiamas maistas turi būti gaminamas ir pateikiamas tą pačią dieną;

22.2. pateikiamas maistas turi būti kokybiškas, įvairus ir atitikti saugos reikalavimus;

22.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams: virimui vandenyje, ar garuose, troškinimui;

22.4. gaminant maistą neturi būti naudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų; gaminant maistą turi būti naudojama kuo mažiau druskos ir cukraus;

22.5. rūkyti mėsos gaminiai vaikų maitinimui neturi būti teikiami;

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

22.7. kiekvieną dieną, jei tik leidžia galimybės, turi būti pateikta sezoninių, šviežių daržovių ir vaisių;

22.8. tas pats patiekalas neturi būti teikiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus atvejus, kai tai lemia sąlygos, nepriklausančios nuo lopšelio-darželio maitinimo organizavimo galimybių;

22.9. karštas pietų patiekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštiniai augalai, pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų;

22.10. su karštu patiekalu turi būti pateikiamos daržovės, vaisiai arba jų salotos;

22.11. jei teikiama arbata, turi būti sudaryta galimybė atsigerti nesaldintos arbatos;

22.12. lopšelis-darželis dalyvauja Europos žemės ūkio garantijų fondo ir Lietuvos Respublikos valstybės biudžeto lėšomis remiamose programose (laikotarpiais, kai jos vykdomos).

23. Vaikų maitinimui draudžiamos teikti šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ir kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ar šokolado gaminiai; konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; sūrūs gaminiai (kuriose druskos daugiau nei 1 g/100 g), maisto produktai su maisto priedais; 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; 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.

24. 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 keičiama 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).

25. Valgiaraščiai sudaromi, vadovaujantis rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų

normomis.

26. Vadovaujantis nenumatytos situacijos sąlygomis (sutrikus maisto produktų tiekimui arba nustačius faktą, kad pristatyti maisto produktai neatitinka kokybės, kiekio arba asortimento reikalavimų), valgiaraštis gali būti keičiamas. Valgiaraščio keitimas tvirtinamas lopšelio-darželio direktoriaus įsakymu.

27. Vaikai maitinami pagal valgiaraščius, patvirtintus lopšelio-darželio direktoriaus.

28. Sudarant valgiaraščius atsižvelgiama į tai, kad pusryčiams vaikas turi gauti 20-25%, pietums 30-35%, vakarienei 20-25% rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo.

29. **Mitybos organizavimo specialistas:**

29.1. sudaro 15 dienų perspektyvinius valgiaraščius, suderina su lopšelio-darželio direktoriumi;

29.2. sudaro dienos valgiaraščius;

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

29.4. ateinančios dienos valgiaraštį rašo iš vakaro;

29.5. ateinančios dienos valgiaraštyje apskaičiuoja tik pusryčiams reikalingus produktų kiekius;

29.6. kiekvieną rytą 8,30 užrakina el. dienyną, kuriame žymimi tą dieną lankantys vaikai ir konkrečios dienos valgiaraštį pradeda skaičiuoti pagal pateiktus duomenis;

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

29.8. patvirtintą valgiaraštį atiduoda sandėlininkui dėl einamos dienos produktų patiekalų gaminimui atidavimo;

29.9. pateikia porcijų skaičių virėjui;

29.10. kas dešimt dienų, bendradarbiaudamas su sandėlininku, atlieka maitinimo išlaidų kontrolę;

29.11. kontroliuoja teikiamų maisto produktų kokybę, sandėliavimo sąlygas bei maisto ruošimo ir išdavimo procesą (kiekvieną dieną);

29.12. vykdo maisto paėmimo ir maitinimo organizavimo grupėse priežiūrą;

29.13. stebi ir analizuoja maitinimo procesą grupėje, stalų serviravimą, patiekalų pateikimą, maisto dalinimą pagal normas;

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

29.15. atlieka pažeidimų šalinimo kontrolę;

29.16. dalyvauja (kartu su kitais atsakingais darbuotojais) maisto produktų pirkime;

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

29.18. elektroniniame dienyne skelbia vaikų maitinimo valgiaraščius.

30. Direktoriaus pavaduotojas ūkiui:

30.1. vykdo maisto produktų pirkimą, bei sutarčių su tiekėjais vykdymo kontrolę;

30.2. aprūpina visomis būtinomis įrankių plovimo ir dezinfekavimo priemonėmis, bei įrankiais, ir įrengimais, reikalingais maisto gaminimui;

30.3. rūpinasi buitinės technikos prietaisų įsigijimu, sugedusios technikos remontu;

30.4. užtikrina deratizacijos ir dezinsekcijos vykdymą;

30.5. rūpinasi savalaikiu riebalų gaudyklės (atskirtuvo) valymu bei priežiūra;

30.6. užtikrina šalutinių gyvūninių produktų surinkimą, laikymą ir atidavimą utilizuoti pagal iš anksto suderintą grafiką su šios paslaugos tiekėjais, teisės aktų nustatyta tvarka;

30.7. užtikrina savalaikį buitinių atliekų išvežimą;

30.8. rūpinasi maisto gamybos ir sandėliavimo patalpų remontu.

31. Sandėlininkas:

31.1. atlieka maisto produktų užsakymus pagal valgiaraščius iš konkursus laimėjusių tiekėjų;

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

31.3. atsako už maisto produktų priėmimą iš tiekėjų ir atidavimą į virtuvę;

31.4. pagal sąskaitas faktūras įvertina maisto produktų kokybę;

31.5. iš vakaro išduoda produktus ateinančios dienos pusryčiams, o likusius produktus

išduoda tik tada, kai mitybos organizavimo specialistas pabaigia rašyti einamos dienos valgiaraštį;

31.6. kasdien atlieka tikslią maisto produktų gavimo ir išlaidų registraciją, jų apskaitą pagal prekės kodą, pavadinimą, kiekį, vertę ir vykdo nurašymus.

31.7. kas 10 dienų derina maisto produktų likučius su buhalterinės apskaitos skyriumi.

32. Virėjas:

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

32.2. pusryčius ruošia pagal vakarykštės dienos vaikų skaičių;

32.3. priima maisto produktus iš sandėlininko einamai dienai pagal iš vakaro sudarytą valgiaraštį;

32.4. atlieka kontrolinius svėrimus, atsako už tikslų maisto atidavimą pagal normą;

32.5. pasveria porciją vienam vaikui ir apskaičiuoja bei išduoda į grupes atitinkamai porcijų kiekį pagal grupėse esančių vaikų skaičių;

32.6. atsako už tikslų maisto porcijavimą pagal technologines korteles;

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

32.8. matuoja ir fiksuoja patiekalų šiluminio apdorojimo, šaldytuvų ir šaldiklių temperatūras, atlieka kiaušinių dezinfekciją, patalpų dezinfekavimą;

32.9. žino turimų elektrinių prietaisų ir įrengimų (viryklių, konvekcinės krosnelės, šaldytuvų, mėsmalės, daržovių pjaustyklės, smulkintuvo ir kt.) saugaus naudojimo ir priežiūros taisykles ir jų laikosi savo tiesioginiame darbe.

33. Virtuvės darbininkas:

33.1. virtuvės indus ir inventorių plauna ir dezinfekuoja vadovaudamasis nustatytais reikalavimais;

33.2. yra susipažinęs su indų, įrankių plovimo priemonėmis, dezinfekcijos medžiagomis, jų naudojimo taisyklėmis;

33.3. žino turimų elektrinių prietaisų ir įrengimų (viryklių, konvekcinės krosnelės, šaldytuvų, mėsmalės, daržovių pjaustyklės, smulkintuvo ir kt.) saugaus naudojimo ir priežiūros taisykles ir jų laikosi savo tiesioginiame darbe;

33.4. maisto atliekas, panaudotas pakuotes surenka, rūšiuoja ir tvarko laikydamasis nustatytų reikalavimų;

33.5. moka naudotis aštriais, smailiais įrankiais, bei veikiančiais prietaisais;

33.6. moka naudotis technologinėmis kortelėmis, išmano maisto ruošimo technologiją;

33.7. yra susipažinęs su žaliavų bei produktų priėmimo, laikymo temperatūriniais režimais bei laikymo bei paruošimo sąlygomis;

33.8. žino maitinimo normas, pagrindines maisto gaminimo taisykles, vitaminų išsaugojimą;

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

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

36. Vaikų maitinimo procesą grupėje organizuoja ir už jį atsako grupės ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo mokytojai:

36.1. kasdien pildo vaikų lankomumo elektroninį dienyną, nurodydami bendrą lankančių vaikų skaičių;

36.2. rūpinasi maisto paskirstymu kiekvienam vaikui pagal normą bei maisto pateikimu.

37. Ikimokyklinio ugdymo mokytojų padėjėjas po vaikų maitinimo sutvarko patalpas, suplauna indus.

38. Po kiekvieno maitinimo susidariusios maisto atliekos išnešamos iš grupės patalpų ir talpinamos į šalutinių gyvūninių produktų (ŠGP) šaldiklį.

39. Grupėse privalo būti geriamojo vandens (rekomenduotina, kambario temperatūros), kuris būtų bet kuriuo metu prieinamas vaikams.

40. Lopšelio-darželio grupėse turi būti skelbiama:

40.1. tos dienos valgiaraštis (skelbiami vaikų priėmimo patalpoje);

40.2. maisto pasirinkimo piramidės plakatas ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija.

41. Vaikų priėmimo patalpoje yra skelbiamas Valstybinės maisto ir veterinarinės tarnybos nemokamos telefono linijos numeris - skambinti maitinimo organizavimo klausimais.

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

V SKYRIUS
MOKESTIS UŽ MAITINIMO PASLAUGAS

43. Maitinimo kainos už lopšelį-darželį yra nustatomos, vadovaujantis Pakruojo rajono savivaldybės tarybos sprendimu.

44. Mokestis už maitinimo paslaugą yra mokamas už kiekvieną lankytą dieną.

45. Pakruojo rajono savivaldybės tarybos nustatytą užmokestį moka tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai).

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

47. Nemokamas priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimas organizuojamas, vadovaujantis Pakruojo rajono savivaldybės tarybos nustatyta mokinių nemokamo maitinimo tvarka nuo tada, kai gaunamas Pakruojo rajono savivaldybės administracijos socialinės paramos skyriaus sprendimas dėl socialinės paramos mokiniui skyrimo.

48. 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, t.y. iki gegužės 31 d.

VI SKYRIUS
MAISTO BLOKO PATALPŲ IR ĮRANGOS PRIEŽIŪRA

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

50. Visos maisto bloko patalpos valomos ir dezinfekuojamos pagal valymo ir dezinfekavimo darbų planą. Valymo, plovimo ir dezinfekavimo darbai registruojami žurnale.

51. Indai ir įrankiai turi būti plaunami naudojant tik indų plovimui skirtas priemones. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, įskilusius, apdaužytais kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus.

52. Šviestuvai turi būti valomi pagal reikmes, bet ne rečiau kaip du kartus per metus.

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

54. Riebalų gaudyklės (atskirtuvai) valomos pagal poreikį ir aptarnaujamos teisės aktų nustatyta tvarka.

55. ŠGP atliekos utilizuojamos teisės aktų nustatyta tvarka.

56. Maistą liečiantiems paviršiams valyti ir dezinfekcijai naudojami valikliai, dezinfekantai, kiti biocidai turi būti teisės aktų nustatyta tvarka leistini naudoti Lietuvos Respublikoje. Jie naudojami, laikantis gamintojo nurodymų. Ant maistą liečiančių paviršių neturi likti ploviklių, biocidų likučių.

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

58. Maisto bloko patalpos turi atitikti higienos normų reikalavimus, turėti atskirą įėjimą.

VII SKYRIUS
BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

59. Lopšelyje-darželyje už vaikų maitinimo organizavimą atsako mitybos organizavimo specialistas.

60. Vaikų maitinimą lopšelyje-darželyje koordinuoja direktorius.

61. Šis aprašas gali būti papildomas arba keičiamas pasikeitus teisės aktams bei maitinimo organizavimo sąlygoms lopšelyje-darželyje.

Pakruojo lopšelio-darželio „Saulutė“
vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo
1 priedas

MAISTO PRIEDŲ, KURIŲ NETURI BŪTI VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMUOSE MAISTO PRODUKTUOSE, SĄRAŠAS

1. Dažikliai:
1.1. E 102 tartrazinas;
1.2. E 104 chinolino geltonasis;
1.3. E 110 saulėlydžio geltonasis FCF, apelsinų geltonasis S;
1.4. E 120 košenilis, karmino rūgštis, karminas;
1.5. E 122 azorubinas, karmosinas;
1.6. E 123 amarantas;
1.7. E 124 ponso 4R, košenilis raudonasis A;
1.8. E 127 eritrozinas;
1.9. E 129 alura raudonasis AC;
1.10. E 131 patentuotas mėlynasis V;
1.11. E 132 indigotinas, indigokarminas;
1.12. E 133 briliantinis mėlynasis FCF;
1.13. E 142 žaliasis S;
1.14. E 151 briliantinis juodasis BN;
1.15. E 155 rudasis HT;
1.16. E 180 litolrubinas BK.

2. Konservantai ir antioksidantai:
2.1. E 200 sorbo rūgštis;
2.2. E 202 kalio sorbatas;
2.3. E 203 kalcio sorbatas;
2.4. E 210 benzenkarboksirūgštis;
2.5. E 211 natrio benzoatas;
2.6. E 212 kalio benzoatas;
2.7. E 213 kalcio benzoatas;
2.8. E 220–228 sieros dioksidas ir sulfitai.

3. Saldikliai:
3.1. E 950 acesulfamas K;
3.2. E 951 aspartamas;
3.3. E 952 ciklamatai;
3.4. E 954 sacharinai;
3.5. E 955 sukralozė;
3.6. E 957 taumatinas;
3.7. E 959 neohesperidinas DC;
3.8. E 960 steviolio glikozidai;
3.9. E 961 neotamas;
3.10. E 962 aspartamo-acesulfamo druska;
3.11. E 969 advantamas.

4. Aromato ir skonio stiprikliai:
4.1. E 620 glutamo rūgštis;
4.2. E 621 mononatrio glutamatas;
4.3. E 622 monokalio glutamatas;
4.4. E 623 kalcio glutamatas;
4.5. E 624 monoamonio glutamatas;
4.6. E 625 magnio glutamatas;
4.7. E 626 guanilo rūgštis;

4.8. E 627 dinatrio guanilatas;
4.9. E 628 dikalio guanilatas;
4.10. E 629 kalcio guanilatas;
4.11. E 630 inozino rūgštis;
4.12. E 631 dinatrio inozinatas;
4.13. E 632 dikalio inozinatas;
4.14. E 633 kalcio inozinatas;
4.15. E 634 kalcio5′-ribonukleotidai;
4.16. E 635 dinatrio5′-ribonukleotidai.

Pakruojo lopšelio-darželio „Saulutė“
vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo
2 priedas

VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMŲ MAISTO PRODUKTŲ KOKYBĖS REIKALAVIMAI

1. Švieži vaisiai ir daržovės turi atitikti tiekiamų rinkai šviežių vaisių ir daržovių prekybos standartus, nustatytus 2011 m. birželio 7 d. Komisijos įgyvendinimo reglamente (ES) Nr. 543/2011, kuriuo nustatomos išsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 1234/2007 taikymo vaisių bei daržovių ir perdirbtų vaisių bei daržovių sektoriuose taisyklės (OL 2011 L 157, p. 1).

2. Bulvės turi atitikti maistinių bulvių I ar II klasės kokybės reikalavimus, nustatytus Maistinių bulvių kokybės reikalavimuose, patvirtintuose Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2002 m. gegužės 23 d. įsakymu Nr. 193 „Dėl Maistinių bulvių kokybės reikalavimų patvirtinimo“.

3. Mėsos gaminiai turi atitikti Mėsos gaminių techninio reglamento, patvirtinto Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78 „Dėl Mėsos gaminių techninio reglamento patvirtinimo ir žemės ūkio ministro 2003 m. gruodžio 29 d. įsakymo Nr. 3D-560 pripažinimo netekusiu galios“, nustatytus aukščiausios rūšies mėsos gaminių kokybės reikalavimus.

4. Alyvuogių aliejus turi atitikti 2012 m. sausio 13 d. Komisijos įgyvendinimo reglamente (ES) Nr. 29/2012 dėl prekybos alyvuogių aliejumi standartų (OL 2012 L 12, p.14) nustatytus standartus.

5. Žuvininkystės produktai turi atitikti sveikumo standartus, išdėstytus 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 853/2004, nustatančiame konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus (OL *2004 m. specialusis leidimas*, 3 skyrius, 45 tomas, p. 14), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2012 m. sausio 11 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 16/2012 (OL 2012 L 8, p. 29).

6. Rauginti pieno gaminiai turi atitikti Raugintų pieno gaminių kokybės reikalavimus, patvirtintus Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2005 m. liepos 8 d. įsakymu Nr. 3D-335 „Dėl Raugintų pieno gaminių kokybės reikalavimų patvirtinimo bei kai kurių žemės ūkio ministro įsakymų pripažinimo netekusiais galios“.

7. Varškė ir varškės gaminiai turi atitikti Varškės ir varškės gaminių kokybės reikalavimus, patvirtintus Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2002 m. gruodžio 11 d. įsakymu Nr. 488 „Dėl Varškės ir varškės gaminių kokybės reikalavimų patvirtinimo“.

8. Sūriai turi atitikti Sūrių kokybės reikalavimų apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2008 m. birželio 13 d. įsakymu Nr. 3D-335 „Dėl Sūrių kokybės reikalavimų aprašo patvirtinimo ir kai kurių žemės ūkio ministro įsakymų, susijusių su privalomaisiais kokybės reikalavimais, pakeitimo“, nustatytus reikalavimus.

9. Lydyti sūriai turi atitikti lydytų sūrių kokybės reikalavimus, išdėstytus Lydytų sūrių techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 1999 m. gegužės 20 d. įsakymu Nr. 210 „Dėl privalomųjų kokybės reikalavimų patvirtinimo“.

10. Duonos ir pyrago kepiniai turi atitikti Duonos ir pyrago kepinių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2014 m. spalio 28 d. įsakymu Nr. 3D-794 „Dėl Duonos ir pyrago kepinių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento ir miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“, nustatytus reikalavimus.

11. Miltinės konditerijos gaminiai turi atitikti Miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2014 m. spalio 28 d. įsakymu Nr. 3D-794 „Dėl Duonos ir pyrago kepinių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento ir miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“, nustatytus reikalavimus.

12. Miltai ir kruopos turi atitikti kokybės reikalavimus, nustatytus Maistui skirtų grūdų produktų techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2019 m. rugsėjo 11 d. įsakymu Nr. 3D-511 „Dėl Maistui skirtų grūdų techninio reglamento ir Maistui skirtų grūdų produktų techninio reglamento patvirtinimo.

13. Grietinė ir grietinėlė turi atitikti kokybės reikalavimus, nustatytus Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2005 m. balandžio 18 d. įsakymu Nr. 3D-225 „Dėl Grietinėlės ir jos gaminių kokybės reikalavimų patvirtinimo“.

Pakruojo lopšelio-darželio „Saulutė“
vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo
3 priedas

LEIDŽIAMAS CUKRŲ, DRUSKOS IR PRIVALOMAS SKAIDULINIŲ MEDŽIAGŲ KIEKIS VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMUOSE MAISTO PRODUKTUOSE[1] IR PATIEKALUOSE

Eil. Nr.	Maisto produktai ar patiekalai	Cukrų kiekis (g) ne didesnis nei/100 g (ml)	Druskos kiekis (g) ne didesnis nei/100 g (ml)	Skaidulinių medžiagų (g) ne mažesnis nei/100 g
1.	Mėsos ir žuvies (išskyrus silkę) patiekalai ir gaminiai	3	1,7	-
2.	Silkė	5	2,5	-
3.	Pieno gaminiai			
3.1.	Jogurtai, varškės gaminiai	10[2]	1	
3.1.1.	Jogurtai ir varškės gaminiai su vaisiais ar uogomis	10 iš jų 0 pridėtinių cukrų	1	-
3.2.	Sūriai	-	1,7	-
3.3.	Kiti pieno gaminiai, išskyrus desertus	5	1	-
4.	Grūdinių augalų produktai			
4.1.	Ruginė duona (ne mažiau kaip 30 proc. sausos produkto masės sudaro rugiai)	5	1,2	6
4.2.	Kita duona ir duonos gaminiai	5	1	5
4.3.	Smulkieji pyrago gaminiai ir miltinės konditerijos gaminiai	16	1	-
4.4.	Pusryčių dribsniai ir javainiai	16	1	6
5.	Trinti, džiovinti vaisiai ar uogos ar jų gaminiai	0 (pridėtinių cukrų)	1	-
6.	Maitinimo paslaugos teikėjo pagaminti patiekalai, išskyrus desertus	5 (pridėtinių cukrų)	1	-
7.	Desertai	16	1	-
8.	Gerti skirti produktai, išskyrus nurodytus 3.1 ir 3.3 papunkčiuose			
8.1.	Sultys (vaisių ir (ar) daržovių)	-	0	-
8.2.	Kiti gėrimai (sulčių gėrimai, nektarai, gaivieji gėrimai ir pan.)	5	0	-
8.3	Maitinimo paslaugos teikėjo pagaminti gėrimai	5	-	-
9.	Kiti maisto produktai, nenurodyti 1–8 punktuose, išskyrus vaisius	5	1	-

Pakruojo lopšelio-darželio „Saulutė“
vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo
4 priedas

MAISTO PRODUKTŲ IR PATIEKALŲ VAIKAMS MAITINTI PATIEKIMAS

Maisto produktų grupės	Maisto produktų patiekimas[1]
1. Daržovės	1.1. Pirmenybė teikiama šviežioms, sezoninėms daržovėms. 1.2. Tiekiamos kuo įvairesnės daržovės. 1.3. Šviežių daržovių salotos tiekiamos su aliejaus ar nesaldinto jogurto padažu. 1.4. Termiškai apdorotos daržovės (šviežios arba šaldytos) tiekiamos kaip garnyras, sriuba, apkepas ir t. t.). 1.5. Per dieną vieną daržovių porciją galima pakeisti 100–200 ml daržovių sulčių. 1.6. Vaikams patiekiamos taip, kad galėtų sukramtyti.
2. Vaisiai, uogos	2.1. Pirmenybė teikiama šviežiems, sezoniniams vaisiams ir uogoms. 2.2. Per savaitę vieną vaisių porciją galima pakeisti 100–200 ml vaisių sulčių. 2.3. Vaikams patiekiami taip, kad galėtų sukramtyti. 2.4. Ikimokyklinio amžiaus vaikams vaisiai ar uogos netiekiami su kauliukais, kuriuos vaikai galėtų nuryti.
3. Bulvės	3.1. Jei bulvių patiekalai tiekiami su padažais, jie turi būti ne riebesni, nei 30 proc.
4. Grūdiniai produktai	4.1. Pirmenybė teikiama viso grūdo arba iš dalies viso grūdo produktams. 4.2. Tiekiamos kuo įvairesnės kruopos ar kruopų dribsniai (avižų, grikių, ryžių, kvietinės, miežinės, perlinės, kukurūzų, sorų ir kt.). 4.3. Pirmenybė teikiama ruginei duonai (ne mažiau kaip 30 proc. sausos produkto masės sudaro rugiai). 4.4. Apkepų, blynų, bandelių tešlai aukščiausios rūšies miltus rekomenduojama maišyti su viso grūdo miltais, sėlenomis. 4.5. Makaronai: pirmenybė teikiama pagamintiems iš kietųjų kviečių miltų arba viso grūdo miltų.
5. Mėsa ir mėsos gaminiai	5.1. Pirmenybė teikiama šviežiai, atvėsintai mėsai: paukštienai, triušienai, veršienai, jautienai, kiaulienai, avienai. 5.2. Tiekiama liesa mėsa. 5.3. Paukštiena patiekalų gamybai naudojama be odos. 5.4. Šaltai, karštai, mažai rūkyti mėsos gaminiai ir mėsos gaminiai, kurių gamyboje buvo naudojamos rūkymo kvapiosios medžiagos, tiekiami ne jaunesniems kaip 3 metų amžiaus vaikams. 5.5. Mėsa patiekiama taip, kad galėtų sukramtyti.
6. Žuvis	6.1. Pakaitomis tiekiama riebi ir liesa jūrinė arba gėlo vandens žuvis. 6.2. Jei yra rizika, kad žuvyje liks smulkių ašakų, ji patiekiama malta.
7. Kiaušiniai	7.1. Kiaušiniai patiekiami virti arba patiekaluose.
8. Pienas ir pieno produktai	8.1. Ikimokyklinio amžiaus vaikams rekomenduojama (jei gydytojas nerekomendavo kitaip) patiekti ne mažiau kaip 200 ml pasterizuoto pieno arba atitinkamą pagal kalcio kiekį pieno produktų kiekį per dieną. 8.2. Vartoti tiekiamas ne didesnio nei 2,5 proc. riebumo pasterizuotas pienas. 8.3. Rauginti pieno produktai tiekiami po rauginimo termiškai neapdoroti. 8.4. Varškė tiekiama šviežia arba patiekaluose.
9. Ankštiniai ir ankštinės daržovės	9.1. Ikimokyklinio amžiaus vaikams pirmenybė teikiama tiekiant trintus ankštinius ar ankštines daržoves.
10. Aliejus ir riebalai	10.1. Šaltųjų patiekalų gaminimui naudojamas šalto spaudimo nerafinuotas aliejus (rapsų, alyvuogių, linų sėmenų ir kt.).

	10.2. Kepimui naudojamas kepti tinkantis aliejus. 10.3.Gyvūniniai riebalai, kur įmanoma, keičiami aliejais.
11. Riešutai, sėklos, džiovinti vaisiai ir džiovintos uogos	11.1. Tiekiami pagardinti patiekalus. 11.2. Ikimokyklinio amžiaus vaikams tiekiami smulkinti. 11.3. Džiovinti vaisiai tiekiami plauti karštu vandeniu.
12. Prieskoniai	12.1. Pirmenybė teikiama žaliems lapiniams prieskoniams (petražolės, krapai, raudonėlis, bazilikas ir kt.). 12.2. Džiovintos žolelės tiekiamos be pridėtinės valgomosios druskos ir maisto priedų.
13. Gėrimai	13.1. Pirmenybė teikiama geriamajam vandeniui. 13.2. Su patiekalais gėrimai, kuriuose yra pridėtinių cukrų, netiekiami.
14. Desertai	14.1. Viso grūdo ar iš dalies viso grūdo pyragai, bandelės. 14.2. Daržovių, vaisių, pieno produktų pagrindu pagaminti pudingai, kokteiliai, pyragai ir pan.
15. Sriubos	15.1. Jei tiekiamos su kitais patiekalais, patiekiamos nedideliais kiekiais (100–150 ml).
16. Arbata	16.1. Arbatžolių ir (ar) žolelių arbata ruošiama 1g/1l koncentracijos.
17. Kiti	17.1. Medus, grybai tiekiami ne jaunesniems kaip 3 metų amžiaus vaikams.

Pakruojo lopšelio-darželio „Saulutė“
vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo
5 priedas

VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMŲ MAISTO PRODUKTŲ IR PATIEKALŲ DAŽNUMAS

Maisto produktai ir patiekalai[2]	Visos paros maitinimas	Trys maitinimai per dieną	Vienas arba du maitinimai per dieną
1. Patiekalai iš raudonos mėsos	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.
2. Patiekalai iš baltos mėsos	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.
3. Termiškai apdoroti mėsos gaminiai	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.
4. Termiškai neapdoroti mėsos gaminiai	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.
5. Žuvis ir žuvies patiekalai	Ne mažiau kaip 1 kartas/sav.	Ne mažiau kaip 1 kartas/sav.	Ne mažiau kaip 1 kartas/sav.
6. Subproduktai ir jų patiekalai (kepenys, liežuvis)	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.
7. Pieno produktai ar jų patiekalai	Ne mažiau kaip 1 kartas/d.	Ne mažiau kaip 1 kartas/d.	Ne mažiau kaip 2 kartus/sav.
8. Ankštiniai, ankštinės daržovės ir jų patiekalai	Ne mažiau kaip 2 kartus/sav.	Ne mažiau kaip 2 kartus/sav.	Ne mažiau kaip 1 kartas/sav.
9. Kruopos, javų dribsniai (išskyrus šlifuotus ryžius) ir jų patiekalai	Ne mažiau kaip 7 kartus/sav.	Ne mažiau kaip 5 kartus/sav.	Ne mažiau kaip 3 kartus/sav.
10. Šlifuoti ryžiai ir jų patiekalai	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.
11. Pusryčių dribsniai	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.
12. Makaronai ir jų patiekalai patiekalai	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.
13. Virtos ar keptos bulvės (su daug baltymų turinčiais produktais)	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.
14. Virtų bulvių patiekalai	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.
15. Tarkuotų	Ne daugiau kaip	Ne daugiau kaip	Ne daugiau kaip

bulvių patiekalai	1 kartas/2 sav.	1 kartas/2 sav.	1 kartas/2 sav.
16. Daržovės	Ne mažiau kaip 3 rūšys/d.	Ne mažiau kaip 3 rūšys/d.	Ne mažiau kaip 2 rūšys/d.
17. Vaisiai	Ne mažiau kaip 1 rūšis/d.	Ne mažiau kaip 1 rūšis/d.	Ne mažiau kaip 1 rūšis/d.
18. Vaisių sultys arba daržovių-vaisių sultys	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.
19. Daržovių sultys	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.
20. Gėrimai su pridėtiniu cukrumi	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.
21. Desertai (ne mažiau kaip 50 proc. vaisių)	Ne daugiau kaip 4 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.
22. Desertai viso grūdo ar (ir) pieno produktų pagrindu)	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.

PAKRUOJO VAIKŲ LOPŠELIS-DARŽELIS „SAULUTĖ“
DIREKTORIUS

ĮSAKYMAS
DĖL PAKRUOJO LOPŠELIO-DARŽELIO „SAULUTĖ“ VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠO PATVIRTINIMO

2022 m. kovo 31 d. Nr. D-24
Pakruojis

Vadovaudamasi Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2020 m. kovo 18 d. įsakymu Nr. V-421 „Dėl Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymo Nr. V-964 „Dėl vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ pakeitimo“, Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymu Nr. V-394 „Dėl Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymo Nr. V-964 „Dėl maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“ pakeitimo“ ir Pakruojo rajono savivaldybės tarybos 2021 m. gruodžio 23 d. sprendimu Nr. T-324 „Dėl Pakruojo rajono savivaldybės tarybos 2019 m. rugsėjo 26 d. sprendimo Nr. T-238 „Dėl mokesčio už vaikų maitinimą ir ugdymo dienų lankomumo apskaitos ikimokyklinėse ugdymo įstaigose, daugiafunkcių centrų ir bendrojo ugdymo mokyklų visos dienos ikimokyklinio ugdymo grupėse“ pakeitimo“:

1. T v i r t i n u Pakruojo vaikų lopšelio-darželio „Saulutė“ vaikų maitinimo aprašą (pridedama; priedas Nr. 1).

2. Pripažįstu netekusiu galios Pakruojo vaikų lopšelio – darželio „Saulutė“ direktoriaus 2019 m. kovo 27 d. įsakymą Nr. D-27 „Dėl maitinimo aprašo patvirtinimo“.

3. Šis įsakymas galioja 2022 m. balandžio 1 d.

Direktoriaus pavaduotoja ugdymui,
atliekanti direktoriaus funkcijas Alina Palionienė

KOPIJA TIKRA
2022-03-31
Sekretorė
Aldona Skvireckaitė

PAKRUOJO VAIKŲ LOPŠELIO-DARŽELIO „SAULUTĖ“
DIREKTORIUS

ĮSAKYMAS
DĖL MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠO PAPILDYMO

2024 m. gegužės 23 d. Nr. D-29
Pakruojis

Vadovaudamasi Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2020 m. kovo 18 d. įsakymu Nr. V-421 „Dėl Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymo Nr. V-964 „Dėl vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ pakeitimo“ bei atsižvelgdama į Pakruojo rajono savivaldybės kontrolės ir audito tarnybos 2024 m. gegužės 2 d. audito ataskaitos projekto Nr. KS-6 „Dėl Pakruojo rajono savivaldybės 2023 metų ataskaitų rinkinio, savivaldybės biudžeto ir turto naudojimo vertinimo audito ataskaitos projekte tiekiamų dalykų“ 4 punktą (dėl vaikų maitinimo organizavimo) ,

1. P a p i l d a u Pakruojo vaikų lopšelio-darželio „Saulutė“ (toliau - lopšelis-darželis) maitinimo aprašo 13 punktą 13.1., 13.1.1., 13.1.2. papunkčiais ir išdėstau jį taip:

„13.1. Maitinimo organizavimas karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio laikotarpiu:

13.1.1. maitinimai gali būti organizuojami išduodant maisto davinius, skirtus maitinti ne mokykloje, poilsio stovykloje ar vaikų socialinės globos namuose (ne ilgesnėms kaip 1 dienos išvykoms į varžybas, mokomųjų treniruočių stovyklas ar kitus renginius), taip pat, jei organizuojamas nemokamas maitinimas vaikams, kuriems reikalingas pritaikytas maitinimas, tačiau pritaikyto maitinimo patiekalų įstaigos virtuvėje pagaminti nėra galimybių. Maisto daviniai gali būti išduodami karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu, taip pat, kai vaikui skirtas mokymas namuose.

13.1.2. maisto daviniui sudaryti rekomenduojami maisto produktai: daržovės; vaisiai; grūdiniai (viso grūdo gaminiai, kruopos, kruopų produktai, duonos gaminiai ir kt.)gaminiai; ankštinės daržovės; pienas ir pieno produktai (rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti); kiaušiniai; riešutai; liesa mėsa; žuvis ir jos produktai; aliejai; sultys; sriubos; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo (tik išvykoms). Draudžiama maisto davinius išvykoms sudaryti iš greitai gendančių maisto produktų. Sudarant maisto davinius ilgesniam laikui rekomenduojama keisti maisto davinių sudėtį, atsižvelgiant į maisto davinius gaunančių vaikų poreikius.“

2. K e i č i u lopšelio-darželio maitinimo aprašo 30 punktą ir jį išdėstau taip:
„Direktoriaus pavaduotojas ūkiui:“ (lopšelio-darželio direktoriaus 2023 m. gegužės 31 d. įsakymas Nr. D-33 „Dėl ūkvedžio pareigybės pakeitimo“).

Logopedė, laikinai vykdanti direktoriaus funkcijas Rima Šilinskienė

KOPIJA TIKRA
2024-05-23
Sekretorė
Aldona Skvireckaitė