

PATVIRTINTA
Kauno lopšelio-darželio „Šilinukas“
direktoriaus 2024 m. vasario 15 d.
įsakymu Nr. V-13

KAUNO LOPŠELIO-DARŽELIO „ŠILINUKAS“ VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO, VYKDYMO IR PRIEŽIŪROS TVARKOS APRAŠAS

I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Tvarkos aprašas) nustato vaikų maitinimo, vykdomo Kauno lopšelyje–darželyje „Šilinukas“ (toliau – Įstaiga), reikalavimus. Reglamentuoja vaikų, lankančių Kauno lopšelių–darželių „Šilinukas“ ikimokyklinio ugdymo ir priešmokyklinio ugdymo grupes maitinimo organizavimą, vykdymą, higienos normų reikalavimų išlaikymą maitinimo procese, įstaigos darbo metu.

2. Tvarkos aprašo tikslas – nustatyti vaikų, ugdomų pagal ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, maitinimo organizavimo dalyvių funkcijas ir atsakomybę. Užtikrinti ugdymo įstaiga lankančių vaikų sveikatai palankaus maitinimo organizavimą, maisto saugą ir kokybę, kad būtų patenkinti vaikų maisto medžiagų fiziologiniai poreikiai, ugdomi sveikos mitybos įgūdžiai.

3. Aprašo reikalavimai privalomi vadovams, juridiniams ir fiziniams asmenims, teikiantiems vaikų maitinimo ar maisto produktų tiekimo paslaugas bei darbuotojams, įgyvendinantiems vaikų maitinimo priežiūrą ugdymo įstaigoje. Kauno lopšelyje darželyje „Daigelis“ maitinimo priežiūrą įgyvendina Kauno miesto savivaldybės visuomenės sveikatos biuro maitinimo organizavimo specialistė, visuomenės sveikatos specialistė, įstaigos sandėlininkė. Visuminė maitinimo kontrolė tenka ugdymo įstaigos vadovui.

4. Vaikų maitinimas organizuojamas vadovaujantis patvirtintais Lietuvos Respublikos įstatymais, Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimais, Lietuvos higienos normomis, Europos sąjungos reglamentais, Kauno miesto savivaldybės sprendimais ir kitais teisės aktais bei šiuo Tvarkos aprašu reglamentuojančiu maitinimo organizavimą.

II SKYRIUS SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽTYS

5. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžtys:

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

5.2. **Maisto daavinys** – 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.

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

5.4. **Pridėtiniai cukrus** – gėrimo ar patiekalo gamybos metu įdėta sacharozė, fruktozė, gliukozė, gliukozės sirupas, fruktozės sirupas, gliukozės-fruktozės sirupas ir kitų formų monosacharidai ir disacharidai, taip pat cukrus, esantys įdėtame meduje, sirupuose, vaisių sultyse ir vaisių sulčių koncentratuose.

5.5. **Pritaikytas maitinimas** – maitinimas, kuris užtikrina tam tikro sveikatos sutrikimo (alergijai 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.

5.6. **Šiltas maistas** – maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip +68 °C temperatūroje.

5.7. **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.

5.8. **Biuras** – Kauno miesto savivaldybės visuomenės sveikatos biuras, organizuojantis ir teikiantis visuomenės sveikatos priežiūros paslaugas fiziniams ir juridiniams asmenims.

5.9. **Ugdymo įstaiga** – Kauno miesto savivaldybės teritorijoje ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas vykdanči Kauno miesto savivaldybės įstaiga, išreiškusi Kauno miesto savivaldybės administracijai poreikį, ugdymo įstaigoje vykdyti maitinimo organizavimą, priežiūrą ir stebėseną (toliau – Įstaiga).

5.10. **Maitinimo organizavimo specialistas** – Biuro Maitinimo organizavimo skyriaus specialistas, vykdamas maitinimo organizavimo priežiūrą Įstaigose.

5.11. **Perspektyvinis valgiaraštis** – ne mažiau kaip 15 darbo dienų sudarytas ir Įstaigos direktoriaus patvirtintas valgiaraštis.

5.12. **Valgiaraštis** – rengiamas ne mažiau 15 (penkiolikos) dienų laikotarpiui numatomų patiekti vartoti maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

5.13. **Preliminarus valgiaraštis-reikalavimas** – rengiamas valgiaraštis-reikalavimas, pagal ugdymo įstaigos direktoriaus patvirtintą valgiaraštį, kuriame surašomas planuojamas valgančiųjų skaičius;

5.14. **Valgiaraštis-reikalavimas** – rengiamas valgiaraštis-reikalavimas, pagal ugdymo įstaigos direktoriaus patvirtintą valgiaraštį, kuriame surašomas tikslus valgančiųjų skaičius;

5.15. **Nereikšmingas vienkartinis valgiaraščio keitimas** – vieno maisto produkto ar patiekalo pakeitimas tos pačios maisto produktų grupės kitu maisto produktu ar patiekalu, kai maistinė vertė nepablogėja, o energinė vertė pasikeičia ne daugiau kaip 10 (dešimt) procentų;

5.16. **Informacinė sistema „VALGA“** (toliau – IS „Valga“) – ugdymo įstaigose naudojama maitinimo administravimo informacinė sistema, kurioje tvarkomi įstaigų maitinimo valdymo ir apskaitos duomenys, rengiami valgiaraščiai, patiekalų technologinės kortelės, valgiaraščiai reikalavimai, tvarkomi ir kaupiami maisto produktų sandėlio apskaitos duomenys;

5.17. **Visuomenės sveikatos specialistas** – Biuro visuomenės sveikatos specialistas, vykdamas visuomenės sveikatos priežiūrą Įstaigose.

5.18. **Vaiko atstovai pagal įstatymą** – vaiko tėvai, vaiką įvaikinus, – įtėviai, nustačius globą ar rūpybą, – globėjai ar rūpintojai, įstatymų nustatytais atvejais – valstybinė vaiko teisių apsaugos institucija;

5.19. **Vaikų sveikatos stebėsenos informacinė sistema (toliau – VSSIS)** – informacinė sistema, kurioje centralizuotai valdomi vaikų, lankančių ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklas ir profesinio mokymo įstaigas, asmens duomenys apie sveikatą.

5.20. **Geros higienos praktikos taisyklės (toliau – GHPT)** – taisyklės, kurios skirtos gaminamo maisto saugos užtikrinimui viešojo maitinimo įmonėse;

5.21. Kitos Apraše vartojamos sąvokos suprantamos taip, kaip jos apibrėžtos Tvarkos apraše.

III SKYRIUS

VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

6. Įstaigos direktorius atsako už vaikų maitinimo organizavimą ir SAM patvirtinto

maitinimo organizavimo tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą.

7. Vaikų maitinimo organizavimą, priežiūrą ir stebėseną Kauno lopšelyje-darželyje „Šilinkas“ vykdo, Kauno miesto savivaldybės visuomenės sveikatos biuro (toliau – Biuras) maitinimo organizavimo specialistas, visuomenės sveikatos specialistas, (toliau – VSS), bei įstaigos darbuotojai dalyvaujantys ugdymo įstaigą lankančių vaikų maitinimo organizavimo procese.

8. Maitinimo organizavimo procese dalyvauja:

- Kauno miesto savivaldybė;
- Ugdymo įstaigos direktorius;
- Maitinimo organizavimo specialistas;
- Visuomenės sveikatos specialistas;
- Sandėlininkas;
- Virėjas (-ai);
- Mokytoja (-jos);
- Mokytoja(-jos) padėjėja(-jos);
- Kiti ugdymo įstaigos darbuotojai (pagal poreikį).

8.1. Kauno miesto savivaldybė:

8.1.1. planuoja ir skiria lėšas maitinimo organizavimo patalpoms ugdymo įstaigose (virtuvėms, sandėliams, grupių virtuvėlėms) įrengti ir prižiūrėti, reikalingai įrangai įsigyti, kitoms išlaidoms, tiesiogiai susijusioms su vaikų maitinimu;

8.1.2. inicijuoja ir organizuoja centralizuotą maisto produktų pirkimą reikalingą ugdymo įstaigas lankančių vaikų maitinimui užtikrinti;

8.1.3. nustato vaikų dienos maitinimo normą pinigine išraiška, atsižvelgdama į rekomenduojamas paros maistinių medžiagų ir energines normas;

8.1.4. nustato mokesčio už vaikų maitinimą lengvatas;

8.1.5. priima sprendimus maitinimo organizavimo klausimais, kuriais turi vadovautis ugdymo įstaigose dirbantys atsakingi asmenys.

8.2. Ugdymo įstaigos direktorius:

8.2.1. atsako už maitinimo organizavimą ugdymo įstaigoje;

8.2.2. nustato vaikų maitinimo organizavimo ugdymo įstaigoje tvarką;

8.2.3. atsako už RVASVT sistemos įdiegimą ir jos vykdymo kontrolę;

8.2.4. atsako už GHPT kontrolę;

8.2.5. tvirtina valgiaraštį ir valgiaraštį – reikalavimą;

8.2.6. tvirtina sudarytas patiekalų receptūras ir gamybos technologinius aprašymus;

8.2.7. parengtą valgiaraštį, viešina ugdymo įstaigos internetinėje svetainėje;

8.2.8. paskiria ugdymo įstaigos atsakingą (-us) asmenį (-is), kuris (-ie) rūpinsis vandens laboratoriniais tyrimais bei termometrų, svarstyklių galiojančia metrologine patikra (direktoriaus pavaduotojas ūkiui).

8.2.9. paskiria atsakingą ugdymo įstaigos darbuotoją už daržovių, vaisių ir pieno produktų, gaunamų pagal vartojimo skatinimo ugdymo įstaigose programas, apskaitą (direktoriaus pavaduotojas ūkiui, sandėlininkas).

8.2.10. ne vėliau nei prieš mėnesį informuoja maitinimo organizavimo specialistą apie poreikį atlikti produktų, jų kiekių bei techninių specifikacijų įvertinimą naujai organizuojamiems maisto produktų grupių pirkimams.

8.3. Maitinimo organizavimo specialistas:

8.3.1. sudaro perspektyvinius valgiaraščius pagal vaikų maitinimo organizavimo tvarką ugdymo įstaigoje naudodamas IS „VALGA“;

8.3.2. sudaro nemokamo maitinimo valgiaraščius pagal vaikų maitinimo organizavimo tvarką ugdymo įstaigoje;

8.3.3. sudaro pritaikyto maitinimo valgiaraščius pagal vaikų maitinimo organizavimo tvarką ugdymo įstaigoje;

8.3.4. pagal perspektyvinių valgiaraščių sudarymo tvarką suderina perspektyvinius valgiaraščius su Įstaigos direktoriaus ir Biuro atsakingu asmeniu;

8.3.5. prireikus pagal teisės aktus ir ugdymo įstaigos nustatytą tvarką sudaro maisto davinius – maisto produktais ar pagamintu maistu;

8.3.6. sudaro valgiaraščius-reikalavimus pagal vaikų maitinimo organizavimo tvarką ugdymo įstaigoje;

8.3.7. 9. 15 val. užfiksuoja vaikų lankomumo duomenis el. dienyne „Mūsų darželis“, pagal užfiksuotus duomenis rengia valgiaraštį reikalavimą;

8.3.8. esant poreikiui ir pagrįstai priežastiai, sandėlininkas informuoja specialistą dėl duomenų koregavimo;

8.3.9. ne rečiau kaip kartą metuose, vadovaujantis GHPT, atlieka vidaus auditus;

8.3.10. bendradarbiaujant su visuomenės sveikatos specialistu bei įstaigos darbuotojais, vykdo vaikų maitinimo stebėseną, analizuoja gaminamų patiekalų valgymą;

8.3.11. pateikia ugdymo įstaigos direktoriui raštu patvirtinti, virėjui susipažinti perspektyviniuose valgiaraščiuose ir valgiaraščiuose-reikalavimuose nurodytų patiekalų receptūras ir gamybos technologinius aprašymus;

8.3.12. organizuoja patiekalų kontrolinius virimus-kepimus pagal poreikį;

8.3.13. organizuoja patiekalų kontrolinius svėrimus 2 kartus per metus;

8.3.14. kontroliuoja, ar sandėlininkas išduoda maisto produktus vadovaudamasis valgiaraščiu- reikalavimu;

8.3.15. kontroliuoja, ar virėjai vadovaujasi valgiaraščiu-reikalavimu ir technologinėmis kortelėmis;

8.3.16. kontroliuoja, ar virėjai ir kiti ugdymo įstaigos darbuotojai laikosi Taisyklių reikalavimų;

8.3.17. atlieka maisto sandėlio faktinių likučių sutikrinimą su buhalterijos duomenimis („Valga IS“). Sutikrinimo metu turi būti peržiūrėta ne mažiau kaip 10 maisto produktų;

8.3.18. atlieka 8.3.14–8.3.17 papunkčiuose nurodytus veiksmus ne mažiau kaip du kartus per metus ir pildo maitinimo organizavimo procesų priežiūros ir stebėsenos aktą (1 priedas), kurį nustatyta tvarka kelia į dokumentų valdymo sistemą „Kontora“.

8.3.19. pagal kompetenciją teisės aktų nustatyta tvarka prižiūri, kad vaikų maitinimas ugdymo įstaigoje atitiktų teisės aktų reikalavimus;

8.3.20. informuoja raštu ugdymo įstaigos direktorių apie valgiaraščio-reikalavimo, maisto saugos ir higienos neatitiktį;

8.3.21. konsultuoja maitinimo klausimais Įstaigos darbuotojus ir vaikų atstovus pagal įstatymą;

8.3.22. ne rečiau kaip vieną kartą per mėnesį tikrina savikontrolės žurnalus, jei savikontrolės žurnalai pildomi (tikrinimo metu pasižiūrima, ar savikontrolės žurnalai pildomi nuosekliai, ar nenukrypstant nuo reikalavimų, atlikus patikrinimą pasirašoma), apie pastebėtas neatitiktis reikalavimams informuoja už savikontrolės žurnalo pildymą atsakingus asmenis;

8.3.23. ugdymo įstaigos direktoriaus prašymu įvertina valgiaraščio pakeitimus ir atsižvelgdamas į juos, pateikia informaciją maisto produktų pirkimams (maisto produktų asortimentas, techninė specifikacija, kiekis, reikalavimai tiekėjui);

8.3.24. esant poreikiui dalyvauja ugdymo įstaigos darbuotojų ir (ar) ugdymo įstaigas lankančių vaikų atstovų pagal įstatymą susirinkimuose, kurių metu pristato pasikeitimus susijusius su maitinimo organizavimu ir priežiūra;

8.3.25. atlieka kitas funkcijas, kurios numatytos pareigybių aprašyme.

8.4. Visuomenės sveikatos specialistas:

8.4.1. Vadovaudamasis SAM patvirtinto maitinimo organizavimo tvarkos aprašo nuostatomis, ne rečiau kaip kartą per 2 (dvi) savaites pildo valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalą (SAM patvirtinto maitinimo organizavimo tvarkos aprašo 2 priedas) ir skaitmeninę jo formą. Nustačius neatitiktikimus nedelsiant raštu informuoja Įstaigos direktorių ir maitinimo organizavimo specialistą.

8.4.2. stebi ir fiksuoja maisto išdavimo iš virtuvės procesus (ar darbuotojai laikosi higienos, yra apsirengę švariais darbo drabužiais, ar indai neįskilę, švarūs);

8.4.3. stebi ir fiksuoja maitinimo organizavimą grupėse (ar patiekalai ir gėrimai yra tinkamos temperatūros, ar stalai švarūs, ant jų nėra druskos, cukraus, pipirų, ir kt., ar pateikiami patiekalai dalijami pagal valgiaraštį);

8.4.4. stebi ir vertina naujo perspektyvinio valgiaraščio ir pavienių maisto produktų (patiekalų) ir (ar) produktų populiarumą grupėse;

8.4.5. inicijuoja ir/ar organizuoja sveikatai palankaus maisto pristatymus, degustacijas, veda pažintinius užsiėmimus;

8.4.6. nuolat bendradarbiauja su maitinimo organizavimo specialistu sveikatai palankios mitybos klausimais;

8.4.7. VSSIS sistemoje analizuoja mokinio sveikatos pažymėjimus (forma Nr. E027-1) ir per 5 darbo dienas nuo pažymėjimo pateikimo, raštu informuoja Įstaigos direktorių ir maitinimo organizavimo specialistą apie mokinio sveikatos pažymėjime pateiktus raštiškus nurodymus, susijusius su maitinimo organizavimu;

8.4.8. informuoja Įstaigos direktorių ar (ir) direktoriaus pavaduotoją pagal kuriojamą sritį apie darbo nesklaidumus;

8.4.9. raštu informuoja Įstaigos direktorių, maitinimo organizavimo specialistą apie valgiaraščio-reikalavimo, maisto saugos ir higienos neatitiktį;

8.4.10. atlieka kitas Apraše ir kituose teisės aktuose jam priskirtas funkcijas.

8.5. Sandėlininkas:

8.5.1. atsako už maisto produktų užsakymus vadovaujantis sudarytomis maisto pirkimo sutartimis ir preliminariais valgiaraščių-reikalavimų duomenimis;

8.5.2. atsako už maisto produktų sandėliavimą, vykdo savikontrolę, tinkamai ir laiku pildydamas savikontrolės dokumentus;

8.5.3. priima maisto produktus iš tiekėjų, patikrina maisto produktų kiekius, kainą, kokybę, tinkamumo vartoti terminą, atitiktį sąskaitai faktūrai ar kitam lydimajam dokumentui, maisto higienos ir ženklinimo reikalavimams, sutarties sąlygoms ir kitiems teisės aktams;

8.5.4. atsako už pretenzijų dėl nekokybiškų, nesaugių ir neatitinkančių sutarties sąlygų ar teisės aktų nuostatų maisto produktų rašymą ir jų pateikimą tiekėjams; gavus nekokybiškus maisto produktus, ir tiekėjui nesutikus pakeisti, pateikdamas įrodymus informuoja įstaigos direktorių, tiekėją, maitinimo organizavimo specialistą. Rašo pretenziją (3 priedas), kurią siunčia tiekėjui, bei jei tai centralizuota sutartis, ir Kauno miesto savivaldybės atsakingiems asmenims;

8.5.5. atlieka maisto produktų sandėlio suderinimą, sutikrina „Valga IS“ likučių ataskaitos duomenis su faktiniais maisto produktų likučiais ne rečiau kaip vieną kartą per mėnesį ir prireikus;

8.5.6. atlieka maisto produktų sandėlio inventurizaciją ir maisto produktų sandėlio perdavimą (jei yra būtinybė) Įstaigoje (ar Įstaigos padalinyje), vadovaudamasis Inventurizacijos taisyklėmis, patvirtintomis Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2022 m. birželio 15 d. nutarimu Nr. 630 „Dėl Inventurizacijos taisyklių patvirtinimo“;

8.5.7. gautas maisto produktų sąskaitas faktūras pateikia pasirašyti Įstaigos direktoriui ir suveda į „Valga IS“ (toliau jos tvarkomos pagal Įstaigos vidaus tvarkos taisykles);

8.5.8. pusryčiams skirtus maisto produktus ir pietums skirtus maisto produktus, kuriuos laiko atžvilgiu būtina pradėti ruošti iki sužinant einamosios dienos valgančiųjų skaičių, išduoda pagal preliminarųjį valgiaraštį-reikalavimą, kitus produktus – pagal valgiaraštį-reikalavimą;

8.5.9. pagal valgiaraštį-reikalavimą išduoda maisto produktus į virtuvę (atsiima iš virtuvės). Palyginęs pagal preliminarųjį valgiaraštį-reikalavimą išduotus maisto produktus ir jų kiekius su valgiaraštyje-reikalavime nurodytais maisto produktais ir jų kiekiais ir nustatęs, kad į virtuvę buvo atiduota per daug maisto produktų, atsiima maisto produktus iš virtuvės, virėjui nurodęs, kokių ir kiek maisto produktų turi grąžinti į maisto sandėlį, arba nustatęs, kad į virtuvę buvo atiduota per mažai maisto produktų ar (ir) per mažai jų kiekiai, į virtuvę atiduoda trūkstamus maisto produktus;

8.5.10. atsako už valgiaraščių-reikalavimų maisto produktų grupių tikslinimą, įrašant papildomus kiekius ir komentarus skiltyje nurodant kurios produktų grupės, kokie kiekiai ir dėl kokių aplinkybių papildomi. Kiekis gali būti papildomas šiais atvejais:

8.5.10.1. kai maisto produktų perteklius susidaro dėl valgančiųjų skaičiaus svyravimo;

8.5.10.2.kai maisto produktų perteklius atsirado dėl tiekėjo kaltės (pristatė didesnę kiekį maisto produktų, nei buvo užsakyta, pristatyti maisto produktai buvo nekokybiški, todėl gražinti, maisto produktų nepristatė laiku) arba dėl staigaus valgančiųjų skaičiaus sumažėjimo susidarė greitai gendančių maisto produktų perteklius ir maisto produktai iki kito vartojimo bus netinkami maistui.

8.5.10.3.atsako už „Valga IS“ patvirtintų valgiaraščių-reikalavimų nurašymą laiku, t. y. kiekvieną darbo dieną;

8.5.10.4.atsako už „Valga IS“ nurašytų valgiaraščių atspausdinimą ir perdavimą Įstaigos direktoriui tvirtinti ir pateikimą virtuvės personalui;

8.5.10.5.Įstaigos direktoriaus prašymu pateikia atitinkamo laikotarpio maisto produktų asortimentą ir kiekius maisto produktų pirkimams, rinkos kainų analizę;

8.5.10.6.seka maisto produktų sutarčių vertes ar kitas maisto produktų sutarčių sąlygas ir informuoja Įstaigos direktorių ir maitinimo organizavimo specialistą apie maisto produktų sutarčių vertės išpirkimą ar esminės maisto produktų sutarties sąlygos pažeidimą;

8.5.10.7.informuoja Įstaigos direktorių, maitinimo organizavimo specialistą apie valgiaraščio- -reikalavimo, maisto saugos ir higienos neatitiktį;

8.5.10.8.bendradarbiaudamas su maitinimo organizavimo specialistu planuoja reikalingų žaliavų ir maisto produktų kiekius maisto produktų pirkimams;

8.5.10.9.informuoja Įstaigos direktorių, maitinimo organizavimo specialistą apie gautus nekokybiškus ir maitinimui netinkamus maisto produktus;

8.5.10.10.atsako už pretenzijų dėl nekokybiškų, nesaugių ir neatitinkančių sutarties sąlygų ar teisės aktų nuostatų maisto produktų rašymą ir jų pateikimą tiekėjams;

8.5.10.11.atlieka maisto produktų sandėlio suderinimą, sutikrina „Valga IS“ likučių ataskaitos duomenis su faktiniais maisto produktų likučiais ne rečiau kaip vieną kartą per mėnesį ir prireikus;

8.5.10.12.atlieka maisto produktų sandėlio inventorizaciją ir maisto produktų sandėlio perdavimą (jei yra būtinybė) Įstaigoje (ar Įstaigos padalinyje), vadovaudamasis Inventorizacijos taisyklėmis, patvirtintomis Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2022 m. birželio 15 d. nutarimu Nr. 630 „Dėl Inventorizacijos taisyklių patvirtinimo“.

8.6.Virėjas:

8.6.1.laikydamasis Taisyklių reikalavimų gamina maistą pagal preliminarųjį valgiaraštį-reikalavimą ir valgiaraštį-reikalavimą, pateikalo receptūras ir gamybos technologijos aprašymus;

8.6.2.planuoja maitinimų (pusryčių, pietų, vakarienės ir pan.) patiekalų ruošimą taip, kad kuo labiau būtų išvengta maisto produktų ekonominių ir maistingų medžiagų nuostolių ir nebūtų trikdomas maitinimo organizavimo procesas;

8.6.3.priima maisto produktus iš sandėlio. Priimdamas produktus patikrina, ar produktų kiekis išduodamas vadovaujantis preliminariniu valgiaraščiu-reikalavimu ar valgiaraščiu-reikalavimu, taip pat ar produktai kokybiški;

8.6.4.grąžina maisto produktų kiekius, kurie susidarė palyginus pagal preliminarųjį valgiaraštį-reikalavimą išduotus maisto produktus ir jų kiekius su valgiaraštyje-reikalavime nurodytais maisto produktais ir jų kiekiais, nustačius, kad į virtuvę buvo atiduota per didelis maisto produktų kiekis ir kuriuos nurodo sandėlininkas. Grąžindamas maisto produktus virėjas turi vadovautis valgiaraščiu-reikalavimu ar preliminariniu valgiaraščiu-reikalavimu, taip pat turi įsitikinti, kad produktai būtų tokios būklės, kad būtų tinkami sandėliuoti nepažeidžiant higienos normų reikalavimų;

8.6.5.atsako už priimtų maisto produktų tinkamą saugojimą ir naudojimą;

8.6.6.kartu su maitinimo organizavimo specialistu atlieka kontrolinius maisto patiekalų virimus-kepimus;

8.6.7.kartu su maitinimo organizavimo specialistu atlieka kontrolinius maisto produktų (patiekalų) svėrimus;

8.6.8.atsako už tikslų maisto produktų (patiekalų) atidavimą į grupes pagal valgiaraščius-reikalavimus ar technologinius aprašymus ir valgančiųjų skaičių;

8.6.9. atiduoda maisto produktus ir patiekalus į grupes pagal nustatytą maisto atsiėmimo grafiką;

8.6.10. atsako už pagaminto maisto kokybę, patiekalo atitiktį technologinei kortelei, porcijų skaičių, maisto gaminimo ir išdavimo higieną;

8.6.11. nuosekliai laikosi Taisyklių reikalavimų, stebi, fiksuoja ir kontroliuoja gaminamų maisto produktų saugą ir kokybę – vykdo savikontrolę, tinkamai ir laiku pildydamas savikontrolės dokumentus;

8.6.12. informuoja Įstaigos direktorių, maitinimo organizavimo specialistą apie nekokybiškus maisto produktus, valgiaraščio-reikalavimo, maisto saugos ir higienos normų neatitiktį;

8.6.13. atsako už priimtų produktų tinkamą saugojimą ir naudojimą;

8.6.14. pagal poreikį, dalyvaujant maitinimo organizavimo specialistui, atlieka kontrolinius virimus – kepimus, pildomas (4 priedas);

8.6.15. maistą išduoda tik pagal nustatytą maisto atsiėmimo grafiką. Maisto ruošimą planuoja taip, jog patiekalas nebūtų paruoštas anksčiau nei pusvalandis iki maisto išdavimo. Karštas patiekalas turi būti išduodamas ne žemesnės nei + 68° C temperatūros;

8.6.16. nuosekliai laikosi maisto tvarkymo procesų etapų, kad būtų išvengta žaliavų ir pagamintos produkcijos kryžminės taršos;

8.6.17. matuoja ir fiksuoja patiekalų šiluminio apdorojimo temperatūrą.

8.7. Įstaigos atsakingas asmuo (ikimokyklinio ugdymo mokytojo padėjėjas):

8.7.1. vadovaudamasis Taisyklėmis:

8.7.1.1. nuvalo šlapiuoju būdu, prireikus – dezinfekuoja stalus prieš serviravimą;

8.7.1.2. serviruoja vaikų maitinimui skirtus stalus, jei pagal ugdymo programą nenumatyta, kad patys vaikai gali serviruoti stalus;

8.7.1.3. nurenka stalus ir sutvarko maitinimo patalpą, išplauna indus ir įrankius;

8.7.2. parsineša maistą į grupę (ar kitą maitinimo patalpą) iš virtuvės tam skirtuose ženklintuose induose su dangčiais pagal sudarytą maisto išdavimo grafiką;

8.7.3. atsako už grupės inventoriaus ženklinimą;

8.7.4. informuoja Įstaigos direktorių, maitinimo organizavimo specialistą apie valgiaraščio-reikalavimo, maisto saugos ir higienos reikalavimų neatitiktį;

8.7.5. maistą iš virtuvės parneša į valgymopatalpą maistui skirtuose ženklintuose induose su dangčiais;

8.7.6. organizuojant vaikų maitinimą, dėvi specialią aprangą;

8.7.7. sutvarko indus po kiekvieno valgymo, prižiūri jog nebūtų naudojami pažeisti ir netinkami indai;

8.7.8. vadovaujantis ugdymo įstaigoje patvirtinta maisto atliekų utilizavimo tvarka atlieka maisto likučių utilizavimą;

8.7.9. prižiūri tvarką ir švarą vaikų maitinimo bei kitose patalpose.

8.8. Įstaigos atsakingas asmuo (mokytojas):

8.8.1. kiekvieną darbo dieną ugdymo įstaigoje iki 9.00 val. surenka duomenis apie atvykusių vaikų skaičių ir pateikia informaciją el. dienyne „Mūsų darželis“. Kilus nenumatytiems atvejams, pvz., interneto trikdžiams, įrangos gedimui, vaikų skaičius užfiksuojamas kituose dokumentuose, informaciją maitinimo organizavimo specialistui perduoda įstaigos sandėlininkas el. paštu, skambučiu arba tekstine žinute;

8.8.2. rūpinasi maisto paskirstymu kiekvienam vaikui pagal nustatytą normą;

8.8.3. organizuojant vaikų maitinimą, dėvi specialią aprangą;

8.8.4. atsižvelgiant į vaiko buvimo įstaigoje trukmę, vaiko atstovai gali pasirinkti vaiko maitinimų skaičių pateikiant ugdymo įstaigos direktoriui raštišką prašymą. Vadovaujantis šiuo prašymu atsakingas darbuotojas vaiko maitinimų skaičių pažymi el. dienyne „Mūsų darželis“;

8.8.5. informuoja Įstaigos direktorių, maitinimo organizavimo specialistą apie valgiaraščio-reikalavimo, maisto saugos ir higienos reikalavimų neatitiktį;

8.8.6. informuoja Įstaigos direktorių, maitinimo organizavimo specialistą, virėją apie porcijų trūkumą arba papildomą kiekį;

9. Įstaigos darbuotojai pageidaujantys pietauti rašo prašymą įstaigos direktoriui (5 priedas) Darbuotojai kiekvieną pirmadienį iki 9:00 val. pasižymi el. dienyne „Mūsų darželis“, kuriomis dienomis per savaitę įstaigoje pietaus. Esant nedarbingumui, informuojama nedelsiant.

10. Atsižvelgiant į vaiko buvimo ugdymo įstaigoje trukmę, vaiko atstovai pagal įstatymą gali pasirinkti vaiko maitinimų skaičių pateikiant ugdymo įstaigos direktoriui raštišką prašymą „Prašymas dėl vaiko maitinimų skaičiaus pasirinkimo“ (6 priedas). Vadovaujantis šiuo prašymu atsakingas darbuotojas vaiko maitinimų skaičių pažymi el. dienyne „Mūsų darželis“ (2 algoritmas).

IV SKYRIUS

VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO SPECIALIEJI REIKALAVIMAI

11. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietos įrengimas ir maisto tvarkymas turi atitikti teisės aktų reikalavimus.

12. Vaikų maitinimas organizuojamas vaikams maitinti pritaikytose patalpose ar vietose, laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų ir sudarant sąlygas kiekvienam vaikuipavalgyti prie švaraus stalo.

13. Įstaigoje vaikai maitinami šiltu maistu. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas atitinka vaikųamžių ir sveikos mitybos rekomendacijas.

14. Maitinimai skirstomi į pusryčius, pietus ir vakarienę. Pusryčiams vaikas turi gauti 20–25 proc., pietums – 30–35 proc., vakarienei – 20–25 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono karingumo, nustatyto Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro teisės aktuose. Jei vaikai maitinimų metu turi galimybę patys įsidėti maisto, šio punkto nuostatos netaikomos.

15. Vaikų maitinimui Įstaigoje draudžiamos šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir šokolado gaminiai; valgomieji ledai; pieno produktai ir konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; kramtomoji guma; gazuoti gėrimai; energiniai gėrimai; nealkoholinis alus, sidras ir vynas; gėrimai ir maisto produktai, pagaminti iš (arba kurių sudėtyje yra) kavamedžio pupelių kavos ar jų ekstrakto; cikorijos, gilių ar grūdų gėrimai (kavos pakaitalai); kisieliai; sultinių, padažų koncentratai; padažai su spirgučiais; šaltai, karštai, mažai rūkyti mėsos gaminiai ir mėsos gaminiai, kurių gamyboje buvo naudojamos rūkymo kvapiosios medžiagos, rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai, strimelė, pagauta Baltijos jūroje; nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; mechaniškai atskirta mėsa, žuvis ir maisto produktai, į kurių sudėtį įeina mechaniškai atskirta mėsa ar žuvis; subproduktai ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis); džiūvėsėliuose volioti ar džiūvėsėliais pabarstyti kepti mėsos, paukštienos ir žuvies gaminiai; maisto papildai; maisto produktai, pagaminti iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau – GMO), arba maisto produktai, į kurių sudėtį įeina GMO; maisto produktai, į kurių sudėtį įeina iš dalies hidrinti augaliniai riebalai; maisto produktai ir patiekalai.

16. Vaikams maitinti rekomenduojami šie maisto produktai: daržovės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai; grūdiniai (viso grūdo gaminiai, kruopų produktai, duonos gaminiai); ankštinės daržovės; pienas ir pieno produktai (rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti); kiaušiniai; liesa mėsa (neužšaldyta); žuvis ir jos produktai (neužšaldyti); aliejai; turi būti mažiau vartojama gyvūninės kilmės riebalų: kur įmanoma, riebi mėsa ir mėsos gaminiai turi būti keičiami liesa mėsa, paukštiena, žuvimi ar ankštinėmis daržovėmis; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo. Maisto davinius sudaryti rekomenduojami maisto produktai: daržovės; vaisiai; grūdiniai (viso grūdo gaminiai, kruopos, kruopų produktai, duonos gaminiai ir kt.); 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 (pvz., karantino metu) rekomenduojama keisti maisto davinių sudėtį, atsižvelgiant į maisto davinius gaunančių vaikų poreikius.

17. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

- 17.1. patiekiamas šiltas maistas gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną, yrakokybiškas ir įvairus;
- 17.2. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams. Maistopervirimas, perkepimas, prideginimas draudžiamas;
- 17.3. gaminant maistą nenaudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų;
- 17.4. kiekvieną dieną patiekama daržovių ir vaisių (sezoninių, šviežių). Rekomenduojama, kad vaisiai būtų tiekiami papildomo maitinimo metu;
- 17.5. kiekvieną dieną patiekiamas patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų;
- 17.6. daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras turi sudaryti ne mažiau kaip 1/3 patiekalo svorio. Jei vaikai maitinimą metu turi galimybę patys įsidėti maisto, šio papunkčio nuostatos netaikomos;
- 17.7. jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa ar žuvis ir virtuvėje yra sąlygos ją sumalti, įimalama patiekalo gaminimo dieną;
- 17.8. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus, garnyrus ir šaltus užkandžius;
- 17.9. karštas pietų patiekalas yra iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštinės daržovės, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu patiekiamas daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras. Reikalavimas netaikomas patiekalams iš augalinės kilmės maisto produktų;
- 17.10. valgymo metu ant stalų nėra padėta druskos, cukraus, pipirų, garstyčių;
- 17.11. pienas ir kiti gėrimai vaikams neteikiami šalti, rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip 15° C;
- 17.12. atsižvelgiant į sezoniškumą, keičiami patiekalai ar jų žaliavos šviežiais (pvz. raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriubą į šaltibarščius ir pan.).
18. Grupėse sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens (rekomenduojama kambario temperatūros, pvz., pilstomo iš geriamajam vandeniui skirtų indų, talpų, automatų ir pan.), net jei vaikai nemaitinami. Sudaryta galimybė vaikams gauti ir karšto virinto geriamojo vandens. Vandeniui atsigerti naudojami asmeninio naudojimo arba vienkartiniai puodukai, stiklinaitės.
19. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, ištrupėjusius, įskilusius, apdaužytus kraštais indus bei aliumininis įrankius ir indus, taip pat ir vienkartinius įrankius.
20. Vaikų priėmimo-nusirengimo patalpoje matomoje vietoje skelbiama:
- 20.1. valgiaraščiai (nurodant visus faktiškai patiekiamus maisto produktus, patiekalus, gėrimus ir užkandžius);
- 20.2. maisto pasirinkimo piramidės, maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė“ plakatai ir kita sveiką mitybą skatinanti informacija;
- 20.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris (skambint maitinimo organizavimo klausimais).
21. Lopšelis – darželis dalyvauja „Pienas vaikams“ bei „Vaisių ir daržovių vaikams“ programose, šiuos reikalavimus atitinkančius produktus pateikia pagal ES programoje nustatytus reikalavimus.

V SKYRIUS

VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS PAGAL AMŽIAUS GRUPES

22. Organizuojant vaikų maitinimą, laikomasi tvarkos:
- 22.1. vaikai maitinami ne rečiau, kaip kas 3,5 val. pagal valgiaraščius, tris kartus per dieną;
- 22.2. atskiri valgiaraščiai sudaromi 1–3 ir 4–7 metų vaikams;
- 22.3. 80 proc. vaikams patiekiamų patiekalų sudaro tausojantys patiekalai;
- 22.4. pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E027-1) organizuojamas pritaikytas maitinimas. Tėvai parašo prašymą dėl pritaikyto maitinimo valgiaraščio. Valgiaraštis parengiamas

per 1 mėn. nuo prašymo pateikimo dienos, vadovaujantis Kauno lopšelio-darželio „Šilinas“ Pritaikyto maitinimo organizavimo tvarkos aprašu.

VI SKYRIUS

VALGIARAŠČIO – REIKALAVIMO SUDARYMO IR NAUDOJIMO TVARKA

23. Siekiant užtikrinti savalaikį vaikų maitinimą, pusryčiams skirtus maisto produktus ir pietums skirtus maisto produktus, kuriuos laiko atžvilgiu būtina pradėti ruošti iki sužinant einamosios dienos valgančiųjų skaičių, išduoda pagal preliminarųjį valgiaraštį-reikalavimą, kitus produktus – pagal valgiaraštį-reikalavimą iš vakaro arba anksti ryte, priklausomai nuo maisto produkto laikymo sąlygų, nežinant tikslaus faktinio valgančiųjų skaičiaus, remiantis preliminariniame valgiaraštyje – reikalavime nurodytais maisto produktų kiekiais, apskaičiuotais pagal prognozuojamą valgančiųjų skaičių.

24. Valgiaraštis-reikalavimas pradedamas rengti, kai el. dienyne „Mūsų darželis“ pateikiama informacija apie atvykusių vaikų skaičių.

25. Galimi nereikšmingi vienkartiniai valgiaraščio-reikalavimo pakeitimai:

25.1. vienas maisto produktas ar patiekalas pakeičiamas tos pačios maisto produktų grupės kitu maisto produktu ar patiekalu kai maistinė vertė nepablogėja, o energinė vertė pasikeičia ne daugiau kaip 10 (dešimt) procentų;

25.2. kai maisto produktų trūkumas susidaro dėl valgančiųjų skaičiaus svyravimo;

25.3. kai maisto produktų trūkumas atsirado dėl tiekėjo kaltės (pristatytas mažesnis kiekis maisto produktų, nei buvo užsakyta, pristatyti maisto produktai buvo nekokybiški, todėl grąžinti, maisto produktai nepristatyti ir kt.);

25.4. kai maisto produktų trūkumas atsirado dėl maisto produktų pirkimo sutartyje nurodytos maisto produktų pirkimo vertės išnaudojimo.

26. Valgiaraštis-reikalavimas tvirtinamas ugdymo įstaigos direktoriaus bei pasirašomas maitinimo organizavimo procese dalyvaujančių įstaigos darbuotojų (asmens atsakingo už sandėlį, virtuvės darbuotojo ir maitinimo organizavimo specialisto).

27. Preliminarių valgiaraščių-reikalavimų sudarymo reikalavimai:

27.1. sudaromi kiekvienai ateinančios savaitės dienai pagal planuojamą valgančiųjų skaičių, įsitraukiant daržovių, vaisių ir pieno produktus, gaunamus pagal vartojimo skatinimo ugdymo įstaigoje programas;

27.2. ateinančios savaitės valgančiųjų skaičius planuojamas atsižvelgiant į praėjusios arba einamosios savaitės vaikų lankomumo duomenis;

27.3. siekiant užtikrinti savalaikį vaikų maitinimą pusryčiams skirti maisto produktai ir pietums skirti maisto produktai, kuriuos laiko atžvilgiu būtina pradėti gaminti iki sužinant einamosios dienos valgančiųjų skaičių, išduodami pagal preliminarųjį valgiaraštį-reikalavimą, kiti maisto produktai – pagal valgiaraštį-reikalavimą (1 algoritmas).

27.4. preliminarus valgiaraštis-reikalavimas koreguojamas einamą dieną pagal į ugdymo įstaigą atvykusių vaikų ir personalo skaičių (koreguojami pusryčiai, pietūs ir vakarienė).

- esant nežymiam valgančiųjų pokyčiui, tikslinamas kitos dienos preliminarus valgiaraštis-reikalavimas pagal tos dienos faktinį valgančiųjų skaičių;

- esant žymiam valgančiųjų pokyčiui, valgančiųjų skaičius koreguojamas visuose planuojamos savaitės preliminariniuose valgiaraščiuose-reikalavimuose;

- valgiaraštis-reikalavimas paruošiamas tą pačią darbo dieną, nebent to atlikti neleidžia kitos aplinkybės;

28. Preliminarus valgiaraštis-reikalavimas tvirtinamas ugdymo įstaigos direktoriaus.

29. Sandėlininkas atsako už valgiaraščių-reikalavimų maisto produktų grupių tikslinimą, įrašant papildomus kiekius. Prirašant papildomą kiekį iki 100 g į valgiaraštį - reikalavimą,

įrašomas tik papildomas produkto kiekis, kadangi kiekis papildomai įrašomas vadovaujantis logiškumo principų ar suapvalinama iki pakuotės, nes negalima laikyti atidaryto produkto. Jei per papildomą kiekį nurašoma daugiau nei 100 g., komentary skiltyje nurodoma kurios produktų grupės, kokie kiekiai ir dėl kokių aplinkybių papildomi. Kiekis gali būti papildomas šiais atvejais:

29.1. kai maisto produktų perteklius susidaro dėl valgančiųjų skaičiaus svyravimo;

29.2. kai maisto produktų perteklius atsirado dėl tiekėjo kaltės (pristatė didesnį kiekį maisto produktų, nei buvo užsakyta, pristatyti maisto produktai buvo nekokybiški, todėl grąžinti, maisto produktų nepristatė laiku) arba dėl staigaus valgančiųjų skaičiaus sumažėjimo susidarė greitai gendančių maisto produktų perteklius ir maisto produktai iki kito vartojimo bus netinkami maistui.

30. Esant nurodytiems atvejams turi būti koreguojamos technologinės kortelės IS „Valga“, kurios spausdinamos ir tvirtinamos ugdymo įstaigos direktoriaus bei pildomas „Valgiaraščio pakeitimo suderinimo aktas“, kuriame nurodomos priežastys, dėl kurių atsirado nereikšmingi vienkartiniai valgiaraščio-reikalavimo pakeitimai.

31. Valgiaraštis-reikalavimas tvirtinamas ugdymo įstaigos direktoriaus bei pasirašomas maitinimo organizavimo procese dalyvaujančių įstaigos darbuotojų (asmens atsakingo už sandėlį, virtuvės darbuotojo ir maitinimo organizavimo specialisto).

32. Pastebėjus klaidas valgiaraštyje-reikalavime ar sąskaitoje-faktūroje, atsakingas asmuo (maitinimo organizavimo specialistas ar sandėlininkas) nedelsiant informuoja direktorių.

VII SKYRIUS

VALGIARAŠČIO SUDARYMAS

33. Sudarant valgiaraščius-reikalavimus naudojamos technologinės kortelės, kuriose nurodomas vienam valgančiajam priklausantis produkto kiekis „bruto“.

34. Galimi nežymūs valgiaraščio-reikalavimo pakeitimai, kai:

34.1. keičiamas tos pačios savaitės valgiaraštis-reikalavimas į kitos dienos (pvz., pirmos savaitės pirmadienio valgiaraštis – reikalavimas keičiamas į pirmos savaitės antradienio valgiaraštį – reikalavimą);

34.2. atliekant minimalius keitimus, pvz., pakeitus vieną tos pačios maisto produktų grupės maisto produktą ar patiekalą kitu maisto produktu ar patiekalu, kai maisto produkto ar patiekalo maistinė vertė išlieka tokia pati, o energinė vertė nenukrypsta daugiau nei 5 (penkis) procentus.

35. Nenumatyti didesni valgiaraščio – reikalavimo pakeitimai galimi, įstaigos direktoriui patvirtinus valgiaraščio pakeitimo suderinimo aktą.

36. Valgiaraštis – reikalavimas tvirtinamas įstaigos direktoriaus bei pasirašomas maitinimo organizavimo procese dalyvaujančių įstaigos darbuotojų (sandėlininko, virtuvės darbuotojo ir maitinimo organizavimo specialisto).

37. Preliminarių valgiaraščių – reikalavimų sudarymo reikalavimai:

37.1. sudaromi kiekvienai ateinančios savaitės dienai pagal planuojamą valgančiųjų skaičių, įsitraukiant daržovių, vaisių ir pieno produktus, gaunamus pagal vartojimo skatinimo ugdymo įstaigose programas;

37.2. ateinančios savaitės valgančiųjų skaičius planuojamas, atsižvelgiant į praėjusios arba einamosios savaitės vaikų lankomumo duomenis, šventiniu laikotarpiu – vaikų atstovų apklausos duomenis;

37.3. kai valgančiųjų pokytis nežymus, tikslinamas kitos dienos preliminarus valgiaraštis – reikalavimas pagal tos dienos faktinį valgančiųjų skaičių;

37.4. kai valgančiųjų pokytis žymus, koreguojamas visuose planuojamos savaitės

valgiaraščiuose – reikalavimuose surašytas valgančiųjų skaičius.

38. Valgiaraštis – reikalavimas koreguojamas einamą dieną pagal į įstaigą atvykusių vaikų skaičių (koreguojama pusryčiai, pietūs ir vakarienė).

VIII SKYRIUS PRITAIKYTO MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO TVARKA

39. Pritaikytas maitinimas organizuojamas vaikams, turintiems sveikatos sutrikimų, atsižvelgiant į vaiko atstovų pateiktą prašymą dėl pritaikyto maitinimo valgiaraščio (7 priedas) ir raštišką gydytojų sveikatos pažymą (forma Nr.E027-1), vadovaujantis Kauno lopšelio-darželio „Šilinkas“ Pritaikyto maitinimo organizavimo tvarkos aprašu.

IX SKYRIUS MAISTO PRODUKTŲ IŠDAVIMO TVARKA

44. Siekiant užtikrinti savalaikį vaikų maitinimą, maisto produktai iš sandėlio virtuvei išduodami iš vakaro arba anksti ryte, priklausomai nuo maisto produkto laikymo sąlygų, nežinant tikslaus faktinio valgančiųjų skaičiaus, remiantis preliminariniame valgiaraštyje – reikalavime nurodytais maisto produktų kiekiais, apskaičiuotais pagal prognozuojamą valgančiųjų skaičių (1 algoritmas).

45. Iš anksto išduodamas maisto produktų kiekis negali būti didesnis negu būtinas sklandžiam virtuvės darbui užtikrinti iki galutinio valgiaraščio – reikalavimo paruošimo.

46. Maisto produktų virtuvei išdavimo laikas kiekvienu atveju sprendžiamas individualiai, įvertinant patiekalų ruošimo technologiją, įstaigoje esamą inventorių ir kitus faktorius, darančius įtaką patiekalų paruošimui.

47. Paašėjęs į ugdymo įstaigą atvykusių vaikų skaičiui, paruošiamas galutinis valgiaraštis – reikalavimas. Jeigu maisto produktų virtuvei buvo išduota per daug, lyginant su galutiniu valgiaraščiu – reikalavimu, skirtumas grąžinamas į sandėlį, jeigu per mažai – išduodami į virtuvę papildomi maistoproduktai. Galutinis išduotų maisto produktų kiekis turi atitikti paruoštą valgiaraštį – reikalavimą.

48. Esant atvejui, kai galutiniame valgiaraštyje – reikalavime numatyti maisto produktų kiekiai yra mažesni, negu išduoti virtuvei arba Įstaiga reikalingo produkto neturi:

48.1. turi būti koreguojama technologinės kortelės IS „VALGA“, jeigu produkto kiekio korekcija yra nedidelė, būtina stebėti, kad dienos valgiaraščio energinė ir maistinė vertė nuo normų nenukryptų daugiau nei 10 (dešimt) procentų;

48.2. jeigu produkto ar jo kiekio korekcija yra didesnė, būtina įsivertinti, ar galima pakeisti į panašų produktą, jog būtų išpildomas valgiaraštis – reikalavimas kuo tiksliau;

48.3. esant didesniems nei 10 (dešimt) procentai maistinių ir energinių verčių nuokrypiams pildomas valgiaraščio pakeitimo suderinimo aktas (11 priedas), kuriame nurodomos priežastys, kodėl išduodamasis kiekis neatitinka patvirtintų technologinių kortelių.

49. Maisto produktai turi būti išduodami tiksliai, kaip nurodyta valgiaraštyje – reikalavime, išskyrus tuos atvejus kai:

49.1. maisto produktų tiekėjas pristato per mažai arba per daug (nes produktai užsakomi pagal preliminarų vaikų skaičių) ir pastaruoju atveju nespėtų suvartoti vadovaujantis valgiaraščiu iki tinkamumo vartoti termino pabaigos;

49.2. naudojami šaldyti maisto produktai ir jie pakartotinai neužšaldomi (pvz.,: šaldyta vištiena, kalakutiena, žuvis, kiauliena, jautiena);

49.3. maisto produktas prieš patiekalo gaminimą yra termiškai, mechaniškai apdorojamas arba marinuojamas (pvz.,: virtų bulvių cepelinai, keptos vištienos šlaunelės, žemaičių

blynai ir kt.);

49.4. naudojami švieži ar konservuoti vaisiai ar daržovės ir jie bus naudojami tik po keletosavaičių;

49.5. taip pat vadovaujamosi logiškumo principu, jeigu produkto lieka labai mažas kiekis, iki ± 100 g. ir jis nebus naudojamas savaitės eigoje;

49.6. Esant produktų trūkumui, dėl padidėjusio vaikų skaičiaus, maitinimo organizavimo specialistė sutvarko produkto trūkumą IS „VALGA“ programoje per technologinę kortelę;

49.7. Esant produkto pertekliui, kai sandėlininkas negali atsiimti produkto ar jo galiojimo laikas yra trumpas, sandėlininkas nusirašo reikiamą produktų kiekį per papildomą eilutę IS „VALGA“ programoje;

50. Produktai laikomi vadovaujantis produktų ženklavimo etikėse nurodytomis gamintojo laikymo sąlygomis.

X SKYRIUS

MAISTO PRODUKTŲ LAIKYMO PATALPOS IR SAUGOJIMAS

58. Maisto laikymo patalpos turi būti švarios, atitikti priešgaisrinės saugos, elektrosaugos, higienos reikalavimus ir įrengtos taip, kad jas būtų galima tinkamai išvalyti, išvengti vabzdžių ir graužikų patekimo, palaikyti reikiamą mikroklimatą ir kitas sąlygas, apsaugančias maistą nuo užteršimo ir saugos bei kokybės pablogėjimo, mechaninių pažeidimų.

59. Maisto laikymo patalpų sienos turi būti geros būklės ir gerai prižiūrimos. Patalpose turi būti pakankamai vietos apžiūrai, tinkamas apšvietimas, efektyvus valymas, plovimas ir dezinfekavimas ant sienų neturi būti pelėsių, voratinklų ar dulkių.

60. Maisto laikymo vietoje turi būti įrengtas natūralus arba mechaninis vėdinimas.

61. Maisto laikymo ir tvarkymo patalpose neturi būti jokių nuodingų ar jokių kitų cheminių medžiagų, jeigu jos gali padaryti maistą nesaugų.

62. Maisto žaliava ir gatava produkcija turi būti laikoma tinkamai įrengtose patalpose, patikimai atskirtos, siekiant išvengti kryžminės taršos. Skirtingų rūšių maistas (žalia mėsa, žuvis, vaisiai, daržovės, duonos gaminiai, pieno produktai, neperdirbti ir perdirbti maisto produktai ir kt.) turi būti laikomas patikimai atskirtas pagal teisės aktų reikalavimus.

63. Sandėliuose maisto produktai ir žaliava kraunami ant padėklų į rietuves arba ant lentynų. Draudžiama maisto produktus dėti tiesiogiai ant grindų.

64. Visi šaldymo ir (ar) šilumą palaikantys įrenginiai bei šaldymo patalpos, turi būti sunumeruoti. Jų temperatūra turi būti reguliariai stebima ir ne rečiau kaip vieną kartą per dieną registruojama žurnale.

65. Šaldymo įrenginys ar patalpa turi būti pakankamo pajėgumo, kad greitai gendantys maisto produktai būtų laikomi teisės aktais reglamentuojamoje arba gamintojo nurodytoje temperatūroje.

66. Kontroliniai termometrai šaldymo įrenginiuose turi būti švarūs, veikiantys, tinkamai prižiūrimi.

67. Maisto produktai ir jų žaliava laikomi teisės aktuose ar gamintoje reglamentuojamoje temperatūroje.

XI SKYRIUS

VIDAUS AUDITO ATLIKIMO TVARKA

68. Maitinimo organizavimo specialistas inicijuoja vidaus audito atlikimą, kuriame dalyvauja pats ir ugdymo įstaigos direktoriaus įsakymu paskirtas (-i) atsakingas (-i) asmuo (-ys) (šis asmuo (-ys) negali būti tiesiogiai susijęs su maitinimo organizavimo procesais ugdymo įstaigoje) arba pats ugdymo įstaigos direktorius.

69. Vidaus auditas atliekamas periodiškai, ne rečiau nei kartą per metus, bet gali būti atliekamas ir dažniau.

70. Vidaus audito metu atliekamas patikrinimas, kurio metu nustatoma ar buvo laikomasi

teisės aktų ir higienos reikalavimų ar efektyviai vykdoma kontrolė ir ar buvo tinkamai registruojami rezultatai.

71. Vidaus auditas atliekamas vadovaujantis Geros higienos praktikos taisyklių klausimynu. Tikrinama ar yra higienos reikalavimus atitinkantys dokumentai, ar šiais dokumentais naudojantis galima pasiekti numatytų savikontrolės tikslų ir ar juos pakankamai supranta bei jais naudojasi ugdymo įstaigą lankančių vaikų maitinimo organizavimą užtikrinantys darbuotojai.

72. Vidaus audito metu duomenys renkami bendraujant su darbuotojais, stebint darbo priemones ir veiklą, tikrinant saugos duomenų įrašus ir kt.

73. Patikrinimo rezultatai turi būti išdėstyti raštu. Atlikus vidaus auditą, užpildomas aktas. Jeigu užregistruota nuokrypių, turi būti pažymima, kokių veiksmų buvo imtasi ar reikia imtis, kad nukrypimai būtų likviduojami.

74. Pabaigus vidaus auditą, audito komisijos nariai rengiamo susirinkimo metu ugdymo įstaigos direktoriui ir audituojamiesiems pateikia apžvalgą apie audito eigą, pastabas, pastebėjimus, nurodo audito metu nustatytus trūkumus ar pažeidimus ir pateikia išvadas bei suderina korekcinius veiksmus.

75. Vidaus audite dalyvavę asmenys pasirašo dokumentuose, ugdymo įstaigos direktorius pasirašytinai patvirtina jog yra supažindintas su vidaus audito išvadomis.

76. Vidaus audito dokumentai taip pat saugomi ugdymo įstaigoje, vadovaujantis vidaus tvarkos taisyklėmis.

77. Maitinimo organizavimo specialistai po ugdymo įstaigos patikrinimo VMVT, susipažįsta su išvadomis.

XII SKYRIUS

MAITINIMOSI STEBĖSENOS ATLIKIMO TVARKA

78. Maitinimo organizavimo specialistas bendradarbiaudamas su VSS bei ugdymo įstaigos darbuotojais analizuoja sudarytus valgiaraščius atsižvelgiant į vaikų patiekalų valgymo ataskaitas, ugdymo įstaigų darbuotojų ar vaikų atstovų pateiktus pastebėjimus ir pasiūlymus bei atsižvelgiant į teisės aktus, juos koreguoja.

79. Atlikus vaikų atstovų apklausą vaikų maitinimo ugdymo įstaigoje klausimais, taip pat analizuoja kokie vaikų maitinimo įpročiai formuojami namuose. Susistemintą informaciją teikia ugdymo įstaigos direktoriui. Rengiant naują valgiaraštį atsižvelgia į sukauptus ir išanalizuotus duomenis ir jeigu leidžia teisės aktai bei sveikatai palankios mitybos principai, atlieka reikalingas korekcijas.

80. Ne rečiau nei kartą per mėnesį maitinimo organizavimo specialistas apsilanko ugdymo įstaigos grupėse, stebi kaip maitinasi vaikai. Jei vaikai nenoriai valgo patiekalus, bendradarbiaujantis su VSS, bei įstaigos darbuotojais, analizuoja galimas priežastis. Pastebėjus, kad vaikai nevalgo vieno ar kito patiekalo, išsiaiškina priežastis, veda maisto gamybos ir pasirinkimo edukacinius užsiėmimus.

81. Maitinimo organizavimo specialistas naudodamasis elektroninėmis svarstyklėmis, atnaujinus valgiaraštį ar esant neporcijiniams patiekalams, supažindina mokytojas ir mokytojų padėjėjas su patiekalo ar jo sudėtinių dalių svoriu, kuris priklauso vaikui pagal sudarytą valgiaraštį.

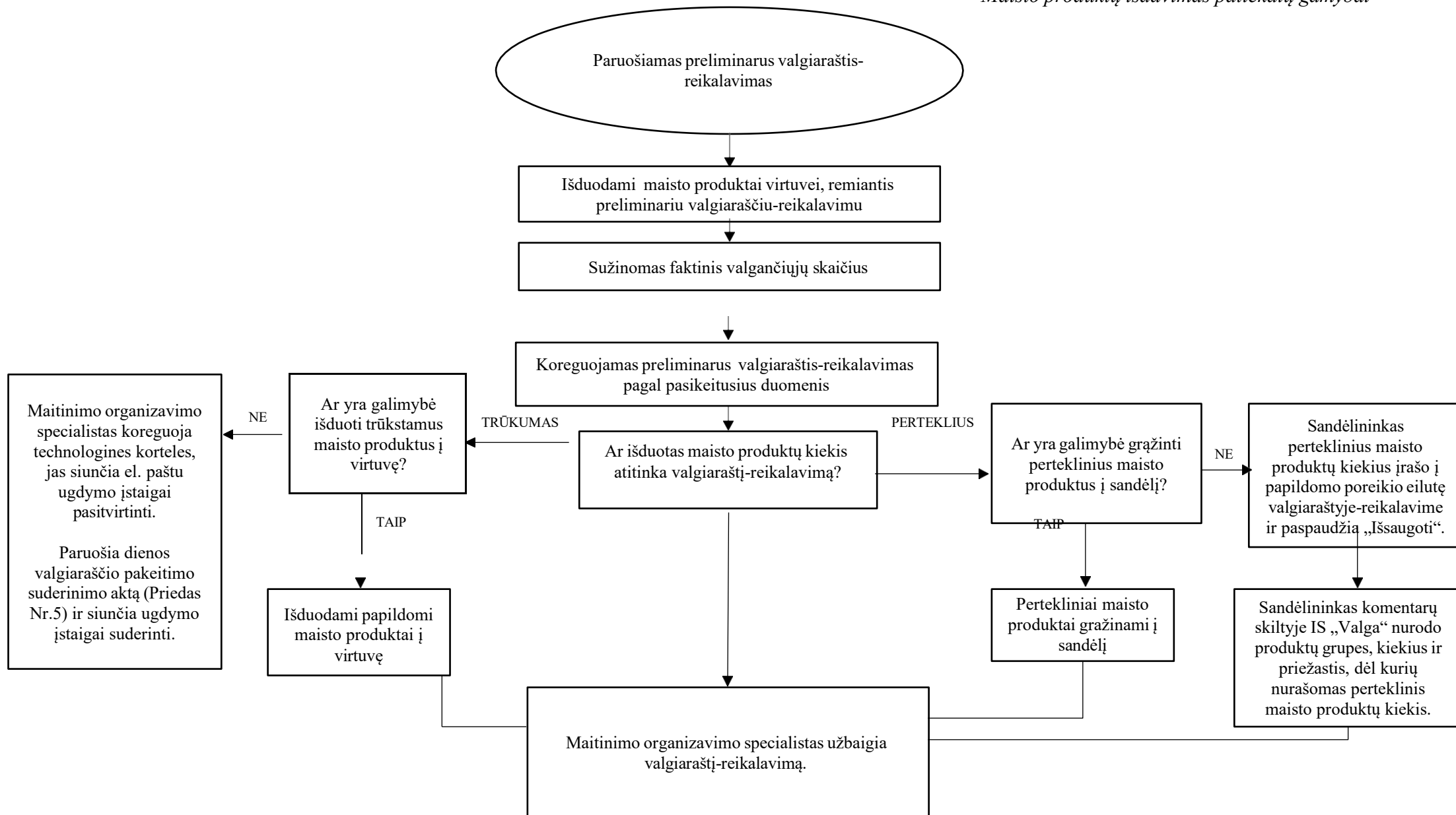
82. Esant situacijai kai virtuvės darbuotojams nepavyksta pagaminti tam tikro patiekalo, būtina atlikti kontrolinį patiekalo kepimą/virimą dalyvaujant ugdymo įstaigos virėjoms ir maitinimo organizavimo specialistui. Atlikus kontrolinį patiekalo kepimą/virimą turi būti pildoma kontrolinio virimo-kepimo forma (4 priedas). Pasirinktam patiekalui kontrolinis virimas-kepimas atliekamas 3 kartus.

XIII SKYRIUS

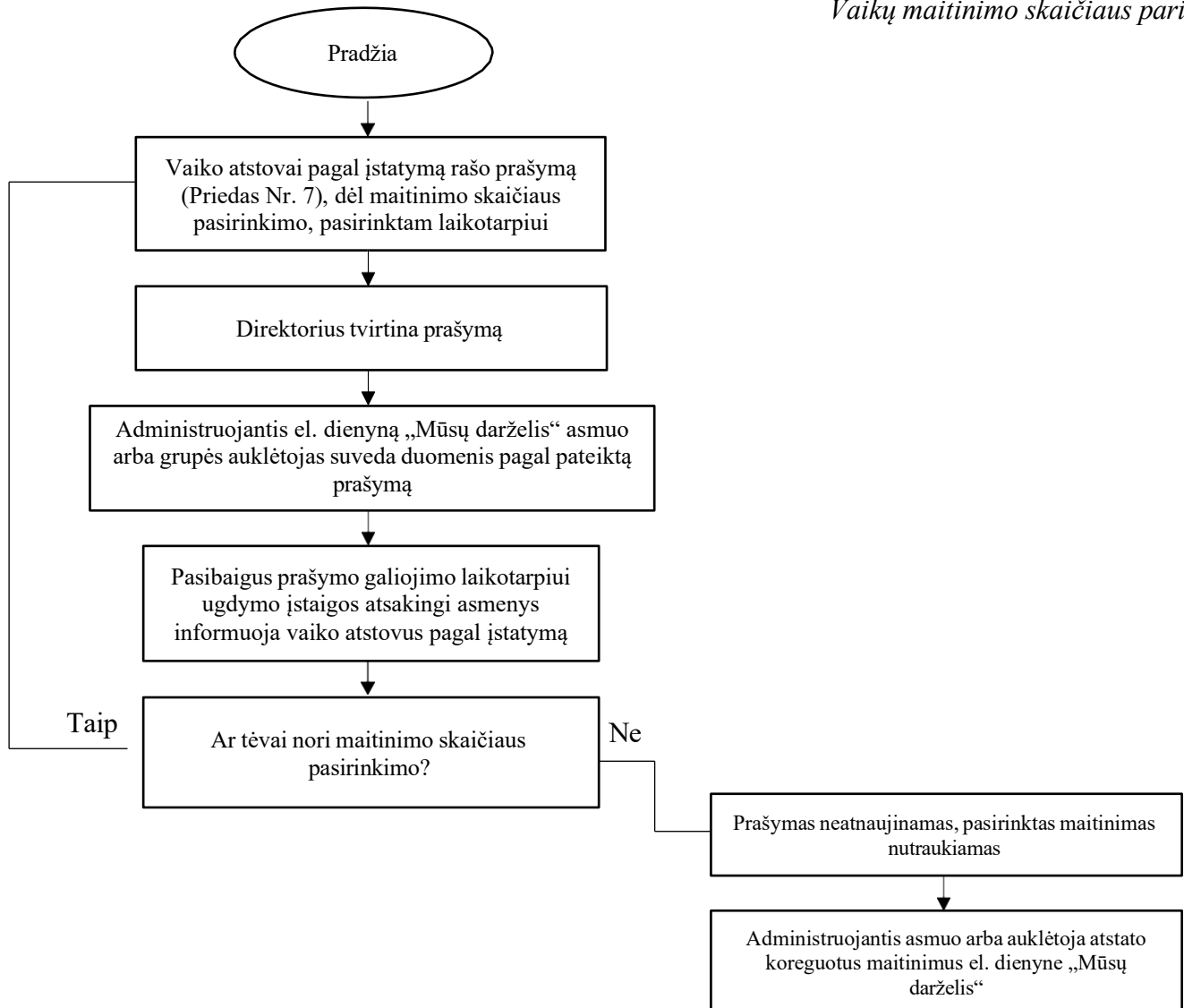
BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

83. Vaikų maitinimo, ugdymo įstaigose, organizavimo priežiūrą ir vertinimą pagal kompetenciją atlieka Kauno miesto savivaldybės atsakingi asmenys, Kauno miesto savivaldybės visuomenės sveikatos biuro Maitinimo organizavimo skyriaus darbuotojai, kitos teisės aktuose nustatytos institucijos.

Algoritmas Nr. 1
Maisto produktų išdavimas patiekalų gamybai



Algoritmas Nr.2
Vaikų maitinimo skaičiaus parinkimas



1 priedas

TVIRTINU:

KAUNO LOPŠELIS-DARŽELIS „ŠILINUKAS“

(ugdymo įstaigos pavadinimas)

MAITINIMO ORGANIZAVIMO PROCESŲ PRIEŽIŪROS IR STEBĖSENOS AKTAS

20 ____ m. _____ mėn. _____ d.

Kaunas

Maitinimo organizavimo procesų priežiūros ir stebėsenos metu dalyvavo:

Virėjas (-a):

Virėjas (-a):

Sandėlininkas (-ė):

Grupės mokytojas (-a) ir (ar) mokytojo (-os) padėjėjas (-a):

Maitinimo organizavimo procesų priežiūrą ir stebėseną atliko:

Maitinimo organizavimo specialistas (-ė):

Maitinimo organizavimo procesų priežiūros ir stebėsenos tikslas: padėti įgyvendinti maitinimo organizavimo procesą, padedant užtikrinti ugdymo įstaigas lankančių vaikų maisto medžiagų fiziologinius poreikius, taikant sveikatai palankaus maitinimo principus, laikantis maisto saugą ir kokybę reglamentuojančių teisės aktų.

Ugdymo įstaigos sandėlyje vertinama:

Nr.	Maisto produkto pavadinimas	Atitikimas SAM patvirtinto maitinimo organizavimo tvarkos aprašo 5 priede nurodytiems reikalavimams	Sandėlyje esančių maisto produktų atitikimas maisto produktų techninėms specifikacijoms	Sandėlyje esančių maisto produktų likučio atitikimas IS „Valga“ esantiems likučiams
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				

Ugdymo įstaigos sandėlyje stebima: *(ar maisto žaliava laikoma ant medinių (geriau – plastikinių) padėklų, arba dedama į lentynas ar į šaldymo įrenginius; ar nėra maisto produktų su pasibaigusiu tinkamumo vartoti terminu; ar ant maisto produktų arba jų pakuočių nėra jokių kenkėjų, vabzdžių ar jų buvimo pėdsakų).*

Šaldytuvai ir šaldikliai: *(ar visi šaldymo ir (ar) šilumą palaikantys įrenginiai bei šaldymo patalpos yra sunumeruotos; ar reguliariai stebima jų temperatūra (ar pildomi žurnalai, atsiversti ir pasižiūrėti kaip pildoma, pasirašyti, kad patikrinote) ir esant neatitikimams, registruojama Maisto žaliavų ir produktų laikymo žurnale GHPT (3 priedas); ar sušaldyti pusgaminiai tinkamai sušaldomi ir atitinka maisto produktų kokybės ir saugos reikalavimus; ar ant sušaldytų produktų yra nurodytas žaliavos pavadinimas, įsigijimo dokumento numeris, sušaldymo data ir tinkamumo vartoti terminas).*

Sandėlio įrenginiai ir inventoriūs: *(ar kontroliniai termometrai šaldymo įrenginiuose yra švarūs, veikiantys, tinkamai prižiūrimi; ar sandėlio inventoriūs suženklintas ir laikomas tam skirtoje vietoje, ar atliktas termometrų kalibravimas (arba turi turėti galiojantį metrologinės patikros ženklą).*

Maisto produktų išdavimas: *(ar atitinka išduodamų maisto produktų kiekis, vadovaujantis valgiaraščiu-reikalavimu, ar išduotas maisto produktų perteklius yra susigrąžinamas atgal į sandėlį).*

Nr.	Maisto produkto pavadinimas	Viso produkto kiekis nurodytas valgiaraštyje-reikalavime	Į virtuvę išduodamo maisto produkto kiekis	Atitinka/neatitinka <i>(Jeigu neatitinka, nurodomos priežastys)</i>
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				

Ugdymo įstaigoje prie virtuvės ir virtuvėje stebima: *(ar ruošiami ir išdalinami patiekalai ir (ar) maisto produktai atitinka valgiaraščiuose nurodytus patiekalus ir (ar) maisto produktus).*

Ugdymo įstaigos virtuvėje vertinama:

Virtuvės zonos	Koks veiksmas patikrinimo metu buvo atliekamas	Atitinka/neatitinka <i>(Jeigu neatitinka, parašomi koregavimo veiksmai)</i>
I		
II		
III ir (ar) IV arba kaip apsirašiusi įstaiga		

Patiekalų ruošimas: *(ar patiekalai ruošiami pagal valgiaraštį; ar patiekalai ruošiami, vadovaujantis technologine kortele ir jos technologiniu aprašymu; ar patiekalai atrodo estetiškai, maistas nepraradęs tekstūros, patiekalai nepraradę jiems būdingos formos, nepervirti, neištižę ir kt.; ar pusgaminio ir galutinio patiekalo išeiga atitinka technologinę kortelę (sveriamos 3-5 patiekalo porcijos 1-3 m. ir 4-7 m. amžiaus grupėms ir išvedamas vidurkis); rekomenduojama pateikti sveriamo patiekalo nuotrauką; ar gaminamo patiekalo temperatūra kepimo metu (produkto viduje) šiluminio apdorojimo pabaigoje yra ne žemesnė nei +75°C)*

Virtuvės įrenginiai ir inventoriūs: *(ar naudojamas inventoriūs paženklintas pagal savo paskirtį (pvz., mėsai, žuviai, daržovėms ir kt. ar zonai); įrenginiai ir įrankiai lengvai valomi ir prižiūrimi bei saugūs, pjaustymo lentelės be atplaišų, nepažeistos, keptuvės ir kiti indai nesubraižyti, nesuskilę (indai su pažeista emale ar įsikėlę keramikiniai indai - neleidžiami) ir kt.)*

Savikontrolės žurnalai: *(ar tvarkingai pildomi savikontrolės žurnalai; ar yra atsakingų už savikontrolės žurnalų pildymą asmenų parašai)*

Ugdymo įstaigoje grupėse stebima:

Patiekalų patiekimas: *(ar tinkama patiekalo temperatūra, ar vaikui duodamo patiekalo išeiga atitinka nurodytą technologinėje kortelėje)*

Maitinimo organizavimo procesų priežiūros ir stebėsenos metu aptariamose išlaidos:

Maitinimo išlaidos (be paramos produktų): *(nuo naujų metų pirmos dienos iki (patikrinimo dienos) maitinimo išlaidos yra -2578,3 (neprimaitinimas/ pervalgymas).*

Vidutinės išlaidos (be paramos produktų): *(pasikoreguojama pagal ugdymo įstaigos amžiaus grupes ir maitinimus)*

Amžiaus grupė	Maitinimas	Vidutinis įkainis (Eur)	Nustatytas įkainis (Eur)	Skirtumas (Eur)
Lopšelis	Pusryčiai			
	Pietūs			
	Priešpiečiai arba pavakariai			
	Vakarienė			
	Naktipiečiai			
Darželis	Pusryčiai			
	Pietūs			
	Priešpiečiai arba pavakariai			
	Vakarienė			
	Naktipiečiai			
Personalas	Pietūs			
Nemokamas maitinimas 0-4 klasės	Pusryčiai			
Nemokamas maitinimas 0-4 klasės	Pietūs			

Maitinimo organizavimo procesų priežiūros ir stebėsenos metu neatitikimų nustatyta/nenustatyta. *(išbraukti netinkamą variantą)*

PASIŪLYMAI:

1. –

(patikrinimą atlikusio asmens pareigos)

(parašas)

(vardas ir pavardė)

VALGIARAŠČIŲ IR VAIKŲ MAITINIMO ATITIKTIES PATIKRINIMO ŽURNALAS[illegible]

Vardas, pavardė Adresas

telefono numeris, elektroninis paštas

Kauno miesto savivaldybės
visuomenės sveikatos biuro
maitinimo organizavimo skyriaus vedėjui

PRANEŠIMAS
DĖL GAUTOS NEKOKYBIŠKOS/NETINKAMOS PRODUKCIJOS

20 ____m. _____mėn. _____d.

Kaunas

Informuoju, jog tiekėjas (nurodomas tiekėjo pavadinimas) pristatė nekokybiškus, netinkamus vartoti, neatitinkančius pirkimo sutartyse nurodytos produkcijos kokybinius ir kiekybinius reikalavimus (įvardinti kiek tiksliai kilogramų pristatė nekokybiškos produkcijos ir kokie išoriniai požymiai). Pridedama sąskaita – faktūra bei nuotraukos įrodančios netinkamą produkciją.

Pastaba: priedas gali būti koreguojamas atsižvelgiant į ugdymo įstaigos esamą situaciją.

(parašas, vardas, pavardė)

KAUNO LOPŠELIS-DARŽELIS „ŠILINUKAS“

(ugdymo įstaigos pavadinimas)

KONTROLINIO VIRIMO-KEPIMO FORMA

Patiekalo technologinės kortelės Nr. Patiekalo

pavadinimas

Gaminamų patiekalų skaičius

Eil. Nr.	Produkto pavadinimas	Bruto, g 1 porcijai	Bruto, g (numatytam porcijų skaičiui)	Neto, g 1 porcijai	Neto, g (numatytam porcijų skaičiui)
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
Pusgaminio išeiga					
Gaminio išeiga, g (1 porcijai)					
Terminio apdorojimo nuostoliai, g (1 porcijai)					

Gamybos technologijos išsamus aprašymas:

Pastabos:

Virėjas _____
(Vardas, pavardė, parašas)Virėjas _____
(Vardas, pavardė, parašas)Maitinimo organizavimo specialistas _____
(Vardas, pavardė, parašas)

Vardas, Pavardė, Adresas

telefono numeris, el. paštas

Kauno lopšelio-darželio „Šilinas“ Direktoriui

**PRAŠYMAS
DĖL DARBUOTOJO PIETŲ**

20 ____ m. ____ mėn. ____ d.

Kaunas

Prašau, man _____ leisti valgyti/atsisakyti (*pabraukti tinkamą*)
(Vardas, pavardė)

darbuotojo pietus (-ų), pasižymint pageidaujamą dieną programoje „Mūsų darželis“ prieš 5 d. d.

Atsisakyti darbuotojo pietų nurodant priežastį _____

(parašas, vardas, pavardė)

Vardas, Pavardė, Adresas

telefono numeris, el. paštas

Kauno lopšelio-darželio „Šilinas“
Direktoriui

PRAŠYMAS
DĖL VAIKO MAITINIMŲ SKAIČIAUS PASIRINKIMO

20 ____ m. ____ mėn. ____ d.
Kaunas

Prašau leisti atsisakyti pusryčių, pietų, vakarienės (*pabraukti tinkamą (-us)*) mano dukrai/sūnui

_____, gimusiai (-iam) _____,
(Vaiko vardas, pavardė)

lankančiai (-iam) _____ grupę, nuo _____ iki _____.

(parašas, vardas, pavardė)

KAUNO LOPŠELIS-DARŽELIS „ŠILINUKAS“

(ugdymo įstaigos pavadinimas)

TVIRTINU:

DIENOS VALGIARAŠČIO PAKEITIMO SUDERINIMO AKTAS

20 ____m. ____mėn. ____d.
Kaunas

Atsižvelgiant į (susidarius situacijai dėl...) _____

20 ____m. ____d. valgiaraštyje Nr. ____arba valgiaraščio ____savaitės _____

patiekalas/produktas _____keičiamas į
_____patiekalą/

produktą.

SUDERINTA:

Sandėlininkas _____
(Vardas, pavardė, parašas)

Virėjas _____
(Vardas, pavardė, parašas)

Maitinimo organizavimo specialistas _____
(Vardas, pavardė, parašas)

