



**ŠILALĖS LOPŠELIO-DARŽELIO „ŽIOGELIS“
DIREKTORIUS**

**ĮSAKYMAS
DĖL VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO ŠILALĖS LOPŠELYJE-DARŽELYJE
„ŽIOGELIS“ TVARKOS APRAŠO PATVIRTINIMO**

2021 m. birželio 25 d. Nr. Į-49-(1.4)
Šilalė

Vadovaudamasi Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymu Nr. V-394 „Dėl Lietuvos Respublikos sveikatos 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“,

t v i r t i n u Šilalės lopšelio-darželio „Žiogelis“ vaikų maitinimo organizavimo Šilalės lopšelyje-darželyje „Žiogelis“ tvarkos aprašą (pridedama).

Direktorė

Renata Rimkuvienė

PATVIRTINTA

Šilalės lopšelio-darželio „Žiogelis“
direktorius 2021 m. birželio 21 d.
įsakymu Nr. Į-49-(1.4)

VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO ŠILALĖS LOPŠELYJE – DARŽELYJE „ŽIOGELIS“ TVARKOS APRAŠAS

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Šilalės lopšelio-darželio „Žiogelis“ maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Tvarkos aprašas) reglamentuoja ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo vaikų maitinimo organizavimą, vykdymą, higienos normų reikalavimų laikymąsi.
2. Aprašo tikslas – užtikrinti sveikatai palankią vaikų mitybą, maisto saugą ir geriausią kokybę, patenkinti vaikų maisto medžiagų fiziologinius poreikius, ugdyti sveikos mitybos įgūdžius.
3. Aprašo reikalavimai privalomi vadovams, juridiniams asmenims, teikiantiems vaikų maitinimo ar maisto produktų tiekimo paslaugas bei darbuotojams, įgyvendinantiems vaikų maitinimą įstaigoje.

II. SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽIMAI

4. Šiame Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai:
 - 4.1. **Cukrūs** – monosacharidai ir disacharidai, esantys maisto produkte.
 - 4.2. **Greitai gendantis maisto produktas** – šviežias, atvėsintas arba sušaldytas maisto produktas, kuriam laikyti ir vežti reikalinga tam tikra temperatūra, kurioje jis išlieka saugus vartoti.
 - 4.3. **Iš dalies hidrinti** (iš dalies sukietinti, iš dalies hidrogenizuoti) augaliniai riebalai – skysti augaliniai aliejai, hidrinimo proceso metu paversti pusiau kietais.
 - 4.4. **Patiekalas** – paprastai vienoje lėkštėje patiekiamas vartoti šaltas ar šiltas maistas.
 - 4.5. **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.
 - 4.6. **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.
 - 4.7. **Šiltas maistas** – maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip + 68 °C temperatūroje.
 - 4.8. **Tausojantis patiekalas** – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniame krosnelėje, keptas įvyniojus popieriui ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.
 - 4.9. **Šaltas užkandis** – maisto produktas ar šaltas patiekalas, neįtrauktas į valgiaraštį.
 - 4.10. **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.
 - 4.11. **Valgiaraštis** – patiekiamų vartoti dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.
 - 4.12. Kitos sąvokos atitinka išvardytuose teisės aktuose – 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), Lietuvos Respublikos produktų saugos įstatyme, Lietuvos Respublikos maisto įstatyme, Lietuvos Respublikos visuomenės sveikatos priežiūros įstatyme, Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme,

Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. balandžio 22 d. įsakyme Nr. V-313 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 75:2016 „Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programų vykdymo bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2014 m. sausio 22 d. įsakyme Nr. V-50 „Dėl Maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė“– vartojamas sąvokas.

III. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

5. Lopšelio-darželio direktorius atsako už tai, kad būtų sudarytos sąlygos vaikų maitinimui organizuoti.

6. Direktorius bei jo paskirti atsakingi asmenys atsako už vaikų maitinimo organizavimą ir Tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą.

7. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietos įrengimas ir maisto tvarkymas atitinka 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) 178/2002, nustatančio maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiančio Europos maisto saugos tarnybą ir nustatančio su maisto saugos klausimais susijusias procedūras (OL 2004 m. specialusis leidimas, 15 skyrius, 6 tomas, p. 463) (toliau – Reglamentas (EB) Nr. 178/2002), 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (OL 2004 m. specialusis leidimas, 13 skyrius, 34 tomas, p. 319) (toliau – Reglamentas (EB) Nr. 852/2004) ir Reglamento (EB) Nr. 853/2004 reikalavimus.

Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. liepos 23 d. įsakyme Nr. V-455 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 24:2017 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“ patvirtinimo“ nustatytus geriamojo vandens reikalavimus atitinkantį vandenį.

Sutartys nesudaromos su į „Nepatikimų maisto tvarkymo subjektų sąrašą“, skelbiamą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos interneto svetainėje, įtrauktais maitinimo paslaugų teikėjais. Rekomenduojama sudaryti maisto produktų sąrašą su konkrečiais tiekiamų maisto produktų pavadinimais, maisto produktų sudėtimi, grynuoju kiekiu, apdorojimo būdu (pvz., atšaldytas), kuris pridedamas prie Maisto produktų tiekimo sutarties. Sudarant maisto produktų sutartis rekomenduojama pirmenybę teikti tiekiamoms žaliavoms ir maisto produktams:

7.1. atitinkantiems 2007 m. birželio 28 d. Tarybos reglamente (EB) Nr. 834/2007, dėl ekologinės gamybos ir ekologiškų produktų ženklinimo ir panaikinančio Reglamentą (EEB) Nr. 2092/91 (OL 2007 L 189, p. 1) kriterijus;

7.2. atitinkantiems maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė“ kriterijus;

7.3. tiekiamiems trumposiomis maisto tiekimo grandinėmis iš ūkių (ne daugiau kaip vienas tarpininkas tarp ūkio ir maitinimo organizatoriaus);

7.4. atitinkantiems Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. lapkričio 29 d. įsakyme Nr. 3D-524 „Dėl Nacionalinės žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemos“ nustatytus reikalavimus.

8. Jei vaisiai, daržovės, uogos, bulvės įsigijami iš fizinių asmenų, jie turi laikytis Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2003 m. gruodžio 15 d. įsakyme Nr. B1-955 „Dėl Lietuvos Respublikoje išaugintų šviežių vaisių, daržovių, uogų, bulvių atitikties deklaracijos išdavimo reikalavimų patvirtinimo“ nustatytų reikalavimų ir išduoti Lietuvos Respublikoje išaugintų šviežių vaisių, daržovių, uogų, bulvių atitikties deklaraciją (toliau – atitikties deklaracija), vadovaudamiesi Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2009 m. liepos 10 d. įsakymu Nr. 3D-488 „Dėl Importuojamų, eksportuojamų ir vidaus rinkai tiekiamų šviežių vaisių ir daržovių atitikties prekybos standartams patikros taisyklių patvirtinimo“. Atitikties deklaracijos 3 punkto, jeigu šiame punkte nurodyti maisto produktai nerūšiuojami pagal kokybės klases, pildyti nereikia. Šio punkto reikalavimai netaikomi, jeigu vaisius, daržoves, uogas ir bulves augina pati mokykla ar socialinės globos namai, tačiau visi vaisiai, uogos, daržovės, bulvės, skirti maistui, turi atitikti kokybės ir saugos reikalavimus, nustatytus Reglamente (EB) Nr. 852/2004 ir Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2008 m. rugsėjo 15 d. įsakyme Nr. V-884 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 54:2017 „Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos“ patvirtinimo“ (toliau – HN 54:2017).

9. Sudarant sutartis dėl maisto produktų tiekimo, maisto produktų tiekimo sutartyse numatyta

atsakomybė už maisto produktų, neatitinkančių Tvarkos aprašo reikalavimų, tiekimą, taip pat maisto produktų tiekimo sąlygos karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu ir kai vaikui skirtas mokymas namuose.

10. Vaikų maitinimas organizuojamas grupių patalpose laikantis maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų, nustatytų Reglamente (EB) Nr. 852/2004, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakyme Nr. V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“ patvirtinimo“ (toliau – HN 15:2005), Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2006 m. kovo 9 d. įsakyme Nr. V-168 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 26:2006 „Maisto produktų mikrobiologiniai kriterijai“ (toliau – HN 26:2006) patvirtinimo“ ir Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. gegužės 2 d. įsakyme Nr. V-417 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“ (toliau – HN 16:2011), ir sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie švaraus stalo. laikantis maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų, nustatytų Reglamente (EB) Nr. 852/2004, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakyme Nr. V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2005

11. „Maisto patiekimas atitinka Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018-04-10 įsakymu Nr. V-394 patvirtintu „Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas“ reikalavimus.

11.1 Maitinimai skirstomi į – pusryčius, priešpiečius, pietus, vakarienę. Pusryčiams vaikas turi gauti 20–25 proc., priešpiečiams 10-15 proc., pietums – 30–35 proc., vakarienei – 20–25 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono karingumo, nustatyto Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakyme Nr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“, jei tokie maitinimai numatyti valgiaraščiuose.

12. 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. Maisto daivinius 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.

13. Vaikų maitinimui lopšelyje – darželyje 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.

14. Patiekalų gaminimo ir pateikimo reikalavimai:

14.1. patiekiamas šiltas maistas gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną;

14.2. patiekiamas maistas yra kokybiškas ir įvairus;

14.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams, maisto pervingumas, perkepimas, prideginimas draudžiamas;

14.4. gaminant maistą nenaudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų;

14.5. kiekvieną dieną patiekama daržovių ir vaisių (rekomenduojama sezoninių, šviežių);

14.6. kiekvieną dieną patiekiamas patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų;

14.7. daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras sudaro ne mažiau kaip 1/3 patiekalo svorio;

14.8. jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa ar žuvis ir virtuvėje yra sąlygos ją sumalti, ji malama patiekalo gaminimo dieną;

14.9. tas pats patiekalas nėra tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus, garnyrus ir šaltus užkandžius (reikalavimas netaikomas pritaikyto maitinimo valgiaraščiams);

14.10. 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;

14.11. valgymo metu ant stalų nėra padėta druskos, cukraus, pipirų, garstyčių pienas ir kiti gėrimai vaikams neteikiami šalti, rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip 15oC;

14.12. atsižvelgiama į sezoniškumą, keičiant patiekalus ar jų žaliavas šviežiais (pvz., raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriubą į šaltibarščius ir kiti...)

14.13. maistas turi būti patiekiamas estetiškai.

15. Lopšelyje - darželyje sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens (kambario temperatūros, pvz., pilstomo iš geriamajam vandeniui skirtų indų), net jei vaikai nemaitinami. Vandeniui atsigerti naudojamos stiklinaitės ar puodukai.

16. Nenaudojami susidėvėję, įskilusiais, apdaužytais kraštais indai, aliumininiai įrankiai, vienkartiniai indai bei įrankiai.

17. Lopšelyje - darželyje vaikų priėmimo–nusirengimo patalpoje, matomoje vietoje yra skelbiama:

17.1 . einamosios savaitės valgiaraščiai (nurodant visus patiekalus ir gėrimus);

17.2. maisto pasirinkimo piramidės, maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė“ plakatai ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija (gali būti grupės patalpoje);

17.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris (skambinti maitinimo organizavimo klausimais).

7.4 Vaikų maitinimui ikimokyklinėse ugdymo įstaigose draudžiamos maisto produktų grupės.

18. Lopšelio – darželio interneto svetainėje skelbiama vieša prieiga: Tvarkos aprašas, juridinis ar fizinis asmuo, teikiantis maisto produktų tiekimo paslaugas, valgiaraščiai.

19. Lopšelis – darželis dalyvauja Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programoje, finansuojamose Europos Sąjungos ir Lietuvos Respublikos valstybės biudžeto lėšomis.

20. Lopšelyje - darželyje ne reklamuojami maisto produktai, išvardyti atitinkamai Tvarkos aprašo 14 punkte.

IV. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

21. 1,5– 6 metų amžiaus vaikų maitinimo organizavimas:

21.1 vaikai maitinami ne rečiau kaip kas 3,5 val. pagal valgiaraščius nustatytu maitinimo grafiku:

Pusryčiai – nuo 8.15val. iki 8.50

Priešpiečiai – nuo 10.00 val. iki 10.15

Pietus – nuo 11.50 val. iki 12.40

Vakarienė –nuo 15.20 iki 16.00

21.2 maisto atsiėmimo grafikai, su kuriais supažindintos ikimokyklinio ugdymo mokytojų padėjėjos ir virtuvės darbuotojai, yra iškabinami informaciniame stende prie virtuvės;

21.3. atskiri valgiaraščiai sudaromi 1–3 ir 4–6 metų vaikams;

21.4. 80 proc. vaikams patiekiamų patiekalų yra tausojantys patiekalai;

21.5 pritaikytas maitinimas organizuojamas atsižvelgiant į tėvų pateiktus prašymus ir gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr.027 – 1/a);

21.6 jei pritaikyto maitinimo patiekalų lopšelio - darželio virtuvėje pagaminti nėra galimybių, vaikai, kuriems skirtas pritaikytas maitinimas, gali būti maitinami tą dieną savo iš namų atneštu maistu. Iš namų atneštas maistas laikomas virtuvės šaldytuve ir patiekiamas tinkamos temperatūros.

V. VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

22. Vaikų maitinimo valgiaraščiai sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams, nustatytas Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakyme Nr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“, bei į vaikų buvimo įstaigoje trukmę. Valgiaraščių energinė ir maistinė vertė nuo normų gali nukrypti ne daugiau nei penkis procentus.

23. Lopšelyje – darželyje valgiaraščiai sudaromi 15 darbo dienų laikotarpiui. Valgiaraščio tituliname lape nurodomas įstaigos pavadinimas, adresas, darbo laikas, maitinamų vaikų amžius, taip pat nurodomos savaitės dienos, kiekvieno vaikų maitinimo laikas. Visi valgiaraščio lapai sunumeruojami (išskyrus titulinį) ir patvirtinami vadovo parašu ir spaudu.

24. Šilalės lopšelio-darželio „Žiogelis“ valgiaraščiuose nurodomi pusryčiams, pietums, priešpiečiams vakarienei patiekiami patiekalai, patiekalų kiekiai (g), maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai

(g) ir energinė vertė (kcal), taip pat kiekvienos dienos vidutinė maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai (g) ir energinė vertė (kcal).

25. Lopšelio – darželio valgiaraščiuose nurodomi patiekiami patiekalai, patiekalų kiekiai (g). Maisto produktai pagal Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo programas į valgiaraščius neįtraukiami. Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose nurodomi naudojami maisto produktai, jų sudėtis, bruto ir neto kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.) ir trukmė.

26. Valgiaraščiai sudaromi 1–3 ir 4–6 metų vaikams rekomenduojamomis paros normomis. Valgiaraščiai sudaryti, vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu patvirtinta tvarka, suderinti su atsakinga Valstybine maisto ir veterinarine tarnyba.

27. Atliekant nereikšmingus keitimus, t.y. pakeitus vieną maisto produktą tos pačios maisto produktų grupės kitu maisto produktu, kai mitybinė vertė nepablogėja, o energetinė vertė pasikeičia ne daugiau kaip dešimt procentų, valgiaraščiai pakartotinai nederinami.

28. Produktų ir prekių ženklavimo žymos ir etiketės saugomos ne mažiau kaip 1 savaitę nuo jų suvartojimo dienos.

VI. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

29. Visuomenės sveikatos specialistas, vykdamas sveikatos priežiūrą lopšelyje-darželyje, vertina vaikų maitinimo organizavimo atitiktį Tvarkos aprašo reikalavimams ir atitinkamos savivaldybės visuomenės sveikatos biuro direktoriaus nustatyta tvarka, bet ne rečiau kaip kartą per dvi savaites pildo Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalą. Nustatęs neatitikimų, juos užregistruoja Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnale ir nedelsdamas raštu apie tai informuoja įstaigos vadovą. Maitinimo paslaugos teikėjas atsako už tai, kad nustatyti vaikų maitinimo organizavimo trūkumai būtų pašalinti nedelsiant. Nepašalinus neatitikimų per tą pačią dieną, visuomenės sveikatos specialistas apie tai praneša teritorinei Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai.

30. Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalas lopšelyje-darželyje saugomas dvejus metus.

PRITARTA

Šilalės lopšelio-darželio „Žiogelis“
įstaigos 2021-06-18 tarybos posėdžio
protokolu Nr. T-7-(1.5)