

PATVIRTINTA
Klaipėdos lopšelio-darželio „Eglutė“
direktoriaus 2021 m. rugsėjo 1 d.
įsakymu Nr. V-80

KLAIPĖDOS LOPŠELIO-DARŽELIO „EGLUTĖ“ VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

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

2. Aprašo tikslas – sudaryti sąlygas sveikatai palankiai vaikų mitybai, užtikrinti maisto saugą ir kokybę, patenkinti vaikų maisto fiziologinius poreikius, ugdyti sveikos mitybos įgūdžius.

3. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžtys:

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

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

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

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

3.5. **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.

3.6. **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.

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

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

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

3.10. **Valgiaraštis** – patiekiamų vartoti dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

4. Klaipėdos lopšelio-darželio „Eglutė“ vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas parengtas vadovaujantis Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašu, patvirtintu Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymu Nr. V-394 „Dėl maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“, pakeitimo“; Klaipėdos miesto savivaldybės tarybos 2021 m. liepos 22 d. sprendimu Nr. T2-172 „Dėl atlyginimo už maitinimo paslaugą Klaipėdos miesto savivaldybės švietimo įstaigose, įgyvendinančiose ikimokyklinio ar priešmokyklinio ugdymo programas, nustatymo tvarkos aprašo patvirtinimo, atlyginimo dydžio ir jo perskaičiavimo metodikos nustatymo“.

II SKYRIUS VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

5. Maisto produktų inventorizacija Įstaigoje atliekama pagal inventorizacijos taisykles, patvirtintas Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimu.

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

7. Šio aprašo reikalavimai privalomi Įstaigoje dirbantiems ir maitinimo procese dalyvaujantiems asmenims.

8. Maisto produktų pirkimas organizuojamas vadovaujantis Įstaigos supaprastintomis viešųjų pirkimų taisyklėmis ir Viešųjų pirkimų įstatymu.

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

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 pradėdami dirbti ir vėliau kas dveji metai išklauso higienos įgūdžių mokymus ir turi teisės aktų nustatyta tvarka galiojančią sveikatos žinių atestavimo pažymėjimą.

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

III SKYRIUS

VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

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

14. Įstaigoje organizuojamas:

14.1. vaikų maitinimo paslaugos, už kurias Klaipėdos miesto savivaldybės tarybos nustatyta atlyginimą moka tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai);

14.2. nemokamas priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimas, kuris yra skiriamas Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatymo nustatyta tvarka ir finansuojamas iš socialinės paramos mokiniams bei savivaldybės biudžeto. Nemokamas maitinimas organizuojamas vadovaujantis Klaipėdos miesto savivaldybės tarybos 2019 m. balandžio 12 d. sprendimu T2-90 „Dėl socialinės paramos mokiniams teikimo tvarkos aprašo patvirtinimo“.

15. Nemokamas priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimas yra organizuojamas nuo tada, kai gaunamas Klaipėdos miesto savivaldybės administracijos Socialinės paramos skyriaus sprendimas dėl socialinės paramos vaikui skyrimo. Nemokamas maitinimas skiriamas nuo mokslo metų pradžios iki mokslo metų pabaigos arba nuo informacijos apie priimtą sprendimą gavimo įstaigoje kitos dienos iki mokslo metų pabaigos. Priedai:

15.1. priedą prie pietų maisto sandėlininkas išduoda kartu su kitais dienos produktais, kurie saugomi virtuvėje, nepažeidžiant maisto žaliavų ir produktų saugojimo sąlygų ir atiduodami į grupes iki 13 val. Maisto davinys vaikams, nelankantiems Įstaigos dėl pateisinamų priežasčių, atiduodamas į namus tėvams (globėjams), užpildant nustatytą formą ir joje pasirašius;

15.2. priedas prie nemokamų pietų įrašomas atitinkančios dienos valgiaraštyje.

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

17. 1-7 metų amžiaus vaikams maitinimas organizuojamas ne rečiau kaip kas 3,5-4 valandos. Vaikai valgo pusryčius, pietus ir vakarienę.

18. Kiekvienais mokslo metais maisto atsiėmimo grafikus tvirtina Įstaigos direktorius,

suderinęs su Visuomenės sveikatos biuro specialiste. Maitinimas organizuojamas atsižvelgiant į vaikų amžių, grupių dienos ritmą, vaikų adaptacinį laikotarpį. Maitinimo grafikas sudaromas tokiu laiko intervalu:

18.1. pusryčiai – nuo 8.30 val. iki 9.15;

18.2. pietūs – nuo 11.30 iki 13.15;

18.3. vakarienė – nuo 15.30 iki 16.45;

18.4. esant epidemiologinei situacijai galimi nukrypimai nuo nurodyto intervalo.

19. Maisto atsiėmimo grafikai yra pakabinami stende prie maisto išdavimo langelio ir valgykloje.

20. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas atitinka vaikų amžiaus ir sveikos mitybos rekomendacijas. Įstaigoje maistas gaminamas atsižvelgiant į fiziologinius vaikų poreikius, amžiaus ypatumus, sveikos mitybos principus ir taisykles. Patiekalų gaminimo ir pateikimo reikalavimai:

20.1. pateikiamas maistas gaminamas ir pateikiamas tą pačią dieną;

20.2. pateikiamas maistas kokybiškas, įvairus ir atitinka saugos reikalavimus;

20.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams: virimui vandenyje ir garuose troškinimui;

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

20.5. gaminant maistą naudojama kuo mažiau druskos ir cukraus;

20.6. rūkyti mėsos gaminiai ikimokyklinio ugdymo įstaigose vaikų maitinimui neteikiami;

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

20.8. kiekvieną dieną patiekama šviežių vaisių ir daržovių (pagal sezoniškumą);

20.9. tas pats patiekalas netiekiamas dažniau nei kartą per savaitę.

20.10. karštas pietų patiekalas pateikiamas iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštiniai augalai, pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu patiekiamos daržovės, vaisiai arba jų salotos;

20.11. arbata nesaldinama.

21. Vaikų maitinimui neteikiamos 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 (kuriuose druskos daugiau nei 1 g/100 g), maisto produktai bei kramtomoji guma 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; mechanškai atskirta mėsa ir jos gaminiai; 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.

22. 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.

23. Atskiri valgiaraščiai sudaromi lopšelio (vadovaujantis 1-3 metų vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis), darželio (vadovaujantis 3-7 metų vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis) grupėms. Jei Įstaigoje sudaromos mišrios grupės, valgiaraščiai sudaromi vadovaujantis 3-7 metų rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis.

24. 80 proc. vaikams patiekiamų patiekalų turi būti tausojantys patiekalai.

25. Įstaigoje maitinimas organizuojamas pagal penkiolikos dienų perspektyvinį valgiaraštį.

kurį rengia visuomenės sveikatos biuro dietistai.

26. Vaikai valgo pagal valgiaraščius, patvirtintus Įstaigos direktoriaus.

27. Sudarant valgiaraščius atsižvelgiama į tai, kad pusryčiams vaikas turi gauti 20-35 proc., pietums – 45 proc., vakarienei – 20 proc. rekomenduojamos paros maisto raciono kaloringumo. Atskiru maitinimu ugdytiniams patiekiami vaisiai.

28. Vykdamas ES programas „Pienas vaikams“ ir „Vaisių vartojimo skatinimas mokyklose“ vaikams papildomai duodami ekologiški pieno produktai, vaisiai 10.00 -10.15 val. Šių programų maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami.

29. Vaikų maitinime dalyvaujantys darbuotojai atlieka šias funkcijas:

29.1. pedagogai:

29.1.1. organizuoja vaikų maitinimą valgykloje ir už jį atsako;

29.1.2. elektroniniame dienyne kiekvieną dieną iki 9.00 val. žymi vaikų lankomumo apskaitą, kurioje nurodo bendrą lankančių vaikų skaičių;

29.2. visuomenės sveikatos priežiūros specialistas:

29.2.1. konsultuoja darbuotojus, atsakingus už vaikų maitinimą;

29.2.2. kontroliuoja tiekiamų maisto produktų kokybę, sandėliavimo sąlygas bei maisto ruošimo ir išdavimo procesą.

29.2.3. informuoja Įstaigos direktorių apie nustatytas maisto gaminių neatitiktis, teikia pasiūlymus vaikų maitinimo klausimais. Atlieka pažeidimų kontrolę;

29.2.4. rengia dienos valgiaraštį-reikalavimą pagal perspektyvinį valgiaraštį ir kiekvieną dieną iki 10.00 val. pateikia direktoriui tvirtinti;

29.2.5. pildo darbuotojų maitinimo žiniaraščius;

29.2.6. parengia dienos meniu ir pateikia tėvams skelbimo lentoje.

29.2.7. vykdo maisto paėmimo ir maitinimo organizavimo grupėse, valgykloje priežiūrą, stebi ir analizuoja maitinimo procesą, stalų serviravimą, patiekalų pateikimą vaikui, maisto dalinimą vaikui pagal normą;

29.3. maisto sandėlininkas:

29.3.1. atsako už produktų priėmimą, išdavimą, realizacijos terminus, dokumentus, už sutarčių vykdymo kontrolę;

29.3.2. užsako maisto produktus tiekėjams pagal visuomenės sveikatos biuro specialisto sudarytą valgiaraštį, vadovaujantis sudarytomis sutartimis su maisto tiekėjais;

29.3.3. priima iš tiekėjų tik kokybiškus, realizacijos laiką atitinkančius produktus ir juos sandėliuoja griežtai vykdydamas higienos normų reikalavimus vaikų maitinimui;

29.3.4. išduoda iš sandėlio produktus virėjoms pagal dienos valgiaraštį;

29.3.5. kasdien vykdo tikslią maisto produktų išlaidų ir įplaukų registraciją „Maisto sandėlio apskaitos žurnale“ kompiuteryje. Dokumentai (elektroninės sąskaitos faktūros) pasirašomi.

29.3.6. suderina maisto produktų likučius su specialistu vieną kartą per mėnesį;

29.3.7. maisto produktus nurašo kiekvieną dieną pagal valgiaraštį;

29.4.1. pagal iš vakaro paruoštą valgiaraštį analizuoja gaminio receptūros ir gamybos technologijos aprašymo korteles ir susipažįsta su rytdienos patiekalų ruošimo technologija;

29.4.2. pusryčius ruošia pagal vakarykštės dienos vaikų skaičių;

29.4.3. gauna maisto produktus iš sandėlininko einamai dienai pagal ryte patikslintą valgiaraštį;

29.4.4. atlieka kontrolinius svėrimus;

29.4.5. atsako už tikslų maisto atidavimą pagal normą. Pasveria porciją vienam vaikui ir apskaičiavus išduoda į lopšelio grupes ir valgyklą atitinkamai pagal tą dieną grupėse esančių vaikų skaičių;

29.4.6. maistą į grupes ir valgyklą atiduoda tik pagal nustatytą maisto atsiėmimo grafiką;

29.4.7. matuoja ir fiksuoja patiekalų šiluminio apdorojimo temperatūrą;

29.5. valgyklos darbininkas:

29.5.1. neša ar transportuoja vežimėliu maistą iš virtuvės į valgyklą;

29.5.2. išdalina maistą vaikams padedamas mokytojo ar auklėtojo padėjėjo;

29.5.3. po vaikų maitinimo sutvarko patalpas, suplauna indus. Po kiekvieno maitinimo atliekas išnešamos iš valgyklos

29.6. auklėtojų padėjėjai:

29.6.1. lopšelio grupių auklėtojų (mokytojų) padėjėjai neša maistą iš virtuvės į grupes;

29.6.2. maistą lopšelio grupėse išdalina mokytojos, padedamos auklėtojo (mokytojo) padėjėjo. Esant būtinumui mokytojas ir auklėtojo (mokytojo) padėjėjas padeda vaikui pavalgyti;

29.6.3. lopšelio grupėse po vaikų maitinimo sutvarko patalpas, suplauna indus. Po kiekvieno maitinimo išneša atliekas iš grupės patalpų;

29.6.4. valgykloje darželio grupių auklėtojų (mokytojų) padėjėjai padeda išdalinti maistą vaikams, surinkti indus, nuvalyti stalus. Esant būtinumui padeda vaikui pavalgyti;

29.7. tėvai (globėjai):

29.7.1. pateikdami prašymą Įstaigos direktoriui turi teisę pasirinkti dienos maitinimų skaičių ir jį keisti 2 kartus per metus – rugsėjo 1 d. ir vieną kartą per mokslo metus (pasirinktinai nuo pirmosios mėnesio dienos);

29.7.2. sudarę mokymo sutartis dėl 4 val. ugdymo trukmės per dieną privalo pasirinkti bent vieną maitinimą per dieną;

29.7.3. prašymai dėl maitinimų skaičiaus pasikeitimo pateikiami prieš 10 kalendorinių dienų;

29.7.4. jeigu vaikas nevalgo pusryčių, jį privalo atvesti vėliau, o jei nevalgo vakarienės, jį privalo pasiimti iki tol, kol grupės vaikai pradės vakarieniauti;

29.8. specialistas:

29.8.1. atsako už apskaitos tikslingumą, aiškius ir savalaikius įrašus dokumentuose;

29.8.2. kiekvieną dieną užpajamuoja maisto produktų sąskaitas faktūras (atsisiunčia iš „E.sąskaita“ sistemos) ir pateikia: sandėlininkui pasirašyti bei vadovui dėl apmokėjimo nurodymo pagal finansavimo šaltinius;

29.8.3. vykdo jų apskaitą buhalterinės apskaitos programos pagalba pagal prekės kodą, pavadinimą, kiekį ir vertę.

30. Direktoriaus įsakymu sudaryta komisija vieną kartą per ketvirtį atlieka maisto sandėlyje esančių produktų inventorizaciją.

31. Įstaigos taryba turi teisę patikrinti virtuvę, maisto sandėlį ir patiekalų gamybos procesą.

32. Vaikų grupėse privalo būti geriamojo vandens (rekomenduotina kambario temperatūros), kuris būtų bet kuriuo metu prieinamas vaikams.

33. Įstaigos grupėse turi būti skelbiama:

33.1. savaitės valgiaraštis (skelbiami vaikų priėmimo patalpoje);

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

33.3. Valstybinės maisto ir veterinarinės tarnybos nemokamas telefono linijos numeris skambinti maitinimo organizavimo klausimais (skelbiama vaikų priėmimo patalpoje)

IV SKYRIUS MOKESTIS UŽ MAITINIMO PASLAUGAS

34. Išlaidos vaikų mitybai padengti yra apskaičiuojamos vadovaujantis Klaipėdos miesto savivaldybės tarybos 2021 m. liepos 22 d. sprendimu Nr. T2-172 „Dėl atlyginimo už maitinimo paslaugą Klaipėdos miesto savivaldybės švietimo įstaigose, įgyvendinančiose ikimokyklinio ar priešmokyklinio ugdymo programas, nustatymo tvarkos aprašo patvirtinimo, atlyginimo dydžio ir jo perskaičiavimo metodikos nustatymo“.

35. Atlyginimo už maitinimo paslaugą sudaro dvi dalys:

35.1. atlyginimas už maisto produktus lopšelio grupėse –2,40 Eur;

35.2. atlyginimas už maisto produktus darželio ir priešmokyklinio ugdymo grupėse –2,70 Eur;

35.3 atlyginimas priešmokyklinio ugdymo grupėse, kai mokiniams yra skiriami nemokami pietūs – 1,50 (1,49) Eur;

35.4. abonentinis mokestis – 22,00 Eur;

35.5. abonentinis mokestis priešmokyklinio ugdymo grupėse, kai mokiniams yra skiriami nemokami pietūs – 12,00 Eur;

36. Atlyginimas už maisto produktus yra mokamas už kiekvieną lankyta dieną. Mokėjimo dydis priklauso nuo tėvų pasirinkto dienos maitinimo skaičiaus.

V SKYRIUS MAISTO BLOKO PATALPŲ IR ĮRANGOS PRIEŽIŪRA

37. Maito produktų tiekimas, jų laikymas, maisto gaminimas ir maisto tvarkymo įranga atitinka Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos ir kitų teisės aktų reikalavimus.

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

39. Indai ir įrankiai plaunami naudojant tik indų plovimui skirtas priemones. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, įskilusius, apdaužytus kraštais indus bei aliuminius įrankius ir indus.

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

41. 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.

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

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

VI SKYRIUS BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

44. Įstaigoje už vaikų maitinimo organizavimą atsako direktoriaus pavaduotojas.

45. Vaikų maitinimą įstaigoje koordinuoja direktorius.

46. Maitinimo organizavimo tvarkos aprašas gali būti papildomas, keičiamas pasikeitus teisės aktams.

Aptarta Klaipėdos lopšelio-darželio „Eglutė“
įstaigos tarybos 2021-08-30 posėdyje
(protokolinis nutarimas Nr. V5-3)