

PATVIRTINTA

Kauno Aleksoto lopšelio-darželio

Direktorius 2026 m. rugsėjo 11 d.

įsakymu Nr.V-63

KAUNO ALEKSOTO LOPŠELIO-DARŽELIO VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO, VYKDYMO IR PRIEŽIŪROS TVARKOS APRAŠAS

I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Vaikų maitinimo organizavimo, vykdymo ir priežiūros Kauno Aleksoto lopšelio-darželio (toliau Lopšelis-darželis), tvarkos aprašas (toliau – Aprašas) reglamentuoja vaikų maitinimo organizavimą, vykdymą ir priežiūrą Lopšelio-darželio darbo metu.

2. Aprašas parengtas vadovaujantis Kauno miesto savivaldybės tarybos 2020 m. liepos 21 d. sprendimu Nr.T-327 „Dėl maitinimo paslaugų teikimo Kauno miesto savivaldybės įsteigtų švietimo įstaigų ikimokyklinėse ir priešmokyklinėse grupėse“ (Suvestinė redakcija nuo 2026-02-26) ir Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašu, patvirtintas Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 „Dėl Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ (suvestinė redakcija nuo 2026-09-01).

3. Vaikų maitinimas organizuojamas Lopšelio-darželio nustatyta tvarka, vadovaujantis teisės aktais, reglamentuojančiais maitinimo organizavimą, maisto produktų tiekimą, maisto tvarkymą, patalpų ir įrangos priežiūrą, sveikatos ir saugos reikalavimus.

4. Aprašo tikslas – nustatyti vaikų, ugdomų pagal ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, maitinimo organizavimo dalyvių funkcijas ir užtikrinti vaikų sveikatai palankios mitybos organizavimą, maisto saugą ir kokybę, kad būtų patenkinti vaikų maisto medžiagų fiziologiniai poreikiai, ugdomi sveikatai palankios mitybos įgūdžiai.

5. Apraše vartojamos sąvokos:

5.1. **Biuras** – Kauno miesto savivaldybės visuomenės sveikatos biuras, organizuojantis ir teikiantis visuomenės sveikatos priežiūros paslaugas fiziniams ir juridiniams asmenims (toliau – Biuras).

5.2. **Cukrūs** – monosacharidai ir disacharidai, esantys maisto produktuose.

5.3. **Greitai gendantis maisto produktas**- šviežias, atvėsintas arba sušaldytas maisto produktas, kuriam laikyti ir vežti reikalinga tam tikra temperatūra, kuriose jis išlieka saugus vartoti.

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

5.5. **Maitinimo organizavimo specialistas** – Biuro Maitinimo organizavimo skyriaus specialistas, atliekantis maitinimo organizavimo priežiūrą Įstaigose.

5.4. **Neesminis valgiaraščio pakeitimas** – valgiaraščio pakeitimas, kai 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 dešimt procentų. Jei valgiaraštyje tie patys nereikšmingi vienkartiniai keitimai kartojasi, valgiaraštis turi būti pakeistas ir patvirtintas iš naujo.

5.5. **Patiekalas**- paprastai vienoje lėkštėje patiekiamas vartoti šaltas ar šiltas maistas.

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

5.7. **Preliminarusis valgiaraštis-reikalavimas** – kitai darbo dienai parengtas valgiaraštis, vadovaujantis perspektyviniu valgiaraščiu pagal einamosios dienos valgančiųjų skaičių, nepatvirtintas Lopšelio-darželio direktoriaus.

5.8. **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.

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

5.10. **Šiltas maistas** – maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki pateikimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip $+63^{\circ}\text{C}$ temperatūroje.

5.11. **Tausojantis patiekalas** – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekcijos režimu, keptas įvyniojus popieriui ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

5.12. **Vaikai** – vaikai, ugdomi Kauno Aleksoto lopšelyje-darželyje.

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

5.14. **Valgiaraštis-reikalavimas** – valgiaraštis, parengtas vadovaujantis perspektyviniu valgiaraščiu pagal einamosios dienos valgančiųjų skaičių ir patvirtintas Lopšelio-darželio direktoriaus.

5.15. **IS „Valga“** – maitinimo administravimo informacinė sistema „Valga“, kurioje tvarkomi Įstaigų maitinimo valdymo ir apskaitos duomenys (rengiamas perspektyvinis valgiaraštis, patiekalų

technologinės kortelės, valgiaraščiai-reikalavimai, tvarkomi ir kaupiami maisto produktų sandėlio apskaitos duomenys).

5.16. **Visuomenės sveikatos specialistas** – Biuro visuomenės sveikatos specialistas, vykdamas visuomenės sveikatos priežiūrą Lopšelyje-darželyje.

.

II SKYRIUS VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

6. Kiekvieną dieną vaikai turi gauti šilto maisto.

7. Maisto patiekimas turi atitikti Aprašo 5 priedo reikalavimus.

8. Maitinimai skirstomi į pagrindinius – pusryčius, pietus, vakarienę.

9. 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.

10. Vaikų maitinimui Lopšelyje-darželyje draudžiamos naudoti 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; pieno produktai su alyvpalmių aliejumi; kramtomoji guma; gazuoti gėrimai; energiniai gėrimai; maisto produktai, papildyti B grupės vitaminais; 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; arbata, kurioje yra pluoštinių kanapių dalių (išskyrus sėklas); 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; strimelės, pagautos 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, neatitinkantys Aprašo 2–4 prieduose nustatytų

reikalavimų. Jei gydytojo raštiškuose nurodymuose formoje Nr. E027-1 „Mokinio sveikatos pažymėjimas“, patvirtintoje Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2004 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. V-951 „Dėl Elektroninės statistinės apskaitos formos Nr. E027-1 „Mokinio sveikatos pažymėjimas“ patvirtinimo (toliau – Forma Nr. E027-1) rekomenduojami vartoti šiame punkte išvardyti maisto produktai, draudimas netaikomas tik vaiko (-ų), kuriam (-iems) pateikti gydytojo raštiški nurodymai (Forma Nr. E027-1), maitinimui.

11. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

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

11.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas ir įvairus;

11.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams. Maisto pervirimas, perkepimas, prideginimas draudžiamas;

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

11.5. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių (rekomenduojama sezoninių, šviežių).;

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

11.7. daržovės (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras turi sudaryti ne mažiau kaip 1/3 patiekalo svorio.

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

11.9. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus, garnyrus ir šaltus užkandžius, ir atsižvelgiant į Aprašo 6 priedo reikalavimus (reikalavimas netaikomas pritaikyto maitinimo valgiaraščiams);

11.10. karštas pietų patiekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštinės daržovės, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Karštame pietų patiekale iš augalinės kilmės maisto produktų gali būti tik daug baltymų ar angliavandenių turinčių produktų. Su karštu pietų patiekalu turi būti patiekiamos daržovės (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras.

11.11. valgymo metu ant stalų neturi būti padėta druskos, cukraus, pipirų, garstyčių;

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

11.13. rekomenduojama, atsižvelgiant į sezoniškumą, keisti patiekalus ar jų žaliavas šviežiais (pvz., raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriubą į šaltibarščius ir pan.);

11.14. maistas turi būti patiekiamas estetiškai;

11.15. patiekalų gamyboje naudojamoje valgomojoje druskoje turi būti 20–40 mg/kg jodo.

12. Lopšelyje-darželyje turi būti sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens (rekomenduojama kambario temperatūros, pvz., pilstomo iš geriamajam vandeniui skirtų indų, talpų ir pan.), net jei vaikai nemaitinami. Rekomenduojama sudaryti galimybę vaikams gauti ir karšto virinto geriamojo vandens. Vandeniui atsigerti turi būti naudojami asmeninio naudojimo arba vienkartiniai puodukai, stiklinaitės ar buteliukai.

13. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, ištrupėjusius, įskilusius, apdaužytus kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus bei vienkartinius įrankius.

14. Lopšelyje-darželyje vaikų priėmimo-nusirengimo patalpoje matomoje vietoje turi būti skelbiama:

14.1. einamosios dienos valgiaraščiai (nurodant visus faktiškai patiekiamus maisto produktus, patiekalus, gėrimus);

14.2. maisto pasirinkimo piramidės, maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė“ plakatai ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija;

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

14.4. Aprašo 10 punkto nuostatos;

15. Lopšelio-darželio interneto svetainėje turi būti skelbiama vieša prieiga: Aprašas, juridinis ar fizinis asmuo, teikiantis maisto produktų tiekimo paslaugas, ir valgiaraščiai.

III SKYRIUS

MAITINIMO ORGANIZAVIMAS LOPŠELYJE-DARŽELYJE

16. Maitinimo organizavimo specialistas (toliau – MOS) veiklą Lopšelyje-darželyje vykdo jam skirtoje darbo vietoje ar kabinete (toliau – darbo vieta).

17. Darbo vieta įrengta vadovaujantis Lietuvos higienos norma HN 32:2004 „Darbas su videoterminalais. Saugos ir sveikatos reikalavimai“, patvirtinta 2004 m. vasario 12 d. sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-65.

18. Darbo vietoje turi būti:

18.1. Biuro finansuojamos ir skiriamos MOS:

18.1.1. priemonės, skirtos MOS veiklai, atsižvelgiant į nustatytus reikalavimus maitinimo organizavimo procesams (termometras, virtuvinės svarstyklės ir pan.);

18.1.2. priemonės, skirtos vaikų sveikos mitybos įgūdžiams ugdyti, atsižvelgiant į Lopšelio-darželio vaikų sveikos mitybos prioritetines sritis;

18.1.3. informacinių komunikacinių technologijų priemonės (kompiuteris, spausdintuvas ir pan.), telefoninio ryšio priemonės, prieiga prie interneto;

18.1.4. kitos Biuro vadovo nurodytos priemonės, reikalingos padedant įgyvendinti maitinimo organizavimą ir priežiūrą.

18.2. Lopšelis-darželis aprūpina ir leidžia naudotis:

18.2.1. spinta veiklos priemonėms ir drabužiams laikyti;

18.2.2. spinta ar stalčius dokumentams laikyti;

18.2.3. stalas, kėdės, kušetė;

18.2.4. elektros energija.

19. Darbo aplinka Lopšelyje-darželyje turi būti kuriama vadovaujantis Lietuvos Respublikos darbo kodekso nuostatomis:

19.1. Darbo aplinka turi būti tokia, kurioje darbuotojai ar darbuotojų grupė nepatirtų priešiško, neetiško, žeminančio, agresyvių, užgaulių, įžeidžiančių veiksmų, kuriais kėsiamasi į darbuotojo ar darbuotojų grupės garbę ir orumą, fizinį ar psichologinį neliečiamumą ar kuriais siekiama darbuotoją ar darbuotojų grupę įbauginti, sumenkinti ar įstumti į beginklę ir bejėgę padėtį.

19.2. Darbas turi vykti pagarbios komunikacijos, bendradarbiavimo, profesinės kompetencijos ir lygiaverčio dialogo pagrindu, išvengiant mobingo, psichologinio spaudimo ar diskriminacijos požymių.

20. 1–7 metų amžiaus vaikų maitinimo organizavimas:

20.1. vaikai turi būti maitinami ne rečiau kaip kas 3,5 val. pagal valgiaraščius;

20.2. atskiri valgiaraščiai sudaromi 1–3 ir 4–7 metų vaikams;

20.3. 80 proc. vaikams patiekiamų patiekalų turi būti tausojančios patiekalai;

20.4. pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E027-1) turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas;

20.5. jei vaiko atstovai pagal įstatymą atneša maisto į organizuojamas šventes, atneštas maistas turi atitikti Aprašo 10 punkto reikalavimus.

IV SKYRIUS

VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

21. Vaikų maitinimo valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros normas bei į vaikų buvimo Lopšelyje-darželyje trukmę. Valgiaraščių energinė ir maistinė vertė nuo rekomenduojamų paros normų gali nukrypti ne daugiau nei penkis procentus. Valgiaraštyje nurodyti ir faktiškai patiekiami maisto produktai ar patiekalai gali skirtis, jei atliekami nereikšmingi vienkartiniai keitimai: 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 dešimt procentų. Jei valgiaraštyje tie patys nereikšmingi vienkartiniai keitimai kartojasi, valgiaraštis turi būti pakeistas ir patvirtintas iš naujo.

22. Lopšelyje-darželyje valgiaraštis sudaromas ne mažiau kaip 15 darbo dienų laikotarpiui.

23. Lopšelyje-darželyje, dalyvaujančiame Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programoje, šių programų maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami. Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose turi būti nurodyti naudojami maisto produktai, *bruto* ir *neto* kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.) ir trukmė. Pritaikyto maitinimo valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose papildomai nurodoma patiekalų energinė ir maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai) vertė.

24. Valgiaraščiai turi būti sudaryti pagal Aprašo 7 priede pateiktą valgiaraščio formos pavyzdį. Visi valgiaraščio lapai turi būti sunumeruoti (išskyrus titulinį), patvirtinti direktoriaus parašu ir Lopšelio-darželio spaudu bei valgiaraštį sudariusio asmens parašu. Valgiaraštis turi būti aiškus (nurodyta tiksli patiekalų ar maisto produktų išėiga, pateikta visa reikalinga informacija be braukymų ar taisymų).

V SKYRIUS

MAITINIMO ORGANIZAVIMO PROCESO DALYVIAI IR JŲ FUNKCIJOS

25. Už vaikų maitinimo organizavimo proceso vykdymą ir priežiūrą atsako Kauno miesto savivaldybė:

25.1. Kauno miesto savivaldybės taryba (savininko teisės ir pareigas įgyvendinanti institucija):

25.1.1. skiria lėšų maitinimo patalpoms (virtuvėms, sandėliams, grupių virtuvėlėms) įrengti ir prižiūrėti, įrangai įsigyti, darbuotojų darbo užmokesčiui ir socialinio draudimo įmokoms, kitoms išlaidoms, tiesiogiai susijusioms su vaikų maitinimu;

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

25.1.3. nustato mokesčio už vaikų maitinimą lengvatas;

25.2. Kauno miesto savivaldybės administracija:

25.2.1. informuoja Biurą apie poreikį vykdyti maitinimo organizavimą ir priežiūrą įstaigose;

25.2.2. vykdo centralizuotus maisto produktų pirkimus, jei tokių produktų nėra viešosios įstaigos CPO LT kataloge, jei netinka viešosios įstaigos CPO LT sutarties sąlygos arba jei nustatoma, kad Kauno miesto savivaldybės administracija gali maisto produktus įsigyti efektyvesniu būdu;

25.2.3. pagal kompetenciją vykdo vaikų maitinimo organizavimo priežiūrą ir kontrolę;

25.3. Biuras – padeda įgyvendinti maitinimo organizavimą ir priežiūrą, organizuodamas MOS ir visuomenės sveikatos specialistų darbą Lopšelyje-darželyje;

25.4. Lopšelio-darželio direktorius:

25.4.1. nustato vaikų maitinimo organizavimo tvarką Lopšelyje-darželyje, suderina ją su Biuru;

25.4.2. nustato ir tvirtina vaikų maitinimų skaičių dienoje;

25.4.3. atsako už GHPT taikymą ir jų vykdymo kontrolę;

25.4.4. vadovaujantis raštiškais gydytojo nurodymais, tėvų (globėjų) prašymu ir įvertinus Lopšelio-darželio galimybes (virėjų kompetencija, atskiri indai, skirti pritaikytam maitinimui, maisto produktų užtikrinimas) priima sprendimą dėl pritaikyto maitinimo ir perspektyvinių valgiaraščių sudarymo;

25.4.5. teikdamas prašymą Biurui, inicijuoja pritaikyto ar (ir) perspektyvinio valgiaraščio rengimą, jei valgiaraščiai nerengiami savalaikiai;

25.4.6. raštu ir IS „Valga“ tvirtina perspektyvinį ir pritaikyto maitinimo valgiaraščius;

25.4.7. atsako už patvirtinto perspektyvinio valgiaraščio viešinimą Lopšelio-darželio interneto svetainėje;

25.4.8. raštu ir IS „Valga“ tvirtina patiekalų receptūras ir technologinius gamybos aprašymus;

25.4.9. IS „Valga“ patvirtina valgiaraštį-reikalavimą ir atspausdinus jį pasirašo, jei pagal Lopšelio-darželio dokumentacijos planą, jie turi būti spausdinami ir saugomi;

25.4.10. nustato Lopšelio-darželio maisto produktų priėmimo, išdavimo ir sandėliavimo tvarką;

25.4.11. nustato nemokamą maitinimą Lopšelyje-darželyje gaunantiems vaikams nemokamo maitinimo teikimo tvarką Lopšelyje-darželyje ir maisto davinių teikimą teisės aktų nustatytais atvejais;

25.4.12. atsako už maisto paramos programų vykdymą ir apskaitą (paraiškų, ataskaitų pildymas, tikslinimas);

25.4.13. bendrauja su išorės kontroliuojančiomis institucijomis;

25.4.14. nustato vidaus tvarką tiek darbuotojams, tiek vaikų tėvams, užtikrinant sklandų ir nepertraukiamą maitinimo organizavimo procesą;

25.4.15. prižiūri, kad gamybinės, maisto produktų sandėliavimo, darbuotojų persirengimo patalpos būtų tvarkingos ir prižiūrėtos, atitiktų teisės aktų reikalavimus;

25.4.16. užtikrina, kad gamyboje naudojami prietaisai ir įrenginiai būtų techniškai tvarkingi ir prireikus metrologiškai patikrinti ir eksploatuojami teisės aktų nustatyta tvarka;

25.4.17. vykdo maisto produktų pirkimą;

25.4.18. atsako už maisto produktų (prireikus ir maitinimo paslaugos) sutarčių sudarymą, užtikrinant racionalų lėšų naudojimą, prioritetą teikiant centralizuoto pirkimo sutarčių sudarymui;

25.4.19. atsako už maisto produktų (paslaugų) sutarčių vykdymą, pretenzijų rengimą dėl nekokybiškų, nesaugių ir neatitinkančių sutarties sąlygų maisto produktų ar teisės aktų nuostatų ir jų pateikimą tiekėjams ir esant reikalui sutartyje nurodytų sankcijų taikymą;

25.4.20. ne vėliau kaip prieš mėnesį informuoja MOS ir Lopšelio-darželio sandėlininką apie poreikį atlikti produktų asortimento, kiekių ir techninių reikalavimų įvertinimą naujai organizuojamiems maisto produktų pirkimams;

25.4.21. Dokumentų valdymo sistemoje „Kontora“ susipažįsta su maitinimo organizavimo procesų priežiūros ir stebėsenos aktu ir aptaria su maitinimo organizavimo procese dalyvaujančiais asmenimis;

25.4.22. tvirtindamas valgiaraščius, Lopšelio-darželio direktorius vadovaujasi teisės aktuose nustatytais kriterijais (maistinė vertė, kalorijų kiekis, vaikų amžiaus grupių poreikiai, sveikos mitybos principai) ir grupėse atliktos valgomumo apklausos duomenimis;

25.4.23. pastabas dėl valgiaraščio teikia raštu MOS, nurodydamas teisinį pagrindą, kuriuo remiasi;

25.4.24. kilus nesutarimams dėl valgiaraščio turinio ar sudėties, sprendimai priimami bendradarbiaujant su MOS ir visuomenės sveikatos specialistu ar Biuru, ar Valstybine maisto ir veterinarijos tarnyba siekiant užtikrinti objektyvų, teisės aktais pagrįstą sprendimą;

25.5. Lopšelio-darželio atsakingas asmuo (sandėlininkas):

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

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

25.5.3. 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;

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

25.5.5. atlieka maisto produktų sandėlio inventurizaciją ir maisto produktų sandėlio perdavimą (jei yra būtinybė) Lopšelyje-darželyje, vadovaudamasis Inventurizacijos taisyklėmis, patvirtintomis Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2022 m. birželio 15 d. nutarimu Nr. 630 „Dėl Inventurizacijos taisyklių patvirtinimo“;

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

25.5.7. 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;

25.5.8. 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 maži jų kiekiai, į virtuvę atiduoda trūkstamus maisto produktus;

25.5.9. 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:

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

25.5.9.2. kai maisto produktų perteklius atsirado dėl tiekėjo kaltės (pristatė didesnę kiekį maisto produktų, nei buvo užsakyta) arba dėl staigaus valgančiųjų skaičiaus sumažėjimo susidarė greitai gendančių maisto produktų perteklius ir maisto produktai iki kito vartojimo bus netinkami maistui;

25.5.10. atsako už IS „Valga“ patvirtintų valgiaraščių-reikalavimų nurašymą laiku, t. y. kiekvieną darbo dieną, išskyrus tuos atvejus, kai taisomi valgiaraščiai-reikalavimai ar sąskaitos faktūros, ar dėl kitų priežasčių negalima nurašyti valgiaraščio-reikalavimo, ar neracionalu nurašyti, pvz., nepateiktos sąskaitos faktūros, derinami sandėlio likučiai su biudžetinės įstaigos „Kauno biudžetinių įstaigų buhalterinė apskaita“ specialistu ir pan.;

25.5.11. atsako už IS „Valga“ nurašytų valgiaraščių atspausdinimą ir, jei reikia, perdavimą Lopšelio-darželio direktoriui tvirtinti ir pateikimą virtuvės personalui;

25.5.12. Lopšelio-darželio direktoriaus prašymu pateikia atitinkamo laikotarpio maisto produktų asortimentą ir kiekius maisto produktų pirkimams;

25.5.13. seka maisto produktų sutarčių vertes ar kitas maisto produktų sutarčių sąlygas ir informuoja Lopšelio-darželio direktorių ir MOS apie maisto produktų sutarčių vertės išpirkimą ar esminės maisto produktų sutarties sąlygos pažeidimą;

25.5.14. bendradarbiaudamas su MOS planuoja reikalingų žaliavų ir maisto produktų kiekius maisto produktų pirkimams;

25.5.15. informuoja Lopšelio-darželio direktorių, MOS apie gautus nekokybiškus ir maitinimui netinkamus maisto produktus;

25.5.16. informuoja Lopšelio-darželio direktorių, MOS apie valgiaraščio-reikalavimo, maisto saugos ir higienos neatitiktį;

25.6. Lopšelio-darželio atsakingas asmuo (virėjas):

25.6.1. laikydamasis GHPT reikalavimų gamina maistą pagal preliminarųjį valgiaraštį-reikalavimą ir valgiaraštį-reikalavimą, patiekalo receptūras ir gamybos technologijos aprašymus;

25.6.2. 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;

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

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

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

25.6.6. kartu su MOS atlieka kontrolinius maisto patiekalų virimus-kepimus;

25.6.7. kartu su MOS atlieka kontrolinius maisto produktų (patiekalų) svėrimus;

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

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

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

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

25.6.12. informuoja Lopšelio-darželio direktorių, MOS apie nekokybiškus maisto produktus, valgiraščio-reikalavimo, maisto saugos ir higienos normų neatitiktį;

25.6.13. pastebėjęs technologinėje kortelėje ar jos aprašyme klaidą, informuoja MOS;

25.7. Lopšelio-darželio atsakingas asmuo (ikimokyklinio ugdymo mokytojo padėjėjas):

25.7.1. vadovaudamasis GHPT:

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

25.7.1.2. serviuoja vaikų maitinimui skirtus stalus, jei pagal ugdymo programą nenumatyta, kad patys vaikai gali serviuoti stalus;

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

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

25.7.3. atsako už grupės inventoriaus ženklimą;

25.7.4. informuoja Lopšelio-darželio direktorių, MOS apie valgiaraščio-reikalavimo, maisto saugos ir higienos reikalavimų neatitiktį;

25.8. Lopšelio-darželio atsakingas asmuo (mokytojas):

25.8.1. vadovaudamasis GHPT:

25.8.1.1. atsako už vaikų lankomumo dienyną: kiekvieną darbo dieną Lopšelyje-darželyje nustatytu laiku surenka duomenis apie atvykusių vaikų skaičių ir pateikia informaciją el. dienyne „Mūsų darželis“. Atsiradus nenumatytų aplinkybių (pvz., interneto trikdžiai, įrangos gedimas arba neturima el. dienyno „Mūsų darželis“), vaikų skaičius užfiksuojamas direktoriaus dienyne ar kituose dokumentuose Lopšelio-darželio nustatyta tvarka ir informaciją MOS perduoda Lopšelio-darželio direktoriaus paskirtas (-i) asmuo (-enys) el. paštu, skambučiu arba tekstone žinute;

25.8.1.2. atsako už maisto (patiekalo) porcijos pateikimą vaikui. Porcijos dydis nurodomas valgiaraštyje (skelbiamas vaikų priėmimo-nusirengimo patalpoje);

25.8.2. informuoja Lopšelio-darželio direktorių, MOS apie valgiaraščio-reikalavimo, maisto saugos ir higienos reikalavimų neatitiktį;

25.8.3. informuoja Lopšelio-darželio direktorių, MOS, virėją apie porcijų trūkumą arba papildomą kiekį;

25.9. maitinimo organizavimo specialistas:

25.9.1. sudaro perspektyvinius valgiaraščius, vadovaudamasis Biuro valgiaraščių derinimo tvarkos aprašu, patvirtintu Biuro direktoriaus 2023 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-39 „Dėl Kauno miesto savivaldybės įstaigų, vykdančių ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, valgiaraščių derinimo tvarkos aprašo patvirtinimo“, ir vaikų maitinimo organizavimo Įstaigoje tvarka;

25.9.2. sudaro nemokamo maitinimo valgiaraščius, vadovaudamasis Biuro valgiaraščių derinimo tvarkos aprašu, patvirtintu Biuro direktoriaus 2023 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-39 „Dėl Kauno miesto savivaldybės įstaigų, vykdančių ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, valgiaraščių derinimo tvarkos aprašo patvirtinimo“, ir vaikų maitinimo organizavimo Įstaigoje tvarka;

25.9.3. sudaro pritaikyto maitinimo valgiaraščius, vadovaudamasis Biuro valgiaraščių derinimo tvarkos aprašu, patvirtintu Biuro direktoriaus 2023 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-39 „Dėl Kauno miesto savivaldybės įstaigų, vykdančių ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, valgiaraščių derinimo tvarkos aprašo patvirtinimo“, ir vaikų maitinimo organizavimo Įstaigoje tvarka;

25.9.4. pagal perspektyvinių valgiaraščių sudarymo tvarką suderina perspektyvinius valgiaraščius su Lopšelio-darželio direktoriumi ir Biuro atsakingu asmeniu, užtikrindamas, kad visi

pasiūlyti ar atliekami pakeitimai būtų pagrįsti teisės aktais, sveikatai palankios mitybos principais, vaikų amžiaus grupių poreikiais ir maistinės vertės apskaičiavimais;

25.9.5. prireikus pagal teisės aktus ir Lopšelio-darželio nustatytą tvarką sudaro maisto davinius – maisto produktais ar pagamintu maistu;

25.9.6. sudaro valgiaraščius-reikalavimus pagal vaikų maitinimo organizavimo tvarką Lopšelyje-darželyje ir IS „Valga“ užbaigia valgiaraščio-reikalavimo ruošimą laiku, t. y. kiekvieną darbo dieną, išskyrus tuos atvejus, kai taisomi valgiaraščiai-reikalavimai ar sąskaitos faktūros, ar dėl kitų priežasčių negalima nurašyti valgiaraščio-reikalavimo, ar neracionalu nurašyti, pvz., nepateiktos sąskaitos faktūros, derinami sandėlio likučiai su biudžetinės įstaigos „Kauno biudžetinių įstaigų buhalterinė apskaita“ specialistu ir pan.;

25.9.7. pateikia Lopšelio-darželio direktoriui raštu patvirtinti, virėjui susipažinti perspektyviniuose valgiaraščiuose ir valgiaraščiuose-reikalavimuose nurodytų patiekalų receptūras ir gamybos technologinius aprašymus;

25.9.8. organizuoja patiekalų kontrolinius virimus-kepimus;

25.9.9. organizuoja patiekalų kontrolinius svėrimus;

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

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

25.9.12. kontroliuoja, ar virėjai ir kiti Lopšelio-darželio darbuotojai laikosi GHPT reikalavimų;

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

25.9.14. atlieka 10.9.10–10.9.13 papunkčiuose nurodytus veiksmus ne mažiau kaip du kartus per metus ir raštu informuoja Lopšelio-darželio direktorių;

25.9.15. pagal kompetenciją teisės aktų nustatyta tvarka prižiūri, kad vaikų maitinimas Lopšelyje-darželyje atitiktų teisės aktų reikalavimus, įskaitant racionalios, sveikos, tausojančios mitybos principus bei vaikų amžiaus grupėms nustatytas normas. MOS priima sprendimus vadovaudamasis teisės aktais ir profesine kompetencija;

25.9.16. informuoja raštu Lopšelio-darželio direktorių apie valgiaraščio-reikalavimo, maisto saugos ir higienos neatitiktį, taip pat apie atvejus, kai Lopšelio-darželio bendruomenės nurodymai prieštarauja teisės aktams, sveikos mitybos principams ar etikos principams. Biurą informuoja apie Lopšelio-darželio direktoriaus nurodymus prieštaraujančius teisės aktams, sveikos mitybos principams ar etikos principams;

25.9.17. Lopšelio-darželio direktoriaus prašymu, atsižvelgdamas į vaikų valgomumo duomenis įvertina perspektyvinio valgiaraščio pakeitimus ir, įvertinęs juos, pateikia informaciją maisto pirkimams (maisto produktų asortimentas ir techninė specifikacija, kiekis, reikalavimai tiekėjui);

25.9.18. konsultuoja maitinimo klausimais Lopšelio-darželio darbuotojus ir vaikų tėvus (globėjus);

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

25.9.20. dalyvauja Lopšelio-darželio darbuotojų ir (ar) Lopšelių-darželių lankančių vaikų atstovų susirinkimuose, juose pristato pakeitimus, susijusius su maitinimo organizavimu;

25.9.21. rengdamas ar derindamas valgiaraščius, turi teisę gauti iš Lopšelio-darželio direktoriaus rašytines argumentuotas pastabas (pvz., teisės akto nuoroda, normos neatitikimas, higienos reikalavimas);

25.9.22. turi teisę neatsižvelgti į siūlymus dėl valgiaraščio keitimo (koregavimo), kurie teisiškai nepagrįsti ir apie tai informuoti Lopšelio-darželio direktorių, Biurą;

25.10. visuomenės sveikatos specialistas:

25.10.1. stebi ir fiksuoja valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitiktį;

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

25.10.3. 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);

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

25.10.5. raštu informuoja Lopšelio-darželio direktorių ir maitinimo organizavimo specialistą apie mokinio sveikatos pažymėjime Nr. E027-1 nurodytas rekomendacijas, reikalingas pritaikytam maitinimo valgiaraščiui parengti;

25.10.6. informuoja Lopšelio-darželio vadovą pagal kuriojamą sritį apie darbo nesklandumus;

10.10.7. raštu informuoja Lopšelio-darželio direktorių, maitinimo organizavimo specialistą apie valgiaraščio-reikalavimo, maisto saugos ir higienos neatitiktį;

25.10.8. vadovaudamasis Aprašo nuostatomis, ne rečiau kaip kartą per dvi savaites pildo Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalą (Aprašo 1 priedas) ir teikia informaciją apie nustatytus neatitikimus Lopšelio-darželio direktoriui, teritorinei Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai;

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

VI SKYRIUS BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

11. Vaikų maitinimo organizavimo, vykdymo ir priežiūros dalyviai yra atsakingi už tinkamą Aprašo nuostatų įgyvendinimą.

12. Lopšelio-darželio direktorius supažindina darbuotojus su Aprašu.

13. Aprašą keičia ar pripažįsta netekusiu galios Lopšelio-darželio direktorius.

Kauno Aleksoto lopšelio-darželio vaikų maitinimo
 organizavimo, vykdymo ir priežiūros tvarkos aprašo
 1 priedas

(Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalo forma)

VALGIARAŠČIŲ IR VAIKŲ MAITINIMO ATITIKTIES PATIKRINIMO ŽURNALAS

Data	Patikrinimo rezultatas (<i>atitinka / neatitikties aprašymas</i>)	Siūlomas neatitikties taisymas	Neatitikties pašalinimo terminas (data, val.)	Ivykdyta (data, val.)	Tikrinusio asmens vardas, pavardė, parašas

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

1. Dažikliai:

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

2. Konservantai ir antioksidantai:

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

3. Saldikliai:

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

4. Aromato ir skonio stiprikliai:

- 4.1. E 620 glutamo rūgštis;
 - 4.2. E 621 mononatrio glutamatas;
 - 4.3. E 622 monokalio glutamatas;
 - 4.4. E 623 kalcio glutamatas;
 - 4.5. E 624 monoamonio glutamatas;
 - 4.6. E 625 magnio glutamatas;
 - 4.7. E 626 guanilo rūgštis;
 - 4.8. E 627 dinatrio guanilatas;
 - 4.9. E 628 dikalio guanilatas;
 - 4.10. E 629 kalcio guanilatas;
 - 4.11. E 630 inozino rūgštis;
 - 4.12. E 631 dinatrio inozinatas;
 - 4.13. E 632 dikalio inozinatas;
 - 4.14. E 633 kalcio inozinatas;
 - 4.15. E 634 kalcio 5'-ribonukleotidai;
 - 4.16. E 635 dinatrio 5'-ribonukleotidai.
-

VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMŲ MAISTO PRODUKTŲ KOKYBĖS REIKALAVIMAI

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento ir miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“, nustatytus reikalavimus.

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

**LEIDŽIAMAS CUKRŲ, DRUSKOS IR PRIVALOMAS SKAIDULINIŲ MEDŽIAGŲ
KIEKIS VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMUOSE MAISTO PRODUKTUOSE¹ IR
PATIEKALUOSE**

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

8.2.	Kiti gėrimai (sulčių gėrimai, nektarai, gaivieji gėrimai ir pan.)	5	0	-
8.3	Maitinimo paslaugos teikėjo pagaminti gėrimai	5	-	-
9.	Kiti maisto produktai, nenurodyti 1–8 punktuose, išskyrus vaisius	5	1	-

¹ Maisto produktams, atitinkantiems maisto produktų ženklavimo simboliu „Rakto skylutė“ kriterijus, šio priedo reikalavimai netaikomi.

² 2020–2021 mokslo metais 8 g/100g (ml); 2021–2022 mokslo metais 7 g/100g (ml); 2022–2023 mokslo metais 6 g/100g (ml); 2023–2024 ir vėlesniais mokslo metais 5 g/100 g (ml).

MAISTO PRODUKTŲ IR PATIEKALŲ VAIKAMS MAITINTI PATIEKIMAS

Maisto produktų grupės	Maisto produktų patiekimas ¹
1. Daržovės	1.1. Pirmenybė teikiama šviežioms, sezoninėms daržovėms. 1.2. Tiekiamos kuo įvairesnės daržovės. 1.3. Šviežių daržovių salotos tiekiamos su aliejaus ar nesaldinto jogurto padažu. 1.4. Termiškai apdorotos daržovės (šviežios arba šaldytos) tiekiamos kaip garnyras, sriuba, apkepas ir t. t.). 1.5. Per dieną vieną daržovių porciją galima pakeisti 100–200 ml daržovių sulčių. 1.6. Vaikams patiekiamos taip, kad galėtų sukramtyti.
2. Vaisiai, uogos	2.1. Pirmenybė teikiama šviežiams, sezoniniams vaisiams ir uogoms. 2.2. Per savaitę vieną vaisių porciją galima pakeisti 100–200 ml vaisių sulčių. 2.3. Vaikams patiekiami taip, kad galėtų sukramtyti. 2.4. Ikimokyklinio amžiaus vaikams vaisiai ar uogos netiekiami su kauliukais, kuriuos vaikai galėtų nuryti.
3. Bulvės	3.1. Jei bulvių patiekalai tiekiami su padažais, jie turi būti neriebesni nei 30 proc.
4. Grūdiniai produktai	4.1. Pirmenybė teikiama viso grūdo arba iš dalies viso grūdo produktams. 4.2. Tiekiamos kuo įvairesnės kruopos ar kruopų dribsniai (avižų, grikių, ryžių, kvietinės, miežinės, perlinės, kukurūzų, sorų ir kt.). 4.3. Pirmenybė teikiama ruginei duonai (ne mažiau kaip 30 proc. sausos produkto masės sudaro rugiai). 4.4. Apkepų, blynų, bandelių tešlai aukščiausios rūšies miltus rekomenduojama maišyti su viso grūdo miltais, sėlenomis. 4.5. Makaronai: pirmenybė teikiama pagamintiems iš kietųjų kviečių miltų arba viso grūdo miltų.
5. Mėsa ir mėsos gaminiai	5.1. Pirmenybė teikiama šviežiai, atvėsintai mėsa: paukštienai, triušienai, veršienai, jautienai, kiaulienai, avienai. 5.2. Tiekama liesa mėsa. 5.3. Paukštiena patiekalų gamybai naudojama be odos. 5.4. Šaltai, karštai, mažai rūkyti mėsos gaminiai ir mėsos gaminiai, kurių gamyboje buvo naudojamos rūkymo kvapiosios medžiagos, tiekiami ne jaunesniems kaip 3 metų amžiaus vaikams. 5.5. Mėsa patiekama taip, kad galėtų sukramtyti.
6. Žuvis	6.1. Pakaitomis tiekama riebi ir liesa jūrinė arba gėlo vandens žuvis. 6.2. Jei yra rizika, kad žuvyje liks smulkių ašakų, ji patiekama malta.

7. Kiaušiniai	7.1. Kiaušiniai patiekiami virti arba patiekaluose.
8. Pienas ir pieno produktai	8.1. Ikimokyklinio amžiaus vaikams rekomenduojama (jei gydytojas nerekomendavo kitaip) patiekti ne mažiau kaip 200 ml pasterizuoto pieno arba atitinkamą pagal kalcio kiekį pieno produktų kiekį per dieną. 8.2. Vartoti tiekiamas ne didesnio nei 2,5 proc. riebumo pasterizuotas pienas. 8.3. Rauginami pieno produktai tiekiami po rauginimo termiškai neapdoroti. 8.4. Varškė tiekama šviežia arba patiekaluose.
9. Ankštiniai ir ankštinės daržovės	9.1. Ikimokyklinio amžiaus vaikams pirmenybė teikiama tiekiant trintus ankštinius ar ankštines daržoves.
10. Aliejus ir riebalai	10.1. Šaltųjų patiekalų gaminimui ir pagamintų patiekalų paskaninimui naudojamas šalto spaudimo nerafinuotas aliejus (rapsų, alyvuogių, linų sėmenų ir kt.). 10.2. Kepimui naudojamas kepti tinkantis aliejus. 10.3. Gyvūniniai riebalai, kur įmanoma, keičiami aliejais.
11. Riešutai, sėklos, džiovinti vaisiai ir džiovintos uogos	11.1. Tiekiami pagardinti patiekalus. 11.2. Ikimokyklinio amžiaus vaikams tiekiami smulkinti. 11.3. Džiovinti vaisiai tiekiami plauti karštu vandeniu.
12. Prieskoniai	12.1. Pirmenybė teikiama žaliems lapiniams prieskoniams (petražolės, krapai, raudonėlis, bazilikas ir kt.). 12.2. Džiovintos žolelės tiekiamos be pridėtinės valgomosios druskos ir maisto priedų.
13. Gėrimai	13.1. Pirmenybė teikiama geriamajam vandeniui. 13.2. Su patiekalais gėrimai, kuriuose yra pridėtinių cukrų, netiekiami.
14. Desertai	14.1. Viso grūdo ar iš dalies viso grūdo pyragai, bandelės. 14.2. Daržovių, vaisių, pieno produktų pagrindu pagaminti pudingai, kokteiliai, pyragai ir pan.
15. Sriubos	15.1. Jei tiekiamos su kitais patiekalais, patiekiamos nedideliais kiekiais (100–150 ml).
16. Arbata	16.1. Arbatžolių ir (ar) žolelių arbata ruošama 1g/1l koncentracijos.
17. Kiti	17.1. Medus, grybai tiekiami ne jaunesniems kaip 3 metų amžiaus vaikams.

¹ Maisto produktai ir patiekalai turi atitikti Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo 3–5 prieduose nustatytus kokybės reikalavimus.

VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMŲ MAISTO PRODUKTŲ IR PATIEKALŲ DAŽNUMAS¹

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

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

¹ Sudarant specializuoto sporto ugdymo mokyklų ir vaikų iki 1 metų amžiaus valgiaraščius maisto produktų ir patiekalų patiekimo dažnumo reikalavimai netaikomi. Sudarant pritaikyto maitinimo valgiaraščius maisto produktų ir patiekalų patiekimo dažnumo reikalavimai taikomi, jei neprieštarauja gydytojo raštiškiems nurodymams, pateiktiems Formoje Nr. E027-1. Gyvūninių maisto produktų ir patiekalų patiekimo dažnumo reikalavimai netaikomi sudarant vegetarinio maitinimo valgiaraščius.

² Patiekalai, kurių sudėtyje yra kelių grupių maisto produktų, priklauso tai grupei, kurios maisto produktų dalis pagamintame patiekale yra didžiausia (pvz.: plovos su vištiena (ryžiai 100 g, vištiena 70 g, morkos 20 g ir kiti maisto produktai, kurių kiekis mažesnis nei 20 g) priklauso „Šlifuočių ryžių ir jų patiekalų“ grupei.

Ištaigos darbo laikas
Nuo ____ iki ____ val.

1 savaitė
Pirmadienis

Maitinimas val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išėiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai, g	riebalai, g	angliavandeniai, g	
Iš viso:			0	0	0	0

Maitinimas val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išėiga	Patiekalo maistinė vertė, g*			Energinė vertė, kcal*
			baltymai, g	riebalai, g	angliavandeniai, g	
Iš viso:			0	0	0	0

Maitinimas val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išėiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai, g	riebalai, g	angliavandeniai, g	
Iš viso:			0	0	0	0

Maitinimas val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išėiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai, g	riebalai, g	angliavandeniai, g	
Iš viso:			0	0	0	0
Iš viso (dienos davinio):			0	0	0	0

* neprivaloma nurodyti bendrojo ugdymo programas vykdančioms įstaigoms, organizuojančioms tik pietus. Pritaikyto maitinimo valgiaraščiui ši išimtis netaikoma.

Kauno Aleksoto lopšelio-darželio vaikų maitinimo
organizavimo, vykdymo ir priežiūros tvarkos aprašo
8 priedas

KAUNO ALEKSOTO LOPŠELIS-DARŽELIS

(Darbuotojo vardas, pavardė, pareigos)

Direktoriui ir/arba
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.

Kauno Aleksoto lopšelio-darželio vaikų maitinimo
organizavimo, vykdymo ir priežiūros tvarkos aprašo
9 priedas

Parašas, vardas, pavardė
TVIRTINU:

KAUNO ALEKSOTO LOPŠELIS-DARŽELIS

DIENOS VALGIARAŠČIO PAKEITIMO SUDERINIMO AKTAS

20____ m. _____ mėn. _____ d.
Kaunas

Susidarius situacijai dėl _____

20____ m. _____ mėn. _____ d. valgiaraštyje Nr.____ patiekalas/produktas
_____ keičiamas į _____ patiekalą/produktą.

SUDERINTA:

Sandėlininkas _____

Maitinimo organizavimo specialistas _____

Virėjas _____

Kauno Aleksoto lopšelio-darželio vaikų maitinimo
organizavimo, vykdymo ir priežiūros tvarkos aprašo
10 priedas

(Vardas, pavardė)

(adresas)

(telefono nr., el.paštas)

Kauno Aleksoto lopšelio-darželio
Direktoriui

PRAŠYMAS DĖL PRITAIKYTO MAITINIMO VALGIARAŠČIO

20 ____ m. ____ mėn. ____ d.
Kaunas

Prašau, kad mano sūnus/dukra _____

(vaiko vardas, pavardė)

Lankantis (-ti) _____ grupę būtų maitinamas (-a) pagal individualų
pritaikyto maitinimo valgiaraštį.

Priedame sveikatos pažymą su gydytojo rekomendacijomis.

(parašas, vardas, pavardė)

Kauno Aleksoto lopšelio-darželio vaikų maitinimo
organizavimo, vykdymo ir priežiūros tvarkos aprašo
11 priedas

(Vardas, pavardė)

(adresas)

(telefono nr., el.paštas)

Kauno Aleksoto lopšelio-darželio
Direktoriui

PRAŠYMAS DĖL PRITAIKYTO MAITINIMO VALGIARAŠČIO ATISISAKYMO

20 ____ m. ____ mėn. ____ d.
Kaunas

Atsižvelgiant į mokinio sveikatos pažymėjime pateiktas gydytojo rekomendacijas, prašau neorganizuoti mano sūnaus/dukros _____ maitinamo (-os) pagal individualų valgiaraštį. Prašau maitinimą organizuoti pagal patvirtintą ugdymo įstaigoje taikomą valgiaraštį.

(parašas, vardas, pavardė)

Kauno Aleksoto lopšelio-darželio vaikų maitinimo
organizavimo, vykdymo ir priežiūros tvarkos aprašo
12 priedas

(Vardas, pavardė)

(adresas)

(telefono nr., el.paštas)

Kauno Aleksoto lopšelio-darželio
Direktoriui

**PRAŠYMAS
DĖLVAIKO MAITINIMŲ SKAIČIAUS PASIRINKIMO**

20 ____ m. ____ mėn. ____ d.
Kaunas

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

_____, lankančiam (-iai)
____ grupę, nuo ____ iki ____

(parašas, vardas, pavardė)

Kauno Aleksoto lopšelio-darželio vaikų maitinimo
organizavimo, vykdymo ir priežiūros tvarkos aprašo
13 priedas

(Vardas, pavardė)

(pareigos)

Direktoriui

PRAŠYMAS DĖL DARBUOTOJO PIETŲ VALGYMO

20 ____ m. ____ mėn. ____ d.
Kaunas

Prašau man, leisti valgyti/atsisakyti (pabraukti tinkamą) darbuotojo pietus:

Pažymėkite tinkamą variantą:

- ☐ kiekvieną darbo dieną;
- ☐ kas antrą darbo dieną;
- ☐ pasirenkant meniu
- ☐ darbo dienomis, išskyrus: _____

- ☐ atsisakyti darbuotojo pietų nurodant priežastį _____

Patvirtinu, kad esu informuotas apie būtinybę iki einamojo mėnesio paskutinės dienos pranešti savo maitinimosi grafiką atsakingiems ugdymo įstaigos darbuotojams.

(parašas, vardas, pavardė)