

PATVIRTINTA
Klaipėdos lopšelio-darželio „Sakalėlis“
direktoriaus 2025 m. liepos 10 d.
įsakymu Nr. V-92

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

I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Vaikų maitinimo organizavimo Klaipėdos lopšelyje-darželyje „Sakalėlis“ (toliau – Įstaiga) tvarkos aprašas (toliau – Aprašas) nustato vaikų maitinimo organizavimo reikalavimus.

2. Aprašo tikslas – vaikų maitinimą organizuoti taip, kad būtų užtikrinta sveikatai palanki vaikų mityba, maisto sauga ir geriausia kokybė, kad būtų patenkinti vaikų maisto medžiagų fiziologiniai poreikiai, ugdomi sveikos mitybos įgūdžiai.

3. Aprašas parengtas vadovaujantis „Maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo mokyklose ir socialinės globos įstaigose tvarkos aprašu“, patvirtintu Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 (galiojanti suvestinė redakcija), Klaipėdos miesto savivaldybės tarybos 2023 m. gruodžio 21 d. sprendimu T2-354 „Dėl Klaipėdos miesto savivaldybės tarybos 2021 m. liepos 22 d. sprendimo 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“ pakeitimo“, Klaipėdos miesto savivaldybės tarybos 2022 m. balandžio 28 d. sprendimu Nr. T2-91 patvirtintu „Visuomenės sveikatos priežiūros organizavimo mokykloje tvarkos aprašu, Klaipėdos miesto savivaldybės administracijos direktoriaus 2024 m. sausio 15 d. įsakymu Nr. AD1-43 „Dėl mokinių nemokamo maitinimo kainų Klaipėdos miesto savivaldybės ir nevalstybinėse mokyklose nustatymo“, Klaipėdos miesto savivaldybės tarybos 2022 m. liepos 21 d. sprendimu Nr. T2-193 „Dėl maitinimo organizavimo Klaipėdos miesto savivaldybės švietimo įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“, Klaipėdos miesto visuomenės sveikatos biuro direktoriaus 2020 m. spalio 9 d. įsakymu Nr. J-97 „Dėl mokyklų, įgyvendinančių ikimokyklinio ir pradinio ugdymo programas, valgiaraščių rengimo ir naudojimo tvarkos aprašo patvirtinimo“.

4. Įstaigoje organizuojama:

4.1. vaikų maitinimo paslauga, už kurią sumoka tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai) (toliau – Tėvai) pagal Klaipėdos miesto savivaldybės tarybos nustatytą atlyginimą;

4.2. nemokamas vaikų maitinimas, kuris yra skiriamas Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatymo nustatyta tvarka;

4.3. pritaikytas maitinimas, organizuojamas atsižvelgiant į Tėvų pateiktus prašymus kartu su medicinos įstaigų išvadomis ir visuomenės sveikatos specialisto rekomendacijas pagal atskirą valgiaraštį.

II SKYRIUS SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽTYS

5. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžtys:

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

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

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

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

5.5. **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.

5.6. **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.

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

5.8. **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.

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

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

5.11 Kitos sąvokos atitinka 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 2009 m. rugsėjo 1 d. įsakyme Nr. V-714 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 124:2014 „Vaikų socialinės globos įstaigos: bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“, 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 2010 m. gegužės 13 d. įsakyme Nr. V-432 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 17:2016 „Maisto papildai“ patvirtinimo“, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. rugsėjo 7 d. įsakyme Nr. V-765 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 79:2010 „Vaikų poilsio stovykla. Bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2014 m. sausio 22 d. įsakyme Nr. V-50 „Dėl Maisto produktų ženklavimo simboliu „Rakto skylutė“ (toliau – „Rakto skylutė“) ir Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 1999 m. liepos 1 d. įsakyme Nr. 288 „Dėl Privalomųjų kakavos ir šokolado produktų kokybės reikalavimų“ vaikams maitinti keliamų maisto produktų kokybės reikalavimus.

III SKYRIUS

VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

6. Vaikų maitinimą gali organizuoti tik maisto tvarkymo subjektai, kuriems teisės aktų nustatyta tvarka suteikta teisė užsiimti maisto tvarkymu. Maisto tvarkymo subjektai, prieš pradėdami organizuoti vaikų maitinimą, turi turėti maitinimo valgiaraščius, atitinkančius maitinamų vaikų amžių, ir pritaikyto maitinimo valgiaraščius, jeigu yra vaikų, kuriems pritaikytas maitinimas.

7. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietos įrengimas ir maisto tvarkymas turi atitikti 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), 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) ir Reglamento (EB) Nr. 853/2004 reikalavimus. Organizuojant maitinimą iš namų atsineštu maistu, maisto tvarkymo vietos įrengiamos ir maistas tvarkomas laikantis bendrųjų higienos reikalavimų: tvarkant maistą švarioje vietoje, švariomis rankomis, švariais įrankiais bei įranga, gerai nuplaunant maisto žaliavas, naudojant tik Lietuvos 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.

8. Sutartys su maisto produktų tiekėjais, laimėjusiais viešųjų pirkimų konkursus, sudaromos teisės aktų nustatytais terminais. Sudarant sutartis dėl maisto tiekimo Įstaigai, maisto produktų tiekimo sutartyje turi būti numatyta atsakomybė už maisto produktų, neatitinkančių Aprašo reikalavimų, tiekimą. Rekomenduojama sudaryti maisto produktų sąrašą, kuriame būtų nurodyti konkretūs tiekiamų maisto produktų pavadinimai, maisto produktų sudėtis, grynasis kiekis, apdorojimo būdas, ir jį pridėti prie maisto produktų tiekimo sutarties.

9. Maisto produktų pirkimas organizuojamas vadovaujantis Viešųjų pirkimų įstatymo nustatyta tvarka.

10. Sutartys nesudaromos su į „Nepatikimų maisto tvarkymo subjektų sąrašą“, skelbiamą Valstybės maisto ir veterinarinės tarnybos internetinėje svetainėje įtrauktais maitinimo paslaugų teikėjais. Jei sudaroma sutartis su vaiko Tėvais dėl vaiko maitinimo iš namų atsineštu maistu, už maisto saugą ir kokybę atsako Tėvai. Sutartyje dėl vaiko maitinimo iš namų atsineštu maistu turi būti nuostata apie draudžiamus atsinešti maisto produktus. Sutartis dėl vaikų maitinimo iš namų atsineštu maistu turi teisę sudaryti ikimokyklinio ir (ar) priešmokyklinio ugdymo programas įgyvendinančios įstaigos, kuriose ugdomi vaikai, kuriems reikalingas pritaikytas maitinimas, taip pat Įstaiga, vykdanči veiklą karantino, ekstremalių situacijų, ekstremalių įvykių metu.

11. Vaikams maitinti rekomenduojami šie maisto produktai: daržovės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai; grūdiniai (viso grūdo gaminiai, kruopų produktai, duonos gaminiai); ankštinės daržovės; pienas ir jo 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 ar mėsos gaminiai turi būti keičiami liesa mėsa, paukštiena, žuvimi ar ankštinėmis daržovėmis; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo. Maisto davinius sudaryti rekomenduojami maisto produktai: daržovės; vaisiai; grūdiniai (viso grūdo gaminiai, kruopos, kruopų produktai, duonos gaminiai ir kt.); ankštinės daržovės; pienas ir pieno produktai (rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti); kiaušiniai; riešutai; liesa mėsa; žuvis ir jos produktai; aliejai; sultys; sriubos; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo (tik išvykoms). Draudžiama maisto davinius išvykoms sudaryti iš greitai gendančių maisto produktų. Sudarant maisto davinius ilgesniam laikui (pvz., karantino metu) rekomenduojama keisti maisto davinių sudėtį, atsižvelgiant į maisto davinius gaunančių vaikų poreikius.

12. Vaikų maitinimui draudžiamos šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti, 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; gėrimai ar maisto produktai, pagaminti iš (arba kurių sudėtyje yra) kavamedžio pupelių kavos ar jų ekstrakto; cikorijos, gilių ar grūdų gėrimai (kavos pakaitalai); kisieliai; sultinių gaminiai, kurių gamyboje buvo naudojamos rūkymo kvapiosios medžiagos (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu arba sudarant maisto paketus į namus); strimėlė, pagauta Baltijos jūroje, nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; mechaniškai atskirta mėsa, žuvis; subproduktai ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis), džiuvėsėliuose volioti ar džiuvėsėliais pabarstyti kepti mėsos, paukštienos ir žuvies gaminiai; maisto papildai; maisto produktai, pagaminti iš genetiškai modifikuotų organizmų, arba maisto produktai į kurių sudėtį įeina genetiškai modifikuoti organizmai; maisto produktai, į kurių sudėtį įeina iš dalies hidrinti augaliniai riebalai; maisto produktai, neatitinkantys šio Aprašo nustatytų reikalavimų.

IV SKYRIUS

VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS ĮSTAIGOJE

13. Už vaikų maitinimo organizavimą Įstaigoje pagal kompetenciją atsako Įstaigos steigėjas, Įstaigos vadovas, Klaipėdos miesto visuomenės sveikatos biuras (toliau – Biuras).

14. Biuro mitybos specialistai atsakingi už patiekalų technologinių kortelių (toliau – Kortelių) sudarymą, perspektyvinių valgiaraščių bei pritaikyto maitinimo perspektyvinių valgiaraščių rengimą.

15. Įstaigoje vaikų maitinimas organizuojamas laikantis higienos, maisto saugos ir maisto tvarkymo taisyklių, sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie švaraus stalo.

16. Vaikai, lankantys Įstaigą kiekvieną dieną gauna šilto maisto.

17. Maitinimai skirstomi į pagrindinius – pusryčiai, pietūs, vakarienė ir papildomus – priešpiečiai, pavakariai, naktpiečiai (24 val. grupę lankantiems vaikams). Pusryčiams vaikai turi gauti 20–25 proc., pietums – 30–35 proc., vakarienei – 20–25 proc., priešpiečiams, pavakariams, naktpiečiams – 10 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo, nustatyto Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakymu Nr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“, jei tokie maitinimai numatyti valgiaraščiuose.

18. Maitinimai gali būti organizuojami išduodant maisto daivinius, skirtus maitinti ne Įstaigoje (ne ilgesnėms kaip 1 dienos išvykoms į varžybas, kitus renginius), taip pat, jei organizuojamas nemokamas maitinimas vaikams, kuriems reikalingas pritaikytas maitinimas, tačiau pritaikyto maitinimo patiekalų Įstaigos virtuvėje pagaminti nėra galimybės. Maisto daiviniai gali būti išduodami karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio laikotarpiu, taip pat, kai vaikui skirtas mokymas namuose.

19. Patiekalų gaminimo ir pateikimo reikalavimai:

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

19.2. maistas turi būti kokybiškas ir įvairus; patiekiamas estetiškai;

19.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams;

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

19.5. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių (rekomenduojama sezoninių, šviežių). Rekomenduojama, kad vaisiai būtų tiekiami papildomo maitinimo metu;

19.6. kiekvieną dieną turi būti patiekta patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų;

19.7. daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras turi sudaryti ne mažiau kaip 1/3 patiekalo svorio;

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

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

19.10. karštas pietų patiekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštinės daržovės, pienas ir jo produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu turi būti patiekiamas daržovių ar vaisių garnyras. Reikalavimas netaikomas patiekalams iš augalinės kilmės maisto produktų;

19.11. valgymo metu ant stalų neturi būti padėta druskos, pipirų, garstyčių. Patiekalų gamyboje naudojamoje druskoje turi būti 20–40 mg/kg jodo;

19.12. pienas ir kiti gėrimai vaikams netiekiami šalti, rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip 15° C.

20. Turi būti sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens. Vandeniui atsigerti turi būti naudojami asmeninio naudojimo arba vienkartiniai puodukai, stiklinaitės ar buteliukai.

21. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, ištrupėjusius, įskilusius, apdaužytais kraštais indus bei aliuminius įrankius ir indus, vienkartinius įrankius.

22. 1–7 metų vaikų maitinimo organizavimas:

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

22.2. atskiri valgiaraščiai sudaromi 1–3 ir 4–7 metų vaikams. Jei Įstaigoje sudaromos mišraus amžiaus grupės, valgiaraščiai gali būti sudaromi vadovaujantis tik 4–7 metų vaikams rekomenduojamomis paros normomis;

22.3. 80 proc. vaikams patiekiamų patiekalų turi būti tausojantys patiekalai;

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

22.5. jei pritaikyto maitinimo patiekalų Įstaigos virtuvėje pagaminti nėra galimybių, vaikai, kuriems skirtas pritaikytas maitinimas, gali būti maitinami tą dieną iš savo namų atneštu maistu. Iš namų atneštas maistas turi būti laikomas ir patiekiamas tinkamos temperatūros.

23. Vaikų maitinimas vykdomas grupėse.

24. Maitinimo procese dalyvauja:

24.1. Klaipėdos miesto savivaldybė (Įstaigos steigėjas);

24.2. Įstaigos direktorius;

24.3. direktoriaus pavaduotojas;

24.4. visuomenės sveikatos specialistas;

24.5. sandėlininkas;

24.6 specialistas;

24.7. virėjai;

24.8. mokytojai;

24.9. mokytojų (auklėtojų) padėjėjai;

24.10. mokinio padėjėjai.

25. Klaipėdos miesto savivaldybė (Įstaigos steigėjas):

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

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

25.3. nustato mokesčio už vaikų maitinimą lengvatas;

25.4. priima sprendimus maitinimo organizavimo klausimais, kuriais turi vadovautis dirbantys atsakingi asmenys.

26. Direktorius bei jo paskirti atsakingi asmenys atsako už vaikų maitinimo organizavimą ir Aprašo nuostatų įgyvendinimą.

27. Direktorius:

27.1. teikia informaciją Klaipėdos miesto savivaldybei apie lėšų poreikį maitinimo patalpoms (virtuvei, sandėliui prižiūrėti, įrangai įsigyti ar atnaujinti), kitoms išlaidoms, susijusioms su vaikų maitinimu;

27.2. skiria atsakingą asmenį (esant poreikiui sudaro komisiją) už viešųjų pirkimų organizavimą, prevencinę kontrolę, Centralizuotų viešųjų pirkimų informacinę sistemą (toliau – CVP IS) administravimą, maisto produktų sutarčių vykdymo priežiūrą, registrų tvarkymą;

27.3. skiria atsakingus asmenis už Gerosios higienos taisyklių laikymąsi ir maisto saugos valdymą;

27.4. sudaro komisiją maisto sandėlyje esančių produktų inventorizacijai atlikti kartą per ketvirtį;

27.5. užtikrina šio Aprašo įgyvendinimo kontrolę.

28. Direktoriaus pavaduotojas:

28.1. organizuoja viešuosius pirkimus ir laiku pateikia CVP IS duomenis, tvarko viešųjų pirkimų dokumentus, atlieka viešųjų pirkimų organizatoriaus funkcijas;

28.2. užtikrina sutarčių priežiūrą ir registrų valdymą;

- 28.3. direktoriaus pavedimu atlieka maitinimo organizavimo kokybės kontrolę;
- 28.4. atsako už maitinimo procese susidariusių maisto atliekų, šalutinių gyvūninių produktų kaupimą ir šalinimą;
- 28.5. vykdo atsirandančių maisto atliekų, įskaitant vaikų nesuvalgyto maisto kiekio stebėseną ir imasi priemonių maisto švaistymo mažinimui;
- 28.6. pagal nustatytus reikalavimus atlieka geriamo vandens patikrą (laboratorinius tyrimus);
29. Visuomenės sveikatos specialistas:
- 29.1. konsultuoja Įstaigos darbuotojus, atsakingus už vaikų maitinimą vaikų mitybos ir maisto saugos klausimais;
- 29.2. prižiūri tiekiamų maisto produktų kokybę, sandėliavimo sąlygas bei maisto ruošimo ir išdavimo procesą;
- 29.3. prižiūri vaikų maitinimo organizavimo atitiktį, nustatytą vaikų maitinimo organizavimo tvarkos apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 „Dėl vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo (aktuali suvestinė redakcija) pagal visuomenės sveikatos specialistui priskirtas funkcijas;
- 29.4. ne rečiau kaip kartą per dvi savaites pildo Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties registracijos žurnalą;
- 29.5. sudaro ir pildo dienos valgiaraštį-reikalavimą, atsižvelgiant į parengtą perspektyvinį valgiaraštį bei konkrečios dienos valgančių vaikų ir darbuotojų skaičių;
- 29.6. pildo darbuotojų maitinimo žiniaraščius;
- 29.7. inicijuoja pritaikyto maitinimo organizavimą;
- 29.8. analizuoja gaminio receptūros ir gamybos technologijos aprašymo korteles;
- 29.9. kartu su virėjomis atlieka kontrolinius svėrimus, atlieka šaldymo įrengimų temperatūros matavimus;
- 29.10. vykdo virtuvės ir Įstaigos higieninės būklės priežiūrą, dalyvauja rengiant ir atnaujinant rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų sistemą, vykdo savikontrolę;
- 29.11. nuolat vykdo maitinimo stebėseną grupėse; stebėsenos protokolus ar ataskaitas perduoda Įstaigos direktoriui;
- 29.12. kiekvieną dieną 9 val. surenka informaciją apie atvykusių vaikų skaičių, parengia dienos maitinimo valgiaraštį ir duomenis perduoda virtuvės darbuotojams bei sandėlininkui;
- 29.13. kontroliuojančioms institucijoms vykdant maitinimo organizavimo patikrinimus, kartu su atsakingais darbuotojais dalyvauja juose ir teikia informaciją pagal priskirtą kompetenciją;
- 29.14. mitybos klausimais konsultuoja Įstaigos darbuotojus, vaikų Tėvus;
- 29.15. pateikia informaciją, ataskaitas, rengia pranešimus su vaikų mityba susijusiais klausimais Tėvų susirinkimuose, mokytojų metodiniuose pasitarimuose, mokytojų tarybos posėdžiuose;
- 29.16. ne rečiau kaip kartą metuose, vadovaujantis Geros higienos praktikos taisyklėmis, atlieka vidaus auditus;
30. Sandėlininkas:
- 30.1. užsako iš tiekėjų, su kuriais sudarytos sutartys, reikalingus maisto produktus, valgiaraštyje numatytiems patiekalams gaminti;
- 30.2. priima iš tiekėjų tik kokybiškus, pagal pirkimo sutarties reikalavimus nurodytus, realizacijos laiką atitinkančius produktus ir juos sandėliuoja, vykdydamas higienos normų reikalavimus;
- 30.3. gavus nekokybiškus maisto produktus ir, tiekėjui nesutikus pakeisti, pateikdamas įrodymus informuoja Įstaigos direktorių, rašo pretenziją, kurią siunčia tiekėjui;
- 30.4. gautas maisto produktų sąskaitas-faktūras pateikia Įstaigos specialistui, kuris suveda duomenis apie naujai gautus produktus, suderina produktų likučius;
- 30.5. išduoda maisto produktus virtuvės darbuotojams pagal visuomenės sveikatos specialisto parengtą dienos valgiaraštį tarp 9–10valandos;

30.6. pasirašytinai tvirtina valgiaraštyje (parašai virėjo ir sandėlininko), kad maisto produktus, kurie nurodomi valgiaraštyje išdavė virtuvei;

30.7. kasdien vykdo tikslią maisto produktų išlaidų ir įplaukų registraciją, fiksuoja maisto produktų kiekinės vertes;

30.8. ataskaitiniu laikotarpiu pateikia duomenis apie gautus ir sunaudotus maisto produktus, atlieka sandėlyje esančių maisto produktų inventorizaciją, vadovaudamasis teisės aktais;

30.9. suderinęs su visuomenės sveikatos specialistu, pagal poreikį, koreguoja išduodamų produktų kiekį atsižvelgiant į produkto ir / ar žaliavos galiojimo terminą;

30.10. laikosi maisto produktų sandėliavimo taisyklių bei reikalavimų;

30.11. kiekvieną mėnesį kartu su dokumentų planavimo ir koordinavimo specialistu vykdo sąskaitų-faktūrų, gautų už maisto produktus ir / ar žaliavas atsekamumą ir suderinimą su Klaipėdos biudžetinių įstaigų centralizuota buhalterija (toliau – BĮC) atsakingais darbuotojais;

30.12. keičiantis sandėlininkui atlieka sandėlyje esančių maisto produktų likučių perdavimą;

30.13. planuoja reikalingų žaliavų ir maisto produktų kiekius einamiems metams;

30.14. teisės aktuose numatyta tvarka, kai negalima užtikrinti nemokamą maitinimą gaunančių vaikų maitinimo, esant Tėvų prašymams, organizuoja maisto davinių išdavimą.

31. Specialistas:

31.1. vykdo maitinimo dokumentų apskaitą ;

31.2. fiksuoja maisto produktų likučius;

31.3. rengia einamojo mėnesio vaikų lankomumo suvestinę;

31.4. informuoja vaikų Tėvus apie mokesčių už maitinimo paslaugas Įstaigos interneto svetainėje www.sakalelis.lt;

31.5. rengia informaciją apie maitinimo lengvatos taikymą ikimokyklinio ir priešmokyklinio amžiaus vaikams;

31.6. veda vaikų nemokamo maitinimo apskaitą, rengia ataskaitas;

31.7. veda dokumentų apskaitą pagal paramos programas;

31.8. suveda duomenis į programą Biudžetas maitinimo modulis.

32. Virėjai:

32.1. gamina patiekalus pagal parengtą valgiaraštį;

32.2. pagal valgiaraštį analizuoja patiekalų receptūras, susipažįsta su ateinančios dienos patiekalų ruošimo technologija;

32.3. vadovaudamasis valgiaraščiu, iš sandėlininko priima maisto produktus einamai dienai. Priėmus produktus juos patikrina (pagal svorį), pasirašo nurodytoje vietoje;

32.4. atsako už priimtų produktų tinkamą saugojimą ir naudojimą;

32.5. pagal poreikį, dalyvaujant visuomenės sveikatos specialistui, atlieka kontrolinius virimus-kepus;

32.6. maistą išduoda tik pagal nustatytą maisto išdavimo grafiką. Maisto ruošimą planuoja taip, jog patiekalas nebūtų paruoštas anksčiau nei pusvalandis iki maisto išdavimo. Karštas patiekalas turi būti ne žemesnės nei +63°C temperatūros;

32.7. atsako už pagaminto maisto kokybę, patiekimo normas, maisto porcijavimą, maisto išdavimą;

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

32.9. matuoja ir fiksuoja patiekalų šiluminio apdorojimo temperatūrą.

33. Mokytojas:

33.1. kiekvieną darbo dieną grupėje iki 9.00 val. surenka duomenis apie atvykusių vaikų skaičių, vaikų lankomumą pažymi elektroniniame dienyne ir pateikia informaciją visuomenės sveikatos specialistui;

33.2. rūpinasi maisto paskirstymu kiekvienam vaikui pagal nustatytą normą.

34. Auklėtojo (mokytojo) padėjėjas:

34.1. organizuojant vaikų maitinimą dėvi specialią aprangą;

34.2. paruošia vaikų maitinimo vietą;

34.3. maistą iš virtuvės pagal sudarytą maisto išdavimo grafiką parneša į grupę maistui skirtuose ženklintuose induose su dangčiais;

34.4. padeda mokytojui išdalinti maistą vaikams;

34.5. prireikus teikia pagalbą vaikų maitinimo metu;

34.6. nuolat prižiūri, kad vaikų maitinimui nebūtų naudojami pažeisti ir netinkami indai;

34.7. sutvarko ir nuvalo stalus, išplauna indus po kiekvieno maitinimo;

34.8. surūšiuoja maisto atliekas ir išneša jas į maisto atliekų laikymui skirtą šaldiklį.

35. Mokinio padėjėjas:

35.1. dalyvauja priskirto (ų) ugdytinio (ių) maitinime;

35.2. prireikus padeda patiekiant maistą, sutvarkant stalus.

36. Maitinimas Įstaigoje organizuojamas pagal Klaipėdos miesto visuomenės sveikatos biuro dietistų parengtus perspektyvinius valgiaraščius.

37. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietos įrengimas ir maisto tvarkymas turi atitikti 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) (toliau –Reglamentas EB) 178/2002 nustatančio maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiančio maisto saugos tarnybą ir nustatančio su maisto saugos klausimais susijusias procedūras (OL 2004 m. specialusis leidimas, 15 skyrius, 16 tomas, 43 p.), 2004 m. balandžio 29 d. Reglamento (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (OL 2004 m. specialusis leidimas, 13 skyrius, 34 tomas, p. 319) ir Reglamento (EB) Nr. 853/2004 reikalavimus.

38. Vaikų maitinimas organizuojamas laikantis maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų, nustatytų Reglamente (EB) Nr. 852/2004, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 metų rugsėjo 1 d. įsakyme Nr. V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“ patvirtinimo, 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“ 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 reikalavimai“ patvirtinimo“), sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie švaraus stalo.

39. Kiekvienoje grupėje, matomoje vietoje turi būti skelbiama:

40.1. einamos dienos valgiaraščiai (nurodant visus faktiškai patiekiamus maisto produktus, patiekalus, gėrimus ir užkandžius);

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

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

40.4. juridinis ar fizinis asmuo, teikiantis vaikų maitinimo ir (ar) maisto produktų teikimo paslaugas;

40.5. Aprašo 11 punkto nuostatos.

V SKYRIUS

VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

41. Vaikų maitinimo valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros normas bei į vaikų buvimo Įstaigoje trukmę. Valgiaraščių energetinė ir maistinė vertė nuo rekomenduojamų valgiaraščių gali nukrypti ne daugiau nei 5 procentus.

42. Įstaigoje maitinimas organizuojamas pagal perspektyvinius 15 darbo dienų valgiaraščius, kuriuos prieš pradėdama naudoti Įstaiga turi patvirtinti Įstaigos direktoriaus įsakymu.

43. Švietimo įstaigose, dalyvaujančiose Vaisių ir daržovių bei Pieno ir pieno produktų vartojimo ir skatinimo programose, šių programų maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami.

44. Valgiaraščiuose nurodomi pusryčiams, pietums, vakarienei ir naktiepičiams patiekiami patiekalai, patiekalų kiekiai (g), baltymų, riebalų, angliavandenių (g), energetinė (kcal) vertė, taip pat kiekvienos dienos maistinė ir energetinė vertės.

45. Pritaikyto maitinimo valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose papildomai nurodoma patiekalų energetinė ir maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai) vertė.

46. Valgiaraščiai 1–3 metų, 4–7 metų amžiaus vaikams sudaromi:

46.1. pagal patiekalų receptūrų pavyzdžius, pateiktus interneto svetainėje adresu www.smlpc.lt/ arba <http://sam.lrv.lt>.

46.2. savarankiškai maitinimo paslaugos teikėjo, vadovaujantis Aprašo reikalavimais;

46.3. pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E-027-1).

47. Valgiaraščiai turi būti parengti pagal Aprašą. Visi valgiaraščio lapai turi būti sunumeruoti (išskyrus titulinį) ir patvirtinti Įstaigos vadovo parašu ir spaudu. Valgiaraštis turi būti aiškus, (nurodyta tiksli patiekalų ar maisto produktų išeiga, pateikta visa reikalinga informacija be braukymų ir taisymų).

48. Perspektyviniame valgiaraštyje galimi trumpalaikiai vienkartiniai ir ilgalaikiai pakeitimai.

49. Ilgalaikiai pakeitimai atliekami pasikeitus teisės aktams, esant poreikiui arba kai valgiaraštyje tie patys nereikšmingi vienkartiniai keitimai kartojasi.

50. Ilgalaikių perspektyvinių valgiaraščių pakeitimo sąlygos:

50.1. patiekalų ir produktų pakeitimai turi būti pateikti svariomis ir aiškiomis priežastimis, kurios turi būti pateiktos raštu (el. paštu) kuruojančiam mitybos specialistui;

50.2. patiekalų ir produktų pakeitimai derinami ne anksčiau kaip po 15-os darbo dienų perspektyvinio valgiaraščio naudojimo;

50.3. per einamuosius mokslo metus galimas vienas pakeitimas, kuriuo metu keičiami ne daugiau kaip 3 perspektyvinio valgiaraščio skirtingi patiekalai ar produktai iš tos pačios maisto produktų ar patiekalų grupės;

50.4. perspektyvinio valgiaraščio pakeitimus visuomenės sveikatos specialistas raštu suderina su Įstaigą kuruojančiu mitybos specialistu.

51. Perspektyviniai valgiaraščiai ir Kortelės yra tvirtinami Biuro direktoriaus ir yra Biuro nuosavybė.

VI SKYRIUS

PRITAIKYTO MAITINIMO PERSPEKTYVINIŲ VALGIARAŠČIŲ RENGIMO TVARKA

52. Už pritaikyto maitinimo perspektyvinių valgiaraščių rengimą atsakingi mitybos specialistai.

53. Vaikams, turintiems sveikatos sutrikimų, mitybos specialistas, pagal Tėvų pateiktą prašymą ir raštiškas gydytojų rekomendacijas (forma Nr. E027-1), o pasikeitus sveikatos būklei – forma Nr. 046/a) sudaro atskirą pritaikytą perspektyvinį valgiaraštį.

54. Gautą ir bendra tvarka Įstaigoje registruotą prašymą iš Tėvų visuomenės sveikatos specialistas privalo pateikti ne vėliau kaip per vieną darbo dieną nuo tokio prašymo registravimo dienos kuruojančiam mitybos specialistui.

55. Pritaikyto maitinimo valgiaraštis rengiamas 30 darbo dienų nuo prašymo gavimo datos.

56. Pritaikyto maitinimo perspektyviniai valgiaraščiai rengiami pagal Įstaigoje naudojamą 15 darbo dienų perspektyvinį valgiaraštį, nenaudojant maisto produktų, kurių vaikas negali vartoti ir (ar) patiekalai keičiami kitais, atitinkančiais raštiškas gydytojų rekomendacijas.

57. Pritaikyto maitinimo perspektyvinis valgiaraštis tvirtinamas Biuro direktoriaus įsakymu.

58. Patvirtintas ir su Tėvais suderintas pritaikyto maitinimo valgiaraštis turi būti atspausdintas. Prie valgiaraščio turi būti pridėtos Tėvų prašymo ir sutikimo kopijos.

59. Pritaikyto maitinimo perspektyvinis valgiaraštis pradedamas taikyti Įstaigoje, gavus Tėvų raštišką sutikimą.

60. Pritaikyto maitinimo perspektyvinio valgiaraščio rengimo laikotarpiu už vaiko maitinimo organizavimą atsakingas Įstaigoje dirbantis visuomenės sveikatos specialistas. Maitinimas organizuojamas vadovaujantis Įstaigoje naudojamu perspektyviniu valgiaraščiu, nenaudojant

produktų, kurių vaikas negali vartoti ir (ar) patiekalai keičiami kitais, atitinkančiais raštiškas gydytojų rekomendacijas.

61. Vaikai, kuriems reikalingas pritaikyto maitinimo perspektyvinis valgiaraštis, gali būti maitinami tą dieną iš namų atneštu maistu, Tėvams pateikus Įstaigai prašymą ir suderinus su Įstaigos vadovu. Tokiu atveju taikomi reikalavimai:

61.1. iš namų atneštas maistas turi atitikti Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymo Nr. V-964 „Dėl vaikų maitinimo organizavimo aprašo patvirtinimo (galiojanti suvestinė redakcija) 19 punkto ir 5 priedo reikalavimus;

61.2. Įstaiga iš namų atneštą maistą turi laikyti ir pateikti reikiamos temperatūros.

62. Tėvai savo vaikui gali atsisakyti pritaikyto maitinimo, užpildę sutikimo formą dėl maitinimo pagal Įstaigos naudojamą perspektyvinį valgiaraštį.

63. Vasaros laikotarpiu, vaikui lankant kitą ugdymo įstaigą, pritaikytas maitinimas organizuojamas pagal toje Įstaigoje naudojamą 15 dienų perspektyvinį valgiaraštį, nenaudojant maisto produktų, kurių vaikas negali vartoti ir (ar) patiekalai keičiami kitais, atitinkančiais raštiškas gydytojų rekomendacijas. Už vaiko maitinimo organizavimą atsakingas Įstaigoje dirbantis visuomenės sveikatos specialistas.

64. Pritaikyto maitinimo perspektyvinis valgiaraštis keičiamas, pasikeitus vaiko sveikatos būklei (forma Nr. 046/a) ir (ar) pasikeitus teisės aktams, kuriais vadovaujantis jis buvo sudarytas.

65. Gautą Tėvų ir bendra tvarka Įstaigoje registruotą sutikimą dėl pritaikyto maitinimo valgiaraščio, sutikimą dėl valgymo pagal bendrą Įstaigos valgiaraštį, prašymą dėl maisto atsinešimo iš namų, prašymą ir sutikimą dėl vegetarinio valgiaraščio, prašymą dėl maitinimo be tam tikrų maisto produktų ar jų grupių, visuomenės sveikatos specialistas šių dokumentų kopijas perduoda kuruojančiam mitybos specialistui, o originalai laikomi vaikų bylose.

66. Atsinaujinusiame vaiko sveikatos pažymėjime būtinas naujas Tėvų prašymas ir sutikimas dėl pritaikyto maitinimo valgiaraščio, net jei alergeni vaiko sveikatos pažymėjime išlieka tokie patys.

VII SKYRIUS

VAIKŲ MAITINIMO PASIRNKIMAS

67. Tėvai turi teisę pasirinkti mažesnę dienos maitinimų skaičių (ne mažiau kaip 1) ir jį keisti 2 kartus per metus – rugsėjo mėnesio 1 d. ir vieną kartą per mokslo metus (pasirinktinau nuo pirmosios mėnesio dienos). Prašymai (raštu) pateikiami Įstaigos administracijai prieš 10 kalendorinių dienų. Tėvai, kurių vaikas kitu laiku pradėjo lankyti Įstaigą, dienos maitinimų skaičių pasirenka pirmąją lankymo dieną.

68. Atsižvelgus į Įstaigoje nustatytą maitinimo laiką, vaikus, kurie nevalgo pusryčių, Tėvai turi atvesti į Įstaigą po pusryčių, o vaikus, kurie nevalgo vakarienės, pasiimti iš Įstaigos prieš vakarienę.

69. Draudžiama vaikams atsinešti iš namų užkandžių ir / arba gėrimų, neatitinkančių šio Aprašo 11 punkto nurodymų.

VIII SKYRIUS

PRIEŠMOKYKLINIO AMŽIAUS VAIKŲ NEMOKAMO MAITINIMO (PIETŪS) ORGANIZAVIMAS

70. Nemokamas priešmokyklinio amžiaus maitinimas (pietūs) Įstaigoje organizuojamas vadovaujantis Lietuvos Respublikos švietimo, mokslo ir sporto ministro ir Klaipėdos miesto savivaldybės administracijos direktoriaus įsakymais ir jų pakeitimais, finansuojamas iš valstybės biudžeto specialiosios tikslinės dotacijos bei savivaldybės biudžeto.

71. Nemokamas maitinimas (pietūs) skiriamas mokiniams, kurie mokosi pagal priešmokyklinio ugdymo programą, Tėvams, pateikus prašymą, nevertinant gaunamų pajamų.

72. Priešmokyklinio amžiaus vaikui vienos dienos pietums skirtą įkainį nustato Socialinės paramos skyrius.

73. Jeigu Įstaigoje teikiamų pietų patvirtintas įkainis yra mažesnis nei nurodytas, priešmokyklinio amžiaus vaikui yra išduodami maisto produktai, atitinkantys sumų skirtumą. Išduodami maisto produktai privalo atitikti Klaipėdos miesto visuomenės sveikatos biuro rekomendacijas.

74. Vietoje nemokamo maitinimo (pietų) negali būti išmokami pinigai.

75. Vaikui pakeitus Įstaigą, ankstesnės Įstaigos administracija informuoja Klaipėdos miesto savivaldybės paramos skyrių apie tai, kad vaikas pakeitė Įstaigą.

76. Nemokamas maitinimas (pietūs) organizuojamas Įstaigoje mokslo metų (ugdymo) dienomis.

77. Už nemokamo maitinimo organizavimą ir valstybės biudžeto lėšų, skiriamų nemokamam maitinimui tikslingą panaudojimą bei apskaitą teisės aktų nustatyta tvarka, atsako direktoriaus įsakymu patvirtinta darbo grupė.

IX SKYRIUS BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

78. Įstaigoje maitinimas organizuojamas pagal Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro ir Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos patvirtintas Geros higienos praktikos taisykles.

79. Įstaigos vadovas atsako už maitinimo organizavimą Įstaigoje ir Aprašo nuostatų įgyvendinimą. Už Aprašo nuostatų įgyvendinimą yra atsakingas ir maitinimo organizatorius.

80. Įstaigos maitinimo paslaugų ir organizavimo kontrolę pagal veiklos planą arba esant būtinumui vykdo Savivaldybės administracija, pagal poreikį – Įstaigos vadovo įsakymu sudaryta komisija. Maitinimo organizavimo ir kokybės reikalavimų atitikti teisės aktų nuostatoms kontroliuoja Valstybinės maisto ir veterinarinės tarnybos Klaipėdos departamentas.

81. Visuomenės sveikatos specialistas, vykdamas sveikatos priežiūrą Įstaigoje, vertina vaikų maitinimo organizavimo atitiktį Aprašo reikalavimams. Maitinimo organizatorius atsako už tai, kad vaikų maitinimo organizavimo trūkumai būtų pašalinti nedelsiant. Nepašalinus neatitikimų, visuomenės sveikatos specialistas apie tai praneša Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos Klaipėdos departamentui.

82. Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalai Įstaigoje saugomi dvejus metus.

83. Maitinimo paslaugos finansavimas, atlyginimo už maitinimo paslaugą lengvatos, atlyginimo už maitinimo paslaugą apskaičiavimas vykdomas teisės aktų nustatyta tvarka.

84. Ekstremaliosios situacijos metu vaikų maitinimas organizuojamas, vadovaujantis Valstybės operacijų vadovo nurodymais.

85. Įstaigos interneto svetainėje www.sakalelis.lt turi būti skelbiama vieša prieiga: Aprašas, juridinis ar fizinis asmuo, teikiantis maisto produktų tiekimo paslaugas, valgiaraščiai. Karantino, ekstremaliosios situacijos ar ekstremalaus įvykio laikotarpiu turi būti skelbiama informacija apie vaikų maitinimo organizavimo sąlygas, jei jos keičiamos.
