

ELEKTRŪNŲ LOPŠELIO-DARŽELIO „PASAKA“
MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO, APSKAITOS IR
KONTROLĖS TVARKOS APRAŠAS

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Elektrėnų lopšelio-darželio „Pasaka“ (toliau – Lopšelis-darželis) mokinių maitinimo organizavimo, apskaitos ir kontrolės tvarkos aprašas (toliau – aprašas) nustato Lopšelio-darželio vaikų maitinimo organizavimo, valgiaraščių sudarymo, derinimo, pildymo, vaikų maitinimosi skaičiaus apskaitos, maisto produktų įsigijimo ir apskaitos tvarką.

2. Aprašo tikslas – sudaryti sąlygas sveikatai palankiai vaikų mitybai, užtikrinti geriausią maisto saugą ir kokybę, patenkinti vaikų maisto medžiagų fiziologinius poreikius, ugdyti sveikos mitybos įgūdžius, bei nustatyti maitinimo organizavimo dalyvių funkcijas.

3. Aprašas parengtas Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. balandžio 22 d. įsakymu Nr. V-313 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 75:2010 „Įstaiga, vykdanči ikimokyklinio ir (ar) priešmokyklinio ugdymo programą. Bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“ (Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2016 m. sausio 26 d. įsakymo Nr. V-93 redakcija) „Dėl Lietuvos higienos normos HN 75:2016 „Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programų vykdymo bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ (galiojanti suvestinė redakcija nuo 2020 m. gegužės 1 d.), Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr.V-964 (Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymo Nr. V-394 redakcija) „Dėl Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“, Elektrėnų savivaldybės tarybos 2017 m. sausio 25 d. sprendimu Nr. V.TS-7 „Dėl mokinių maitinimo organizavimo Elektrėnų savivaldybės švietimo įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“ ir jo vėlesniais pakeitimais, Elektrėnų savivaldybės tarybos 2021 m. rugpjūčio 25 d. sprendimu Nr. V.TS-183 „Dėl atlyginimo dydžio už vaikų, ugdomų pagal ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas Elektrėnų savivaldybės mokyklose, išlaikymą nustatymo ir mokėjimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ ir jo vėlesniais pakeitimais, laikantis Geros higienos praktikos taisyklių viešojo maitinimo įmonėms 2018 m. redakcija.

II. SĄVOKOS IR APIBRĖŽIMAI

4. Apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai atitinka teisės aktų sąvokas:

Pritaikytas maitinimas – toks maitinimas, kuris užtikrina tam tikro sveikatos sutrikimo (alergija tam tikriems maisto produktams, virškinimo sistemos ligos ar remisinės jų būklės ir kt.) nulemtus, vaiko (asmens) individualius maistinių medžiagų ir energijos poreikius, parenkant toleruojamus maisto produktus, jų gamybos būdą, konsistenciją ir valgymo režimą, ir yra raštiškai rekomenduojamas gydytojo.

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

Tausojantis patiekalas – šiltas maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas.

Valgiaraštis – patiekalų dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

III. LOPŠELIO-DARŽELIO VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

5. Maitinimas Lopšelyje-darželyje organizuojamas vadovaujantis teisės aktais, reglamentuojančiais vaikų maitinimo organizavimą, maisto gaminimą, patalpų ir įrangos priežiūrą, higienos normas, sveikatos bei saugos reikalavimus.

6. **Lopšelyje-darželyje organizuojamos vaikų maitinimo paslaugos :**

6.1. paslaugos už kurias Elektrėnų savivaldybės tarybos nustatytą mokestį sumoka tėvai/globėjai;

6.2. paslaugos už kurias perveda lėšas į Lopšelio-darželio sąskaitą savivaldybės administracijos Finansų ir biudžeto skyrius (vaikams, kuriems taikoma 50 proc. ir 100 proc. lengvata);

6.3. nemokamas maitinimas organizuojamas vadovaujantis Elektrėnų savivaldybės tarybos nustatyta mokinių nemokamo maitinimo tvarka.

7. **1 m. – 7 m. amžiaus vaikų maitinimas** Lopšelyje-darželyje organizuojamas laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų, gaminamas atsižvelgiant į fiziologinius vaikų poreikius, amžiaus ypatumus, tinkamos mitybos principus:

7.1. vaikai turi būti maitinami ne rečiau kaip kas 3,5 – 4 valandas. Vaikai valgo pusryčius, pietus ir vakarienę. Priedas prie pietų išskirtiniais atvejais duodamas tik atskiru direktoriaus įsakymu;

7.2. kiekvienais mokslo metais vaikų maitinimo ir higienos administratorius, atsižvelgdamas į grupių dienos ritmą, parengia maisto atsiėmimo grafikus;

7.3. maitinimo grafikas sudaromas tokiais intervalais:

- pusryčiai – nuo 8.20 val. iki 8.40 val.;
- pietūs – nuo 11.50 val. iki 12.20 val.;
- vakarienė – nuo 15.25 val. iki 15.45 val.;

7.4. maisto atsiėmimo grafikas yra skelbiamas stende prie maisto atsiėmimo langelio ir grupių informaciniuose stenduose;

7.5. atskiri valgiaraščiai sudaromi lopšelio (vadovaujantis 1 m. – 3 m. vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis) ir darželio (vadovaujantis 4 m. – 7 m. vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis) grupėms;

7.6. jei Lopšelyje-darželyje sudaromos jungtinės grupės, valgiaraščiai sudaromi vadovaujantis 4 m. – 7 m. vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis;

7.7. aprašas ir valgiaraščiai skelbiami Lopšelio-darželio interneto svetainėje, elektroniniame dienyne;

7.8. vaikų maitinimas organizuojamas vaikams maitinti pritaikytose patalpose (grupėse) laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų ir sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie stalo;

7.9. vaikams, kuriems skirtas pritaikytas maitinimas, gali būti maitinami tą dieną savo iš namų atsineštu maistu. Už maisto saugą ir kokybę atsako vaiko atstovai. Sutartyje dėl vaiko maitinimo iš namų atsineštu maistu turi būti nuostata apie draudžiamus atsinešti maisto produktus. Vaikams, kuriems reikalingas pritaikytas maitinimas (alergijos, netoleravimo ar kitų sveikatos problemų atveju), sudaromas Ugdyimo paslaugų sutarties papildymas.

8. **Maitinimo organizavimo funkcijų pasiskirstymas.** Lopšelio-darželio direktorius (toliau - Direktorius) yra atsakingas už vaikų maitinimo organizavimą ir šio aprašo nuostatų įgyvendinimą.

9. Direktorius:

9.1. teikia informaciją atsakingiems Elektrėnų savivaldybės ar kitų valstybinių institucijų darbuotojams reikalingą, kad būtų užtikrintas kokybiškas maitinimo organizavimas;

9.2. nustato mokesčio už vaikų maitinimą lengvatų, numatytų Elektrėnų savivaldybės tarybos sprendimais, taikymo Lopšelyje-darželyje tvarką;

9.3. pagal Elektrėnų savivaldybės tarybos sprendimais nustatytų darbuotojų pareigybių normatyvus paskirsto darbuotojams vaikų maitinimo organizavimo ir priežiūros funkcijas, parengia pareigybių aprašymus;

9.4. tvirtina maitinimo valgiaraščius;

9.5. skiria atsakingus asmenis už GHPT sistemos kontrolę.

10. Dietistas:

10.1. sudaro 15 dienų perspektyvinius valgiaraščius, suderina su direktoriumi;

10.2. sudaro dienos valgiaraščius - reikalavimus;

10.3. atsižvelgdamas į dienos valgiaraštį, planuoja maisto produktų poreikį patiekalams gaminti;

10.4. ateinančios dienos valgiaraštį (forma Nr. 299) arba elektronine versija, rašo iš vakaro, ateinančios dienos valgiaraštyje apskaičiuoja reikalingus produktų kiekius;

10.5. valgiaraštį pateikia direktoriui patvirtinti;

10.6. patvirtintą valgiaraštį atiduoda sandėlininkui dėl einamos dienos produktų patiekalų gaminimui atidavimo;

10.7. kiekviena rytą iki 8.20 tikslina duomenis apie vaikų skaičių, koreguoja valgiaraštį;

10.8. pateikia porcijų skaičių virėjui;

10.9. kiekvieno mėnesio pabaigoje, bendradarbiaudamas su sandėlininku, atlieka maitinimo išlaidų kontrolę;

10.10. kontroliuoja teikiamų maisto produktų kokybę sandėliavimo sąlygas bei maisto ruošimo ir išdavimo procesą (ne rečiau dviejų kartų per mėnesį);

10.11. vykdo maisto paėmimo ir maitinimo organizavimo grupėse priežiūrą. Stebi ir analizuoja maitinimo procesą grupėje, stalų serviravimą, patiekalų pateikimą, maisto dalinimą pagal normas;

10.12. dalyvauja rengiant ir atnaujinant GHPT sistemą, vykdo jos kontrolę;

10.13. pagal kompetenciją prižiūri, kad vaikų maitinimas atitiktų teisės aktų reikalavimus, esant neatitikimų informuoja direktorių;

10.14. atlieka pažeidimų šalinimo kontrolę;

10.15. atlieka virtuvės patalpų valymo kontrolę;

10.16. atlieka vedamų patikrų žurnalų kontrolę;

10.17. dalyvauja, kartu su kitais atsakingais darbuotojais ir teikia informaciją savo kompetencijos ribose, kontroliuojančioms institucijoms, vykdant maitinimo organizavimo patikrinimus;

10.18. konsultuoja maitinimo klausimais darbuotojus, vaikų tėvus (globėjus, kitus teisėtus vaiko atstovus).

11. Sandėlininkas:

- 11.1. atlieka maisto produktų užsakymus;
- 11.2. maisto produktų užsakymus atlieka pagal valgiaraščius iš konkursus laimėjusių tiekėjų;
- 11.3. iš tiekėjų priima tik kokybiškus, realizacijos laiką atitinkančius produktus ir juos sandėliuoja griežtai vykdydamas higienos normos reikalavimus;
- 11.4. atsako už maisto produktų užsakymą, priėmimą ir atidavimą iš maisto sandėlio;
- 11.5. pagal sąskaitas-faktūras įvertina maisto produktų kokybę, patikrina jų svorį, kiekius ir vyriausiajam buhalteriiui pateikia pasirašytas sąskaitas-faktūras;
- 11.6. maisto produktai virtuvei atiduodami pagal valgiaraštį-reikalavimą;
- 11.7. produktus iš sandėlio išduoda virėjams tik pagal dienos valgiaraštį;
- 11.8. maisto produktų priedas, susidaręs dėl nemokamo maitinimo įkainio priešmokyklinio ugdymo grupių vaikams, išduodamas prie pietų kartu su visais dienos produktais, kurie saugomi virtuvėje, nepažeidžiant maisto žaliavų ir produktų saugojimo sąlygų ir atiduodami į grupes. Priedas prie nemokamų pietų įrašomas į atitinkančios dienos valgiaraštį (forma Nr. 299);
- 11.9. iš vakaro išduoda produktus ateinančiam dienai;
- 11.10. kasdien atlieka tikslią maisto produktų gavimo ir išlaidų registraciją, jų apskaitą buhalterinės apskaitos programos informacinėje sistemoje „Debetas“ pagalba pagal prekės kodą, pavadinimą, kiekį, vertę ir vykdo nurašymus.

12. Vyriausiasis buhalteris:

- 12.1. vykdo galutinę atsargų apskaitą pagal patvirtintą direktoriaus įsakymu apskaitos politiką;
- 12.2. suskaičiuoja vaikų maitinimo ir ugdymo reikmių už Lopšelių-darželių mokesčių gaunamas tėvų (globėjų) įmokas ir apskaito buhalterinėje programoje informacinėje sistemoje „Debetas“.

13. Virėjas:

- 13.1. pagal iš vakaro sudarytą valgiaraštį analizuoja gaminio receptūras ir gamybos technologijos aprašymo korteles, susipažįsta su ateinančios dienos patiekalų ruošimo technologija;
- 13.2. pusryčius ruošia pagal vakarykštės dienos vaikų skaičių;
- 13.3. priima maisto produktus iš sandėlininko einamai dienai pagal iš vakaro sudarytą valgiaraštį;
- 13.4. atlieka kontrolinius svėrimus, parašu patvirtina išduotų produktų kiekį ir svorį;
- 13.5. atsako už tikslų maisto porcijavimą pagal technologines korteles;
- 13.6. maistą į grupes atiduoda tik pagal nustatytą maisto atsiėmimo grafiką;
- 13.7. matuoja ir fiksuoja patiekalų šiluminio apdorojimo, šaldytuvų ir šaldiklių temperatūras, atlieka kiaušinių dezinfekciją, patalpų dezinfekavimą, veda sveikatos priežiūros kontrolės žurnalą.

14. Maisto produktų likučių inventorizacija Lopšelyje-darželyje atliekama ne rečiau kaip kartą per ketvirtį.

15. Šio aprašo reikalavimai privalomi visiems Lopšelyje-darželyje dirbantiems ir maitinimo procese dalyvaujantiems asmenims.

16. Darbuotojai, kurių veikla susijusi su maisto produktų tvarkymu, išdavimu ir sandėliavimu, prieš pradėdami dirbti turi pasitikrinti sveikatą Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka, kas dveji metai išklausti higienos įgūdžių mokymus ir turėti galiojantį sveikatos žinių atestavimo pažymėjimą.

17. Vaikų maitinimo procesą grupėje organizuoja ir už jį atsako grupės auklėtojas.

18. Tėvai (kiti vaiko globėjai):

18.1. turi teisę pasirinkti maitinimų skaičių arba atsisakyti maitinimo paslaugų, jeigu vaikas būna Lopšelio-darželio grupėje ne daugiau kaip 4 val. per dieną pateikdami prašymą direktoriui, kuris įsakymu įformina tėvų pasirinkimą vaiko maitinimą;

18.2. apie planuojamus kito mėnesio maitinimų pakeitimus tėvai privalo informuoti iki einamo mėnesio priešpaskutinės darbo dienos;

18.3. jeigu vaikas nevalgo vakarienės, jį privalo pasiimti iki tol, kol grupės vaikai pradės vakarieniauti;

18.4. vaikams, nevalgantiems pusryčių arba vakarienės neleidžiama atsinešti iš namų užkandžių ir gėrimų.

**IV. VALGIARAŠČIŲ SUDARYMAS, DERINIMAS, PILDYMAS,
VAIKŲ MAITINIMOSI SKAIČIAUS APSKAITA**

19. Valgiaraščiai sudaromi 15 dienų laikotarpiui.

20. Programų „Pienas vaikams“ ir „Vaisių vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose“ maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami.

21. Valgiaraščiai sudaromi atskiriant lopšelio (vadovaujantis 1–3 m. vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis) ir darželio (vadovaujantis 4–7 m. vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis) grupėms.

22. Lopšelio-darželio valgiaraščiai tvirtinami direktorius įsakymu.

23. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas turi atitikti vaikų amžių ir sveikos mitybos rekomendacijas.

24. Vaikas turi gauti: pusryčiams 20 – 25 proc., pietums – 30 – 40 proc., vakarienei – 20 – 25 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo. Jei vaikai maitinimų metu turi galimybę patys įsidėti maisto, šio punkto nuostatos netaikomos.

25. Vaikų nuo 1 iki 7 metų amžiaus maitinimo valgiaraščiai sudaromi (pasirinktinai) pagal patiekalų receptūrų rinkinius ir sveikatai palankius technologinių kortelių ir valgiaraščių rinkinius.

26. Kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių, rekomenduojama sezoninių, šviežių.

27. Karštas pietų patiekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštiniai, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu turi būti patiekiamos daržovės arba jų salotos.

28. Vaikams maitinti rekomenduojami šie maisto produktai: daržovės, bulvės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai, sultys, išskyrus citrusinių vaisių ir vynuogių (pageidautina šviežiai spaustos); grūdiniai (duonos gaminiai, kruopų produktai) ir ankštiniai produktai; pienas ir pieno produktai; nemalta liesa mėsa, liesos mėsos produktai (atvėsinti); žuvis ir jos produktai (atvėsinti); aliejus (turi būti mažiau vartojama gyvūninės kilmės riebalų: riebi mėsa ir mėsos produktai turi būti keičiami liesa mėsa, paukštiena, žuvimi ar ankštinėmis daržovėmis; gyvūninės kilmės riebalai, kur įmanoma, keičiami aliejais); kiaušiniai; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo (negazuoti).

29. Vaikų maitinimui draudžiamos tiekti 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, konditerijos gaminiai su glajumi, glajustu, šokoladu ar kremu; sūrūs gaminiai (kuriuose druskos daugiau kaip 1 g/100 g; sūryje ir mėsos

gaminuose – daugiau kaip 1,7 g/100 g); maisto produktai bei kramtomoji guma su maisto priedais gėrimai, kurių sudėtyje pridėtinio cukraus daugiau kaip 5 g/100 g; gazuoti gėrimai; energiniai gėrimai; gėrimai ir maisto produktai, pagaminti iš (arba kurių sudėtyje yra) kavamedžio pupelių kavos ar jų ekstrakto; cikorijos, gilių ar grūdų gėrimai (kavos pakaitalai); kisieliai; sultinių, padažų koncentratai, padažai su spirgučiais; šaltai, karštai rūkyti mėsos gaminiai ir mėsos gaminiai, kurių gamyboje buvo naudojamos rūkymo kvapniosios medžiagos, rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; žlėgtainiai; mechaniškai atskirta mėsa ir jos gaminiai; subproduktai ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis); džiūvėsėliuose voliوتي ar džiūvėsėliuose pavoliوتي 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.

30. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

- 30.1. patiekiamas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną;
- 30.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas, įvairus ir atitikti saugos reikalavimus;
- 30.3. pagaminto patiekalo realizavimo trukmė ne ilgiau 4 val.;
- 30.4. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams;
- 30.5. gaminant maistą neturi būti naudojami prieskonių mišiniai be druskos;
- 30.6. gaminant maistą turi būti naudojama kuo mažiau druskos ir cukraus (druskos ne daugiau kaip 1 g/100 g, pridėtinio cukraus ne daugiau kaip 5 g/100 g);
- 30.7. vaikų maitinimui neturi būti tiekiami rūkyti mėsos gaminiai;
- 30.8. jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa, ji turi būti malama patiekalo gaminimo dieną;
- 30.9. kiekvieną dieną turi būti patiekta šviežių daržovių ar vaisių;
- 30.10. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę;
- 30.11. valgymo metu ant stalų neturi būti padėta druskos, pipirų, garstyčių;
- 30.12. tiekama nesaldinta arbata;
- 30.13. pienas ir kiti gėrimai (vanduo) vaikams neteikiami šalti, rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip 15 °C;
- 30.14. atsižvelgiant į sezonškumą keisti patiekalus (pvz. raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriubą į šaltibarščius ir pan.).

31. sudaryti galimybę grupėse vaikams atsigerti vandens. Naudojant asmeninio naudojimo arba vienkartinius indus atitinkančius higienos reikalavimus.

32. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, įskilusius, apdaužytais kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus.

33. Vaikų maitinimo skaičiaus apskaita:

- 33.1. vykdoma elektroniniame dienyne, atsižvelgiant į pateiktus tėvų prašymus dėl pasirinkto maitinimų skaičių;
- 33.2. grupių auklėtojai kiekvieną darbo dieną 8.00-8.20 val. pažymi atvykusių vaikų skaičių;
- 33.3. vaikų maitinimų skaičius priklauso nuo jų buvimo Lopšelyje-darželyje;
- 33.4. vykdant ES programas „Pienas vaikams“ ir „Vaisių vartojimo skatinimas vaikų ugdymo įstaigose“ vaikams papildomai patiekiami pieno produktai ir vaisiai atskirai nuo pagrindinio maitinimo.
- 33.5. apie vaiko neatvykimą į Lopšelį-darželį tėvai praneša iki 8.00 val.

34. Valgiaraščių – reikalavimų pildymo reikalavimai:

- 34.1. Valgiaraštis - reikalavimas skirtas įforminti maisto produktų apskaitą ir išdavimą iš sandėlio į virtuvę;
- 34.2. valgiaraštis - reikalavimas pildomas formoje Nr. 299 arba elektronine versija;
- 34.3. valgiaraštį - reikalavimą kasdien pildo dietistas;
- 34.4. valgiaraštį - reikalavimą pasirašo: dietistas, sandėlininkas, išdavęs produktus, ir produktus priėmęs virėjas;
- 34.5. valgiaraštį - reikalavimą tvirtina direktorius;
- 34.6. sandėlininkas išduotų produktų kiekius suveda buhalterinėje programoje.
- 34.7. valgiaraštis - reikalavimas perduodamas vyriausiajam buhalteriiui;
- 34.8. patiekalo pavadinimas ir receptūra į valgiaraštį - reikalavimą rašomi vadovaujantis-patvirtinta receptūra ir gamybos technologinėmis kortelėmis.

V. NEMOKAMO MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

35. **Nemokamas maitinimas** organizuojamas vadovaujantis skiriamas Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatymo nustatyta tvarka ir Elektrėnų savivaldybės tarybos sprendimu dėl socialinės paramos mokiniams teikimo Elektrėnų savivaldybės ir nevalstybinėse mokyklose nustatyta tvarka.

VI. RIZIKOS VEIKSNIŲ ANALIZĖS IR SVARBIŲJŲ VALDYMO TAŠKŲ VYKDYMAS

36. Lopšelyje-darželyje dirbama vadovaujantis Geros higienos praktikos taisyklės viešojo maitinimo įmonėms 2018 m. redakcija.

37. Svarbieji valdymo taškai:

37.1. **priėmimas:** lopšelio-darželio sandėlininkas kasdien, priimdamas produktus iš tiekėjų, įvertina jų svorį, prekinę išvaizdą, kvapą, apžiūri ar nepažeistos pakuotės, patikrina galiojimo terminus;

37.2. **laikymas:** maisto ir jo žaliavų ir produktų, esančių sandėlyje ir virtuvėje, pildomi šaldymo įrenginių temperatūrų kasdieniai registravimo žurnalai, juos pildo Lopšelio-darželio sandėlininkas ir virėjai;

37.3. **gamyba:** lopšelio-darželio virėjai matuoja ir fiksuoja patiekalų šiluminio apdorojimo, šaldytuvų ir šaldiklių temperatūras, atlieka kiaušinių dezinfekciją.

38. Patalpas valo, plauna ir dezinfekuoja, pildo patalpų valymo, plovimo ir dezinfekavimo registracijos žurnalą pagalbinis virtuvės darbininkas;

39. Dietistas prižiūri, kad vaikų maitinimas būtų organizuojamas pagal šį aprašą. Nustatęs trūkumus maitinimo organizavime, informuoja direktorių.

40. Vidinis GHPT sistemos auditas vykdomas vieną kartą per metus.

VII. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

41. Direktorius supažindina darbuotojus ir vaikų tėvus (globėjus, kitus teisėtus vaiko atstovus) su šiuo aprašu.

42. Aprašas keičiamas ar naikinamas direktoriaus įsakymu, pasikeitus vaikų maitinimą reglamentuojantiems dokumentams, arba, siekiant jį papildyti ar patobulinti.