

## KAUNO LOPŠELIO-DARŽELIO „ŠNEKTIS“ VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

### I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Vaikų maitinimo organizavimo Kauno lopšelyje-darželyje „Šnektis“ (toliau - Įstaiga) tvarkos aprašas (toliau - Tvarkos aprašas) reglamentuoja vaikų maitinimo organizavimą, priežiūrą ir stebėseną Įstaigos darbo metu.

2. Tvarkos aprašo tikslas - nustatyti vaikų, ugdomų pagal ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, maitinimo organizavimą ir užtikrinti Įstaiga lankančių vaikų sveikatai palankaus maitinimo organizavimą, maisto saugą ir kokybę, kad būtų patenkinti vaikų maisto medžiagų fiziologiniai poreikiai, ugdomi sveikos mitybos įgūdžiai.

3. Vaikų maitinimas organizuojamas vadovaujantis patvirtintais Lietuvos Respublikos įstatymais, Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimais, Lietuvos higienos normomis, Europos Sąjungos reglamentais, Kauno miesto savivaldybės sprendimais, Kauno miesto savivaldybės visuomenės sveikatos biuro direktoriaus patvirtintas vidaus teisės aktais ir kitais teisės aktais.

### II SKYRIUS SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽIMAI

4. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai:

4.1. **cukrus** - monosacharidai ir disacharidai, esantys maisto produkte;

4.2. **greitai gendantis maisto produktas** - šviežias, atvėsintas arba sušaldytas maisto produktas, kuriam laikyti ir vežti reikalinga tam tikra temperatūra, kurioje jis išlieka saugus vartoti.

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

4.4. **patiekalas** - paprastai vienoje lėkštėje patiekiamas vartoti šaltas ar šiltas maistas;

4.5. **pridėtinis cukrus** - gėrimo ar patiekalo gamybos metu įdėta sacharozė, fruktozė, gliukozė, gliukozės sirupas, fruktozės sirupas, gliukozės-fruktozės sirupas ir kitų formų monosacharidai ir

disacharidai, taip pat cukrus, esantys įdétame meduje, sirupuose, vaisių sultyse ir vaisių sulčių koncentratuose;

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

4.7. **šiltas maistas** - maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip +68 °C temperatūroje;

4.8. **tausojantis patiekalas** - maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniėje krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai;

4.9. **šaltas užkandis** - maisto produktas ar šaltas patiekalas, neįtrauktas į valgiaraštį;

4.10. **valgiaraštis** - patiekiamų vartoti dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas;

4.11. **maitinimo organizavimo specialistas** - asmuo įgijęs aukštojo mokslo kvalifikaciją, įgytą baigus kolegines ar universitetines sveikatos mokslų mitybos ar maisto studijų krypties arba technologijų mokslų maisto technologijos studijų krypties studijas arba jai lygiavertę aukštojo mokslo kvalifikaciją ir atitinka kitus pareiginiuose nuostatuose numatytus reikalavimus;

4.12. **visuomenės sveikatos specialistas** - asmuo įgijęs aukštąjį universitetinį biomedicinos mokslų srities visuomenės sveikatos krypties išsilavinimą ir bakalauro ar aukštesnį kvalifikacinį laipsnį ar jam prilygintą išsilavinimą ir atitinka kitus pareiginiuose nuostatuose numatytus reikalavimus;

4.13. **įstaiga** - Kauno miesto savivaldybės teritorijoje ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas vykdanči įstaiga, išreiškusi Kauno miesto savivaldybės administracijai poreikį ugdymo įstaigoje vykdyti maitinimo organizavimą, priežiūrą ir stebėseną;

4.14. **vaiko atstovai pagal įstatymą** - vaiko tėvai, vaiką įvaikinus, - įtėviai, nustačius globą ar rūpybą, - globėjai ar rūpintojai, įstatymų nustatytais atvejais - valstybinė vaiko teisių apsaugos institucija;

4.15. **valgiaraštis** - rengiamas ne mažiau 15 (penkiolikos) dienų laikotarpiui numatomų patiekti vartoti maisto produktų ir patiekalų sąrašas;

4.16. **preliminarius valgiaraštis-reikalavimas** – rengiamas valgiaraštis-reikalavimas, pagal ugdymo įstaigos direktoriaus patvirtintą valgiaraštį, kuriame surašomas planuojamas valgančiųjų skaičius;

4.17. **valgiaraštis-reikalavimas** – rengiamas valgiaraštis-reikalavimas, pagal ugdymo įstaigos

direktoriaus patvirtintą valgiaraštį, kuriame surašomas tikslus valgančiųjų skaičius;

4.18. **nereikšmingas vienkartinis valgiaraščio keitimas** – vieno maisto produkto ar patiekalo pakeitimas tos pačios maisto produktų grupės kitu maisto produktu ar patiekalu, kai maistinė vertė nepablogėja, o energinė vertė pasikeičia ne daugiau kaip 10 (dešimt) procentų;

4.19. **informacinė sistema „VALGA“ (toliau – IS „Valga“)** - Įstaigoje naudojama maitinimo administravimo informacinė sistema, kurioje tvarkomi maitinimo valdymo ir apskaitos duomenys, rengiami valgiaraščiai, patiekalų technologinės kortelės, valgiaraščiai-reikalavimai, tvarkomi ir kaupiami maisto produktų sandėlio apskaitos duomenys.

4.20. **Vaikų sveikatos stebėsenos informacinė sistema (toliau – VSSIS)** – informacinė sistema, kurioje centralizuotai valdomi vaikų, lankančių Įstaigą, asmens duomenys apie sveikatą.

4.21. **Geros higienos praktikos taisyklės (toliau - GHPT)** - taisyklės, kurios skirtos gaminamo maisto saugos užtikrinimui viešojo maitinimo įmonėse;

5. Kitos Tvarkos apraše nurodytos sąvokos suprantamos taip, kaip apibrėžtos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymo V-964 „Dėl vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ aktualiose redakcijose (toliau – SAM patvirtintas maitinimo organizavimo tvarkos aprašas).

### **III SKYRIUS VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI**

6. Už vaikų maitinimo organizavimo proceso vykdymą ir priežiūrą Įstaigoje atsako Įstaigos direktorius bei jo paskirti atsakingi asmenys.

7. Vaikų maitinimo organizavimą, priežiūrą ir stebėseną Įstaigoje vykdo, Kauno miesto savivaldybės visuomenės sveikatos biuro (toliau - Biuras) maitinimo organizavimo specialistas, visuomenės sveikatos specialistas bei Įstaigos darbuotojai, dalyvaujantys Įstaigą lankančių vaikų maitinimo organizavimo procese.

8. Maitinimo organizavimo procese dalyvauja:

8.16. Kauno miesto savivaldybės taryba (savininko teises ir pareigas įgyvendinanti institucija);

8.17. Kauno miesto savivaldybės administracija;

8.18. Biuras;

8.19. Įstaigos direktorius;

8.20. Maitinimo organizavimo specialistas;

8.21. Visuomenės sveikatos specialistas;

8.22. Sandėlininkas;

8.23. Virėjas (-ai);

8.24. Mokytoja(-jos) padėjėja(-jos);

8.25. Mokytoja (-jos).

9. Biuras – padeda įgyvendinti maitinimo organizavimo, priežiūros ir stebėsenos vykdymą Kauno miesto savivaldybės ugdymo įstaigose, vykdančiose ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, organizuodamas maitinimo organizavimo ir visuomenės sveikatos specialistų darbą ugdymo įstaigose.

10. *Maitinimo organizavimo specialistas:*

10.1. sudaro valgiaraščius pagal maitinimo organizavimo skyriaus Valgiaraščių derinimo tvarkos aprašą IS „Valga“;

10.2. rengia valgiaraščiuose ir valgiaraščiuose-reikalavimuose nurodytų patiekalų ir (ar) maisto produktų technologines korteles, kurias pateikia Įstaigos direktoriui tvirtinti;

10.3. nustatytu laiku, pagal Įstaigos nustatytą tvarką, užrakina vaikų lankomumo žymėjimą elektroniniame dienyne „Mūsų darželis“ ir pagal vaikų skaičių ruošia valgiaraštį-reikalavimą.

10.4. ruošia valgiaraščius-reikalavimus pagal preliminarų ir faktinį valgančiųjų skaičių;

10.5. esant poreikiui pagal teisės aktus sudaro maisto produktų ir (ar) patiekalų sąrašą maisto daviniui IS „Valga“;

10.6. organizuoja termiškai apdorojamų patiekalų kontrolinius virimus-kepimus, įsisavinant naujas gamybos technologijas, pradėdant gaminti naujus patiekalus ne iš recenzuotų leidinių arba gavus virtuvės darbuotojų ir (ar) kitų institucijų specialistų pastabas, dėl technologinių kortelių netikslumo (Priedas Nr. 6);

10.7. organizuoja patiekalų kontrolinius svėrimus;

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

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

10.10. tikrina maisto sandėlio faktinių likučių atitiktį buhalterijos duomenims IS „Valga“. Tikrinimo metu peržiūri ne mažiau kaip 10 (dešimt) maisto produktų;

10.11. kontroliuoja ar virėjai ir kiti ugdymo įstaigos darbuotojai laikosi GHPT reikalavimų;

10.12. atlieka 11.7 - 11.11 papunkčiuose nurodytus veiksmus ne mažiau kaip 2 (du) kartus per metus ir pildo aktą „Maitinimo organizavimo priežiūros ir stebėsenos aktas“ (Priedas Nr. 9), kurį nustatyta tvarka kelia į dokumentų valdymo sistemą „Kontora“.

10.13. ne rečiau kaip 1 (vieną) kartą per metus atlieka vidaus auditą ugdymo įstaigoje;

10.14. ne rečiau kaip vieną kartą per mėnesį tikrina savikontrolės žurnalus. Apie patikrinimo metu pastebėtas neatitiktis reikalavimams informuoja žodžiu už savikontrolės žurnalo pildymą

atsakingus asmenis;

10.15. periodiškai mėnesio eigoje ir privalomai mėnesio pabaigoje sutikrina ar atitinka valgančiųjų skaičius sistemose: elektroniniame dienyne „Mūsų darželis“ ir IS „Valga“;

10.16. iki einamosios savaitės pabaigos atnaujina ateinančios savaitės valgiaraščius elektroniniame dienyne „Mūsų darželis“;

10.17. įstaigos direktoriaus prašymu įvertina valgiaraščio pakeitimus ir atsižvelgdamas į juos, pateikia informaciją maisto produktų pirkimams (maisto produktų asortimentas, techninė specifikacija, kiekis, reikalavimai tiekėjui);

10.18. esant poreikiui dalyvauja darbuotojų ir (ar) Įstaiga lankančių vaikų atstovų pagal įstatymą susirinkimuose, kurių metu pristato pasikeitimus susijusius su maitinimo organizavimu ir priežiūra;

10.19. konsultuoja maitinimo klausimais Įstaigos darbuotojus ir vaikų atstovus pagal įstatymą;

10.20. raštu informuoja Įstaigos direktorių apie valgiaraščio-reikalavimo, maisto saugos ir higienos neatitiktį;

10.21. pagal kompetenciją teisės aktų nustatyta tvarka prižiūri, kad vaikų maitinimas Įstaigoje atitiktų teisės aktų reikalavimus;

10.22. informuoja Įstaigos direktorių ar (ir) direktoriaus pavaduotoją ūkio reikalams apie darbo nesklandumus;

10.23. atlieka kitas funkcijas, kurios numatytos pareiginiuose nuostatuose.

### **11. *Visuomenės sveikatos specialistas:***

11.1. vadovaudamasis SAM patvirtinto maitinimo organizavimo tvarkos aprašo nuostatomis, ne rečiau kaip kartą per 2 (dvi) savaites pildo valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalą (SAM patvirtinto maitinimo organizavimo tvarkos aprašo 2 priedas) ir skaitmeninę jo formą. Nustačius neatitikimus nedelsiant raštu informuoja Įstaigos direktorių ir maitinimo organizavimo specialistą. Nepašalinus neatitikimų per tą pačią dieną, apie tai praneša teritorinei Valstybinei maisto veterinarijos tarnybai (toliau - VMVT);

11.2. stebi ir fiksuoja maisto išdavimo iš virtuvės procesus (ar darbuotojai laikosi higienos, yra apsirengę švariais darbo drabužiais, ar nėra naudojami susidėvėję, ištrupėję, įskilę ir apdaužytai kraštais indai bei aliuminiai indai ir įrankiai);

11.3. 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);

11.4. atlieka 11.2. ir 11.3. papunkčiuose nurodytus veiksmus ne mažiau kaip 2 (du) kartus per metus ir pildo aktą „Maitinimo organizavimo stebėsenos aktas“ (Priedas Nr. 10), kurį nustatyta

tvarka kelia į dokumentų valdymo sistemą „Kontora“.

11.5. stebi ir vertina naujo perspektyvinio valgiaraščio ir pavienių maisto patiekalų ir (ar) produktų populiarumą grupėse, užpildant maitinimo stebėsenos formą „Maitinimo stebėsenos ugdymo įstaigose“ (Priedas Nr. 11) ir vadovaujantis su skyriaus vedėju iš anksto suderintu maitinimo stebėsenos atlikimo grafiku, parengia surinktų duomenų analizę, kuri elektroniniu paštu siunčiama Įstaigos direktoriui, maitinimo organizavimo specialistui ir skyriaus vedėjui.

11.6. VSSIS sistemoje analizuoja Mokinio sveikatos pažymėjimus (Forma Nr. E027-1) (toliau - Pažymėjimas) ir per 5 (penkias) darbo dienas nuo Pažymėjimo pateikimo, raštu informuoja Įstaigos direktorių ir maitinimo organizavimo specialistą apie Pažymėjime pateiktus raštiškus nurodymus, susijusius su maitinimo organizavimu;

11.7. informuoja Įstaigos direktorių apie darbo nesklandumus;

11.8. raštu informuoja Įstaigos direktorių, maitinimo organizavimo specialistą apie valgiaraščio-reikalavimo, maisto saugos ir higienos neatitiktį;

11.9. bendradarbiauja su maitinimo organizavimo specialistu sveikatai palankios mitybos klausimais;

11.10. atlieka kitas SAM patvirtintame maitinimo organizavimo tvarkos apraše ir kituose teisės aktuose jam priskirtas funkcijas bei kitas funkcijas, kurios numatytos pareiginiuose nuostatuose.

12. Atsižvelgiant į vaiko buvimo Įstaigos trukmę, vaiko atstovai pagal įstatymą gali pasirinkti vaiko maitinimų skaičių pateikiant ugdymo įstaigos direktoriui raštišką prašymą „Prašymas dėl vaiko maitinimų skaičiaus pasirinkimo“ (Priedas Nr. 7). Vadovaujantis šiuo prašymu direktoriaus pavaduotojas ugdymui vaiko maitinimų skaičių pažymi el. dienyne „Mūsų darželis“ (Algoritmas Nr.2).

13. Ugdymo įstaigos darbuotojai pageidaujantys pietauti ugdymo įstaigoje rašo prašymą „Prašymas dėl darbuotojų pietų“ (Priedas Nr. 8), kurį pateikia Įstaigos atsakingam darbuotojui iki einamojo mėnesio paskutinės dienos. Esant nedarbingumui, informuoja atsakingą darbuotoją nedelsiant. Rekomenduojama ugdymo įstaigoms darbuotojų maitinimosi grafiką žymėti el. dienyne „Mūsų darželis“.

14. Darbuotojai už pietus moka Kauno miesto savivaldybės tarybos sprendimu nustatytą mokesťį.

15. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietos įrengimas ir maisto tvarkymas atitinka 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) 178/2002, nustatančio maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiančio Europos maisto saugos tarnybą ir nustatančio su maisto saugos klausimais susijusias procedūras (OL 2004 m. specialusis

leidimas, 15 skyrius, 6 tomas, p. 463) (toliau - Reglamentas (EB) Nr. 178/2002), 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (OL 2004 m. specialusis leidimas, 13 skyrius, 34 tomas, p. 319) (toliau - Reglamentas (EB) Nr. 852/2004) ir Reglamento (EB) Nr. 853/2004 reikalavimus. 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“ (toliau - HN 24:2017) nustatytus geriamojo vandens reikalavimus atitinkantį vandenį.

16. Sudarant sutartis dėl maisto produktų tiekimo Įstaigai (toliau - Maisto produktų tiekimo sutartis), Maisto produktų tiekimo sutartyje numatyta atsakomybė už maisto produktų, neatitinkančių Tvarkos aprašo reikalavimų, tiekimą. Maisto produktų tiekimo sutartys nesudaromos su į „Nepatikimų maisto tvarkymo subjektų sąrašą“, skelbiamą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos internetinėje svetainėje, įtrauktais maisto produktų tiekėjais. Rekomenduojama sudaryti maisto produktų sąrašą su konkrečiais tiekiamų maisto produktų pavadinimais, maisto produktų sudėtimi, grynuoju kiekiu, apdorojimo būdu (pvz., atšaldytas), kuris pridedamas prie Maisto produktų tiekimo sutarties. Sudarant maisto produktų sutartis rekomenduojama pirmenybę teikti tiekiamoms žaliavoms ir maisto produktams:

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

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

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

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

17. Jei vaisiai, daržovės, uogos, bulvės įsigijami iš fizinių asmenų, jie turi laikytis Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2003 m. gruodžio 15 d. įsakyme Nr. B1-955 „Dėl Lietuvos Respublikoje išaugintų šviežių vaisių, daržovių, uogų, bulvių atitikties deklaracijos išdavimo reikalavimų patvirtinimo“ nustatytų reikalavimų ir išduoti Lietuvos Respublikoje išaugintų šviežių vaisių, daržovių, uogų, bulvių atitikties deklaraciją (toliau - atitikties deklaracija), vadovaudamiesi Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2009 m. liepos 10 d.

įsakymu Nr. 3D-488 „Dėl Importuojamų, eksportuojamų ir vidaus rinkai tiekiamų šviežių vaisių ir daržovių atitikties prekybos standartams patikros taisyklių patvirtinimo“. Atitikties deklaracijos 3 punkto, jeigu šiame punkte nurodyti maisto produktai nerūšiuojami pagal kokybės klases, pildyti nereikia. Šio punkto reikalavimai netaikomi, jeigu vaisius, daržoves, uogas ir bulves augina pati mokykla ar socialinės globos namai, tačiau visi vaisiai, uogos, daržovės, bulvės, skirti maistui, turi atitikti kokybės ir saugos reikalavimus, nustatytus Reglamente (EB) Nr. 852/2004 ir Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2008 m. rugsėjo 15 d. įsakyme Nr. V-884 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 54:2017 „Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos“ patvirtinimo“ (toliau - HN 54:2017).

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

#### **IV SKYRIUS**

#### **VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO TVARKA**

19. Įstaiga vaikų maitinimą vykdo vadovaujantis parengtu ir patvirtintu ne mažiau 15 (penkiolikos) dienų valgiaraščiu.

20. Įstaigoje parengti ir patvirtinti valgiaraščiai negali būti senesni nei 1 (vienerių) metų.

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

22. Vaikams maitinti rekomenduojami šie maisto produktai: daržovės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai; grūdiniai (viso grūdo gaminiai, kruopų produktai, duonos gaminiai); ankštinės daržovės; pienas ir pieno produktai (rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti); kiaušiniai; liesa mėsa (neužšaldyta); žuvis ir jos produktai (neužšaldyti); aliejai; turi būti mažiau vartojama



gyvūninės kilmės riebalų: kur įmanoma riebi mėsa ir mėsos gaminiai turi būti keičiami liesa mėsa, paukštiena, žuvimi ar ankštinėmis daržovėmis; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo. Vaikų maitinimui Įstaigoje draudžiamos šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir šokolado gaminiai; valgomieji ledai; pieno produktai ir konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; kramtomoji guma; gazuoti gėrimai; energiniai gėrimai; nealkoholinis alus, sidras ir vynas; gėrimai ir maisto produktai, pagaminti iš (arba kurių sudėtyje yra) kavamedžio pupelių, kavos ar jų ekstrakto; cikorijos, gilių ar grūdų gėrimai (kavos pakaitalai); kisieliai; sultinių, padažų koncentratai; padažai su spirgučiais; šaltai, karštai, mažai rūkyta mėsa ir mėsos gaminiai, kurių gamyboje buvo naudojamos rūkymo kvapiosios medžiagos (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto paketus į namus); rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto paketus į namus); strimelė, pagauta Baltijos jūroje; nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; mechaniškai atskirta mėsa, žuvis ir maisto produktai, į kurių sudėtį įeina mechaniškai atskirta mėsa ar žuvis; subproduktai ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis); džiūvėsėliuose volioti ar džiūvėsėliais pabarstyti kepti mėsos, paukštienos ir žuvies gaminiai; maisto papildai; maisto produktai, pagaminti iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau - GMO), arba maisto produktai, į kurių sudėtį įeina GMO; maisto produktai, į kurių sudėtį įeina iš dalies hidrinti augaliniai riebalai; maisto produktai ir patiekalai, neatitinkantys Tvarkos aprašo 3-5 prieduose nustatytų reikalavimų

23. Valgiaraščiai sudaromi naudojant elektroninę valgiaraščių rengimo programą IS „Valga“.

24. Maitinimo organizavimo specialistai, vadovaudamiesi SAM patvirtinto maitinimo organizavimo tvarkos aprašu, Biuro valgiaraščių derinimo tvarkos aprašu ir kitais maitinimo organizavimą reglamentuojančiais teisės aktais, sudaro valgiaraščius.

25. Jeigu Įstaiga turi kelis ne senesnius nei 1 (vienerių) metų valgiaraščius, turi būti nurodyta kada ir kuriuo valgiaraščiu ugdymo įstaiga vadovaujasi organizuodama ugdymo įstaigą lankančių vaikų maitinimą.

26. Maisto patiekalų ir (ar) produktų technologinės kortelės rengiamos ir saugomos IS „Valga“. Paruoštos technologinės kortelės atspausdinamos ir tvirtinamos ugdymo įstaigos direktoriaus bei saugomos pagal ugdymo įstaigoje nustatytą tvarką;

27. Pritaikyto maitinimo valgiaraščiai Įstaigoje sudaromi atsižvelgiant į vaikų atstovų pagal įstatymą pateiktą prašymą „Prašymas dėl pritaikyto maitinimo valgiaraščio“ (Priedas Nr. 2) ir gydytojo užpildytame Pažymėjime pateiktus nurodymus.

28. Jei Pažymėjime pateikta informacija netiksli ir nepakankama, pritaikytam maitinimo

valgiaraščiui parengti, maitinimo organizavimo specialistas inicijuoja pokalbį su vaiko atstovais pagal įstatymą dėl pažymos tikslinimo.

29. Pritaikyto maitinimo valgiaraščiai parengiami ne vėliau kaip per 30 (trisdešimt) darbo dienų nuo 21 punkte nurodytos raštiškos informacijos gavimo.

30. Gydytojui nustatčius stiprią alergiją, kai vaikui gali pasireikšti gyvybei grėsmingos reakcijos, rekomenduojama vaiko atstovams pagal įstatymą su šeimos gydytoju ir (ar) alergologu užpildyti maisto produktų tinkamumo ir (ar) netinkamumo vaiko mitybai sąrašą (Priedas Nr. 1).

31. Jei pritaikyto maitinimo patiekalų Įstaigos virtuvėje pagaminti nėra galimybių, vaiko atstovams pagal įstatymą pateikus ugdymo įstaigai prašymą „Prašymas dėl leidimo ugdymo įstaigoje maitintis iš namų atneštu maistu“ (Priedas Nr. 3) turi galimybę pasirūpinti vaiko maitinimu ir maistą atnešti iš namų. Ugdymo įstaiga iš namų atneštą maistą, kuris turi atitikti SAM patvirtinto maitinimo organizavimo tvarkos aprašo reikalavimus, turi laikyti ir patiekti tinkamos temperatūros.

32. Pritaikyto maitinimo valgiaraščio rengimo, derinimo ir tvirtinimo laikotarpiu už vaiko maitinimo organizavimą atsakingi vaiko atstovai pagal įstatymą.

33. Vasaros atostogų laikotarpiu (vaikui lankant kitą ugdymo įstaigą) pritaikytas maitinimas organizuojamas pagal ugdymo įstaigoje naudojamą valgiaraštį, nenaudojant maisto patiekalų ir (ar) produktų, kurių vaikas negali vartoti arba maisto patiekalai ir (ar) maisto produktai keičiami kitais. Už vaiko maitinimo organizavimą atsakingi visi maitinimo organizavimo procese dalyvaujantys asmenys.

34. Pasikeitus Pažymėjime gydytojo nurodytoms rekomendacijoms vaiko atstovai pagal įstatymą, turi rašyti naują prašymą „Prašymas dėl pritaikyto maitinimo valgiaraščio“ (Priedas Nr. 2), pagal kurį atnaujinamas pritaikyto maitinimo valgiaraštis. Jei vaiko sveikatos būklė pagerėja, vaiko atstovai pagal įstatymą gali atsisakyti vaiko maitinimo pagal pritaikytą valgiaraštį parašę prašymą „Prašymas dėl pritaikyto maitinimo valgiaraščio atsisakymo“ (Priedas Nr. 4)

## **V. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS ĮSTAIGOJE**

35. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

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

35.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas ir įvairus;

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

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

- 35.5. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių (rekomenduojama sezoninių, šviežių);
- 35.6. kiekvieną dieną turi būti patiektas patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų;
- 35.7. daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras turi sudaryti ne mažiau kaip 1/3 patiekalo svorio;
- 35.8. jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa ar žuvis ir virtuvėje yra sąlygos ją sumalti, ji turi būti malama patiekalo gaminimo dieną;
- 35.9. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus, garnyrus ir šaltus užkandžius (reikalavimas netaikomas pritaikyto maitinimo valgiaraščiams), ir atsižvelgiant į Tvarkos aprašo 7 priedo reikalavimus;
- 35.10. karštas pietų patiekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštinės daržovės, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu turi būti patiekiamas daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras. Reikalavimas netaikomas patiekalams iš augalinės kilmės maisto produktų;
- 35.11. valgymo metu ant stalų neturi būti padėta druskos, cukraus, pipirų, garstyčių;
- 35.12. pienas ir kiti gėrimai vaikams neteikiami šalti, rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip 15°C;
- 35.13. rekomenduojama, atsižvelgiant į sezoniškumą, keisti patiekalus ar jų žaliavas šviežiais (pvz., raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriubą į šaltibarščius ir pan.);
- 35.14. maistas turi būti patiekiamas estetiškai.
36. Įstaigoje turi būti sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens (rekomenduojama kambario temperatūros, pvz., pilstomo iš geriamajam vandeniui skirtų indų), net jei vaikai nemaitinami. Vandeniui atsigerti turi būti naudojami asmeninio naudojimo arba vienkartiniai puodukai, stiklinaitės ar buteliukai.
37. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, ištrupėjusius, įskilusius, apdaužytais kraštais indus, aliumininius įrankius ir indus, vienkartinius įrankius.
38. Įstaigos vaikų priėmimo - nusirengimo patalpoje, matomoje vietoje turi būti skelbiama:
- 38.1 . einamosios savaitės valgiaraščiai (nurodant visus patiekalus ir gėrimus);
- 38.2 . maisto pasirinkimo piramidės, maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė“ plakatai ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija (gali būti skelbiami ir grupės patalpoje);
39. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris (skambinti maitinimo organizavimo klausimais);
- 39.1. juridinis ar fizinis asmuo, teikiantis maisto produktų tiekimo paslaugas;
40. Įstaigos interneto svetainėje, turi būti skelbiama vieša prieiga: Tvarkos aprašas, juridinis ar fizinis asmuo, teikiantis maisto produktų tiekimo paslaugas, ir valgiaraščiai

41. Įstaiga dalyvauja Vaisių ir daržovių bei Pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programoje, finansuojamose Europos Sąjungos ir Lietuvos Respublikos valstybės biudžeto lėšomis.

42. Jei mokykloje maitinami suaugę asmenys, jiems Įstaigoje neturi būti pateikiami Tvarkos aprašo reikalavimų neatitinkantys maisto produktai ar patiekalai vaikų maitinimo metu.

## VI. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS ĮSTAIGOJE

43. 2-7 metų amžiaus vaikų maitinimo organizavimas:

43.1. vaikai maitinami ne rečiau kaip kas 3,5 vai. pagal valgiaraščius nustatytu maitinimo grafiku: Pusryčiai - nuo 8.40 vai. iki 9.00 vai.; Pietūs - nuo 12.10 vai. iki 12.30 vai.; Vakarienė - nuo 15.40 iki 16.00 vai.

43.2. Maisto atsiėmimo grafikai, su kuriais supažindintos grupių auklėtojų padėjėjos ir virtuvės darbuotojai, yra iškabinami virtuvės informaciniame stende.

43.3. atskiri valgiaraščiai sudaromi 1-3 ir 4-7 metų vaikams;

43.4. 80 proc. vaikams patiekiamų patiekalų yra tausojantys patiekalai;

43.5. pagal gydytojo raštiškus nurodymus formoje Nr. 027-1/a „Vaiko sveikatos pažymėjimas“, patvirtintoje Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2004 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. V-951 „Dėl statistinės apskaitos formos Nr. 027-1/a „Vaiko sveikatos pažymėjimas“ patvirtinimo (toliau - Forma Nr. 027-1/a) organizuojamas pritaikytas maitinimas;

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

43.7. jei vaiko atstovai pagal įstatymą vaikui įdeda maisto papildomai, įdėtas maistas turi atitikti Tvarkos aprašo 16 punkto reikalavimus.

44. Įstaiga organizuoja nemokamą priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimą, vadovaujantis Kauno miesto savivaldybės tarybos nustatyta mokinių nemokamo maitinimo tvarka;

45. Nemokamas priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimas yra skiriamas nuo sekančios dienos kai gaunamas Kauno miesto savivaldybės administracijos socialinės paramos skyriaus sprendimas dėl socialinės paramos mokiniui skyrimo;

46. Tėvai (globėjai):

46.1. turi teisę pasirinkti maitinimų skaičių, pateikiant prašymą Įstaigos direktoriui;

46.2. apie planuojamus kito mėnesio maitinimų pakeitimus tėvai privalo informuoti iki einamo mėnesio paskutinės darbo dienos;

46.3. Jeigu vaikas nevalgo pusryčių ar vakarienės, jį privalo atvesti ar pasiimti iš grupės po/iki vaikų maitinimosi laiko;

46.4. tą pačią dieną iki 9.00 vai. informuoti grupės mokytojus, jei vaikas dėl ligos ar kitų priežasčių neatvyksta į darželį.

47. Darbuotojai už pietus moka Kauno miesto savivaldybės tarybos sprendimu nustatytą mokestį.

## **VII SKYRIUS**

### **VALGIARAŠČIO - REIKALAVIMO SUDARYMO IR NAUDOJIMO TVARKA**

48. Valgiaraščiai-reikalavimai sudaromi naudojant elektroninę valgiaraščių rengimo programą IS „Valga“.

49. Maitinimo organizavimo specialistas rengia valgiaraščius-reikalavimus, vadovaujantis įstaigoje naudojamu ne mažiau kaip 15 (penkiolikos) dienų valgiaraščiu, kuriame nurodomi gaminamų patiekalų produktų pavadinimai, patiekalų pavadinimai, valgymų skaičius per dieną, amžiaus grupės, porcijų skaičius ir svoris, produktų kiekis, papildomas produkto kiekis, planuojamas valgančiųjų skaičius ir kt.

50. Valgiaraštis-reikalavimas pradedamas rengti, kai el. dienyne „Mūsų darželis“ maitinimo organizavimo specialistui perduodama informacija apie valgančiųjų skaičių.

51. Galimi nereikšmingi vienkartiniai valgiaraščio-reikalavimo pakeitimai:

51.1. 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 10 (dešimt) procentų;

51.2. kai maisto produktų trūkumas susidaro dėl valgančiųjų skaičiaus svyravimo;

51.3. kai maisto produktų trūkumas atsirado dėl tiekėjo kaltės (pristatytas mažesnis kiekis maisto produktų, nei buvo užsakyta, pristatyti maisto produktai buvo nekokybiški, todėl grąžinti, maisto produktai nepristatyti ir kt.);

51.4. kai maisto produktų trūkumas atsirado dėl maisto produktų pirkimo sutartyje nurodytos maisto produktų pirkimo vertės išnaudojimo;

52. Esant 31 punkte nurodytiems atvejams turi būti koreguojamos technologinės kortelės IS „Valga“, kurios spausdinamos ir tvirtinamos ugdymo įstaigos direktoriaus bei pildomas „Valgiaraščio pakeitimo suderinimo aktas“ (Priedas Nr. 5), kuriame nurodomos priežastys, dėl kurių atsirado nereikšmingi vienkartiniai valgiaraščio-reikalavimo pakeitimai.

53. Einamos dienos valgiaraštį-reikalavimą rekomenduojama parengti ir užbaigti iki 11.30

val., nebent to atlikti neleidžia kitos aplinkybės.

54. Valgiaraštis-reikalavimas tvirtinamas ugdymo įstaigos direktoriaus bei pasirašomas maitinimo organizavimo procese dalyvaujančių įstaigos darbuotojų (asmens atsakingo už sandėlį, virtuvės darbuotojo ir maitinimo organizavimo specialisto).

55. Preliminarių valgiaraščių-reikalavimų sudarymo reikalavimai:

55.1. sudaromi kiekvienai ateinančios savaitės dienai pagal planuojamą valgančiųjų skaičių, įsitraukiant daržovių, vaisių ir pieno produktus, gaunamus pagal vartojimo skatinimo ugdymo įstaigose programas;

55.2. ateinančios savaitės valgančiųjų skaičius planuojamas atsižvelgiant į praėjusios arba einamosios savaitės vaikų lankomumo duomenis, šventiniu laikotarpiu - vaikų atstovų pagal įstatymą apklausos duomenis;

55.3. esant nežymiam valgančiųjų pokyčiui, tikslinamas kitos dienos preliminarus valgiaraštis-reikalavimas pagal tos dienos faktinį valgančiųjų skaičių;

55.4. esant žymiam valgančiųjų pokyčiui, valgančiųjų skaičius koreguojamas visuose planuojamos savaitės preliminaruose valgiaraščiuose-reikalavimuose;

55.5. ateinančios dienos preliminarų valgiaraštį-reikalavimą rekomenduojama paruošti iki 12.00 val., nebent to atlikti neleidžia kitos aplinkybės;

55.6. preliminarus valgiaraštis-reikalavimas koreguojamas einamą dieną pagal į ugdymo įstaigą atvykusių vaikų ir personalo skaičių (koreguojami pusryčiai, pietūs ir vakarienė).

56. Preliminarus valgiaraštis-reikalavimas tvirtinamas ugdymo įstaigos direktoriaus.

57. Siekiant užtikrinti savalaikį vaikų maitinimą pusryčiams skirti maisto produktai ir pietums skirti maisto produktai, kuriuos laiko atžvilgiu būtina pradėti gaminti iki sužinant einamosios dienos valgančiųjų skaičiui, išduodami pagal preliminarųjį valgiaraštį-reikalavimą, kiti maisto produktai - pagal valgiaraštį-reikalavimą (Algoritmas Nr. 1).

58. Iš anksto išduodamas maisto produktų kiekis negali būti didesnis negu būtinas sklandžiam virtuvės darbui užtikrinti iki valgiaraščio-reikalavimo paruošimo.

59. Maisto produktų virtuvei išdavimo laikas, kiekvienu atveju sprendžiamas individualiai, įvertinant patiekalų ruošimo technologiją, įstaigoje esamą inventorių ir kitus faktorius darančius įtaką patiekalų paruošimui.

60. Paaiškėjus į ugdymo įstaigą atvykusių vaikų skaičiui, paruošiamas valgiaraštis-reikalavimas. Jeigu maisto produktų virtuvei buvo išduota per daug, lyginant su valgiaraščiu-reikalavimu, skirtumas grąžinamas į sandėlį, jeigu per mažai - išduodami į virtuvę papildomi maisto produktai. Galutinis išduotų maisto produktų kiekis turi atitikti parengtą valgiaraštį-reikalavimą.

61. Pastebėjus klaidas valgiaraštyje-reikalavime ar sąskaitoje-faktūroje, atsakingas asmuo

(maitinimo organizavimo specialistas, sandėlininkas ar kitas direktoriaus paskirtas asmuo) nedelsiant elektroniniu laišku informuoja Kauno miesto savivaldybės sveikatos skyriaus vyriausiąjį specialistą ir (ar) maitinimo organizavimo skyriaus vedėją ir BĮ Kauno biudžetinių įstaigų buhalterinės apskaitos grupės, pagal kuriojamas įstaigas, paskirtus atsakingus asmenis. Informaciniame laiške nurodo ugdymo įstaigos pavadinimą, valgiaraščių-reikalavimų tipą, atšaukimo priežastis ir reikalingą atšaukimo laikotarpį. Jeigu šiuo laikotarpiu buvo atlikta inventorizacija, apie ją turi būti informuojama informaciniame laiške.

## VIII SKYRIUS

### VIDAUS AUDITO ATLIKIMO TVARKA

62. Maitinimo organizavimo specialistas inicijuoja vidaus audito atlikimą, kuriame dalyvauja Įstaigos direktoriaus įsakymu paskirtas (-i) atsakingas (-i) asmuo (-enys) (šis (-ie) asmuo (- enys) negali būti tiesiogiai susijęs (-ę) su maitinimo organizavimo procesais ugdymo įstaigoje) arba pats Įstaigos direktorius.
63. Vidaus auditas atliekamas ne rečiau nei 1 (viena) kartą per metus.
64. Vidaus auditas atliekamas vadovaujantis GHPT klausimynu. Tikrinama ar yra higienos reikalavimus atitinkantys dokumentai, ar šiais dokumentais naudojantis galima pasiekti numatytą savikontrolės tikslų ir ar juos pakankamai supranta bei jais naudojasi ugdymo įstaigos darbuotojai.
65. Vidaus audito metu duomenys išvadoms renkami bendraujant su darbuotojais, stebint darbo priemones ir veiklą, tikrinant saugos duomenų įrašus ir kt.
66. Patikrinimo rezultatai turi būti išdėstyti raštu. Atlikus vidaus auditą, užpildomas aktas. Jeigu nustatyta nuokrypių, turi būti pažymima, kokių veiksmų buvo imtasi ar reikia imtis, kad nukrypimai būtų likviduojami.
67. Pasibaigus vidaus auditui, audito komisijos nariai rengiamo susirinkimo metu ugdymo įstaigos direktoriui ir audituojamo padalinio atstovams pateikia apžvalgą apie audito eigą, pastabas, pastebėjimus, nurodo audito metu nustatytus trūkumus ar pažeidimus ir pateikia išvadas bei suderina korekcinius veiksmus.
68. Vidaus audite dalyvavę asmenys pasirašo dokumentuose, ugdymo įstaigos direktorius pasirašytinai patvirtina jog yra susipažinęs su vidaus audito išvadomis. Maitinimo organizavimo specialistai pasirašytus dokumentus skenuoja ir el. paštu pateikia maitinimo organizavimo skyriaus vedėjui, kuris gautus dokumentus užregistruoja dokumentų valdymo sistemoje „Kontora“.
69. Vidaus audito dokumentai saugomi Įstaigoje ne mažiau kaip 2 (du) metus, vadovaujantis nustatytomis vidaus tvarkos taisyklėmis.
70. Maitinimo organizavimo specialistai po VMVT apsilankymo Įstaigoje, patikrinimo aktą

pateikia elektroniniu paštu maitinimo organizavimo skyriaus vedėjui, kuris gautą aktą užregistruoja dokumentų valdymo sistemoje „Kontora“.

## **IX SKYRIUS BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS**

71. Įstaigos vaikų maitinimo, organizavimo priežiūrą ir vertinimą pagal kompetenciją atlieka Kauno miesto savivaldybės atsakingi asmenys, Kauno miesto savivaldybės visuomenės sveikatos biuro specialistai, kitos teisės aktuose nustatytos institucijos.

72. Siekiant užtikrinti sklandų maitinimo organizavimą Įstaigoje, jeigu maitinimo organizavimo specialistas yra nedarbingume, išėjęs atostogų arba įstaiga neturi nuolatinio maitinimo organizavimo specialisto, ugdymo įstaigai skiriamas vaduojantis maitinimo organizavimo specialistas.

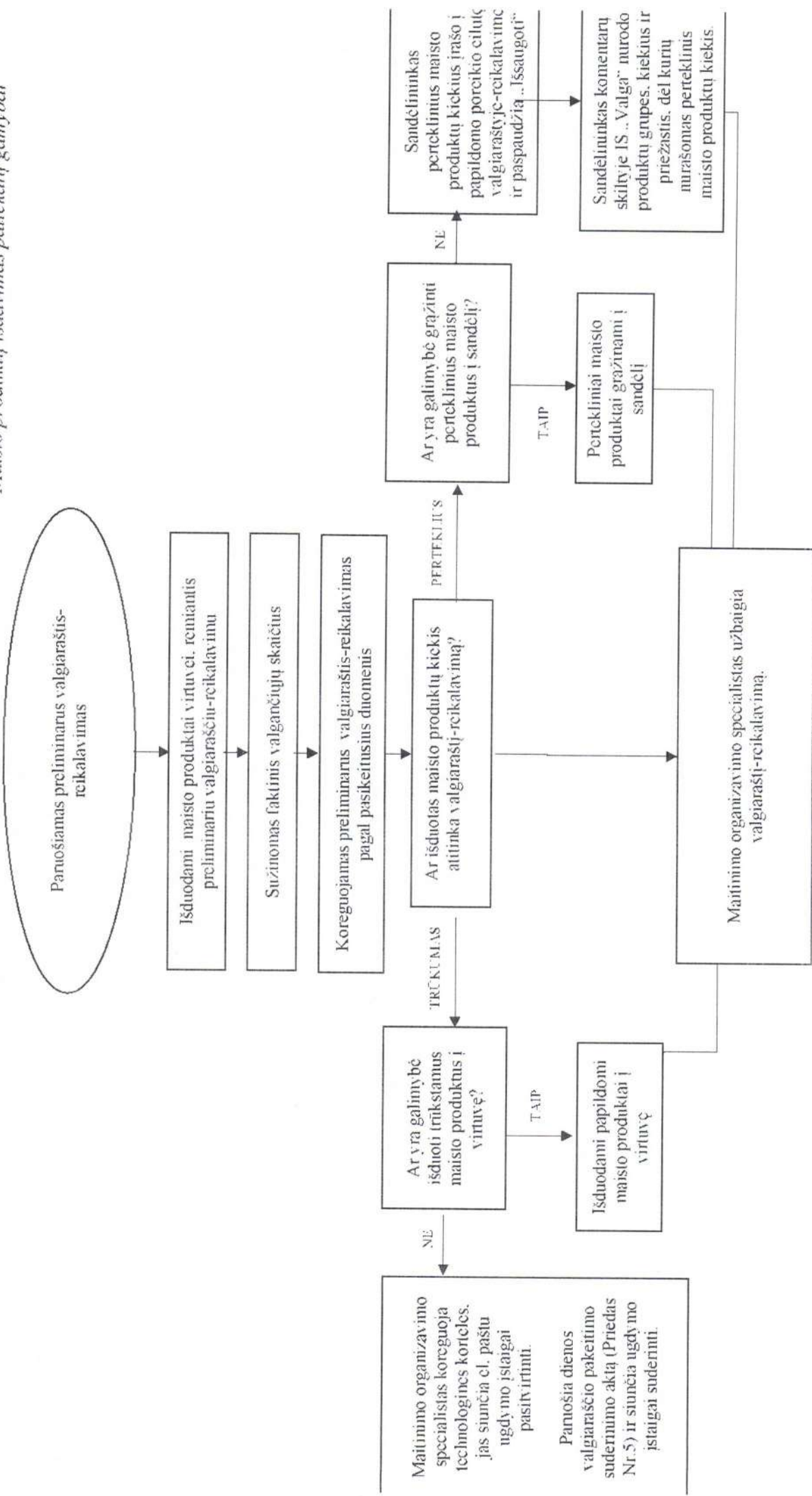
73. Tvarkos aprašas įsigalioja nuo jo patvirtinimo dienos ir galioja iki naujo Tvarkos aprašo patvirtinimo.

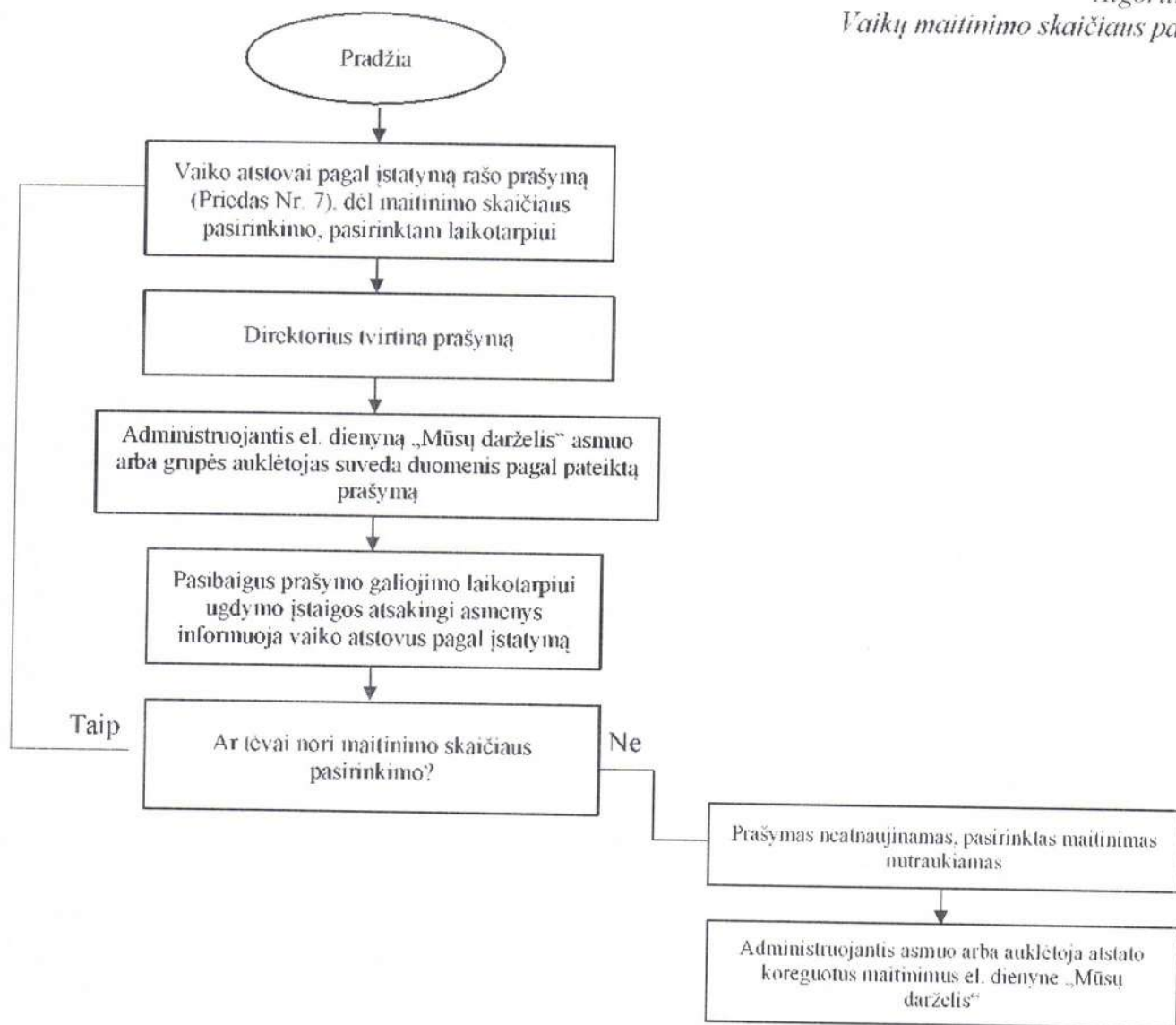
74. Tvarkos aprašo pakeitimus ir papildymus inicijuoja direktorius.

75. Įstaigos direktorius pastebėjęs, kad darbuotojai nesilaiko šio Tvarkos aprašo nuostatų, turi teisę pakartotinai supažindinti darbuotojus su Tvarkos aprašu.



Algoritmas Nr. 1  
Maisto produktų išdavimas patiekalių gamybai





## MAISTO PRODUKTŲ TINKAMUMO IR (AR) NETINAKMUMO VAIKO MITYBAI SĄRAŠAS

(ugdymo įstaigos pavadinimas)

Grupės pavadinimas: \_\_\_\_\_

Vaiko vardas, pavardė: \_\_\_\_\_

Eil.nr.:	Produkto pavadinimas	Tinka (+), netinka (-)	Komentaras, arba nurodoma kuo keisti
1.	Kiauliena		
2.	Triušiena		
3.	Kalakutiena		
4.	Pieniškos dešrelės (sudėtis:)		
5.	Virta aukščiausia rūšis dešra (sudėtis:)		
6.	Virtas kiaulienos forminis kumpis a/r. (sudėtis:)		
7.	Baltasis cukrus		
8.	Makaronai be kiaušinio iš kvietinių miltų		
9.	Grikių makaronai be gliitimo (sudėtis:)		
10.	Makaronai be gliitimo (sudėtis:).		
11.	Saulėgrąžų aliejus		
12.	Alyvuogių aliejus		
13.	Miltai kvietiniai		
14.	Miltai be gliitimo (sudėtis:).		
15.	PKU miltai (sudėtis:)		
16.	Ruginiai miltai (sudėtis:)		
17.	Perlinės kruopos		
18.	Miežinės kruopos		
19.	Grikliai		
20.	Nekepinti grikliai		
21.	Kvietinės kruopos		
22.	Ryžiai		
23.	Kukurūzų kruopos		
24.	Sorų kruopos		
25.	Burnočio sėklos		
26.	Avižiniai dribsniai		
27.	Bolivinė balanda		
28.	Penkių grūdų dribsniai (sudėtis:)		
29.	Lešiai		
30.	Grikių trapučiai (sudėtis:)		
31.	Kukurūzų trapučiai (sudėtis:)		
32.	Ryžių trapučiai (natūralūs)		
33.	Bulvių krakmolas		
34.	Lietuviški obuoliai		
35.	Obuoliai		
36.	Kriaušės		
37.	Bananai		
38.	Kiviai		
39.	Slyvos		

40.	Žalios vynuogės		
41.	Mėlynos vynuogės		
42.	Agurkai		
43.	Marinuoti agurkai (marinato sudėtis:)		
44.	Bulvės		
45.	Moliūgai		
46.	Batatai		
47.	Morkos		
48.	Svogūnai		
49.	Gūžiniai kopūstai		
50.	Rauginti kopūstai		
51.	Žiediniai kopūstai - kalafiorai		
52.	Brokoliai		
53.	Pekino kopūstai		
54.	Salotos „Aisberg“		
55.	Burokėliai		
56.	Marinuoti burokėliai (marinato sudėtis:)		
57.	Pomidorai		
58.	Švieži krapai		
59.	Cukinijos		
60.	Svogūnų laiškai		
61.	Porai		
62.	Pupelės		
63.	Žirniai (skaldyti)		
64.	Konservuoti žirneliai (sudėtis:)		
65.	Obuolių sultys		
66.	Bio bananų nektaras „Hipp“ be glitimo (sudėtis:)		
67.	Obuolių tyrėlė (sudėtis:)		
68.	Obuolių ir bananų tyrėlė (sudėtis:)		
69.	Spanguolių uogienė (sudėtis:)		
70.	Mėlynių uogienė (sudėtis:)		
71.	Šaldytos spanguolės		
72.	Bruknių uogienė		
73.	Obuolių džemas (sudėtis:)		
74.	Kefyras		
75.	Natūrali grietinė		
76.	Natūralus jogurtas		
77.	Jogurtas su mėlynėmis		
78.	Jogurtas su vyšniomis		
79.	Saldė varškės sūrelių masė (sudėtis:)		
80.	Varškė		
81.	Sviestas		
82.	Fermentinis sūris		
83.	Bandelė su obuoliu (sudėtis:)		
84.	Batonas (sudėtis:)		
85.	Bočių duona (sudėtis:)		
86.	Duona (sudėtis:)		
87.	Actas		
88.	Joduota druska		

Sąrašą užpildė \_\_\_\_\_

(vardas, pavardė, parašas, data)

\*Suderinta su \_\_\_\_\_

(vardas, pavardė, parašas, data)

Pastabos/rekomendacijos \_\_\_\_\_

\*Maisto produktus tinkančius vaiko mitybai rekomenduojama susiderinti su šeimos gydytoju arba alergologu

Vardas, pavardė

Adresas

telefono numeris, elektroninis paštas

Kauno lopšelio-darželio „Šnektis“  
Direktoriui

**PRAŠYMAS  
DĖL PRITAIKYTO MAITINIMO VALGIARAŠČIO**

20 \_\_ m. \_\_\_\_\_ mėn. \_\_\_\_\_ d.  
Kaunas

Prašau, kad mano sūnui/dukkrai \_\_\_\_\_  
(Vaiko vardas, pavardė)

lankančiam \_\_\_\_\_ grupę būtų maitinamas pagal individualų pritaikyto maitinimo  
valgiaraštį.

Pridedame sveikatos pažymą su gydytojo rekomendacijomis.

\_\_\_\_\_  
(vardas, pavardė, parašas)

Vardas, pavardė

Adresas

telefono numeris, elektroninis paštas

Kauno lopšelio-darželio „Šnektis“  
Direktoriui

**PRAŠYMAS**  
**DĖL LEIDIMO YGDYMO ĮSTAIGOJE MAITINTIS IŠ NAMŲ ATNEŠTU MAISTU**

20 \_\_\_\_ m. \_\_\_\_\_ mėn. \_\_\_\_ d.

Kaunas

Prašau leisti mano sūnui/dukrai \_\_\_\_\_  
(Vaiko vardas, pavardė)

lankančiam \_\_\_\_\_ grupei, maitintis namuose pagamintu ir iš namų atneštu maistu.

Tėvų įsipareigojimai:

1. Prisiimu visišką atsakomybę už namuose paruoštų patiekalų saugą ir kokybę;
2. Susipažinau su draudžiamais maisto produktais išvardytais Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymo V-964 „Dėl vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ aktualioje redakcijoje;
3. Sutinku, kad iš namų atneštas maistas bus laikomas įstaigos virtuvės šaldytuve iki reikiamo maitinimo laiko;
4. Indai, kuriuose bus atnešamas maistas bus paženklinėti nurodant vaiko vardą pavardę bei grupę ir pritaikyti maistui laikyti bei šildyti mikrobangų krosnelėje;
5. Sutinku, kad iš namų atneštas maistas bus šildomas mikrobangų krosnelėje.

**Pastaba:** 4 ir 5 punktai gali būti koreguojami pagal ugdymo įstaigą

\_\_\_\_\_  
(vardas, pavardė, parašas)

Vardas, pavardė

Adresas

telefono numeris, el. paštas

Kauno lopšelio-darželio „Šnektis“  
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 pagal  
(Vaiko vardas, pavardė)

individualų valgiaraštį. Prašau, maitinimą organizuoti pagal patvirtintą ugdymo įstaigoje taikomą valgiaraštį.

\_\_\_\_\_  
(vardas, pavardė, parašas)

**KAUNO LOPŠELIS-DARŽELIS „ŠNEKUTIS“**

TVIRTINU

**DIENOS VALGIARAŠČIO PAKEITIMO SUDERINIMO AKTAS**

20 \_\_ m. \_\_\_\_\_ mėn. \_\_\_\_\_ d.  
Kaunas

Atsižvelgiant į (susidarius situacijai dėl...) \_\_\_\_\_

20 \_\_\_\_ m. \_\_\_\_\_ d. valgiaraštyje Nr. \_\_\_\_ arba valgiaraščio \_\_ savaitės \_\_\_\_\_  
patiekalas/produktas \_\_\_\_\_ keičiamas į \_\_\_\_\_ patiekalą/  
produktą.

SUDERINTA:

Sandėlininkas \_\_\_\_\_  
(Vardas, pavardė, parašas)

Virėjas \_\_\_\_\_  
(Vardas, pavardė, parašas)

Maitinimo organizavimo specialistas \_\_\_\_\_  
(Vardas, pavardė, parašas)



## KAUNO LOPŠELIS-DARŽELIS „ŠNEKUTIS“

## KONTROLINIO VIRIMO-KEPIMO FORMA

Patiekalo technologinės kortelės Nr.

Patiekalo pavadinimas

Gaminamų patiekalų skaičius

Eil. Nr.	Produkto pavadinimas	Bruto, g 1 porcijai	Bruto, g (numatytam porcijų skaičiui)	Neto, g 1 porcijai	Neto, g (numatytam porcijų skaičiui)
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
Pusgaminio išeiga					
Gaminio išeiga, g (1 porcijai)					
Terminio apdorojimo nuostoliai, g (1 porcijai)					

Gamybos technologijos išsamus aprašymas:

Pastabos:

Virėjas \_\_\_\_\_  
(Vardas, pavardė, parašas)Virėjas \_\_\_\_\_  
(Vardas, pavardė, parašas)Maitinimo organizavimo specialistas \_\_\_\_\_  
(Vardas, pavardė, parašas)

Vardas, pavardė

Adresas

telefono numeris, el. paštas

Ugdymo įstaigos  
Direktoriui

**PRAŠYMAS**  
**DĖL VAIKO MAITINIMŲ SKAIČIAUS PASIRINKIMO**

20 \_\_ m. \_\_\_\_\_ mėn. \_\_\_\_\_ d.

Kaunas

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

\_\_\_\_\_, gimusiai (-iam) \_\_\_\_\_  
(Vaiko vardas, pavardė)

lankančiai (-iam) \_\_\_\_\_ grupę, nuo \_\_\_\_\_ iki \_\_\_\_\_ .

\_\_\_\_\_  
(vardas, pavardė, parašas)

Vardas, pavardė

Adresas

telefono numeris, el. paštas

Kauno lopšelio-darželio „Šnektis“  
Direktoriui

**PRAŠYMAS  
DĖL DARBUOTOJO PIETŲ**

20 \_\_\_ m. \_\_\_\_\_ mėn. \_\_\_\_\_ d.

Kaunas

Prašau, man \_\_\_\_\_ leisti valgyti/atsisakyti (*pabraukti tinkamą*)  
(Vardas, pavardė)

darbuotojo pietus (-ų):

Pažymėkite tinkamą variantą:

- kiekvieną darbo dieną;
- kas antrą darbo dieną;
- 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.

\_\_\_\_\_  
(vardas, pavardė, parašas)

## KAUNO LOPŠELIO-DARŽELIO „ŠNEKUTIS“

## MAITINIMO ORGANIZAVIMO PROCESŲ PRIEŽIŪROS IR STEBĖSENOS AKTAS

20 \_\_ m. \_\_\_\_\_ mėn. \_\_\_\_\_ d.

Kaunas

**Maitinimo organizavimo procesų priežiūros ir stebėsenos metu dalyvavo:** Virėjas (-a):

Virėjas (-a): Sandėlininkas (-ė):

Grupės mokytojas (-a) ir (ar) mokytojo (-os) padėjėjas (-a):

**Maitinimo organizavimo procesų priežiūrą ir stebėseną atliko:** Maitinimo organizavimo specialistas (-ė):**Maitinimo organizavimo procesų priežiūros ir stebėsenos tikslas:** padėti įgyvendinti maitinimo organizavimo procesą, padedant užtikrinti Įstaiga lankančių vaikų maisto medžiagų fiziologinius poreikius, taikant sveikatai palankaus maitinimo principus, laikantis maisto saugą ir kokybę reglamentuojančių teisės aktų.**Ugdymo įstaigos sandėlyje vertinama:**

Nr.	Maisto produkto pavadinimas	Atitikimas SAM patvirtinto maitinimo organizavimo tvarkos aprašo 5 priede nurodytiems reikalavimams	Sandėlyje esančių maisto produktų atitikimas maisto produktų techninėms specifikacijoms	Sandėlyje esančių maisto produktų likučio atitikimas IS „Valga“ esantiems likučiams
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				

**Ugdymo įstaigos sandėlyje stebima:** (ar maisto žaliava laikoma ant medinių (geriau - plastikinių) padėklų, arba dedama į lentynas ar į šaldymo įrenginius; ar nėra maisto produktų su pasibaigusiu tinkamumo vartoti terminu; ar ant maisto produktų arba jų pakuočių nėra jokių kenkėjų, vabzdžių ar jų buvimo pėdsakų).**Šaldytuvai ir šaldikliai:** (ar visi šaldymo ir (ar) šilumą palaikantys įrenginiai bei šaldymo patalpos yra sunumeruotos; ar reguliariai stebima jų temperatūra (ar pildomi žurnalai, atsiversti ir pasižiūrėti

kaip pildoma, pasirašyti, kad patikrinote) ir esant neatitikimams, registruojama Maisto žaliavų ir produktų laikymo žurnale GHPT (3priedas); ar sušaldyti pusgaminiai tinkamai sušaldomi ir atitinka maisto produktų kokybės ir saugos reikalavimus; ar ant sušaldytų produktų yra nurodytas žaliavos pavadinimas, įsigijimo dokumento numeris, sušaldymo data ir tinkamumo vartoti terminas).

**Sandėlio įrenginiai ir inventoriūs:** (ar kontroliniai termometrai šaldymo įrenginiuose yra švarūs, veikiantys, tinkamai prižiūrimi; ar sandėlio inventoriūs suženklintas ir laikomas tam skirtoje vietoje, ar atliktas termometrų kalibravimas (arba turi turėti galiojantį metrologinės patikros ženklą).

**Maisto produktų išdavimas:** (ar atitinka išduodamų maisto produktų kiekis, vadovaujantis valgiaraščiu-reikalavimu, ar išduotas maisto produktų perteklius yra susigrąžinamas atgal į sandėlį).

Nr.	Maisto produkto pavadinimas	Viso produkto kiekis nurodytas valgiaraštyje-reikalavime	Į virtuvę išduodamo maisto produkto kiekis	Atitinka/neatitinka (Jeigu neatitinka, nurodomos priežastys)
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				

**Ugdymo įstaigoje prie virtuvės ir virtuvėje stebima:** (ar ruošiami ir išdalinami patiekalai ir (ar) maisto produktai atitinka valgiaraščiuose nurodytus patiekalus ir (ar) maisto produktus).

**Ugdymo įstaigos virtuvėje vertinama:**

Virtuvės zonos	Koks veiksmas patikrinimo metu buvo atliekamas	Atitinka/neatitinka (Jeigu neatitinka, parašomi koregavimo veiksmai)
<b>I</b>		
<b>II</b>		
<b>III ir (ar) IV arba kaip apsirašiusi įstaiga</b>		

**Patiekalų ruošimas:** (ar patiekalai ruošiami pagal valgiaraštį; ar patiekalai ruošiami, vadovaujantis technologine kortele ir jos technologiniu aprašymu; ar patiekalai atrodo estetiškai, maistas nepraradęs tekstūros, patiekalai nepraradę jiems būdingos formos, nepervirti, neištižę ir kt.; ar pusgaminių ir

*galutinio patiekalo išėiga atitinka technologinę kortelę (sveriamos 3-5 patiekalo porcijos 1-3 m. ir 4-7 m. amžiaus grupėms ir išvedamas vidurkis); rekomenduojama pateikti sveriamo patiekalo nuotrauką; ar gaminamo patiekalo temperatūra kepimo metu (produkto viduje) šiluminio apdorojimo pabaigoje yra ne žemesnė nei +75°C)*

**Virtuvės įrenginiai ir inventoriūs:** *(ar naudojamas inventoriūs paženklintas pagal savo paskirtį (pvz., mėšai, žuviai, daržovėms ir kt. ar zonai); įrenginiai ir įrankiai lengvai valomi ir prižiūrimi bei saugūs, pjaustymo lentelės be atplaišų, nepažeistos, keptuvės ir kiti indai nesubraižyti, nesuskilę (indai su pažeista emale ar įsikėlę keramikiniai indai - neleidžiami) ir kt.)*

**Savikontrolės žurnalai:** *(ar tvarkingai pildomi savikontrolės žurnalai; ar yra atsakingų už savikontrolės žurnalų pildymą asmenų parašai)*

**Ugdymo įstaigoje grupėse stebima:**

**Patiekalų patiekimas:** *(ar tinkama patiekalo temperatūra, ar vaikui duodamo patiekalo išėiga atitinka nurodytą technologinėje kortelėje)*

**Maitinimo organizavimo procesų priežiūros ir stebėsenos metu aptariamoms išlaidoms:**

**Maitinimo išlaidos (be paramos produktų):** *(nuo naujų metų pirmos dienos iki (patikrinimo dienos) maitinimo išlaidos yra -2578,3 (neprimaitinimas/ pervalgymas).*

**Vidutinės išlaidos (be paramos produktų):** *(pasikoreguojama pagal ugdymo įstaigos amžiaus grupes ir maitinimus)*



Amžiaus grupė	Maitinimas	Vidutinis įkainis (Eur)	Nustatytas įkainis (Eur)	Skirtumas (Eur)
Lopšelis	Pusryčiai			
	Pietūs			
	Priešpiečiai arba pavakariai			
	Vakarienė			
	Naktipiečiai			
Darželis	Pusryčiai			
	Pietūs			
	Priešpiečiai arba pavakariai			
	Vakarienė			
	Naktipiečiai			
Personalas	Pietūs			
Nemokamas maitinimas 0-4 klasės	Pusryčiai			
Nemokamas maitinimas 0-4 klasės	Pietūs			

**Maitinimo organizavimo procesų priežiūros ir stebėsenos metu neatitikimų nustatyta/nenustatyta. (išbraukti netinkamą variantą)**

**PASIŪLYMAI:**

1. -

\_\_\_\_\_  
(patikrinimą atlikusio asmens pareigos)

\_\_\_\_\_  
(parašas)

\_\_\_\_\_  
(vardas ir pavardė)



**KAUNO LOPŠELIO-DARŽELIO „ŠNEKUTIS“  
MAITINIMO ORGANIZAVIMO PROCESŲ STEBĖSENOS AKTAS**

20 \_\_ m. \_\_\_\_\_ mėn. \_\_\_\_\_ d.

Kaunas

**Maitinimo organizavimo procesų stebėsenos metu dalyvavo:**

Virėjas (-a):

Grupės mokytojas (-a) ir (ar) mokytojo (-os) padėjėjas (-a):

**Maitinimo organizavimo procesų stebėseną atliko:**

Visuomenės sveikatos specialistas (-ė):

**Maitinimo organizavimo procesų stebėsenos tikslas:** padėti įgyvendinti maitinimo organizavimo procesą, padedant užtikrinti Įstaiga lankančių vaikų maisto medžiagų fiziologinius poreikius, taikant sveikatai palankaus maitinimo principus, laikantis maisto saugą ir kokybę reglamentuojančių teisės aktų.

**Ugdymo įstaigoje, vykdančioje ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, prie virtuvės stebima ir fiksuojama:**

<b>Ugdymo įstaigos fiksuojama</b>	<b>Taip/ne</b> <i>(Jeigu ne, nurodoma kokie neatitikimai rasti)</i>
Ar pakabinti einamosios dienos valgiaraščiai ir juose sužymėti alergenai, nurodytas maitinimo organizavimo specialisto ir VMVT nemokamo telefono linijos numeris? Ar į valgiaraščius nėra įtraukti produktai, kurie gaunami pagal vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo programą?	
Ar pakabintas maisto atsėmimo iš virtuvės grafikas, kuriame nurodytos grupės ir atsiėmimo laikas? Ar grupių mokytojos ir (ar)	

padėjėjos laikosi nustatyto maisto atsiėmimo iš virtuvės grafiko?	
Ar virtuvės darbuotojos ir grupių mokytojos ir (ar) mokytojų padėjėjos laikosi higienos, yra apsirengusios švariais darbo drabužiais, ar nėra naudojami susidėvėję, ištrupėję, įskilę ir apdaužytai kraštais indai bei aliuminiai indai ir įrankiai?	
Ar nėra reklamuojami maisto produktai iš draudžiamų produktų sąrašo, nurodytų SAM patvirtinto maitinimo organizavimo tvarkos aprašo 19 ar 20 punktuose?	

**Ugdymo įstaigoje, vykdančioje ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, grupėse ir vaikų priėmimo-nusirengimo patalpose stebima ir fiksuojama:**

<b>Ugdymo įstaigos fiksuojama</b>	<b>Taip/ne</b> <i>(Jeigu ne, nurodoma kokie neatitikimai rasti)</i>
Ar pakabinti einamosios dienos valgiaraščiai ir juose sužymėti alergenai, nurodytas maitinimo organizavimo specialisto ir VMVT nemokamo telefono linijos numeris? Ar į valgiaraščius nėra įtraukti produktai, kurie gaunami pagal vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo programą?	
Ar skelbiamos maisto pasirinkimo piramidės, maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė“ plakatai ar kita sveikatai palankią mitybą skatinanti informacija?	
Ar skelbiamas juridinis ar fizinis asmuo, teikiantis vaikų maitinimo ir (ar) maisto produktų tiekimo paslaugas?	
Ar patiekalai ir gėrimai yra tinkamos temperatūros, ar stalai švarūs, ar ant jų nėra druskos, cukraus, pipirų, ir kt., ar patiekiami	

patiekalai yra dalijami, vadovaujantis valgiaraščiuose nurodytomis patiekalų ir (ar) maisto produktų išėigomis?	
Ar nėra naudojami susidėvėję, ištrupėję, įskilę ir apdaužytais kraštais indai bei aliuminiai indai ir įrankiai?	

**Ugdymo įstaigos internetiniame puslapyje stebima ir fiksuojama:** *(ar skelbiamas SAM patvirtintas maitinimo organizavimo tvarkos aprašas, juridinis ar fizinis asmuo, teikiantis vaikų maitinimo ir (ar) maisto produktų tiekimo paslaugas ir skelbiami patvirtinti ugdymo įstaigos valgiaraščiai).*

**Maitinimo organizavimo procesų stebėsenos metu neatitikimų nustatyta/nenustatyta.** *(išbraukti netinkamą variantą)*

#### **PASIŪLYMAI:**

1. -

\_\_\_\_\_  
*(patikrinimą atlikusio asmens pareigos)*

\_\_\_\_\_  
*(parašas)*

\_\_\_\_\_  
*(vardas ir pavardė)*



