

VILNIAUS LOPŠELIO-DARŽELIO „ŽIBUTĖ“ VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

Vilniaus miesto lopšelio-darželio „Žibutė“ (toliau - įstaiga) vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau - tvarkos aprašas) reglamentuoja ikimokyklinio ir priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimą įstaigoje.

Šio tvarkos aprašo tikslas - sudaryti sąlygas sveikatai palankiai vaikų mitybai, užtikrinti maisto saugą ir kokybę, patenkinti vaikų maisto fiziologinius poreikius, ugdyti sveikos mitybos įgūdžius.

Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai:

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;

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

tausojantis patiekalas - maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniame krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Lopšelyje-darželyje ypač kreipiamas dėmesys į tausojančių patiekalų ruošimą kasdieniniam ugdytinių maitinimui. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai;

valgiaraštis - patiekalų dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

Kitos sąvokos atitinka kituose teisės aktuose vartojamas sąvokas.

1. Maitinimas įstaigoje organizuojamas vadovaujantis teisės aktais, reglamentuojančiais mokinių ir vaikų maitinimo organizavimą, maisto gaminimą, patalpų ir įrangos priežiūrą, higienos normas, sveikatos bei saugos reikalavimus.

2. Maisto patiekimas turi atitikti Tvarkos aprašo 1 priedo reikalavimus.

3. Maitinimai skirstomi į pagrindinius - pusryčiai, pietūs, vakarienė ir papildomą - priešpiečius. Pusryčiams vaikas turi gauti 20-25 proc., pietums - 30-35 proc., vakarienei - 20-25 proc., priešpiečiams 10 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.

4. 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.

5. Vaikų maitinimui 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; 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 rūkyti mėsos gaminiai ir mėsos gaminiai, kurių gamyboje buvo naudojamos rūkymo kvapiosios medžiagos; rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai, 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.

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

7. Maisto produktų inventorizacija įstaigoje atliekama pagal inventorizacijos taisykles, patvirtintas 2014 m. spalio 3 Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimu Nr. 1070 „Dėl inventorizacijos tvarkos patvirtinimo“ bei 2010 m. lapkričio 24 Vilniaus miesto savivaldybės administracijos direktoriaus įsakymu Nr. 30-2067 „Dėl turto inventorizacijos taisyklių tvirtinimo“. Lopšelis-darželis savo įsakymu sudaro komisiją, kuri atlieka maisto produktų sandėlio inventorizaciją kiekvieną metų ketvirtį.

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

9. Šio aprašo reikalavimai privalomi visiems įstaigoje dirbantiems ir maitinimo procese dalyvaujantiems asmenims.

II. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

10. Įstaigoje maitinimas organizuojamas visiems įstaigą lankantiems vaikams pagal kompetentingų institucijų nustatytą ugdytinių maitinimo režimą. Vaikai įstaigoje maitinami šiltu maistu.

11. 1,5 m.-7 m. amžiaus vaikų maitinimo organizavimas:

11.1. Vaikai turi būti maitinami ne rečiau kaip kas 3,5 val. pagal patvirtintus valgiaraščius.

11.2. Atskiri valgiaraščiai sudaromi lopšelio (vadovaujantis 1,5 -3 m. vaikams

rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis) ir darželio (vadovaujantis 4-7 m. vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis) grupėms. Jei įstaigoje sudaromos mišrios grupės, valgiaraščiai sudaromi vadovaujantis 4-7 m. vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis.

11.3. Pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. 027-1/a) turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas.

11.4. Vaikų maitinimas organizuojamas vaikams maitinti pritaikytose patalpose, laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų bei sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie stalo.

12. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas turi atitikti vaikų amžių ir sveikos mitybos rekomendacijas (1 priedas).

13. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

13.1. Patiekiamas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną.

13.3. Patiekiamas maistas turi būti kokybiškas, įvairus ir atitikti saugos reikalavimus.

Pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams.

13.4. Gaminant maistą neturi būti naudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra draudžiamų maisto priedų.

13.5. Gaminant maistą turi būti naudojama kuo mažiau druskos ir cukraus.

13.6. Jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa, ji malama patiekalo gaminimo dieną.

13.7. Kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ar vaisių, rekomenduotina, šviežių.

13.8. Karštas pietų patiekalas turi būti gaminamas iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštinės daržovės, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu turi būti patiekiami daržovių, vaisių arba jų salotų.

13.9. Jei tiekama arbata, ji turi būti nesaldinta.

13.10. Pienas ir kiti gėrimai vaikams tiekiami šilti, rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip 15°C.

13.11. Atsižvelgiant į sezoniskumą, keisti patiekalus (pvz. raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriubą į šaltibarščius ir pan.).

13.12. Turi būti sudaryta galimybė vaikams vandeniui atsigerti: turi būti naudojami asmeninio naudojimo arba vienkartinės stiklinaitės ar puodukai.

13.13. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, įskilusius, apdaužytus kraštais indus bei kitus nesaugius įrankius ir indus.

13.14. Lopšelis-darželis dalyvauja vaisių/produktų tiekimo programoje „Vaisių ir daržovių bei pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose“, kuri remiama Europos sąjungos ir nacionalinio biudžeto lėšomis, bei Europos vaisių vartojimo skatinimo programoje, kurioje yra laikomasi jas administruojančių institucijų nustatytos tvarkos ir reikalavimų. Tėvai yra informuojami grupėje, nurodant papildomai skiriamus produktus tos dienos „Meniu“.

III. VAIKŲ MAITINIMO PASLAUGOS. MOKESTIS IR LENGVATOS MAITINIMO ORGANIZAVIMUI

14. Įstaigoje organizuojamos vaikų maitinimo paslaugos:

14.1. Už vaikų maitinimo paslaugos, numatyto dydžio mokestį moka tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai) pagal Vilniaus miesto savivaldybės tarybos 2014-10-22 sprendimu Nr. 1-2070 „Dėl mokesčio už vaiko išlaikymą Vilniaus miesto savivaldybės mokyklose, įgyvendinančiose ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, nustatymo tvarkos aprašo tvirtinimo ir vienos dienos vaiko maitinimo normos nustatymo“ bei pagal Vilniaus miesto savivaldybės tarybos 2017-08-30 sprendimu Nr. 1-1121 „Dėl tarybos 2014-10-22 sprendimo Nr. 1-2070 „Dėl mokesčio už vaiko išlaikymą Vilniaus miesto savivaldybės mokyklose, įgyvendinančiose ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, nustatymo tvarkos aprašo tvirtinimo ir vienos dienos vaiko maitinimo normos nustatymo“ pakeitimo“ nustatytą tvarką bei vadovaujantis 2018-04-10 LR Sveikatos apsaugos ministro pasirašytu įsakymu Nr. V-394 „Dėl Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymo Nr. V-964 „Dėl maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“ pakeitimo“ nuostatomis.

14.2. Ikimokyklinio amžiaus vaikams nemokamas arba dalinai mokamas maitinimas organizuojamas vadovaujantis Vilniaus miesto savivaldybės tarybos sprendimų nustatyta tvarka ir finansuojamas iš savivaldybės biudžeto.

IV. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO GRAFIKAS

15. Kiekvienais mokslo metais įstaigos dietistas, atsižvelgdamas į grupių dienos ritmą, parengia maisto atsiėmimo grafikus. Maitinimo grafikas sudaromas tokia laiko intervale:

pusryčiai - nuo 8.30 val. iki 8.40 val.;

pietūs - nuo 12.00 val. iki 12.25 val.;

vakarienė - nuo 15.30 val. iki 15.55 val.

15.1. Maisto atsiėmimo grafikai yra skelbiami stende prie maisto atsiėmimo langelio, grupių informacinėse lentose bei įstaigos tinklalapyje.

15.2. Įstaigoje maitinimas organizuojamas pagal penkiolikos dienų perspektyvinį valgiaraštį, kuris yra suderintas su Valstybine maisto veterinarijos tarnyba teisės aktų nustatyta tvarka.

V. TĖVŲ (TEISĖTŲ VAIKO GLOBĖJŲ) TEISĖS IR PAREIGOS

16. Vaiko tėvai (teisėti globėjai).

16.1. Tėvai užtikrina, kad vaikas nevalgantis pusryčių arba vakarienės, neatsineštų iš namų draudžiamų užkandžių ir gėrimų. Atkreiptinas dėmesys, jeigu darželio ugdytinio atstovai pagal įstatymą, įdeda maisto papildomai, įdėtas maistas turi atitikti maitinimo organizavimo tvarkos aprašo 5 punkte nurodytus reikalavimus.

VI. DIETISTO DARBO FUNKCIJOS

16.2. Dietistas:

16.3. Kiekvieną darbo dieną lopšelyje-darželyje rašo valgiaraštį, apskaičiuodamas dienos normos kaloringumą, kuriuose nurodo gaminamų patiekalų pavadinimus ir produktų kiekius.

16.4. Apskaičiuoja, kiek tą dieną vaikų maitinsis, kiek maitinsis vaikų, sergančių įvairiais alerginiais susirgimais ir koks maistas jiems bus teikiamas.

16.5. Ateinančios dienos valgiaraštį (forma Nr. 299) rašo iš vakaro. Ateinančios dienos valgiaraštyje apskaičiuoja tik pusryčiams reikalingus produktų kiekius.

16.6. Valgiaraštyje nurodo, kiek vaikų ir pagal kokius maitinimo šifrus valgys bei duomenis pateikia virtuvės darbuotojams.

16.7. Surinkus duomenis apie vaikus, baigia rašyti valgiaraštį, pateikia jį direktoriui pasirašyti ir tuomet atiduoda jį sandėlininkui dėl likusių produktų einamos dienos patiekalų gaminimui atidavimo ir apskaitos.

16.8. Kontroliuoja maisto produktų kokybę, jų laikymo sąlygas, realizacijos terminus, maisto gamybos procesą virtuvėje.

16.9. Vykdo maisto paėmimo ir maitinimo organizavimo grupėse priežiūrą. Stebi ir analizuoja maitinimo procesą grupėje, stalų serviravimą, patiekalų pateikimą vaikui, maisto dalinimą vaikui pagal normą.

VII. SANDĖLININKO DARBO FUNKCIJOS

17. Sandėlininkas:

17.1. Priima iš tiekėjų tik kokybiškus, realizacijos terminus atitinkančius produktus ir juos sandėliuoja griežtai vykdydama higienos normų reikalavimus.

17.2. Maisto sąskaitose-faktūrose prie produktų pavadinimų užrašo kodus, pateikia jas direktoriui pasirašyti, ir pasirašytas sąskaitas-faktūras pateikia Biudžetinės įstaigos „Biudžetinių įstaigų buhalterinė apskaita“ buhalteriiui.

17.3. Produktus iš sandėlio išduoda virėjoms tik pagal dienos valgiaraštį. Iš vakaro išduoda produktus ateinančios dienos pusryčiams, o likusius produktus patiekalams gaminti išduoda tik tada, kai dietistas pabaigia rašyti einamos dienos valgiaraštį.

17.4. Kasdien vykdo tikslią maisto produktų gavimo ir išlaidų registraciją knygoje „Maisto produktų registras“.

18.5. Maisto produktus nurašo kiekvieną dieną pagal tos dienos valgiaraštį;

18.6. Kas mėnesį derina maisto produktų likučius su įstaigos dietistu, patvirtindami tai savo parašais „Maisto produktų registre“.

18.7. Rūpinasi tinkamu maisto produktų pristatymu, sandėliavimu, saugojimu, panaudojimu ir realizavimo terminais, kontroliuoja gaunamų maisto prekių kokybę ir standarto reikalavimus, tikrina gaunamų maisto produktų dokumentų teisingumą.

18.8. Dalyvauja sudarant valgiaraštį ir maisto produktų paraiškas-reikalavimus, pagal parašytą valgiaraštį išduoda virėjoms maisto produktus.

18.9. Atsižvelgdama į dienos valgiaraštį, sandėlininkas užsako reikalingus maisto produktus numatytiems patiekalams gaminti.

18.10. Konkretios dienos valgiaraštis skaičiuojamas kiekvieną rytą 9.00 val. pagal tą dieną lopšelių-darželių lankančius vaikus. Grupės auklėtoja įrašo atvykusių vaikų skaičių įstaigos Dienyne ir

pasirašo. Taisymai balinančiu korektoriumi ir braukymai negalimi.

19. Suveda maisto pajamavimo duomenis į Biudžetas VS apskaitos programą.

VIII. VIRTUVĖS DARBUOTOJŲ DARBO FUNKCIJOS

20. Virtuvės darbuotojai:

20.10. Pagal iš vakaro sudarytą valgiaraštį analizuoja gaminio receptūras ir gamybos technologijos aprašymo korteles, susipažįsta su ateinančios dienos patiekalų ruošimo technologija.

20.11. Priima maisto produktus iš sandėlininko einamai dienai pagal iš vakaro sudarytą valgiaraštį. Priėmus produktus ir juos patikrinus (pagal svorį) pasirašo valgiaraštyje nurodytoje vietoje ir toliau atsako už juos.

20.12. Atlieka kontrolinius svėrimus.

20.13. Atsako už tikslų maisto atidavimą pagal normą. Pasveria porciją vienam vaikui ir apskaičiavus išduoda į grupes atitinkamai pagal grupėse esančių vaikų skaičių.

20.14. Maistą į grupes atiduoda tik pagal nustatytą maisto atsiėmimo grafiką.

20.15. Matuoja ir fiksuoja patiekalų šiluminio apdorojimo temperatūrą.

IX. VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIO SUDARYMO REIKALAVIMAI

21. Vaikų maitinimo valgiaraščiai sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams. Valgiaraščių paros energinė ir maistinė vertė gali nukrypti nuo normos iki penkių procentų.

22. Lopšelyje-darželyje valgiaraščiai sudaromi vadovaujantis Sveikos mitybos standarto „Metodinis leidinys“ (leidėjas VŠĮ „Tikra mityba“) nuostatomis.

23. Vilniaus miesto lopšelyje-darželyje „Žibutė“ valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 dienų laikotarpiui. Savaitės laikotarpio meniu, patvirtintas direktoriaus parašu, išskiriant pusryčius, pietus ir vakarienę yra talpinamas grupių ir viešos erdvės skelbimų lentose. Skelbimų lentoje yra patalpintas ugdytinių maitinimui draudžiamų maisto produktų grupių sąrašas.

24. Valgiaraščiuose nurodomi pusryčiams, pietums, vakarienei patiekiami patiekalai, patiekalų kiekiai (g). Maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai (g)) ir energinė vertė (kcal), taip pat kiekvienos dienos vidutinė maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai (g)) ir energinė vertė (kcal) 1-3, 4-7 metų amžiaus vaikams nurodomi perspektyviniuose valgiaraščiuose. Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose naudojami maisto produktai, jų sudėtis, bruto ir neto kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.), trukmė atitinka Sveikos mitybos standarto „Metodinis leidinys“ reikalavimus.

25. Ikimokyklinio ugdymo įstaiga, dalyvaujanti „Pienas vaikams“ ir (ar) vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programoje, šių programų maisto produktai į ugdytinių maitinimo valgiaraščius neįtraukia.

26. Ikimokyklinio ugdymo įstaigos dietistas (jos nesant - kitas Vadovo įgaliotas asmuo) pagal kompetenciją prižiūri, kad vaikų maitinimas būtų organizuojamas pagal Tvarkos aprašo reikalavimus.

X. MOKESTIS UŽ VAIKŲ MAITINIMO PASLAUGAS

27. Išlaidos vaikų mitybai padengti yra apskaičiuojamos vadovaujantis Vilniaus miesto savivaldybės tarybos 2014-10-30 sprendimu Nr. T-285 „Dėl mokesčio už teikiamą neformalųjį švietimą Vilniaus miesto savivaldybės lopšeliuose-darželiuose ir mokyklose-darželiuose nustatymo“.

28. Maitinimo šifrai:

Lopšelio grupės vaiko mityba visą dieną - šifras 01 (1,81 Eur);

Darželio grupės vaiko mityba visą dieną - šifras 10 (2,07 Eur);

Pietūs lopšelio-darželio darbuotojams - šifras 90 (0,91 Eur);

29. Nustatyto dydžio mokestis yra mokamas už kiekvieną lankyta arba nelankyta, bet nepateisintą dieną. Mokesčio dydis priklauso nuo galimybės naudotis taikomomis mokesčio lengvatomis.

XI. MAISTO BLOKO PATALPŲ IR ĮRANGOS PRIEŽIŪRA

30. Maisto produktų tiekimas į įstaigą, jų laikymas, maisto gaminimas ir maisto tvarkymo įranga turi atitikti Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos ir kitų institucijų teisės aktų reikalavimus.

31. Indai ir įrankiai turi būti plaunami naudojant tik indų plovimui skirtas priemones.

32. Langų stiklai, šviestuvai turi būti valomi pagal reikmes, bet ne rečiau kaip du kartus per metus.

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

34. Naudojami valikliai, dezinfektantai, kiti biocidai turi būti teisės aktų nustatyta tvarka leistini naudoti Lietuvos Respublikoje.

35. Kontrolės prietaisai ir įrengimai naudojami, prižiūrimi ir metrologiškai tikrinami vadovaujantis teisės aktuose nustatytais reikalavimais.

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

XII. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

37. Vaikų maitinimą Vilniaus miesto lopšelyje-darželyje „Žibutė“ prižiūri direktorius.

38. Lopšelyje-darželyje „Žibutė“ už vaikų maitinimo organizavimą atsako dietistas.

39. Sandėlininkas yra atsakingas už produktų priėmimą, sandėliavimo sąlygas, realizacijos terminus, išdavimą, apskaitą ir reikalingos dokumentacijos tvarkymą.

40. Sandėlininkas registruoja maisto produktų sąskaitas-faktūras, jas užpajamuoja ir vykdo jų apskaitą buhalterinės apskaitos programos pagalba pagal prekės kodą, pavadinimą, kiekį ir vertę.

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

42. Už sanitarinius reikalavimus, patiekalų patiekimą grupėje atsako auklėtojo padėjėjas.

43. Lopšelio-darželio taryba turi teisę patikrinti virtuvę, maisto sandėlį ir patiekalų gamybos procesą.

44. Darželio bendruomenė gali teikti siūlymus ir rekomendacijas gerinti vaikų mitybą.
