

PATVIRTINTA
Šiaulių lopšelio-darželio „Dainelė“
direktorius 2022 m. sausio 3 d.
įsakymu Nr. V-5

MAITINIMO ORGANIZAVIMO LOPŠELYJE-DARŽELYJE „DAINELĖ“ TVARKOS APRAŠAS

I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Maitinimo organizavimo lopšelyje-darželyje „Dainelė“ tvarkos aprašas (toliau - Aprašas) nustato vaikų ir darbuotojų maitinimo organizavimo lopšelyje-darželyje „Dainelė“ (toliau – lopšelis-darželis) tvarką ir atlyginimo už maitinimo paslaugas apskaičiavimo tvarką.

2. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžtys:

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

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

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

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

2.5. **Pridėtiniai cukrūs** – gėrimo ar patiekalo gamybos metu įdėta sacharozė, fruktozė, gliukozė, gliukozės sirupas, fruktozės sirupas, gliukozės-fruktozės sirupas ir kitų formų monosacharidai ir disacharidai, taip pat cukrūs, esantys įdėtame meduje, sirupuose, vaisių sultyse ir vaisių sulčių koncentratuose.

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

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

2.8. **Tausojantis patiekalas** – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniame krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

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

3. Kitos sąvokos atitinka Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos apraše, patvirtintame 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) (toliau – Tvarkos aprašas), Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. balandžio 22 d. įsakyme Nr. V-313 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 75:2016 „Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programų vykdymo bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“, Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir kituose teisės aktuose vartojamas sąvokas.

4. Lopšelyje-darželyje organizuojant maitinimą visiems pageidaujantiems vaikams ir darbuotojams turi būti sudarytos sąlygos pavalgyti šilto maisto.

II SKYRIUS

VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS LOPŠELYJE-DARŽELYJE

5. Lopšelyje-darželyje organizuojama:

5.1. vaikų maitinimo paslaugos, už kurias sumoka tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai) pagal Savivaldybės tarybos patvirtintą Atlyginimo už vaikų, ugdomų pagal ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, išlaikymo savivaldybės švietimo įstaigose nustatymo tvarkos aprašą.

5.2. nemokamas vaikų maitinimas, kuris yra skiriamas Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatymo nustatyta tvarka, finansuojamas iš valstybės biudžeto specialiosios tikslinės dotacijos savivaldybių biudžetams ir Šiaulių miesto savivaldybės biudžeto (toliau – savivaldybės biudžetas). Nemokamas maitinimas lopšelyje-darželyje organizuojamas vadovaujantis Savivaldybės tarybos nustatyta Mokinių nemokamo maitinimo organizavimo savivaldybės ir nevalstybinėse mokyklose tvarka.

6. Vaikams, turintiems sveikatos sutrikimų, organizuojamas pritaikytas maitinimas pagal atskirą valgiaraštį, kuris sudaromas atsižvelgiant į pateiktas gydytojo rekomendacijas raštu (forma Nr. E027-1).

7. Jei pritaikyto maitinimo patiekalų lopšelio-darželio virtuvėje pagaminti nėra galimybių, vaikai, kuriems skirtas pritaikytas maitinimas, gali būti maitinami tą dieną savo iš namų atneštu maistu. Iš namų atneštą maistą reikia laikyti ir pateikti tinkamos temperatūros.

8. Lopšelyje-darželyje vaikų maitinimų skaičius priklauso nuo jų buvimo lopšelyje-darželyje trukmės. Vaikai turi būti maitinami ne rečiau nei kas 3 val. 30 min.

9. Tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai), raštu teikdami prašymą lopšelio-darželio direktoriui, turi teisę pasirinkti ugdymo trukmę (nuo 4 iki 10,5 val.) ir maitinimų skaičių (ne daugiau kaip 4 maitinimai arba be maitinimo, jei skirtas pritaikytas maitinimas, t. y. vaikas maitinamas savo iš namų atsineštu maistu per dieną).

10. Tėvams (kitiems teisėtiems vaiko atstovams) pasirinkus ne ilgesnį kaip 4 val. trukmės ugdymą per dieną, vaikui organizuojamas mažiausiai vienas maitinimas.

11. Apie planuojamus kito mėnesio pakeitimus tėvai privalo informuoti įstaigą iki einamojo mėnesio priešpaskutinės darbo dienos.

12. Maitinimai skirstomi į pagrindinius – pusryčiai, pietūs, vakarienė ir papildomus – priešpiečiai, pavakariai, naktiečiai. Pusryčiams vaikas turi gauti 20–25 proc., pietums – 30–35 proc., vakarienei – 20–25 proc., priešpiečiams, pavakariams ir (ar) naktiečiams – po 10 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo.

13. Vaikų maitinimą įstaigoje organizuoja lopšelio – darželio direktoriaus įgaliotas asmuo (toliau – Specialistas), kuris:

13.1. dirba vadovaujantis Šiaulių miesto ikimokyklinio ugdymo įstaigų 15 dienų valgiaraščiu, parengtu Šiaulių miesto savivaldybės Švietimo centro specialisto;

13.2. pagal gydytojų raštiškus nurodymus (forma Nr.-027-1/a) organizuoja vaikams pritaikytą maitinimą;

13.3. kasdien iki 9.30 val. susumuoja valgančių vaikų ir darbuotojų skaičių, atiduoda virtuvės darbuotojams;

13.4. kasdien iki 10.15 val. sudaro tos dienos vaikų maitinimo valgiaraštį (toliau – valgiaraštis), teikia lopšelio-darželio direktoriui tvirtinti ir atiduoda vyr. virėjui;

13.5. valgiaraštyje nurodo pusryčiams, pietums ir pavakariams patiekiamus patiekalus, 1–3 ir 4–7 metų amžiaus vaikams, maisto produktų pavadinimus ir kiekius gramais, tą dieną valgančių vaikų ir darbuotojų skaičius;

13.6. iki kiekvienos darbo dienos pabaigos sudaro kitos dienos valgiaraščio projektą ir atiduoda vyr. virėjui;

13.7. vadovaujantis 15 dienų valgiaraščiu (maisto produktams išduoti), sudaro dienos valgiaraštį, kuriame turi būti nurodyti patiekiami patiekalai, jų kiekiai gramais ir kaina eurais;

13.8. prieš 3 dienas teikia raštišką pagrindinių maisto produktų užsakymą vyr. virėjui;

13.9. kontroliuoja maisto gamybos procesą, maisto produktų kokybę, jų laikymo sąlygas, realizacijos terminus, maisto produktų išdavimą maisto gamybai. Apie nustatytus trūkumus maitinimo organizavime informuoja lopšelio-darželio vadovą. Atlieka pažeidimų šalinimo kontrolę;

- 13.10. veda kasdieninio vaikų lankymo įstaigoje ir mitybos apskaitą;
- 13.11. atlieka kitas, pareigybės aprašyme nurodytas funkcijas.
14. Vyr. virėjas:
- 14.1. prieš tris darbo dienas užsako maisto produktus;
- 14.2. priima maisto produktus iš tiekėjo;
- 14.3. išduoda maisto produktus į virtuvę maisto gamybai;
- 14.4. veda maisto produktų apskaitą;
- 14.5. kontroliuoja maisto gamybos procesą;
- 14.6. atsako už tikslų maisto porcijų išdavimą ugdytiniais iš virtuvės.
15. Virėjai, laikydamiesi valgiaraščio ir patiekalų receptūrų reikalavimų, ruošia patiekalus ir teisingai išdalina į grupes.
16. Auklėtojų padėjėjai pagal direktoriaus patvirtintą maisto išdavimo grupėms grafiką paima paruoštus patiekalus iš virtuvės ir teisingai išdalina vaikams grupėse.
17. Grupių auklėtojai tinkamai organizuoja vaikų maitinimą grupėse.
18. Įstaiga dalyvauja Europos Sąjungos (toliau – ES) finansuojamose programose „Vaisių vartojimo skatinimas švietimo įstaigose“ ir „Pienas vaikams“.
19. Už ES programų produktų priėmimą ir išdalinimą grupėms atsakingas vyr. virėjas, už programų vykdymą - Specialistas.
20. Įstaigos vaikų priėmimo - nusirengimo patalpose turi būti skelbiama:
- 20.1. Einamosios dienos vaikų maitinimo valgiaraštis (toliau – valgiaraštis), kuriame nurodomi pateikiami patiekalai, jų kiekiai gramais, energijos vertė ir kaina eurais;
- 20.2. einamosios savaitės valgiaraščiai ir einamosios dienos valgiaraščiai (nurodant visus patiekalus ir gėrimus);
- 20.3. maisto pasirinkimo piramidės, maisto produktų ženklavimo simboliu „Rakto skylutė“ plakatai ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija;
- 20.4. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris (skambinti maisto saugos ir sudėties klausimais);
- 20.5. juridinis ar fizinis asmuo, teikiantis vaikų maitinimo ir (ar) maisto produktų tiekimo paslaugas;
- 20.6. vaikų maitinimui lopšelyje-darželyje draudžiamų maisto produktų grupės.
21. Už šio Aprašo 20 punkte išvardytos informacijos skelbimą atsakingas Specialistas.
22. Draudžiama:
- 22.1. naudoti susidėvėjusius, ištrupėjusius, įskilusius, apdaužytais kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus, vienkartinius įrankius;
- 22.2. vaikams atsinešti iš namų užkandžių ir (ar) gėrimų, išskyrus maisto produktus, reikalingus lopšelyje-darželyje vykdomai ugdomajai veiklai įgyvendinti.
23. 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.
24. Draudžiamų 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 rūkyti mėsos gaminiai 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

III SKYRIUS PATIEKALŲ GAMINIMO IR PATIEKIMO REIKALAVIMAI

25. Patiekiamas šiltas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną.
26. Patiekiamas maistas turi būti kokybiškas ir įvairus.
27. Pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams. Maisto pervirimas, perkepimas, prideginimas draudžiamas.
28. Gaminant maistą neturi būti naudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų.
29. Kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių (rekomenduojama sezoninių, šviežių). Vaisiai tiekiami papildomo maitinimo metu.
30. Kiekvieną dieną turi būti patiektas patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų.
31. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas turi atitikti vaikų amžių ir sveikos mitybos rekomendacijas.
32. 80 proc. vaikams patiekiamų patiekalų turi būti tausojantys patiekalai.
33. Daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras turi sudaryti ne mažiau kaip 1/3 patiekalo svorio.
34. Jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa ar žuvis ir virtuvėje yra sąlygos ją sumalti, ji turi būti malama patiekalo gaminimo dieną.
35. Tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus, garnyrus ir šaltus užkandžius (reikalavimas netaikomas pritaikyto maitinimo valgiaraščiams).
36. 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.
37. Valgymo metu ant stalų neturi būti padėta druskos, cukraus, pipirų, garstyčių.
38. Pienas ir kiti gėrimai vaikams neteikiami šalti, rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip 15°C.
39. Rekomenduojama, atsižvelgiant į sezoniškumą, keisti patiekalus ar jų žaliavas šviežiais (pvz., raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriubą į šaltibarščius ir pan.).
40. Maistas turi būti patiekiamas estetiškai.

IV SKYRIUS VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

41. Vaikų valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas.
42. Lopšelio-darželio valgiaraščiuose nurodomi patiekiami patiekalai ir jų kiekiai gramais.
43. Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose turi būti nurodyti naudojami maisto produktai, jų sudėtis, bruto ir neto kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.) ir trukmė.
44. Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programų maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami.
45. Valgiaraščių paros energinė ir maistinė vertė gali nukrypti nuo normų ne daugiau nei 5 procentus.

V SKYRIUS

VAIKŲ LANKOMUMO IR MAITINIMŲ SKAIČIAUS APSKAITA

46. Elektroniniame grupės dienyne (toliau – dienynas) auklėtojai pažymi valgančių/nevalgančių vaikų skaičių ir maitinimų skaičių.

47. Iš dienyno Specialistas surašo valgančių tą dieną vaikų skaičių ir pagal tai sudaro valgiaraštį.

48. Direktorius pavaduotojas ugdymui (toliau – pavaduotojas):

48.1. 9.30 val. užrakina dienyną. Taisymus grupės auklėtojas gali atlikti tik suderinęs su Specialistu ir direktoriaus pavaduotoju ugdymui;

48.2. paskutinę mėnesio darbo dieną su grupių auklėtojais susiderina vaikų lankomumo apskaitą pagal grupės lankomumo apskaitos žiniaraštį (tabelis) dienyne, patikrina ar yra visi vaiko nelankymą pateisinantys dokumentai;

48.3. einamojo mėnesio pirmąją darbo dieną parengia visų lopšelio-darželio grupių vaikų lankomumo žiniaraščius, juos atspausdina, teikia direktoriui pasirašyti ir perduoda Centralizuotos buhalterinės apskaitos centrui.

49. Centralizuotos buhalterinės apskaitos centro atsakingas buhalteris apskaičiuoja atlyginimo dydį už vaiko išlaikymą, vadovaujantis Šiaulių miesto savivaldybės nustatytais atlyginimų dydžiais bei parengia mokėjimo kvitukus tėvams.

50. Tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai) atlyginimą už vaiko išlaikymą lopšelyje-darželyje už praėjusį mėnesį turi sumokėti iki einamojo mėnesio 20 dienos. Jeigu dėl nepateisinamų priežasčių laiku nesumokamas mokestis vaiko išlaikymo už einamąjį mėnesį atlyginimas, lopšelis-darželis turi teisę vienašališkai nutraukti mokymo sutartį.

VI SKYRIUS

KONTROLĖ

51. Lopšelyje-darželyje vieną kartą per metus vykdomas maitinimo organizavimo vidaus auditas. Maitinimo organizavimo audite dalyvauja įstaigos vadovo paskirti asmenys.

52. Kartą per ketvirtį direktoriaus įsakymu sudaryta komisija atlieka maisto sandėlio ir atsargų inventorizaciją.

53. Lopšelyje-darželyje taikomos Geros higienos praktikos taisyklės viešojo maitinimo įmonėms, išskyrus šiuos maisto tvarkymo veiksmus: neperdirbtų ir perdirbtų maisto produktų sušaldymas įmonėje; maisto produktų vakumavimas, pakavimas į apsaugines pakavimo dujas; gaminių patiekalų išvežimas.

54. Specialistas:

54.1. prižiūri, kad vaikų maitinimas būtų organizuojamas pagal šį Aprašą;

54.2. taiko Geros higienos praktikos taisykles bei vykdo kontrolę.

54.3. atlieka virtuvės, maisto sandėlio patalpų valymo kontrolę;

54.4. prižiūri, kad vaikų maitinimas atitiktų teisės aktų reikalavimus;

54.5. kontroliuoja teikiamų maisto produktų kokybę, sandėliavimo sąlygas bei maisto ruošimo ir išdavimo procesą. Apie nustatytus trūkumus maitinimo organizavime informuoja įstaigos vadovą. Atlieka pažeidimų šalinimo kontrolę.

55. Vaikų ir mokinių maitinimo organizavimą švietimo įstaigose koordinuoja Savivaldybės administracijos Švietimo skyrius.

56. Šiaulių miesto savivaldybės švietimo centro specialistas analizuoja švietimo įstaigų valgyklose gaminamo maisto produkcijos kokybę, technologinių procesų ypatumus, teikia informaciją ir siūlymus dėl maitinimo trūkumų šalinimo švietimo įstaigų vadovams, konsultuoja švietimo įstaigas dėl vaikų ir mokinių maitinimo organizavimo.

57. Visuomenės sveikatos specialistas, vykdamas sveikatos priežiūrą lopšelyje-darželyje, pagal Tvarkos aprašo 1 priedo 2 punktą vertina vaikų maitinimo organizavimo atitiktį Tvarkos aprašo reikalavimams ir atitinkamos savivaldybės visuomenės sveikatos biuro direktoriaus nustatyta tvarka, bet ne rečiau kaip kartą per dvi savaites pildo Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalą.

Nustatęs neatitikimų, juos užregistruoja Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnale (Tvarkos aprašo 2 priedas) ir nedelsdamas raštu apie tai informuoja lopšelio-darželio vadovą.

58. Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalas lopšelyje-darželyje saugomas dvejus metus.

VII SKYRIUS DARBUOTOJŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

59. Mokslo metų pradžioje (ar pradėjus dirbti), darbuotojas (-ai) rašo prašymus įstaigos vadovui, dėl maitinimosi įstaigoje.

60. Lopšelio-darželio darbuotojams atskirai maistas neruošiamas ir įstaigoje ruošiamų porcijų dydis nekeičiamas.

61. Grupių auklėtojos ir auklėtojų padėjėjos pietus valgo kartu su grupėje pietaujančiais vaikais iš personalui skirtų indų.

62. Kiti darbuotojai pietus atsiima prie maisto išdavimo iš virtuvės langelio ir pietauja personalo kambaryje.

63. Lopšelio-darželio „Dainelė“ darbuotojams neleidžiama atiduoti pietų porciją pašaliniais asmenims arba ją išsinešti.

64. Pietų porcijos dydis turi atitikti darželio ir priešmokyklinės grupės gaminamos pietų porcijos normą.

65. Už darbuotojų maitinimo organizavimą ir apskaitą atsakingas Specialistas.

66. Specialistas veda kasdieninę darbuotojų mitybos apskaitą (priedas).

67. Už tikslų maisto porcijų pagaminimą ir išdavimą darbuotojams iš virtuvės atsakinga vyr. virėjas.

68. Specialistas paskutinę mėnesio darbo dieną darbuotojų mitybos apskaitą teikia lopšelio-darželio „Dainelė“ direktoriui tvirtinti ir perduoda Centralizuotos buhalterinės apskaitos centrui.

69. Centralizuotos buhalterinės apskaitos centro atsakingas buhalteris kiekvieną mėnesį išskaito iš darbuotojų atlyginimo pinigų sumą už darbuotojų maitinimąsi.

70. Lopšelio-darželio darbuotojai moka už maistą pagal Savivaldybės tarybos nustatytą atlyginimo dydį už maitinimo paslaugas.

VIII SKYRIUS BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

71. Vaikų ir mokinių maitinimo organizavimas lopšelyje-darželyje turi atitikti Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo, patvirtinto Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 „Dėl Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ (su visais papildymais ir pakeitimais), nuostatas.

72. Aprašas skelbiamas lopšelio-darželio interneto svetainėje ir el. sistemoje „Mūsų darželis“.

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

74. Su Aprašu, jo papildymais ar pakeitimais darbuotojai turi būti susipažinti pasirašytinai ir privalomas visiems darbuotojams.

75. Už maitinimo organizavimą įstaigoje atsakingas direktorius, direktoriaus įsakymais, pareigybių aprašymais paskirti asmenys.

