PATVIRTINTA

 Marijampolės vaikų lopšelio-darželio

 „Ąžuoliukas“ direktoriaus

 2022 m. kovo 2 d. įsakymu Nr. V-25 (1.4E)

**MARIJAMPOLĖS VAIKŲ LOPŠELIO-DARŽELIO „ĄŽUOLIUKAS“**

**VAIKŲ IR DARBUOTOJŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS**

**I. BENDROSIOS NUOSTATOS**

1. Šis tvarkos aprašas nustato vaikų maitinimo, vykdomo Marijampolės vaikų lopšelyje-darželyje „Ąžuoliukas“ ( toliau-lopšelis-darželis) ikimokyklinio, priešmokyklinio amžiaus grupių vaikų, kurie lanko lopšelį-darželį reikalavimus bei darbuotojų teisę maitintis įstaigoje.

 2. Maitinimui organizuoti skiriamos tėvų, darbuotojų įmokos už maitinimą, taip pat steigėjo, tai yra Marijampolės savivaldybės, skiriamos lėšos, kuriomis dotuojamos mokesčių lengvatos.

3. Šios tvarkos aprašo tikslas – užtikrinti sveikatai palankią vaikų mitybą, maisto
saugą ir geriausią kokybę, kad būtų patenkinti vaikų maisto medžiagų fiziologiniai poreikiai, ugdomi
sveikos mitybos įgūdžiai.

4. Maitinimas lopšelyje-darželyje organizuojamas vadovaujantis Lietuvos Respublikos
sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 „Dėl vaikų maitinimo
organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ pakeitimo 2020 m. rugpjūčio 18 d. Nr. V-1862,
Marijampolės savivaldybės tarybos 2014 m. lapkričio 24 d. sprendimu Nr. 1-387 „Dėl mokesčio už
vaikų išlaikymą Marijampolės savivaldybės švietimo įstaigose, įgyvendinančiose ikimokyklinio
ugdymo ir priešmokyklinio ugdymo programas, nustatymo ir mokėjimo tvarkos 4, 6 ir 8 punktų
pakeitimo perskaičiuojant mokestį į eurus“, Lietuvos higienos norma HN 75:2016 „Ikimokyklinio
ugdymo įstaigos. Higienos normos ir taisyklės“, Geros higienos praktikos (GHP) taisyklės.

**II. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS**

5. Direktorius skiria atsakingus darbuotojus už reguliarų ir kokybišką maitinimą.

6. Maitinimą vaikai gauna tėvams pateikus prašymą ir reikalingus dokumentus dėl
turimų lengvatų.

7. Lopšelyje-darželyje vaikų maitinimas organizuojamas 3 kartus per dieną, ne rečiau kaip kas 3,5 valandos. Vaikai valgo pusryčius, pietus, ir vakarienę.

8. Maitinimo grafikas yra:

8.1. pusryčiai – nuo 8.00 val. iki 8.30 val.;

8.2. pietūs – nuo 11.30 val. iki 12.00 val.;

8.3. vakarienė – nuo 15.30 val. iki 16.00 val.

9. Vykdant ES programas ,,Pienas vaikams” ir ,,Vaisių vartojimo skatinimas
mokyklose”, vaikams papildomai duodami pieno produktai ir vaisiai.

10. Lopšelyje-darželyje matomoje vietoje skelbiama:

10.1. einamosios savaitės valgiaraščiai vaikų priėmimo- nusirengimo patalpoje, o einamosios dienos valgiaraštis - prie virtuvės maisto atleidimo langelio;

10.2. maisto pasirinkimo piramidės plakatas ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija grupių informaciniuose stenduose;

10.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris (skambinti maisto saugos ir sudėties klausimais) (skambinti maitinimo organizavimo ir valgiaraščių klausimais) skelbiama vaikų priėmimo–nusirengimo patalpoje.

11. Skelbiama įstaigos interneto svetainėje:

11.1. maitinimo tvarkos aprašas;

11.2. valgiaraščiai pagal amžiaus grupes;

11.3. juridinis ar fizinis asmuo, teikiantis vaikų maitinimui ir maisto produktų tiekimo paslaugas.

12. Maitinimo organizatorius:

12.1. sudaro perspektyvinius valgiaraščius, suderina su lopšelio-darželio direktoriumi;

12.2. sudaro dienos valgiaraščius-reikalavimus;

12.3. rengia patiekalų receptūras ir gamybos technologinius aprašymus;

12.4. kiekvieną dieną iki 14 val. sudaro sekančios dienos valgiaraštį ir pateikti direktoriui.

12.5. dalyvauja rengiant ir atnaujinant RVASVT sistemą, vykdo jos kontrolę;

12.6. pagal kompetenciją prižiūri, kad vaikų maitinimas atitiktų teisės aktų reikalavimus.

12.7. kontroliuoja teikiamų maisto produktų kokybę sandėliavimo sąlygas bei maisto ruošimo ir išdavimo procesą . Apie nustatytus trūkumus maitinimo organizavime informuoja lopšelio-darželio direktorių. Atlieka pažeidimų šalinimo kontrolę;

12.8. tikrina maisto prekių kiekį ir kokybę, jei maisto produktai neatitinka nustatytų
kokybės reikalavimų, priėmimo metu juos grąžinti tiekėjui;

12.9. priima iš tiekėjų tik kokybiškus, realizacijos laiką atitinkančius produktus ir juos sandėliuoja griežtai vykdydamas higienos normų reikalavimus vaikų maitinimui;

12.10. dokumentus (sąskaitos-faktūros) pateikia lopšelio-darželio direktoriui pasirašyti DVS Kontora. Pasirašyti dokumentai pateikiami vyriausiajam buhalteriui, kuris juos užpajamuoja ir vykdo jų apskaitą pagal pavadinimą, kiekį ir vertę;

12.11. kasdien kontroliuoja temperatūrą maisto produktų šaldytuvuose ir sandėlyje, ir esant neatitikimams žymi parodymus žurnale.

12.12. derina maisto produktų likučius su lopšelio-darželio vyriausiuoju buhalteriu;

12.13. veda sandėlio medžiagų apskaitos knygas;

12.14. maisto produktus iš sandėlio į virtuvę atiduoda iki 15 val.

12.15. iki 9, 15 val. pateikti tą dieną valgančiųjų sąrašą virtuvei;

12.16. pateikia virtuvės virėjoms sekančiai dienai, pagal sudarytą valgiaraštį, technologines korteles;

12.17. stebi, kad virėjos laikytųsi nurodytų reikalavimų ruošiant maistą. Kontroliuoja maitinimo kokybę kaloringumo ir maisto ingredientų sudėties atžvilgiu;

12.18. apskaičiuoja maisto produktų kiekius savaitei ir vykdo jų užsakymą;

13. Tėvai (kiti vaiko globėjai):

13.1. turi teisę pasirinkti maitinimų skaičių, pateikiant prašymą lopšelio-darželio direktoriui;

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

13.3. jeigu vaikas nevalgo pusryčių ar/ir vakarienės, jį turi atvesti ar pasiimti iš grupės po/iki vaikų maitinimosi laiko;

13.4. vaikams, nevalgantiems lopšelyje-darželyje, neleidžiama atsinešti iš namų užkandžių ir gėrimų;

14. Virėjas:

14.1. prisiima maisto produktus iš maitinimo organizatoriaus einamai dienai pagal iš vakaro
sudarytą valgiaraštį;

14.2. analizuoja gaminio receptūros ir gamybos technologijos aprašymo korteles ir susipažįsta su rytdienos patiekalų ruošimo technologija;

14.3. pasveria porcijas vienam vaikui ir išduoda į grupes atitinkamai pagal grupėse
esančių vaikų skaičių;

14.4. pusryčius ruošia pagal vakarykštės dienos vaikų skaičių;

14.5. matuoja patiekalų šiluminio apdorojimo temperatūrą ir esant neatitikimams juos pažymi žurnale.

15. Mokytojo padėjėjas:

15.1. atneša maistą iš virtuvės į grupes;

15.2. prižiūrint mokytojams, mokytojo padėjėjas išdalina maistą vaikams;

15.3. lopšelyje-darželyje tvarkomi trečios kategorijos šalutiniai gyvūniniai produktai
(toliau tekste ŠGP). ŠGP iš vaikų grupių (mokytojų padėjėjai) ir virtuvės (virėjai), surenka į sužymėtas talpas ir po paskutinio maitinimo suneša į vieną bendrą pažymėtą talpą, esančią rūsyje.

**III. VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI**

16. Vaikų maitinimo valgiaraščiai sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros
energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams

16.1. maitinimai skirstomi į pagrindinius - pusryčius, pietus, ir vakarienę:

 16.1.1. pusryčiams vaikas turi gauti 20-25 %;

16.1.2. pietums 30-35%;

16.1.3. vakarienei 30-35% maistinės ir energinės vertės.

17. Valgiaraščiai sudaromi 15 darbo dienų laikotarpiui.

18. 1–6 metų amžiaus vaikų maitinimo organizavimas:

18.1. atskiri valgiaraščiai sudaromi 1–3 ir 3–6 metų vaikams, jei ikimokyklinio ugdymo įstaigoje sudaromos mišraus amžiaus grupės, valgiaraščiai gali būti sudaromi vadovaujantis 4-7 m. vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis;

18.2. 80 proc. vaikams patiekiamų patiekalų turi būti tausojantys patiekalai.

19. Vaikų maitinimui lopšelyje-darželyje draudžiamos tiekti šias maisto produktų grupes:

19.1. bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir šokolado gaminiai; konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; sūrūs gaminiai(kuriuose druskos daugiau kaip 1 g/100 g); maisto produktai bei kramtomoji guma su maisto priedais; 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; rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto paketus į namus);nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; žlėgtainiai; mechaniškai atskirta mėsa ir jos gaminiai; subproduktai ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis); maisto papildai; maistas, pagamintas iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau – GMO), arba maistas, į kurio sudėtį įeina GMO; maistoproduktai;

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

20.1. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas, įvairus ir atitikti saugos reikalavimus;

20.2. vaikams maitinti rekomenduojami šie maisto produktai:

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

21. Maisto produktus rekomenduojama tiekti iš ekologinės gamybos ūkių ar išskirtinės kokybės produktų gamintojų, paženklintus simboliu „Rakto skylutė“:

22. Maisto davinius sudaryti rekomenduojami maisto produktai:

22.1. daržovės; vaisiai; grūdiniai; ankštinės daržovės; pienas ir pieno produktai; kiaušiniai, riešutai; liesa mėsa; žuvis ir jos produktai;; aliejai; sultys; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo. maisto davinius ilgesniam laikui (pvz., karantino metu) rekomenduojama keisti maisto davinių sudėtį, atsižvelgiant į maisto davinius gaunančių vaikų poreikius.

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

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

22.4. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių, rekomenduotina, sezoninių, šviežių;

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

22.6. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus, garnyrus ir šaltus užkandžius, reikalavimas netaikomas pritaikytam maitinimui;

22.7. kiekvieną dieną turi būti patiektas patiekalas iš augalinės kilmės maisto
produktų;

22.8. lopšelyje-darželyje turi būti sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti
geriamojo vandens, net jei vaikai nemaitinami. Rekomenduojama sudaryti galimybę vaikams gauti ir
karšto virinto geriamojo vandens. Vandeniui atsigerti turi būti naudojami asmeninio naudojimo
puodukai.

22.9. gaminant maistą turi būti naudojama kuo mažiau druskos ir cukraus (druskos
ne daugiau kaip 1 g/100 g, pridėtinio cukraus ne daugiau kaip 5 g/100 g).

22.10. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių, rekomenduojama
sezoninių, šviežių. Rekomenduojama, kad vaisiai būtų tiekiami atskiro maitinimo metu.

22.11. karštas pietų patiekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa,
paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštiniai, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų.

Su karštu patiekalu turi būti patiekiamos daržovės ar vaisiai arba jų salotos.

23. Vaikų nuo 1 iki 7 metų amžiaus maitinimo valgiaraščiai sudaromi (pasirinktinai):

23.1. pagal patiekalų receptūrų pavyzdžius, pateiktus interneto svetainėje adresu
www.smlpc.lt/lt/mityba\_ir\_fizinis\_aktyvumas/rekomenduojami\_perspektyviniai\_valgiaraščiai arba
<http://sam.lrv.lt/lt/veiklos-sritys/visuomenes-sveikatos-prieziura/mityba-ir-fizinis-aktyvumas2/valgiarasciai-ir-technologines-korteles-ugdymo-bei-gydymo-istaigoms>;

23.2. savarankiškai maitinimo paslaugos teikėjo, vadovaujantis Tvarkos aprašo reikalavimais;

23.3. pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E027-1).

23.4. valgiaraščių tituliniame lape turi būti nurodytas lopšelio-darželio, kuriame organizuojamas maitinimas, pavadinimas, adresas, darbo laikas, maitinamų vaikų amžius. Visi valgiaraščio lapai turi būti sunumeruoti (išskyrus titulinį) ir patvirtinti vadovo parašu ir spaudu, jei jį turi. Valgiaraščiuose turi būti nurodytos savaitės ir savaitės dienos, darbo laikas, kiekvieno vaikų maitinimo laikas. Valgiaraštis turi būti aiškus (nurodytos tikslios patiekalų ar maisto produktų išeigos, be braukymų ar taisymų).

**IV. VALGIARAŠČIŲ PILDYMO REIKALAVIMAI**

24. Valgiaraštis-reikalavimas yra skirtas įforminti maisto produktų apskaitą ir išdavimą iš sandėlio į virtuvę.

25. Valgiaraštį-reikalavimą kasdien pildo maitinimo organizatorius.

26. Titulinėje dalyje rašoma: įstaigos pavadinimas, produktų išdavimo data, maitinamų vaikų
skaičius, besimaitinančio personalo skaičius, planinė piniginė vienos dienos maitinimo išlaidų norma (atskirai lopšelio, darželio, nemokamo maitinimo, darbuotojų), ir planinė maitinimo išlaidų suma.

27. Dalykinėje dalyje įrašoma pusryčių, pietų, vakarienės skiltyse – patiekalų pavadinimas,
išeiga porcijų skaičius.

28. Maisto produktų eilutėse – įrašoma maisto produktų norma t. y. panaudotų maisto produktų kiekis pusryčiams, pietums, vakarienei.

29. Galutinėje grafoje rašomas bendras produktų kiekis, sunaudotas patiekalams gaminti.

30. Valgiaraštį - reikalavimą pasirašo maitinimo organizatorius, išdavęs produktus ir produktus priėmusi virėja.

31. Valgiaraštį - reikalavimą tvirtina lopšelio-darželio direktorius.

32. Valgiaraštis - reikalavimas perduodamas vyriausiajam buhalteriui.

33. Valgiaraštis - reikalavimas sudaromas iš vakaro sekančiai dienai tam vaikų skaičiui, kuris buvo įstaigoje valgiaraščio- reikalavimo sudarymo dieną.

34. Patiekalo pavadinimas ir receptūra į valgiaraštį - reikalavimą rašoma remiantis receptūros ir gamybos technologinėmis kortelėmis.

**V. VAIKŲ MAITINIMO SKAIČIAUS APSKAITA**

35. Vaikų lankomumo ir maitinimų skaičiaus apskaita vykdoma:

35.1. dienyne, faktinį grupėje esančių vaikų skaičių mokytojos kasdien užrašo iki 9.00 val., tai patvirtindamos savo parašu;

35.2. apie vaiko neatvykimą į lopšelį-darželį tėvai praneša iki 8.30 val.;

35.3. apie pasikeitusį vaikų skaičių kitos dienos pusryčiams, mokytojos iki 9.00 val. turi informuoti maitinimo organizatorių;

35.4. paskutinę mėnesio dieną užpildytas vaikų lankomumo apskaitos tabelis pateikiamas vyriausiajam buhalteriui.

**VI. MAITINIMO ORGANIZAVIMAS LOPŠELIO-DARŽELIO DARBUOTOJAMS**

36. Lopšelyje-darželyje darbuotojai gali užsisakyti ir valgyti tik pietus. Pietų porcija
tokia pat kaip ir priešmokyklinio ugdymo vaikams.

37. Norintys maitintis darbuotojai praneša maitinimo organizatoriui, kuris pažymi darbuotojų
maitinimo dienas apskaitos tabelyje.

38. Lopšelio-darželio darbuotojai pateikę prašymą, turi teisę valgyti pietus pagal nustatytą maitinimo normą-1,12 euro ir 30 proc. antkainį (Vadovaudamasi Marijampolės savivaldybės tarybos 2009-12-30d. sprendimu Nr. 1-1051 „Dėl Marijampolės savivaldybės ikimokyklinio ugdymo įstaigų patiekalų kainų skaičiavimo ir darbuotojų mokamo maitinimo“).

39. Darbuotojai turi teisę pasirinkti maitinimosi skaičių per mėnesį. Apie pietų valgymą turi pranešti maitinimo organizatoriui iš vakaro.

**VII. NEMOKAMO MAITINIMO ORGANIZAVIMAS**

40. Nemokamas priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimas, kuris yra skiriamas Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatymo nustatyta tvarka ir finansuojamas iš valstybės biudžeto specialiosios tikslinės dotacijos savivaldybės biudžetui bei savivaldybės biudžeto. Nemokamas maitinimas organizuojamas vadovaujantis Marijampolės savivaldybės tarybos nustatyta mokinių nemokamo maitinimo tvarka.

41. Nemokamas priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimas yra skiriamas nuo sekančios dienos kai gaunamas Marijampolės savivaldybės administracijos direktoriaus įsakymas dėl socialinės paramos mokiniams skyrimo.

42. Papildomo davinio, padengti nemokamų pietų kainų skirtumui, išdavimas vykdomas vadovaujantis Marijampolės savivaldybės administracijos direktoriaus įsakymu ,,Dėl mokinių nemokamo maitinimo kainų nustatymo“.

43. Papildomas davinys (vienai lankytai dienai) duodamas vaikui kiekvieną dieną.

Produktai išduodami pagal važtaraštį (reikalavimą) forma Nr.434.

44. Apskaita vykdoma SPIS-socialinės paramos šeimai informacinėje sistemoje.

**VIII. MAITINIMO NORMOS**

45. Maitinimo dienos norma vienam vaikui (eurais):

 Lopšelio grupė Darželio grupė

45.1. pusryčiai 0,75 0,84

45.2. pietūs 1,00 1,12

45.3. vakarienė 0,75 0,84

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Iš viso: 2,50 2,80**

**IX. RIZIKOS VEIKSNIŲ ANALIZĖS IR SVARBIŲJŲ VALDYMO TAŠKŲ VYKDYMAS**

46. Lopšelyje-darželyje dirbama, vadovaujantis ,, Geros higienos praktikos taisyklės viešojo
maitinimo įstaigoms“.

47. Svarbieji valdymo taškai:

47.1. Priėmimas:

47.1.2. ant sąskaitų-faktūrų atžymima greitai gendančių produktų ar atitinka higienos reikalavimus ir transporto temperatūra. Jį pildo maitinimo organizatorius.

47.2. Laikymas:

47.2.1. medžiagų sandėlio apskaitos knyga, sandėlio šaldytuvų temperatūros kontrolės žurnalas. Jį pildo maitinimo organizatorius tik esant neatitikimams.

47.3. Gamyba:

47.3.1. šiluminio apdorojimo temperatūros ir laiko registravimo žurnalas. Jį pildo virėjas tik esant neatitikimams;

47.4. Valymo sandėlių ir virtuvės valymo darbų registravimo žurnalai, graužikų ir nariuotakojų naikinimo darbų atlikimo (registravimo) žurnalas.

48. Maitinimo organizatorius, pagal savo kompetenciją, prižiūri, kad vaikų maitinimas būtų organizuojamas pagal šį tvarkos aprašą. Nustatęs trūkumus maitinimo organizavime, informuoja lopšelio-darželio direktorių.

49. Vidinis RVASVT sistemos auditas vykdomas vieną kartą per metus. Auditą atlieką lopšelio-darželio direktoriaus įsakymu sudaryta komisija.

**X. MAISTO BLOKO PATALPŲ IR ĮRANGOS PRIEŽIŪRA**

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

51. Virtuvės ir sandėlių patalpos bei įranga valomi ir dezinfekuojami pagal parengtą plovimo ir dezinfekavimo priemonių planą.

52. Darbuotojai valymo darbams turi naudoti apsaugos priemones.

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

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

55. Maisto bloko patalpos turi atitikti higienos normas.

**XI. MAITINIMO APSKAITA IR ATSAKOMYBĖ**

56. Vaikų maitinimo apskaitą lopšelyje-darželyje veda vyriausiasis buhalteris.

57. Vaikų lankomumą žymi lankomumo žiniaraštyje (1 priedas) grupių mokytojai.

58. Už vaikų maitinimą lopšelyje-darželyje tėvai sumoka pagal išduotą kvitą. UAB Perlas Finance terminaluose, AB SEB banke ar internetu iki kito mėnesio 25 dienos.

59. Vaikų lopšelio-darželio direktorius atsako:

59.1. už teisingą lėšų panaudojimą vaikų ir darbuotojų maitinimui;

59.2. už maitinimo organizavimą, vienodų sąlygų užtikrinimą visiems vaikams gauti kokybišką ir pilnavertį maistą lopšelyje-darželyje;

59.3. komisijos ir atsakingų darbuotojų, kurie atsako už maitinimo, laikantis RVASVT
reikalavimų organizavimą ir skyrimą.

**XII. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS**

60. Lopšelyje-darželyje ,,Ąžuoliukas” už vaikų maitinimo organizavimą už produktų priėmimą, išdavimą, kiekių ir kainų atitikimą, realizacijos terminus, dokumentus
atsako direktoriaus įsakymu paskirtas maitinimo organizatorius.

61. Maitinimo organizavimo atitiktį, Tvarkos apraše nustatytiems reikalavimams, prižiūri visuomenės sveikatos biuro specialistas, vykdantis sveikatos priežiūrą lopšelyje-darželyje.

62. Lopšelio-darželio direktoriaus sudaryta inventorizacijos komisija vieną kartą ketvirtyje atlieka maisto sandėlyje esančių produktų inventorizaciją.

63. Aprašas skelbiamas lopšelio – darželio „ Ąžuoliukas” internetinėje svetainėje [www.ldazuoliukas.lt](http://www.ldazuoliukas.lt)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_