

## PATVIRTINTA

Krekenavos lopšelio-darželio „Sigutė“  
direktoriaus 2017 m. gruodžio 22 d.  
įsakymu Nr. V-65

## MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

## I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Aprašas) reglamentuoja maitinimo organizavimą, vykdymą, higienos normų reikalavimų išlaikymą maitinimo procese Panevėžio r. Krekenavos lopšelyje-darželyje „Sigutė“ (toliau – lopšelis darželis).

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

3. Aprašas parengtas vadovaujantis „Maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo mokyklose ir socialinės globos įstaigose tvarkos aprašu“ patvirtintu Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964, aprašo 2014 m. liepos 4 d. pakeitimais, patvirtintais įsakymu Nr. V-769, aprašo 2015 m. gegužės 7 d. pakeitimais, patvirtintais įsakymu Nr. V-591, aprašo 2015 m. rugpjūčio 27 d. pakeitimais, patvirtintais įsakymu Nr. V-998, „Vaikų ugdymo įstaigų, vaikų socialinės globos įstaigų ir vaikų poilsio stovyklų valgiaraščių derinimo tvarkos aprašu“ patvirtintu Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2015 m. birželio 22 d. Nr. V-610.

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

5. Apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai:

5.1. **Mechaniškai atskirta mėsa** – produktas, gautas mechaninėmis priemonėmis nuėmus mėsą nuo kaulų, gautų mėsą iškaulinėjus, arba nuo paukščių skerdenų, kai raumens skaidulų struktūra suardoma arba pakeičiama.

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

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

5.4. **Užkandis** – maisto produktas ar patiekalas, neįtrauktas į pietų valgiaraštį.

5.5. **Valgiaraštis** – patiekiamų dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

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

5.7. Kitos sąvokos atitinka kituose teisės aktuose vartojamas sąvokas.

6. Maisto produktų inventorizacija lopšelyje-darželyje atliekama pagal inventorizacijos taisyklės, patvirtintas Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimu.

7. Gaunamos tėvų (globėjų) įmokos už maitinimo paslaugą apskaitomos kaip lopšelio-darželio gaunamos pajamos už vaikų išlaikymą švietimo įstaigoje.

8. Šio aprašo reikalavimai privalomi visiems lopšelyje-darželyje dirbantiems ir maitinimo procese dalyvaujantiems asmenims: ūkvedžiui, vaikų maitinimo organizatoriui, visuomenės sveikatos priežiūros specialistui. Visuminė maitinimo kontrolė tenka lopšelio darželio direktoriui.

## **II. MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI**

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

10. Sudarant sutartį dėl maisto produktų tiekimo lopšelio-darželio vaikų maitinimui (toliau – maisto produktų tiekimo sutartis), maisto produktų tiekimo sutartyje turi būti numatyta atsakomybė už maisto produktų, neatitinkančių tvarkos aprašo reikalavimų, tiekimą. Prieš pasirašant maisto produktų tiekimo sutartį rekomenduojama sudaryti maisto produktų sąrašą su konkrečiais tiekiamų maisto produktų pavadinimais, maisto produktų sudėtimi, fasuotės grynuoju kiekiu.

11. Darbuotojai, kurių veikla susijusi su maisto produktų tvarkymu, išdavimu ir sandėliavimu, maisto gaminiu prieš pradėdami dirbti ir vėliau kiekvienais metais turi pasitikrinti sveikatą Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka.

12. Darbuotojai, kurių veikla susijusi su maisto produktų tvarkymu, išdavimu ir sandėliavimu, maisto gaminiu prieš pradėdamas dirbti ir vėliau kas dveji metai išklauso higienos įgūdžių mokymus ir turi teisės aktų nustatyta tvarka, galiojančių sveikatos žinių atestavimo pažymėjimą.

13. Periodiškai (vieną kartą per metus), savikontrolės sistemos vykdymo užtikrinimui, atliekamas vidaus maisto tvarkymo auditas.

## **III. MAITINIMO ORGANIZAVIMAS**

14. Lopšelyje-darželyje maitinimas organizuojamas visiems įstaigą lankantiems vaikams pagal poreikį. Vaikai įstaigoje maitinami šiltu maistu, sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie stalo.

15. Lopšelyje-darželyje organizuojamos:

15.1. vaikų maitinimo paslaugos, už kurias Panevėžio rajono savivaldybės tarybos nustatyta užmokestį moka tėvai (globėjai);

15.2. 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.

16. Nemokamas priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimas yra organizuojamas nuo tada, kai gaunamas Panevėžio rajono savivaldybės administracijos socialinės paramos skyriaus sprendimas dėl socialinės paramos vaikui skyrimo:

16.1. nemokamas maitinimas skiriamas nuo mokslo metų pradžios iki mokslo metų pabaigos arba nuo informacijos apie priimtą sprendimą gavimo lopšelyje-darželyje kitos dienos iki mokslo metų pabaigos;

16.2. nemokamo maitinimo skyrimas priešmokyklinio amžiaus vaikams, gavus Socialinės paramos skyriaus sprendimą, įforminamas lopšelio-darželio direktoriaus įsakymu;

16.3. Lėšų, skiriamų vienai dienai vienam vaikui, mokamo ir nemokamo maitinimo kainos dydis nustatomas vadovaujantis Panevėžio rajono savivaldybės tarybos sprendimu.

16.4. Susidarius kainų skirtumui tarp gaunančių mokamą ir nemokamą maitinimą, duodamas nemokamas maisto davinyš priešmokyklinio ugdymo vaikui pietų metu.

16.5. Priedas prie nemokamų pietų įrašomas atitinkančios dienos valgiaraštyje (forma Nr. 299).

16.6. Ūkvedys kiekvieną dieną veda nemokamo maitinimo registravimo žurnalą. Per penkias darbo dienas, pasibaigus kalendoriniam mėnesiui, pateikia Socialinės paramos skyriui informaciją apie priešmokyklinio ugdymo vaikų nemokamą maitinimą.

16.7. Ūkvedys atsako už „Mokinių nemokamo maitinimo registravimo žurnalo“ suvedimą į informacinę sistemą SPIS ir iš ten atspausdinto popierinio varianto pateikimą Socialinės paramos skyriui iki kito mėnesio 5 dienos.

16.8. Vyr. buhalteris veda nemokamo maitinimo lėšų apskaitą, vykdo kontrolę, informaciją pateikia lopšelio-darželio direktoriui.

16.9. Vyr. buhalteris, pasibaigus kiekvienam kalendorinių metų ketvirčiui, Socialinės paramos skyriui pateikia lopšelio-darželio ketvirčio nemokamo maitinimo ataskaitą ir biudžeto išlaidų sąmatos vykdymo ataskaitą (Forma Nr.2).

17. Pritaikytas maitinimas organizuojamas atsižvelgiant į pateiktus tėvų prašymus ir gydytojo pažymą su nurodymais apie vaikų maitinimą.

18. 1–7 metų amžiaus vaikams maitinimas organizuojamas ne rečiau kaip kas 3,5 valandas. Vaikai valgo pusryčius, priešpiečius, pietus ir vakarienę.

19. Atsižvelgiant į grupių dienos ritmą, parengiamas maisto atsiėmimo grafikas. Maitinimo grafikas sudaromas tokiais laiko intervalais:

19.1. pusryčiai – 8.30 val.

19.2. pietūs – 12.00 val.;

19.3. vakarienė – 15.30 val.

20. Maisto atsiėmimo grafikas yra pakabinami prie maisto atsiėmimo langelio.

21. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas atitinka vaikų amžiaus ir sveikos mitybos rekomendacijas. Lopšelyje-darželyje maistas gaminamas atsižvelgiant į fiziologinius vaikų poreikius, amžiaus ypatumus, sveikos mitybos principus ir taisykles. Patiekalų gaminimo ir pateikimo reikalavimai:

21.1 pateikiamas maistas gaminamas ir pateikiamas tą pačią dieną;

21.2 pateikiamas maistas kokybiškas, įvairus ir atitikti saugos reikalavimus;

21.3 pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams: virimui vandenyje ar garuose, troškinimui;

21.4 gaminant maistą nenaudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų;

21.5 gaminant maistą naudojama kuo mažiau druskos ir cukraus;

21.6 rūkyti mėsos gaminiai lopšelyje-darželyje vaikų maitinimui neteikiami;

21.7 jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa ar žuvis, ji malama patiekalo gaminimo dieną;

21.8 kiekvieną dieną pateikiama daržovių ir vaisių, rekomenduotina, sezoninių, šviežių;

21.9 tas pats patiekalas neteikiamas dažniau nei kartą per savaitę;

21.10 karštas pietų patiekalas būna iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštiniai augalai, pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu pateikiamos daržovės, vaisiai arba jų salotos.

21.11 jei teikiama arbata, sudaryta galimybė atsigerti nesaldintos arbatos.

22. Lopšelis-darželis dalyvauja Europos žemės ūkio garantijų fondo ir Lietuvos Respublikos valstybės biudžeto lėšomis remiamose programose:

22.1. Pieno ir jo produktų vartojimas skatinamas dalyvaujant paramos programoje „Pienas vaikams“. Pagal šią programą pieno gaminiai dalijami pagal programoje nustatytas normas;

22.2. „Vaisių vartojimo skatinimas mokykloje“. Vaisiai dalijami pagal programoje nustatytas normas.

23. Vaikų maitinimui draudžiamos teikti šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ir kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ar šokolado gaminiai; konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; sūrūs gaminiai (kuriose druskos daugiau nei 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); kiseliai; sultinių, padažų koncentratai; rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai; nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; žlėgtiniai; 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, maisto produktai, į kurių sudėtį įeina iš dalies hidrinti augaliniai riebalai.

24. Vaikams maitinti rekomenduojami šie maisto produktai: daržovės, bulvės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai, sultys išskyrus citrusinių vaisių ir vynuogių (pageidautina šviežiai spaustos); grūdiniai (duonos gaminiai, kruopų produktai) ir ankštiniai produktai; pienas ir pieno produktai (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 keičiama liesa mėsa, paukštiena, žuvimi ar ankštinėmis daržovėmis; gyvūninės kilmės riebalai ir margarinai, kur įmanoma, keičiami aliejais); kiaušiniai; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo (negazuoti). Maisto produktus rekomenduojama teikti iš ekologinės gamybos ūkių ar išskirtinės kokybės produktų gamintojų, paženklintus „Rakto skylutė“.

#### IV. VALGIARAŠČIŲ SUDARYMAS

25. Atskiri valgiaraščiai sudaromi vadovaujantis 1–3 metų vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis ir 4–7 metų vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis. Lopšelyje-darželyje sudaromos mišrios grupės, todėl valgiaraščiai sudaromi vadovaujantis 4–7 metų rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis:

26. 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):

26.1. Programos „Pienas vaikams“ ir „Vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programos“ maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami;

26.2. Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose nurodyti naudojami maisto produktai, jų sudėtis, bruto ir neto kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.) ir trukmė.

27. Lopšelyje-darželyje maitinimas organizuojamas pagal 15 dienų perspektyvinį valgiaraštį, kurį rengia vaikų maitinimo organizatorius. Perspektyvinis valgiaraštis yra suderintas su visuomenės sveikatos priežiūros įstaiga teisės aktų nustatyta tvarka. Nuo 2015 m. liepos 1 dienos įsigaliojo įsakymas, pagal kurį perspektyvinis valgiaraštis derinamas su Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos teritoriniais padaliniais.

28. Vaikai maitinami pagal valgiaraščius, patvirtintus lopšelio-darželio direktoriaus.

#### V. MAITINIMO VYKDYMAS IR ATSAKINGŲ ASMENŲ UŽ MAITINIMO ORGANIZAVIMĄ FUNKCIJOS

29. Tėvai (globėjai):

29.1. pateikdami prašymą lopšelio-darželio direktoriui turi teisę pasirinkti maitinimų rūšis. Tėvai (globėjai) gali atsisakyti pusryčių arba vakarienės;

29.2. privalo pateikti grupės auklėtojui prašymą dėl planuojamo kito mėnesio maitinimo pakeitimo iki einamo mėnesio priešpaskutinės darbo dienos;

29.3. privalo vaiką, nevalgantį pusryčių, į grupę atvesti po jų, o atsisakius vakarienės, privalo pasiimti iki tol, kol grupės vaikai pradės vakarieniauti;

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

30. Vaikų maitinimo organizatorius:

30.1. rašo kasdieninius valgiaraščius-pareikalavimus, kuriuose nurodo gaminamų patiekalų pavadinimus ir produktų kiekius;

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

30.3. konkrečios dienos valgiaraštį pradeda skaičiuoti tada, kai kiekvieną rytą iki 9.00 val. grupės auklėtojai pateikia informaciją apie lankančių vaikų ir pasirenkamų maitinimų skaičių (įrašo Dienyne ir pasirašo);

30.4. apskaičiuoja kiek vaikų ir darbuotojų valgys ir duomenis pateikia virėjui;

30.5. surinkus duomenis apie valgančių skaičių, baigia rašyti valgiaraštį, pateikia jį direktoriui pasirašyti ir tuomet atiduoda jį ūkvedžiui dėl likusių produktų einamos dienos patiekalų gaminimui, atidavimo ir apskaitos;

30.6. kontroliuoja maisto produktų kokybę, jų laikymo sąlygas, realizacijos terminus, maisto gamybos procesą virtuvėje;

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

30.8. atsižvelgdamas į dienos valgiaraštį, užsako reikalingus maisto produktus numatytiems patiekalams gaminti.

31. Ūkvedys yra atsakingas asmuo, kuris:

31.1. priima iš tiekėjų tik kokybiškus, realizacijos laiką atitinkančius produktus ir juos sandėliuoja griežtai vykdydamas higienos normos reikalavimus;

31.2. maisto sąskaitas-faktūras pajamuoja ir vykdo jų apskaitą pagal prekės kodą, pavadinimą, kiekį ir vertę, naudodamas buhalterinės apskaitos programą;

31.3. 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 vaikų maitinimo organizatorius pabaigia rašyti einamos dienos valgiaraštį;

31.4. kasdien vykdo tikslią maisto produktų gavimo ir išlaidų registraciją knygoje „Maisto produktų registras“;

31.5. maisto produktus nurašo kiekvieną dieną pagal tos dienos valgiaraštį;

31.6. kartą per mėnesį derina maisto produktų likučius su lopšelio-darželio vyr. buhalteriu, patvirtindami tai savo parašais „Maisto produktų registre“;

31.7. pildo „Mokinių nemokamo maitinimo registravimo žurnalą“ informacinėje sistemoje SPIS mėnesiui pasibaigus;

31.8. produktų ir prekių ženklinimo žymas ir etiketes saugo 1 savaitę nuo produktų suvartojimo dienos.

32. Virėjas yra atsakingas asmuo, kuris:

32.1. pagal iš vakaro sudarytą valgiaraštį analizuoja patiekalo receptūras ir gamybos technologijos aprašymo korteles, susipažįsta su ateinančios dienos patiekalų ruošimo technologija;

32.2. pusryčius ruošia pagal vakarykštės dienos vaikų skaičių;

32.3. priima maisto produktus iš ūkvedžio einamai dienai pagal iš vakaro sudarytą valgiaraštį. Priėmus produktus ir juos patikrinus (pagal svorį) pasirašo valgiaraštyje nurodytoje vietoje ir toliau atsako už juos;

32.4. atlieka kontrolinius svėrimus;

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

32.6. maistą į grupes atiduoda tik pagal nustatytą maisto atsiėmimo grafiką;

32.7. matuoja ir fiksuoja patiekalų šiluminio apdorojimo temperatūrą.

33. Vyr. buhalteris:

33.1. registruoja maisto sąskaitas-faktūras, pateikia jas direktoriui pasirašyti;

33.2. įtraukia suvestines maisto produktų gavimo sąskaitas už mėnesį pagal kiekvieną tiekėją apmokėjimui, suvesdama į buhalterinės apskaitos programą.

34. Grupių auklėtojai organizuoja vaikų maitinimo procesą ir už jį atsako:

34.1. kasdien iki 9.00 val. teikia informaciją vaikų maitinimo organizatoriui apie vaikų skaičių Dienyne pasirašytinai;

34.2. veda vaikų lankomumo apskaitą e. dienyne „Mūsų darželis“;

34.3. rūpinasi maisto paskirstymu kiekvienam vaikui pagal normą.

35. Auklėtojo padėjėjai:

- 35.1. atsakingai paruošia patalpą ir indus vaikų maitinimui, po jo sutvarko patalpas, suplauna indus;
- 35.2. laikantis higienos reikalavimų, pristato šiltą maistą į vaikų valgymo patalpas;
- 35.3. po kiekvieno maitinimo atliekas išneša iš vaikų valgymo patalpų ir sudeda į maisto atliekoms skirtą indą.
36. Direktorius:
- 36.1. koordinuoja vaikų ir darbuotojų maitinimą;
- 36.2. vykdo Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo vykdymo kontrolę;
- 36.3. tvirtina perspektyvinius ir dienos valgiaraščius-pareikalavimus, gaminio receptūras ir gamybos technologijos aprašymo korteles;
- 36.4. įsakymu sudaro komisiją vieną kartą ketvirtyje atlikti maisto produktų sandėlyje esančių produktų inventorizaciją.
37. Lopšelio-darželio taryba turi teisę patikrinti virtuvę, maisto sandėlį ir patiekalų gamybos procesą.
38. Vaikų grupėse privalo būti geriamojo vandens (rekomenduotina, kambario temperatūros), kuris būtų bet kuriuo metu prieinamas vaikams.
39. Kiekvienos dienos meniu skelbiamas skelbimų lentose, esančiose lopšelio-darželio koridoriuje.
40. Grupių rūbinėlėse (vaikų priėmimo patalpose) skelbiama:
- 40.1. 15 dienų valgiaraštis;
- 40.2. informacija apie alergijas ir netoleravimą sukeliančias medžiagas ar produktus;
- 40.3. maisto pasirinkimo piramidės plakatas ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija;
- 40.4. Valstybinės maisto ir veterinarinės tarnybos nemokamos telefono linijos numeris – skambinti maitinimo organizavimo klausimais.

## VI. MOKESTIS UŽ MAITINIMO PASLAUGAS

41. Išlaidos vaikų mitybai padengti yra apskaičiuojamos vadovaujantis Panevėžio rajono savivaldybės tarybos sprendimu.
42. Mokestis yra mokamas už kiekvieną lankytą arba nelankytą ir nepateisintą dieną. Mokėjimo dydis priklauso nuo tėvų pasirinkto dienos maitinimų skaičiaus ir maitinimo rūšių.
43. Už vaikų išlaikymą mokestį turi sumokėti už praėjusį mėnesį iki kito mėnesio 20 d.

## VII. DARBUOTOJŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

44. Panevėžio rajono savivaldybės tarybos sprendimu lopšelio-darželio darbuotojai gali pietauti lopšelyje-darželyje už nustatytą mokestį.
45. Darbuotojai turi teisę pasirinkti maitinimosi skaičių per mėnesį.
46. Vedamas darbuotojų maitinimosi apskaitos žiniaraštis.
47. Darbuotojai, pageidaujantys valgyti pietus, kiekvieną dieną praneša vaikų maitinimo organizatoriui pažymėdami „+“, nepageidaujant valgyti pietų – žymima „-“.
48. Vaikų maitinimo organizatorius pietus perkančius darbuotojus įtraukia į darbuotojų mitybos apskaitos žiniaraštį ir šių darbuotojų skaičių – į dienos valgiaraštį.
49. Paskutinę mėnesio darbo dieną vaikų maitinimo organizatorius užbaigia darbuotojų mitybos apskaitos žiniaraštį: suskaičiuoja faktiškai valgytus kartus.
50. Darbuotojų mitybos apskaitos žiniaraštį tvirtina lopšelio-darželio direktorius.
51. Vaikų maitinimo organizatorius paskutinę einamojo mėnesio dieną darbuotojų mitybos apskaitos žiniaraštį pristato vyr. buhalteriu.
52. Pagal patvirtintą darbuotojų mitybos apskaitos žiniaraštį, vyr. buhalteris parengia mokėjimo kvitus darbuotojams.
53. Darbuotojai, gavę mokėjimo kvitus už praėjusio mėnesio maitinimąsi lopšelyje-darželyje, sumoka nurodytą sumą Panevėžio kredito unijoje.

## VIII. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

54. Įstaigos direktorius teikia tvarkos aprašą svarstyti Lopšelio-darželio taryboje.
  55. Lopšelio-darželio tarybai pritarus, Aprašą patvirtina lopšelio-darželio direktorius.
  56. Aprašas ir valgiaraščiai skelbiami lopšelio-darželio interneto svetainėje
- 

### PRITARTA

Krekenavos lopšelio-darželio „Sigutė“ tarybos 2017 m. gruodžio 18 d. posėdžio protokolas Nr. T-6