

PATVIRTINTA

Skuodo rajono Ylakių vaikų lopšelio-darželio
direktorius 2020 m. rugpjūčio 31 d.
įsakymu Nr. V1-41/1

SKUODO RAJONO YLAKIŲ VAIKŲ LOPŠELIO-DARŽELIO VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Skuodo rajono Ylakių vaikų lopšelio-darželio maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Tvarkos aprašas) reglamentuoja ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo vaikų maitinimo organizavimą, vykdymą, higienos normų reikalavimų laikymąsi.

2. Vaikų maitinimo organizavimo Tvarkos aprašas, parengtas vadovaujantis:

2.1. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 „Dėl maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“;

2.2. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2015 m. rugpjūčio 27 d. Nr. V-998 įsakymu „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“;

2.3. Skuodo rajono savivaldybės tarybos 2020 m. gegužės 28 d. sprendimu Nr. T9-114 „Dėl mokesčio už vaikų, ugdomų pagal ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, išlaikymą Skuodo rajono savivaldybės mokyklose tvarkos aprašo patvirtinimo“ bei ateityje Skuodo rajono savivaldybės tarybos priimtais sprendimais, teisės aktais ir nuostatais.

3. Aprašo tikslas – užtikrinti sveikatai palankią vaikų mitybą, garantuoti pateikiamo maisto kokybę, patenkinti vaikų maisto medžiagų fiziologinius poreikius, ugdyti sveikos mitybos įgūdžius.

4. Aprašo reikalavimų vykdymas privalomas juridiniams ir fiziniams asmenims, tiekiantiems maisto produktus bei darbuotojams, įgyvendinantiems vaikų maitinimą įstaigoje.

II. SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽIMAI

5. Šiame Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai:

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

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

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

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

5.5. **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.

5.6. **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.

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

5.8. **Tausojantis patiekalas** – maistas, pagamintas maistinės savybės tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniame krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuije ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

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

5.10 Kitos sąvokos atitinka 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 853/2004, nustatančiame konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus (OL 2004 m. specialusis leidimas, 3 skyrius, 45 tomas, p. 14) (toliau – Reglamentas (EB) Nr. 853/2004), Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. balandžio 22 d. įsakyme Nr. V-313 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 75:2016 „Išimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programų vykdymo bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. gegužės 13 d. įsakyme Nr. V-432 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 17:2016 „Maisto papildai“ patvirtinimo“, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. rugsėjo 7 d. įsakyme Nr. V-765 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 79:2010 „Vaikų poilsio stovykla. Bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2014 m. sausio 22 d. įsakyme Nr. V-50 „Dėl Maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė“ (toliau – „Rakto skylutė“) ir Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 1999 m. liepos 1 d. įsakyme Nr. 288 „Dėl Privalomųjų kakavos ir šokolado produktų kokybės reikalavimų“ ir Tvarkos aprašo 4 priede išvardytuose teisės aktuose vartojamas sąvokas.

III. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

6. Darželyje organizuojama:

6.1. vaikų maitinimo paslaugos, už kurias savivaldybės tarybos nustatytą mokestį moka tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai);

6.2. nemokamas priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimas yra skiriamas Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatymo nustatyta tvarka ir finansuojamas iš valstybės biudžeto specialiosios tikslinės dotacijos savivaldybių biudžetams bei savivaldybės biudžeto. Nemokamas maitinimas organizuojamas savivaldybės tarybos nustatyta mokinių nemokamo maitinimo organizavimo tvarka, vadovaujamosi Skuodo rajono savivaldybės administracijos direktoriaus įsakymais, informaciniais pranešimais.

7. Darželyje, organizuojant maitinimą, visiems vaikams sudarytos sąlygos pavalgyti šilto maisto.

8. Darželyje maitinimas organizuojamas ir mokinių atostogų, nustatytų Švietimo ir mokslo ministerijos patvirtintuose bendruosiuose ugdymo planuose, metu bei vasaros mėnesiais.

9. Lopšelio-darželio direktorius (toliau – direktorius) atsako už tai, kad būtų sudarytos sąlygos vaikų maitinimui organizuoti.

10. Direktorius bei jo paskirti atsakingi asmenys atsako už vaikų maitinimo organizavimą ir Tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą.

11. Maisto produktų tiekimas, vandens naudojimas, maisto tvarkymas ir maisto tvarkymo vietos įrengimas 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 Reglamentas (EB) Nr. 853/2004 reikalavimus, 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).

12. Sudarant sutartis dėl maisto produktų tiekimo lopšeliui – darželiui (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:

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

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

12.3. 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.

13. 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“.

14. Vaikų maitinimas organizuojamas 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).

15. Maisto patiekimas atitinka Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu 2018-04-10 Nr. V-394 patvirtinto „Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo“ 6 priedo reikalavimus.

16. Maisto daaviniai skirstomi į – pusryčius, pietus, pavakarius. Pusryčiams vaikas turi gauti 20–25 proc., pietums 30–35 proc., pavakariams 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.

17. 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 kiauliena, paukštiena, kalakutiena, jautiena, žuvis ir aliejus, ankštinės daržovės; geriamasis vanduo, bei šaltinio vanduo.

18. Vaikų maitinimui lopšelyje–darželyje 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; cikrijos, 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; mechanškai atskirta mėsa, žuvis ir maisto produktai, į kurių sudėtį įeina mechanškai atskirta mėsa ar žuvis; subproduktai ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis); džiūvėsėliuose voliوتي 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.

19. Patiekalų gaminimo ir pateikimo reikalavimai:

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

19.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas ir įvairus;

19.3.pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams. Maisto pervingimas, perkepimas, prideginimas draudžiamas;

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

19.5. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių (rekomenduojama sezoninių, šviežių);

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

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

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

19.9. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus, garnyrus ir šaltus užkandžius (reikalavimas netaikomas pritaikyto maitinimo valgiaraščiams);

19.10. 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;

19.11. valgymo metu ant stalų nėra padėta druskos, cukraus, pipirų, garstyčių;

19.12. pienas ir kiti gėrimai vaikams neteikiami šalti, rekomenduojama temperatūra nežemesnė kaip 15°C;

19.13. rekomenduojama, atsižvelgiant į sezoniškumą, keisti patiekalus ar jų žaliavas šviežiais (pvz., raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriubą į šaltibarščius ir pan.).

20. Lopšelyje–darželyje 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.

21. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, ištrupėjusius, įskilusius, apdaužytus kraštais indus, aliumininius įrankius ir indus bei vienkartinius įrankius.

22. Lopšelyje–darželyje vaikų priėmimo–nusirengimo patalpoje, matomoje vietoje turi būti skelbiama:

22.1. einamosios savaitės valgiaraščiai (nurodant visus patiekalus ir gėrimus);

22.2. maisto pasirinkimo piramidės, kita sveiką mitybą skatinanti informacija (gali būti skelbiami ir grupės patalpoje);

22.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris (skambinti maitinimo organizavimo klausimais).

23. Lopšelio–darželio interneto svetainėje turi būti skelbiama vieša prieiga: Tvarkos aprašas, juridinis ar fizinis asmuo, teikiantis maisto produktų tiekimo paslaugas, ir valgiaraščiai.

24. Lopšelis–darželis dalyvauja Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programoje, finansuojamose Europos Sąjungos ir Lietuvos Respublikos valstybės biudžeto lėšomis.

25. Jei maitinami suaugę asmenys, jiems lopšelyje–darželyje neturi būti pateikiami Tvarkos aprašo reikalavimų neatitinkantys maisto produktai ar patiekalai.

IV. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

26. Darželyje maistas gaminamas visiems darželį lankantiems vaikams, atsižvelgiant į fiziologinius vaikų poreikius, amžiaus ypatumus, sveikos mitybos principus ir taisykles.

27. 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).

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

29. 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 patiekiamos daržovės ar vaisiai arba jų salotos.

30. Darželyje sudarytos higieniškos sąlygos atsigerti geriamojo vandens (rekomenduojama kambario temperatūros, pvz., pilstomo iš geriamajam vandeniui skirtų indų) Vandeniui atsigerti turi būti naudojami asmeninio naudojimo arba vienkartiniai puodukai.

31. Darželyje vaikai maitinami tris kartus per dieną:

31.1. pusryčiai 8.30 val.;

32.2. pietūs 12.00 val.;

33.3. pavakariai 15.30 val.

33.4. Vykdam ES programas „Pienas vaikams“ ir „Vaisių vartojimo skatinimas mokyklose“, vaikams 10.00 val. papildomai duodami ekologiški pieno produktai (pienas, jogurtas, sūrio lazdelės), vaisiai. Šių programų maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami.

35. Pedagogai:

35.1. Elektroninėje musudarzelis.lt sistemoje kiekvieną dieną žymi vaikų lankomumą;

35.2. kasdien pildo vaikų lankomumo dienyną, kuriame nurodo bendrą lankančių vaikų skaičių.

36. Ūkvedys :

36.1. Iš VŠĮ „Sveikatai Palankus“ naudojami vaikų maitinimo perspektyviniai penkiolikos dienų valgiaraščiai, kurie patvirtinami darželio direktoriaus įsakymu, suderinami su Skuodo valstybine maisto ir veterinarijos tarnyba;

36.2. Vadovaujantis VŠĮ „Sveikatai Palankus“ ikimokyklinių vaikų ugdymo įstaigų 15 dienų perspektyvinių valgiaraščių ir patiekalų receptūrų rinkiniu“;

36.3. parengia dienos meniu,

36.4. sudaro kasdieninį vaikų maitinimo valgiaraštį - reikalavimą (forma F-299) sekančiais dienomis, orientuotą į perspektyvinį penkiolikos dienų valgiaraštį, pateikia direktoriui tvirtinti, kas 10 dienų pateikia buhalterui, tvarkančiam darželio buhalterinę apskaitą;

36.5. organizuoja vaikų nemokamą maitinimą: iš lėšų skirtumo, susidariusio dėl pietų įkainio skirtumo, kiekvieną savaitės penktadienį sudaro maisto rinkinį, kuriuos atiduoda vaikams. Maisto produktų rinkinys priklauso nuo savaitėje lankytų dienų skaičiaus.

36.6. kiekvieną dieną iki 8.30 val. surenka informaciją apie lankančių vaikų skaičių;

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

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

37. Sandėlininkas:

37.1. užsako maisto produktus tiekėjams pagal VŠĮ „Sveikatai Palankus“ sudarytą valgiaraštį, vadovaujantis sudarytomis sutartimis su maisto tiekėjais;

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

- 37.3. išduoda iš sandėlio produktus virėjoms pagal dienos valgiaraštį;
- 37.4. kasdien vykdo tikslią maisto produktų išlaidų ir įplaukų registraciją „Medžiagų sandėlio apskaitos žurnaluose“. Dokumentai (sąskaitos - faktūros) pateikiami įstaigos vadovui pasirašyti. Pasirašyti dokumentai pateikiami buhalteriu, kuris juos užpajamuoja;
- 37.5. suderina maisto produktų likučius su buhalteriu vieną kartą per mėnesį;
- 37.6. maisto produktus nurašo kiekvieną dieną pagal valgiaraštį.
- 38. Virėjas:
 - 38.1. pagal iš vakaro paruoštą valgiaraštį analizuoja gaminio receptūros ir gamybos technologijos aprašymo korteles ir susipažįsta su rytdienos patiekalų ruošimo technologija;
 - 38.2. pusryčius ruošia pagal vakarykštės dienos vaikų skaičių;
 - 38.3. gauna maisto produktus iš sandėlininko einamai dienai pagal ryte sudarytą valgiaraštį;
 - 38.4. atlieka kontrolinius svėrimus;
 - 38.5. atsako už tikslų maisto atidavimą pagal normą. Pasveria porciją vienam vaikui ir apskaičiavus išduoda į grupes atitinkamai pagal tą dieną grupėse esančių vaikų skaičių;
 - 38.6. maistą į grupes atiduoda tik pagal nustatytą maisto atsiėmimo grafiką;
 - 38.7. matuoja ir fiksuoja patiekalų šiluminio apdorojimo temperatūrą.
- 39. Maistą iš virtuvės darželio grupių vaikams neša auklėtojų padėjėjos:
 - 39.1. maistą grupėse vaikams išdalina auklėtojos padėjėjos. Esant būtinumui auklėtojas ir auklėtojo padėjėjas padeda vaikui pavalgyti;
 - 39.2. auklėtojos padėjėjas po vaikų maitinimo sutvarko patalpas, suplauna indus. Po kiekvieno maitinimo atliekos išnešamos iš grupės patalpų.

V. MOKESČIO UŽ MAITINIMO PASLAUGAS APSKAIČIAVIMAS

- 40. Išlaidas už maitinimo paslaugas sumoka tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai) pagal Skuodo rajono savivaldybės tarybos nustatytą užmokesčio už vaikų išlaikymą ikimokyklinėse įstaigose sprendimą.

VI. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

- 41. Darželyje už vaikų maitinimo organizavimą įstaigoje atsako ūkvedys.
 - 42. Sandėlininkas atsakingas už produktų priėmimą, išdavimą, realizacijos terminus, dokumentus.
 - 43. Virėjas atsako už kokybišką maisto paruošimą.
 - 44. Vaikų maitinimo procesą grupėje organizuoja ir už jį atsako grupės auklėtojo (mokytojo) padėjėjas.
 - 45. Vaikų maitinimo organizavimą darželyje koordinuoja įstaigos direktorius.
-