

PATVIRTINTA

Lentvario lopšelio-darželio „Šilas“
Direktorius 2018m. rugsėjo 26 d.
Įsakymu Nr. V -58

LENTVARIO LOPŠELIS-DARŽELIS „ŠILAS“ VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Lentvario lopšelio-darželio „Šilas“ (toliau – įstaiga) vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – tvarkos aprašas) nustato ikimokyklinio ir priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimo reikalavimus.

2. Šio 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.

3. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai:

3.1. 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. Pagal gydytojo raštiškus nurodymus formoje Nr. 027-1/a „Vaiko sveikatos pažymėjimas“ turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas;

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

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

3.4. tausojantis patiekalas – šiltas maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniame krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje;

3.5. valgiaraštis – patiekiamų vartoti dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

II. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

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

5. Maisto produktų inventorizacija įstaigose atliekama pagal inventorizacijos taisykles, patvirtintas Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimu.

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

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

8. Lopšelio – darželio „Šilas“ savininkas (Trakų r. savivaldybė) atsako už tai, kad būtų sudarytos sąlygos vaikų maitinimui organizuoti.
9. Lopšelio – darželio „Šilas“ direktorius atsako už vaikų maitinimo organizavimą ir Tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą.
10. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietos įrengimas ir maisto tvarkymas atitinka 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) 178/2002, nustatančio maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus.
11. Maisto produktų pirmenybė teikiama tiekiamoms žaliavoms ir maisto produktams atitinkantiems maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė“.
12. Vaikų maitinimas organizuojamas valgyklėlėje – tai patalpa kuri tinkama maitinti vaikus bei laikomasi maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų.
13. Kiekvieną dieną vaikai gauna šilto maisto.
14. Maisto patiekimas atitinka Tvarkos aprašo 6 priedo reikalavimus.
15. Maitinimai skirstomi į pagrindinius – pusryčiai, pietūs, vakarienė. Pusryčiams vaikas turi gauti 20–25 proc., pietums – 30–35 proc., vakarienei – 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“.
16. 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.
17. 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; 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.
18. Įstaigoje maistas gaminamas atsižvelgiant į fiziologinius vaikų poreikius, amžiaus ypatumus, sveikos mitybos principus ir taisykles. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:
 - 18.1. patiekiamas šiltas maistas gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną;
 - 18.2. patiekiamas maistas yra kokybiškas ir įvairus;

- 18.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams. Maisto pervirimas, perkepimas, prideginimas draudžiamas;
- 18.4. gaminant maistą nenaudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų;
- 18.5. kiekvieną dieną patiekiami daržovių ir vaisių (sezoninių, šviežių);
- 18.6. kiekvieną dieną patiekiamas patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų;
- 18.7. jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa ar žuvis, virtuvėje ji malama patiekalo gaminimo dieną;
- 18.8. tas pats patiekalas netiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus, garnyrus ir šaltus užkandžius;
- 18.9. karštas pietų patiekalas yra iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštinės daržovės, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu patiekiamas daržovių garnyras (išskyrus bulves).
- 18.10. valgymo metu ant stalų nėra padėta druskos, cukraus, pipirų, garstyčių;
- 18.11. pienas ir kiti gėrimai vaikams neteikiami šalti, rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip 15°C;
- 18.12. atsižvelgiant į sezoniškumą, keičiam patiekalus ar jų žaliavas šviežiais (pvz., raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriubą į šaltibarščius ir pan.).
- 18.13. Maistas patiekiamas estetiškai.
19. Lopšelyje - darželyje yra sudarytos higieniškos sąlygos atsigerti geriamojo vandens (kambario temperatūros), net jei vaikai nemaitinami. Vandeniui atsigerti naudojamos asmeninio naudojimo arba vienkartiniai puodukai, stiklinaitės ar buteliukai.
20. Lopšelyje - darželyje draudžiama naudoti susidėvėjusius, ištrupėjusius, įskilusius, apdaužytus kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus.
21. Dienos valgiaraščiai (nurodant visus patiekalus ir gėrimus) skelbiami vaikų priėmimo–nusirengimo patalpoje.
22. Grupėje matomoje vietoje skelbiama maisto pasirinkimo piramidės plakatai ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija.
23. Vaikų priėmimo–nusirengimo patalpoje skelbiama Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris (skambinti maitinimo organizavimo klausimais).
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. Maisto produktų pirkimas organizuojamas vadovaujantis Viešųjų pirkimų įstatymo nustatyta tvarka.
26. 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.
27. Darbuotojai, kurių veikla susijusi su maisto produktų tvarkymu, išdavimu ir sandėliavimu, maisto gaminimu prieš pradėdami dirbti ir vėliau kiekvienais metais turi pasitikrinti sveikatą Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka.

28. Darbuotojai, kurių veikla susijusi su maisto produktų tvarkymu, išdavimu ir sandėliavimu, maisto gaminimu prieš pradėdami dirbti ir vėliau kas dveji metai išklauso higienos įgūdžių mokymus ir turi turėti teisės aktų nustatyta tvarka, galiojančią sveikatos žinių atestavimo pažymėjimą.

29. Periodiškai (mažiausiai vieną kartą per metus), savikontrolės sistemos vykdymo užtikrinimui, yra atliekamas vidinis maisto tvarkymo auditas.

III. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

30. Įstaigoje maitinimas organizuojamas visiems įstaigą lankantiems vaikams pagal poreikį. Vaikai įstaigoje maitinami šiltu maistu, sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie stalo.

31. 1–7 metų amžiaus vaikų maitinimo organizavimas:

31.1 vaikai maitinami ne rečiau kaip kas 3,5 val. pagal valgiaraščius;

31.2 atskiri valgiaraščiai sudaromi 1–3 ir 4–7 metų vaikams, nes ikimokyklinio ugdymo įstaigoje yra sudaromos mišraus amžiaus grupės;

31.3 80 proc. vaikams patiekiamų patiekalų yra tausojantys patiekalai;

31.4 pagal gydytojo raštiškus nurodymus formoje Nr. 027-1/a „Vaiko sveikatos pažymėjimas“, patvirtintoje Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2004 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. „Dėl statistinės apskaitos formos Nr. 027-1/a „Vaiko sveikatos pažymėjimas“ patvirtinimo (toliau – Forma Nr. 027-1/a) turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas;

32. Įstaigoje organizuojamos:

32.1 vaikų maitinimo paslaugos, už kurias Trakų miesto savivaldybės tarybos nustatyta užmokestį moka tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai);

32.2 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. Nemokamas maitinimas organizuojamas vadovaujantis Trakų miesto savivaldybės tarybos nustatyta mokinių nemokamo maitinimo tvarka.

33. Nemokamas priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimas yra organizuojamas nuo tada, kai gaunamas Trakų rajono savivaldybės administracijos socialinės paramos skyriaus sprendimas dėl socialinės paramos mokiniui skyrimo. Nemokamas maitinimas skiriamas nuo mokslo metų pradžios iki mokslo metų pabaigos, arba nuo informacijos apie priimtą sprendimą gavimo įstaigoje kitos dienos iki mokslo metų pabaigos. Nemokamas maitinimas teikiamas tik mokslo dienomis iki gegužės 31 d.

34. Įstaigoje maitinimas organizuojamas pagal penkiolikos dienų perspektyvinį valgiaraštį, kurį rengia įstaigos slaugytoja - dietistė. Perspektyvinis valgiaraštis yra suderinamas su teritorine Valstybine maisto ir veterinarijos tarnyba.

35. Atskiri valgiaraščiai sudaromi lopšelio (vadovaujantis 1-3 m. vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis) ir darželio (vadovaujantis 4-7 m. vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis) grupėms.

36. Vaikai maitinami pagal valgiaraščius, patvirtintus įstaigos direktoriaus.

37. Kiekvienais mokslo metais įstaigos slaugytoja – dietistė, atsižvelgdama į grupių dienos ritmą, parengia maisto atsiėmimo grafikus. Maitinimas vyksta dviem pamainomis:

37.1. pusryčiai – I pamaina - 8.30 val. ir II pamaina 9.10 val.;

37.2. pietūs – I pamaina 12.00 val. ir II pamaina 13.00 val.;

37.4. vakarienė – I pamaina 15.20 val. ir II pamaina 16.00 val.

38. Maisto atsiėmimo grafikai yra pakabinami prie atsiėmimo durų.

39. Tėvai (kiti vaiko globėjai):

39.1. pateikdami prašymą įstaigos direktoriui turi teisę pasirinkti maitinimo kartus, bet ne mažiau kaip du maitinimus. Tėvai gali atsisakyti pusryčių arba vakarienės;

39.2. apie planuojamus kito mėnesio maitinimo pakeitimus tėvai privalo informuoti iki einamo mėnesio priešpaskutinės darbo dienos;

39.3. jeigu vaikas nevalgo vakarienės, jį privalo pasiimti iki tol, kol grupės vaikai pradės vakarientauti;

39.4. vaikams neleidžiama atsinešti iš namų užkandžių ir gėrimų.

40. Slaugytoja – diestistė :

40.1. rašo kasdieninius valgiaraščius (pareikalavimus), kuriuose nurodo gaminamų patiekalų pavadinimus ir produktų kiekius;

40.2. atsižvelgdamas į dienos valgiaraštį, su sandėlininke užsako reikalingus maisto produktus numatytiems patiekalams gaminti;

40.3. ateinančios dienos valgiaraštį (forma Nr. 299) rašo iš vakaro. Ateinančios dienos valgiaraštyje apskaičiuojama visos dienos reikalingi produktų kiekiai, pusryčiai gaminami pagal esamos dienos vaikų skaičių, o maisto produktai pietums ir vakarienei išduodami pagal esamos dienos vaikų skaičių,;

40.4. konkrečios dienos valgiaraštį baigia skaičiuoti, kai kiekvieną rytą 9.15 val. valgyklėlėje surenkama informacija, apie tos dienos lankančių vaikų ir pasirenkamų maitinimo skaičių. Surinktus duomenis surašo Dienyne;

40.5. apskaičiuoja kiek vaikų ir duomenis pateikiama virėjui;

40.6. surinkus duomenis apie vaikus baigia rašyti valgiaraštį, pateikia jį direktoriui pasirašyti ir tuomet atiduoda jį sandėlininkei dėl likusių produktų, einamos dienos patiekalų gaminimui, atidavimo;

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

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

41. Sandėlininkė yra materialiai atsakingas asmuo, kuris:

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

41.2. maisto sąskaitose-faktūrose pasirašo, ir pasirašytas sąskaitas-faktūras pateikia įstaigos vyr. buhalteriiui;

41.3. produktus iš sandėlio išduoda virėjoms tik pagal dienos valgiaraštį. Iš vakaro išduoda visus produktus ateinančiai dienai, o likusius produktus patiekalams gaminti prideda ar atsiima tik tada, kai sveikatos priežiūros specialistas pabaigia rašyti einamos dienos valgiaraštį;

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

- 41.5. maisto produktus nurašo kiekvieną dieną pagal tos dienos valgiaraštį;
- 41.6. kas 30 dienų derina maisto produktų likučius su įstaigos vyr. buhalteriu.
42. Virėjas yra materialiai atsakingas asmuo, kuris:
- 42.1. pagal iš vakaro sudarytą valgiaraštį analizuoja gaminio receptūras ir gamybos technologijos aprašymo korteles, susipažįsta su ateinančios dienos patiekalų ruošimo technologija;
- 42.2. pusryčius ruošia pagal vakarykštės dienos vaikų skaičių;
- 42.3. priima maisto produktus iš sandėlininkės kitai dienai pagal iš vakaro sudarytą valgiaraštį. Priėmus produktus ir juos patikrinus (pagal svorį) pasirašo valgiaraštyje nurodytoje vietoje;
- 42.4. atlieka kontrolinius svėrimus;
- 42.5. atsako už tikslų maisto atidavimą pagal normą;
- 42.6. maistą į valgyklėlę atiduoda tik pagal nustatytą maisto išdavimo grafiką;
- 42.7. matuoja ir žurnale fiksuoja patiekalų šiluminio apdorojimo temperatūrą.
43. Vyr. buhalteris registruoja maisto sąskaitas-faktūras, jas užpajamuoja ir vykdo jų apskaitą buhalterinės apskaitos programos pagalba pagal prekės kodą, pavadinimą, kiekį ir vertę.
44. Už patiekalų išdalijimą, porcijų dydį atsako maistą dalijantis asmuo.
45. Lopšelio-darželio taryba turi teisę patikrinti virtuvę, maisto sandėlį ir patiekalų gamybos procesą.
46. Vaikų grupėse privalo būti geriamojo vandens (rekomenduotina, kambario temperatūros), kuris būtų bet kuriuo metu prieinamas vaikams.

IV. MOKESTIS UŽ MAITINIMO PASLAUGAS

47. Išlaidos vaikų mitybai padengti yra apskaičiuojamos vadovaujantis Trakų r. savivaldybės tarybos 2016 m. kovo 24 d. sprendimas Nr. S1-82 „Dėl atlyginimo dydžio nustatymo už vaikų, ugdomų pagal ikimokyklinio ir (ar) priešmokyklinio ugdymo programas, išlaikymą Trakų rajono savivaldybės mokyklose tvarkos aprašo tvirtinimo“.

48. Maitinimo šifrai:

- 48.1. lopšelio grupės vaiko mityba visą dieną – (2,30 Eur);
- 48.2. darželio grupės vaiko mityba visą dieną – (2,50 Eur);
- 48.3. lopšelio grupės vaiko mityba be pusryčių – (1,61 Eur);
- 48.4. darželio grupės vaiko mityba be pusryčių – (1,75 Eur);
- 48.5. lopšelio grupės vaiko mityba be vakarienės – (1,84Eur);
- 48.6. darželio grupės vaiko mityba be vakarienės– (2,00Eur);
- 48.7. priešmokyklinės grupės vaiko nemokami pietūs – (1,44 Eur);
- 48.8. priešmokyklinės grupės vaiko mityba (pusryčiai, priešpiečiai, vakarienė) – (2,50 Eur).

49. Mokestis yra mokamas už kiekvieną lankytą arba nelankytą ir nepateisintą dieną. Mokėjimo dydis priklauso nuo tėvų pasirinkto dienos maitinimų skaičiaus ir maitinimo rūšių.

V. 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. Visos maisto bloko patalpos valomos ir dezinfekuojamos pagal būtinumą arba sudarytą valymo ir dezinfekavimo darbų planą. Valymo ir dezinfekavimo darbai turi būti fiksuojami žurnale.

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

53. Maistą liečiantiems paviršiams valyti ir dezinfekcijai naudojami valikliai, dezinfektantai, kiti biocidai turi būti teisės aktų nustatyta tvarka leistini naudoti Lietuvos Respublikoje. Jie naudojami laikantis gamintojo nurodymų. Ant maistą liečiančių paviršių neturi likti ploviklių, biocidų likučių.

54. Šviestuvai turi būti valomi pagal reikmes, bet ne rečiau kaip du kartus per metus.

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

56. Kontrolės prietaisai ir įrenginiai naudojami, prižiūrimi ir metrologiškai tikrinami vadovaujantis teisės aktuose nustatytais reikalavimais.

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

58. Lopšelis – darželis III kategorijos šalutinius gyvūninius produktus (ŠGP) ir biologiškai skaidrias atliekas (toliau bendrai vadinama – Atliekos) kaupia vadovaudamasis Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos reikalavimais. Šias atliekas išveža perdirbimo paslaugas teikianti įmonė, kuri pildo surinktų ŠGP apskaitos dokumentus bei ruošia mėnesines ataskaitas.

VI. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

59. Lopšelyje-darželyje „Šilas“ už vaikų maitinimo organizavimą atsako slaugytoja – dietistė.

60. Sandėlininkė atsakingas už produktų priėmimą, išdavimą, realizacijos terminus, dokumentus.

61. Vaikų maitinimą Lentvario lopšelyje-darželyje „Šilas“ koordinuoja įstaigos direktorė.

62. Įstaigos direktorius teikia tvarkos aprašą svarstyti lopšelio-darželio taryboje. Lopšelio-darželio tarybai pritarus Aprašą patvirtina įstaigos direktorius.

PRITARTA

Lentvario lopšelio-darželio
tarybos 2018 m. rugsėjo 3 d.
posėdyje, protokolo Nr. 3