

PATVIRTINTA

Mažeikių rajono Auksūdžio mokyklos-  
daugiafunkcinio centro direktoriaus

2018 m. balandžio 3 d. įsakymu Nr. V-17

## **MAŽEIKIŲ RAJONO AUKSŪDŽIO MOKYKLOS-DAUGIAFUNKCINIO CENTRO**

### **VAIKŲ MAITINIMO TVARKOS APRAŠAS**

#### **I. BENDROSIOS NUOSTATOS**

1. Mažeikių rajono Auksūdžio mokykla-daugiafunkcinis centras (toliau – Įstaiga) vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Tvarkos aprašas) parengtas vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-946 „Dėl maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“; Pakeitimais: Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2014 m. liepos 4 įsakymu Nr. V-769; Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2015 m. gegužės 7 d. įsakymu Nr. V-591; Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2015 m. rugpjūčio 27 d. įsakymu Nr. V-998 (įsigaliojusio 2016 m. sausio 1 d.); Lietuvos higienos norma HN 75:2010 „Įstaiga, vykdanči ikimokyklinio ir (ar) priešmokyklinio ugdymo programą. Bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“, bei Mažeikių rajono savivaldybės tarybos 2018 metų kovo 30 d. sprendimu Nr. T1 –85, Geros higienos praktikos taisyklėmis viešojo maitinimo įmonėms (2009 m. nauja redakcija), nustato vaikų maitinimo organizavimo, finansavimo sąlygas ir atlyginimų už maitinimo paslaugas tvarką. Reglamentuoja ikimokyklinio, priešmokyklinio, pradinio ugdymo vaikų maitinimą Mažeikių rajono Auksūdžio mokykloje-daugiafunkciniame centre.

2. Šio tvarkos aprašo tikslas – sudaryti sąlygas sveikatai palankiai vaikų mitybai, užtikrinti maisto saugą ir kokybę, patenkinti vaikų maisto fiziologinius poreikius, ugdyti sveikos mitybos įgūdžius.

3. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai:

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

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

3.3. tausojantis patiekalas – šiltas maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniame krosnelėje;

3.4. valgiaraštis – patiekalų dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

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 pirkimas organizuojamas vadovaujantis Viešųjų pirkimų įstatymo nustatyta tvarka.

6. Maisto produktų inventorizacija Įstaigoje atliekama pagal inventorizacijos taisykles, patvirtintas Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimu.

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

8. Šio aprašo reikalavimai privalomi visiems Įstaigoje dirbantiems ir maitinimo procese dalyvaujantiems asmenims.

## **II. VAIKŲ 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 gaminimu prieš pradėdami dirbti ir vėliau kiekvienais metais turi patikrinti sveikatą Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka.

12. 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, galiojantį sveikatos žinių atestavimo pažymėjimą.

13. Periodiškai (mažiausiai vieną kartą per metus), savikontrolės sistemos vykdymo užtikrinimui, turi būti atliekamas vidinis maisto tvarkymo auditas.

### III. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

14. Įstaigoje maitinimas organizuojamas visiems Įstaigą lankantiems vaikams pagal poreikį. Vaikai Įstaigoje maitinami šiltu maistu, sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie švaraus stalo.

15. Vaikų maitinimui draudžiamos tiekti šios maisto produktų grupės: 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; sūryje ir mėsos gaminiuose – daugiau kaip 1,7 g/100 g); maisto produktai bei kramtomoji guma su maisto priedais. Gėrimai, kurių sudėtyje pridėtinio cukraus daugiau kaip 5 g/100 g; 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, nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; žlėgtainiai; mechaniškai atskirta mėsa ir jos gaminiai; subproduktai ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis); 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.

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

17. Įstaigoje maistas gaminamas atsižvelgiant į fiziologinius vaikų poreikius, amžiaus ypatumus, sveikos mitybos principus ir taisykles. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

17.1 patiekiamas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną;

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

17.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams;

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

17.5. 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);

17.6. rūkyti mėsos gaminiai ikimokyklinio ugdymo mokyklose vaikų maitinimui neturi būti tiekami;

17.7. jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa ar žuvis ji turi būti malama patiekalo gaminimo dieną;

17.8. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių, rekomenduotina, sezoninių, šviežių. Rekomenduojama, kad vaisiai būtų tiekami atskiro maitinimo metu;

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

17.10. karštas pietų patiekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštiniai augalai, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu turi būti patiekiamos daržovės, arba jų salotų;

17.11. valgymo metu ant stalų neturi būti padėta druskos, pipirų, garstyčių;

17.12. jei tiekama arbata, turi būti sudaryta galimybė atsigerti nesaldintos arbatos;

17.13. pienas ir kiti gėrimai vaikams neteikiami šalti, rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip 15°C;

18. Įstaigoje organizuojamos:

18.1. vaikų maitinimo paslaugos, už kurias Mažeikių rajono savivaldybės tarybos nustatytą užmokestį moka tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai);

18.2. nemokamas 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 Mažeikių rajono savivaldybės tarybos patvirtintu Kreipimosi socialinei paramai mokiniams gauti tvarkos aprašu.

18.3 . mokinių maitinimo paslauga, už kurią moka mokinių tėvai.

19 Ikimokyklinio ugdymo grupių vaikų ir pradinio ugdymo mokinių maitinimo organizavimas:

19.1. ikimokyklinio ugdymo vaikai turi būti maitinami ne rečiau kaip kas 3,5 val. pagal valgiaraščius. Vaikai valgo pusryčius, priešpiečius, pietus, ir vakarienę;

19.2. pradinio ugdymo vaikai valgo pietus;

19.3. vaikų maitinimo valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams bei į vaikų buvimo mokykloje trukmę.

Valgiaraščių paros energinė ir maistinė vertė gali nukrypti nuo normos iki dešimt procentų, o 15 dienų energinės ir maistinės vertės nuokrypio vidurkis – iki penkių procentų.

19.4. Įstaigai dalyvaujant programoje „Pienas vaikams“ ir vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programoje, šių programų maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami.

19.5. 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.

20. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas turi atitikti vaikų amžių ir sveikos mitybos rekomendacijas. Pusryčiams vaikas turi gauti 20–25 proc., pietums – 30–40 proc., pavakariams – 10–15 proc. vakarienei – 20–25 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo, jei tokie maitinimai numatyti valgiaraščiuose.

21. Įstaigoje maitinimas organizuojamas pagal penkiolikos dienų valgiaraštį, kurį rengia Įstaigos slaugytojas. Valgiaraščiai derinami Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nustatyta tvarka.

21.1. einamosios savaitės valgiaraščiai (nurodant tik patiekalus), skelbiami vaikų priėmimo-nusirengimo patalpoje, mokyklos valgykloje;

21.2. maisto pasirinkimo piramidės plakatas ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija;

21.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris (skambinti maitinimo organizavimo klausimais), ikimokyklinio ugdymo įstaigoje ši informacija skelbiama vaikų priėmimo-nusirengimo patalpoje, mokyklos valgykloje;

22. Už šio Tvarkos aprašo 23 punkte išvardytos informacijos skelbimą atsakingas Įstaigos direktorius ar jo įgaliotas asmuo.

23. Vaikai maitinami pagal valgiaraščius, patvirtintus Įstaigos direktoriaus.

24. Sudarant valgiaraščius Įstaigoje atsižvelgiama į tai, kad pusryčiams vaikas turi gauti 20–25 proc., pietums – 40–45 proc., vakarienei – 25–30 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo. Pavakariai vaisiai, daržovės pagal ES programą „Vaisių vartojimo skatinimas vaikų ugdymo įstaigose“ ir pieno produktai pagal ES programą „Pienas vaikams“ pasirinktinai į perspektyviniuose valgiaraščiuose netvirtinami, įtraukiami tik į dienos valgiaraštį informuojant tėvus apie šias programas.

25. Kiekvienais mokslo metais Įstaigos direktorius, atsižvelgdamas į grupių ir 1-4 klasių dienos ritmą, sudaro mitybos grafikus. Maitinimo grafikas turi būti sudaromas tokiaame laiko intervale:

25.1. darželio grupėms:

25.1. 1. pusryčiai – nuo 8.30 val. iki 9.00 val.;

25.1.2. priešpiečiai-nuo 10.00 iki 10.20 val.

25.1. 3 pietūs – nuo 11.45 val. iki 12.30 val.;

25.1. 4. vakarienė – nuo 16.00 val. iki 16.20 val..

26. Pietų laikas 1-4 klasių mokiniams : nuo 12.15 val.

27. Tėvai (kiti vaiko globėjai):

27.1. priešmokyklinių grupių pateikdami prašymą Įstaigos direktoriui turi teisę pasirinkti maitinimų rūšis. Tėvai gali atsisakyti pusryčių arba vakarienės;

27.2 apie planuojamus kito mėnesio maitinimų pakeitimus tėvai privalo informuoti iki einamo mėnesio priešpaskutinės darbo dienos;

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

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

27.5. 1-4 klasių mokinių tėvai apie pageidavimą savo vaikui valgyti pietus , praneša klasės mokytojui .

28.Virėja:

28.1. sudaro 15 dienų valgiaraščius ir derinama su Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnyba nustatyta tvarka.

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

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

28.4. sekančios dienos valgiaraštį pildo iš vakaro. Šiame valgiaraštyje apskaičiuoja tik pusryčiams reikalingų produktų kiekius, nes pusryčiai gaminami pagal esamos dienos vaikų skaičių;

28.5. konkrečios dienos valgiaraštį baigia skaičiuoti tada, kai kiekvieną rytą 8.00–8.30 val. pateikiama informacija, apie lankančių vaikų ir pasirenkamų maitinimų skaičių.

28.6. apskaičiuoja mokinių maitinimosi valgykloje pietų normos lėšas.

28.7. priima iš tiekėjų tik kokybiškus, realizacijos laiką atitinkančius produktus ir juos sandėliuoja griežtai vykdydamas higienos normos reikalavimus; maisto produktus nurašo kiekvieną dieną pagal tos dienos valgiaraštį;

28.8. suderina maisto produktų likučius su įstaigos vyriausiuoju buhalteriu, tvarkančiu Įstaigos buhalterinę apskaitą mėnesio paskutinę dieną.

29. matuoja ir fiksuoja šaldymo įrenginių temperatūrą žurnale.

30. Virėjas yra materialiai atsakingas asmuo, kuris:

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

30.2. pusryčius ruošia pagal vakarykštės dienos vaikų skaičių;

30.3. atlieka kontrolinius svėrimus;

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

30.5. matuoja ir fiksuoja patiekalų šiluminio apdorojimo temperatūrą.

31. Vyriausiasis buhalteris registruoja maisto sąskaitas-faktūras, jas užpajamuoja ir vykdo jų apskaitą buhalterinės apskaitos programos pagalba pagal prekės kodą, pavadinimą, kiekį ir vertę.

32. Vaikų maitinimo procesą klasėje organizuoja ir už jį atsako mokytojas.

33. Centro taryba turi teisę patikrinti virtuvę, maisto sandėlį ir patiekalų gamybos procesą.

34. Vaikų grupėse, klasėse privalo būti geriamojo vandens (rekomenduotina, kambario temperatūros), kuris būtų bet kuriuo metu prieinamas vaikams.

#### **IV. MOKESTIS UŽ MAITINIMO PASLAUGAS**

35. Išlaidos vaikų mitybai padengti yra apskaičiuojamos vadovaujantis Mažeikių rajono savivaldybės tarybos 2018 m. kovo 30 d. sprendimo Nr. T1-85 „Dėl mokesčio už vaikų išlaikymą ugdymo įstaigose, įgyvendinančiose ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, nustatymo tvarkos aprašo patvirtinimo“ ir įstaigos direktoriaus 2018-04-03 įsakymu Nr. V-17 patvirtinta „Mokesčio už ikimokyklinio ir priešmokyklinio amžiaus vaikų išlaikymą įstaigoje tvarka“.

35.1. Darželio ir priešmokyklinio ugdymo grupė – 2,50 Eur (Pusryčiai 0.62 Eur (25%), Pietūs 1,13 Eur (45%); Vakarienė 0,75 Eur (30%));

36. Valgiaraštyje :

36.1. darželio grupės vaiko mityba visą dieną – 2,50 Eur;

36.2. pradinio ugdymo ir priešmokyklinės grupės vaiko nemokami pietūs – 1,40 Eur;

36.3. priešmokyklinės grupės vaiko mityba be vakarienės – 1,75 Eur;

36.4. priešmokyklinės grupės vaiko mityba be pusryčių – 1,88 Eur. ;

36.5. priešmokyklinės grupės vaiko mityba gaunantiems nemokamą maitinimą, pusryčiai – 0,84 Eur;

37. Mokestis yra mokamas už kiekvieną lankyta arba nelankyta ir nepateisintą dieną. Mokėjimo dydis priklauso nuo tėvų pasirinkto dienos maitinimų skaičiaus ir maitinimo rūšių.

38. 1-4 klasių mokinių maitinimas valgykloje:

38.1. Mokiniam mokymosi valgykloje skaičiuojamas 40 procentų antkainis gaminamiems patiekalams (išskyrus nemokamą maitinimą);

38.1.1. Klasės mokytojas kiekvieną mokslo metų dieną pateikia mokinių skaičių valgyklos darbuotojui atsakingam už mokinių maitinimą valgykloje ;

38.2. Valgyklos darbuotojas atsakingas už mokinių maitinimą:

38.2.1. rūpinasi, kad mokiniams būtų tiekiamas šiltas ir kokybiškas maistas.

38.4 Vyr. buhalterė:

38.4.1. kartą per mėnesį lėšas už mokinių maitinimą įneštas į banko surenkamąją sąskaitą , perveda į savivaldybės sąskaitą .

## **V. MAISTO BLOKO PATALPŲ IR ĮRANGOS PRIEŽIŪRA**

39. 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.

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



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

42. 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.

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

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

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

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

## **VII. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS**

47. Už maitinimo paslaugą gaunamos pajamos įtraukiamos į apskaitą kaip darželio pajamų lėšos. Darželio pajamų programos sąmatoje turi būti numatytos lėšos elektros energijai, karšto ir šalto vandens sąnaudoms, laboratoriniams vandens kokybės tyrimams, svarstyklių ir termometrų patikrai, įrenginių remontui ir kitoms išlaidoms, tiesiogiai susijusioms su virtuvės veikla, padengti.

48. Įstaigoje už vaikų maitinimo organizavimą atsako slaugytojas.

49. Maisto sandėlininkas atsakingas už produktų priėmimą, išdavimą, realizacijos terminus, dokumentus.

50. Vaikų maitinimą Įstaigoje koordinuoja Įstaigos direktorius.

51. Įstaigos direktorius teikia tvarkos aprašą darželio- mokyklos tarybos pritarimui.

52. Tvarka įsigalioja nuo direktoriaus patvirtinimo įsakymu.

---