

PATVIRTINTA
Piniavos mokyklos-darželio
direktoriaus 2018 m. birželio 15 d.
įsakymu Nr.V-27

MAITINIMO ORGANIZAVIMO PINIAVOS MOKYKLOJE-DARŽELYJE TVARKOS APRAŠAS

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Aprašas) reglamentuoja maitinimo organizavimą, vykdymą, higienos normų reikalavimų išlaikymą maitinimo procese Panevėžio r. Piniavos mokykloje-darželyje (toliau – Mokykloje).

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 Mokykloje 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, gautą 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.) nulemtus, vaiko (asmens) individualius maistinių medžiagų ir energijos poreikius, parenkant toleruojamus maisto produktus, jų gamybos būdą, konsistenciją ir valgyimo 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 konvekciniame krosnelėje.

5.7. Kitos sąvokos atitinka kituose teisės aktuose vartojamas sąvokas.

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

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

8. Šio Aprašo reikalavimai privalomi visiems Mokykloje dirbantiems ir maitinimo procese dalyvaujantiems asmenims: ūkvedžiui, vaikų maitinimo organizatoriui, visuomenės sveikatos priežiūros specialistui. Visuminė maitinimo kontrolė tenka Mokyklos direktoriui.

II. MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

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

10. Sudarant sutartį dėl maisto produktų tiekimo mokyklos 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. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

14. Mokykloje maitinimas organizuojamas visiems Mokyklą lankantiems vaikams pagal poreikį. Vaikai Mokykloje maitinami šviežiu, šiltu, Mokyklos virtuvėje pagamintu maistu. Mokykloje sudarytos sąlygos kiekvienam vaikui pavalgyti prie stalo.

15. Mokykloje organizuojamos:

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

15.2. 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.

16. Nemokamas 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 Mokykloje kitos dienos iki mokslo metų pabaigos;

16.2. nemokamo maitinimo skyrimas vaikams, gavus Socialinės paramos skyriaus sprendimą, įforminamas Mokyklos 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 daavinys vaikui pietų metu;

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

16.6. atsakingas už nemokamą maitinimą asmuo per penkias darbo dienas, pasibaigus kalendoriniam mėnesiui, pateikia Socialinės paramos skyriui informaciją apie vaikų nemokamą maitinimą;

16.7. atsakingas už nemokamą maitinimą asmuo 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. Mokyklos vyr. buhalteris veda nemokamo maitinimo lėšų apskaitą, vykdo kontrolę, informaciją pateikia Mokyklos direktoriui;

16.9. Mokyklos vyr. buhalteris, pasibaigus kiekvienam kalendorinių metų ketvirčiui, Socialinės paramos skyriui pateikia mokyklos 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, pietus ir vakarienę.

19. Mokyklos ikimokyklinio ugdymo ir priešmokyklinio ugdymo grupių vaikų maitinimas organizuojamas tokiais laiko intervalais:

19.1. pusryčiai – 8.00 val. - 8.30 val.

19.2. pietūs – 11.30 val - 12.00 val.;

19.3. vakarienė – 15.30 val.

20. Mokyklos mokinių maitinimas organizuojamas tokiais intervalais:

20.1. pietūs - 10.45 val. ir 11.45 val.

20.2. vakarienė – 15.30 val.

21. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas atitinka vaikų amžiaus ir sveikos mitybos rekomendacijas. Mokykloje 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 atitiktis 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 mokykloje 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 arba jų salotos.

21.11. jei teikiama arbata, sudaroma galimybė atsigerti nesaldintos arbatos.

22. Mokykla 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); 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; 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.

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, kepinimas ir pan.) ir trukmė.

27. Mokykloje 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 Mokyklos direktoriaus.

V. MAITINIMO VYKDYMAS IR ATSAKINGŲ ASMENŲ UŽ MAITINIMO ORGANIZAVIMĄ FUNKCIJOS

29. Tėvai (globėjai):

29.1. parašo prašymą Mokyklos direktoriui, kuriame nurodo savo pasirinkimą dėl vaiko maitinimo: Mokykloje valgyti 3 kartus – pusryčius, pietus ir vakarienę, valgyti 2 kartus – pusryčius, pietus arba pietus ir vakarienę, valgyti 1 kartą – pietus;

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. ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo grupių vaikams, nevalgantiems pusryčių arba vakarienės neleidžiama atsinešti iš namų užkandžių ir gėrimų;

29.5. mokiniams leidžiama atsinešti užkandžių ir gėrimų, kurie atitinka Tvarkos aprašo 24 punkto reikalavimus;

29.6. mokesčių už praėjusio mėnesio vaiko maitinimą turi sumokėti iki kito mėnesio 20 d.

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, mokytojai pateikia informaciją apie pasirenkamų maitinimų skaičių raštu;

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

30.5. surinkus duomenis apie valgančių skaičių, baigia rašyti valgiaraštį, pateikia jį Mokyklos 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. Direktoriaus pavaduotojas ūkio reikalams:

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 programoje „Labbis“;

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

31.6. kartą per mėnesį derina maisto produktų likučius su mokyklos vyr. buhalteriu, patvirtindami tai savo parašais;

31.7. produktų ir prekių ženklavimo žymas ir etiketes saugo 1 savaitę nuo produktų suvartojimo dienos.

32. Virėjas:

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 direktoriaus pavaduotojo ūkio reikalams 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 Mokyklos direktoriui pasirašyti;

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

34. Auklėtojai ir mokytojai:

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

34.2. per penkias darbo dienas, pasibaigus kalendoriniam mėnesiui, pildo „Lankymo dienų apskaitos tabelį“ ir pateikia mokyklos vyr. buhalterei.

35. Auklėtojų 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 maitinimo patalpas;

35.3. po kiekvieno maitinimo, maisto atliekas išneša iš vaikų maitinimo patalpų ir sudeda į maisto atliekoms skirtus indus.

36. Direktorius:

36.1. vykdo Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo vykdymo kontrolę;

36.2. tvirtina perspektyvinius ir dienos valgiaraščius-pareikalavimus, gaminio receptūras ir gamybos technologijos aprašymo korteles;

36.3. įsakymu sudaro komisiją vieną kartą ketvirtyje atlikti maisto produktų sandėlyje esančių produktų inventorizaciją.

37. Mokyklos taryba turi teisę patikrinti virtuvę, maisto sandėlį ir patiekalų gamybos procesą.

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

VI. MOKESTIS UŽ MAITINIMO PASLAUGAS

39. Išlaidos vaikų mitybai padengti yra apskaičiuojamos vadovaujantis Panevėžio rajono savivaldybės tarybos sprendimu.

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

VII. DARBUOTOJŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

41. Panevėžio rajono savivaldybės tarybos sprendimu Mokyklos darbuotojai gali pietauti Mokykloje pagal nustatytą 4–7 metų vaikų maitinimo mokestį už pietus, pridėdant savivaldybės tarybos nustatytą antkainį.

42. Mokyklos darbuotojai pageidaujantys valgyti pietus, kiekvieną dieną informuoja apie tai Mokyklos vaikų maitinimo organizatorių.

43. Mokyklos Vaikų maitinimo organizatorius pietus perkančius darbuotojus įtraukia į darbuotojų mitybos apskaitos žiniaraštį ir šių darbuotojų skaičių – į dienos valgiaraštį.

44. Paskutinę mėnesio darbo dieną Mokyklos vaikų maitinimo organizatorius atlieka darbuotojo maitinimosi apskaitą Mokyklos Darbuotojų mitybos apskaitos žiniaraštyje.

45. Mokyklos Vaikų maitinimo organizatorius paskutinę einamojo mėnesio dieną darbuotojų mitybos apskaitos žiniaraštį pristato vyr. buhalteriiui.

46. Pagal patvirtintą darbuotojų mitybos apskaitos žiniaraštį, Mokyklos vyr. buhalteris parengia mokėjimo kvitus darbuotojams.

47. Darbuotojai, gavę mokėjimo kvitus už praėjusio mėnesio maitinimąsi Mokykloje, sumoka nurodytą sumą iki einamo mėnesio 20 d.

VIII. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

48. Aprašas ir Mokyklos 15 dienų valgiaraščiai skelbiami Mokyklos interneto svetainėje <https://piniavosdm.jimdo.com/veikla/maitinimas/>
