PATVIRTINTA

Vilniaus lopšelio-darželio

direktoriaus 2022 m. sausio 12 d.

įsakymu

**VILNIAUS LOPŠELIO-DARŽELIO „GELVONĖLIS“**

**VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS**

1. **BENDROSIOS NUOSTATOS**

1. Vilniaus lopšelio-darželio „Gelvonėlis“ (toliau – lopšelis-darželis) vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – tvarkos aprašas) reglamentuoja ikimokyklinio ir priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimą Vilniaus lopšelyje-darželyje „Gelvonėlis“.

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

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

3.3. š*iltas maistas* – maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip +63 °C temperatūroje;

3.4. *tausojantis patiekalas* – šiltas maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvencinėje krosnelėje;

3.5 *užkandis* – maisto produktas ar patiekalas, neįtrauktas į pietų valgiaraštį;

3.6. *valgiaraštis –* patiekalų dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

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. Vilniaus lopšelio-darželio „Gelvonėlis“ (toliau – lopšelis-darželis) vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau - 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, aprašopakeitimais, patvirtintais 2021 m. liepos 22 d. įsakymu Nr. V-1707, „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.

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

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

8. Šio aprašo reikalavimai privalomi visiems lopšelyje-darželyje dirbantiems ir maitinimo procese dalyvaujantiems asmenims.

**II. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI**

**REIKALAVIMAI**

9. Maisto produktų pirkimas organizuojamas vadovaujantis Vilniaus lopšelio-darželio „Gelvonėlis“ supaprastintomis viešųjų pirkimų taisyklėmis ir Viešųjų pirkimų įstatymu.

10. Sudarant sutartį dėl maisto produktų teikimo lopšelio-darželio vaikų maitinimui (toliau – maisto produktų teikimo sutartis), maisto produktų teikimo sutartyje turi būti numatyta atsakomybė už maisto produktų, neatitinkančių tvarkos aprašo reikalavimų, teikimą. Prieš pasirašant maisto produktų teikimo sutartį rekomenduojama sudaryti maisto produktų sąrašą su konkrečiais teikiamų 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 pasitikrinti sveikatą Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka.

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

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

1. **VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS**

14. Vaikų maitinimas organizuojamas grupėse, 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 15:2021 „Maisto higiena“ patvirtinimo“ (toliau ‒ HN 15:2021), 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), ir sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie švaraus stalo. Lopšelyje-darželyje maitinimas organizuojamas visiems įstaigą lankantiems vaikams.

15. Lopšelyje-darželyje organizuojamos:

15.1. vaikų maitinimo paslaugos, už kurias Vilniaus m. savivaldybės tarybos nustatytą užmokestį moka tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai);

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. Nemokamas maitinimas organizuojamas vadovaujantis Vilniaus m. savivaldybės tarybos nustatyta mokinių nemokamo maitinimo tvarka.

16. Nemokamas priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimas yra organizuojamas nuo tada, kai gaunamas Vilniaus m. 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.

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

18. 1–7 metų amžiaus vaikams maitinimas organizuojamas ne rečiau kaip kas 3,5-4 valandas. Vaikai valgo pusryčius, pietus ir vakarienę.

19. Kiekvienais mokslo metais lopšelio-darželio maitinimo organizavimo ir higienos priežiūros specialistas, atsižvelgdamas į grupių dienos ritmą, parengia maisto atsiėmimo grafikus. Maitinimo grafikas turi būti sudaromas tokiame laiko intervale:

19.1. pusryčiai – nuo 8.30 val. iki 8.45 val.;

19.2. pietūs – nuo 12.00 val. iki 12.30 val.;

19.3. vakarienė – nuo 15.30 val. iki 15.50 val.

20. Maisto atsiėmimo grafikai yra pakabinami stende 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 turi būti gaminamas ir pateikiamas tą pačią dieną;

21.2 pateikiamas maistas turi būti 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 neturi būti naudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų;

21.5 gaminant maistą turi būti naudojama kuo mažiau druskos ir cukraus;

21.6 rūkyti mėsos gaminiai ikimokyklinio ugdymo įstaigose vaikų maitinimui neteikiami;

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

21.8 kiekvieną dieną turi būti pateikta daržovių ir vaisių, rekomenduotina, sezoninių, šviežių;

21.9 tas pats patiekalas neturi būti teikiamas dažniau nei kartą per savaitę;

21.10 patiekalų gamyboje naudojamoje valgomojoje druskoje turi būti 20–40 mg/kg jodo.

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

21.12 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 nuo 2005 metų pieno gaminiai lopšelyje-darželyje dalijami pagal programoje nustatytas normas;

22.2. „Vaisių vartojimo skatinimas mokykloje“. Vaisiai ir daržovės įstaigoje 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 margarinas, 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“.

25. Atskiri valgiaraščiai sudaromi lopšelio (vadovaujantis 1–3 metų vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis), darželio (vadovaujantis 4–7 metai vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis) grupėms. Jei lopšelyje– darželyje sudaromos mišrios grupės, valgiaraščiai sudaromi vadovaujantis 4–7 metų rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis.

26. Lopšelyje-darželyje maitinimas organizuojamas pagal penkiolikos dienų perspektyvinį valgiaraštį, kurį rengia maitinimo organizavimo specialistas. Perspektyvinis valgiaraštis yra suderintas su visuomenės sveikatos priežiūros įstaiga teisės aktų nustatyta tvarka.

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

28. Sudarant valgiaraščius atsižvelgiama į tai, kad pusryčiams vaikas turi gauti 20–25 %, pietums – 30–40 %, vakarienei 20–25 % rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo.

29. Tėvai (globėjai):

29.1. pateikdami prašymą lopšelio-darželio direktoriui turi teisę pasirinkti maitinimų rūšis.

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

30. Maitinimo organizavimo ir higienos priežiūros specialistas:

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

30.2. ateinančios dienos valgiaraštį rašo iš vakaro. Ateinančios dienos valgiaraštyje apskaičiuoja tik pusryčiams reikalingus produktų kiekius;

30.3. konkrečios dienos valgiaraštį pradedama skaičiuoti tada, kai kiekvieną rytą surenkama informacija, apie lankančių vaikų ir pasirenkamų maitinimų skaičių. Surinktus duomenis surašo Dienyne;

30.4. apskaičiuoja kiek vaikų ir kokiais šifrais valgys ir duomenis pateikia virėjui;

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

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 grupėje, stalų serviravimą, patiekalų pateikimą vaikui, maisto dalinimą vaikui pagal normą.

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

31. Sandėlininkė yra materialiai atsakingas asmuo, kuris:

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

31.2. registruoja maisto sąskaitas-faktūras, jose prie produktų pavadinimų užrašo kodus, pateikia jas direktoriui pasirašyti, ir pasirašytas sąskaitas-faktūras pateikia įstaigos vyr. buhalteriui;

31.3. produktus iš sandėlio išduoda virėjai tik pagal dienos valgiaraštį. Iš vakaro išduoda produktus ateinančios dienos pusryčiams, o likusius produktus patiekalams gaminti išduoda tik tada, kai maitinimo organizavimo ir higienos priežiūros specialistas 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. kas 30 dienų derina maisto produktų likučius su buhalteriu.

32. Virėjas yra materialiai 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 direktoriaus pavaduotojo ūkiui einamai dienai pagal iš vakaro sudarytą valgiaraštį. Priėmus produktus ir juos patikrinus (pagal svorį) pasirašo valgiaraštyje nurodytoje vietoje;

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

34. Vaikų maitinimo procesą grupėje organizuoja ir už jį atsako grupės auklėtoja:

34.1. kasdien pildo vaikų lankomumo dienyną (patvirtintą Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2002 m. sausio 15 d. įsakymu Nr. 33) kiekvieną dieną veda vaikų lankomumo apskaitą, kurioje nurodo bendrą lankančių vaikų skaičių ir pasirenkamų vaikų maitinimo skaičių;

34.2. rūpinasi maisto paskirstymu kiekvienam vaikui pagal normą, bei maisto pateikimu.

35. Auklėtojos padėjėjas, po vaikų maitinimo, sutvarko patalpas, suplauna indus. Po kiekvieno maitinimo atliekos išnešamos iš grupės patalpų.

36. Lopšelio-darželio taryba turi teisę patikrinti virtuvę, maisto sandėlį ir patiekalų gamybos procesą.

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

38. Lopšelio- darželio grupėse turi būti skelbiama:

38.1. tos dienos valgiaraštis (skelbiami vaikų priėmimo patalpoje);

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

38.3. Valstybinės maisto ir veterinarinės tarnybos nemokamos telefono linijos numeris - skambinti maitinimo organizavimo klausimais (skelbiama vaikų priėmimo patalpoje);

38.4. Tvarkos aprašas ir valgiaraščiai turi būti skelbiami lopšelio-darželio interneto svetainėje.

1. **MOKESTIS UŽ MAITINIMO PASLAUGAS**

39. Išlaidas už maitinimo paslaugas sumoka tėvai pagal Vilniaus m. tarybos atlyginimo už vaikų, ugdomų pagal ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, išlaikymo švietimo įstaigose nustatymo tvarkos aprašą.

40. Maitinimo kainos:

40.1. lopšelio grupės vaiko mityba visą diena – 2,20 Eur;

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

40.3. priešmokyklinio ugdymo grupės vaiko mityba visą dieną – 3,17 Eur;

41. Mokestis yra mokamas už kiekvieną lankytą dieną taipogi nelankytą nepateisintą.

1. **MAISTO BLOKO PATALPŲ IR ĮRANGOS PRIEŽIŪRA**

42. Maisto produktų tiekimas, jų laikymas, maisto gaminimas ir maisto tvarkymo įranga turi atitikti Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos ir kitų teisės aktų reikalavimus.

43. Visos maisto bloko patalpos valomos ir dezinfekuojamos pagal valymo ir dezinfekavimo darbų planą. Valymo, plovimo ir dezinfekavimo darbai registruojami žurnale.

44. Indai ir įrankiai turi būti plaunami naudojant tik indų plovimui skirtas priemones. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, įskilusius, apdaužytais kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus.

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

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

47. Maistą liečiantiems paviršiams valyti ir dezinfekcijai naudojami valikliai, dezinfekantai, 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 likučiai.

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

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

1. **BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS**

50. Vilniaus lopšelyje-darželyje „Gelvonėlis“ už vaikų maitinimo organizavimą atsako maitinimo organizavimo specialistas.

51. Sandėlininkas atsakingas už produktų priėmimą, išdavimą, realizacijos terminus, dokumentus, už sutarčių vykdymo kontrolę.

52. Vaikų maitinimą Vilniaus lopšelyje-darželyje „Gelvonėlis“ koordinuoja direktorius.

53. BĮ „Skaitlis“ buhalteris atsakingas už apskaitos tikslingumą, aiškius ir savalaikius įrašus dokumentuose. Atsakingas, kad dokumentai būtų pildomi įskaitomai, netaisomi.

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

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_