

PATVIRTINTA
Lazdijų r. Seirijų A. Žmuidzinaučiaus
gimnazijos direktoriaus 2023 m. vasario 23
d. įsakymu Nr. SAŽGV1-45

LAZDIJŲ R. SEIRIJŲ A. ŽMUIDZINAVIČIAUS GIMNAZIJOS VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Lazdijų r. Seirijų A. Žmuidzinaučiaus gimnazijos vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Aprašas) nustato vaikų/mokinių maitinimo, vykdomo Lazdijų r. Seirijų A. Žmuidzinaučiaus gimnazijoje (toliau – Gimnazija), reikalavimus.
2. 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. Aprašo reikalavimai privalomi mokyklų savininkams, juridiniams ir fiziniams asmenims, teikiantiems vaikų maitinimo ar maisto produktų tiekimo paslaugas mokyklose, poilsio stovyklose ir vaikų socialinės globos namuose, bei pagal kompetenciją kontrolę vykdančioms institucijoms.

II SKYRIUS SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽTYS

4. Apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžtys:
 - 4.1. **Cukrūs** – monosacharidai ir disacharidai, esantys maisto produkte.
 - 4.2. **Greitai gendantis maisto produktas** – šviežias, atvėsintas arba sušaldytas maisto produktas, kuriam laikyti ir vežti reikalinga tam tikra temperatūra, kurioje jis išlieka saugus vartoti.
 - 4.3. **Iš dalies hidrinti** (iš dalies sukietinti, iš dalies hidrogenizuoti) **augaliniai riebalai** – skysti augaliniai aliejai, hidrinimo proceso metu paversti pusiau kietais.
 - 4.4. **Maisto daavinys** – lengvai paruošiami arba paruošti vartoti maisto produktai ar patiekalai, kurie išduodami tam tikram laikotarpiui pagal sveikatos apsaugos ministro nustatytas vidutines rekomenduojamas paros normas ir yra supakuoti, kad būtų galima saugiai nešti, vežti ar kitaip transportuoti.
 - 4.5. **Patiekalas** – paprastai vienoje lėkštėje patiekiamas vartoti šaltas ar šiltas maistas.
 - 4.6. **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.
 - 4.7. **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.

4.8. **Šiltas maistas** – maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip +63 °C temperatūroje.

4.9. **Tausojantis patiekalas** – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniėje krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

4.10. **Šaltas užkandis** – maisto produktas ar šaltas patiekalas, neįtrauktas į valgiaraštį.

4.11. **Valgiaraštis** – numatomų patiekti vartoti dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

4.12. 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 civilinės saugos įstatyme, Lietuvos Respublikos žmonių užkrečiamųjų ligų profilaktikos ir kontrolės įstatyme, Lietuvos Respublikos produktų saugos įstatyme, Lietuvos Respublikos maisto įstatyme, Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2009 m. rugsėjo 1 d. įsakyme Nr. V-714 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 124:2014 „Vaikų socialinės globos įstaigos: bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. balandžio 22 d. įsakyme Nr. V-313 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 75:2016 „Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programų vykdymo bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ 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 ženklavimo simboliu „Rakto skylutė“ (toliau – „Rakto skylutė“) ir Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 1999 m. liepos 1 d. įsakyme Nr. 288 „Dėl Kakavos ir šokolado produktų techninio reglamento patvirtinimo“ ir Aprašo 4 priede išvardytuose teisės aktuose vartojamas sąvokas.

III SKYRIUS

VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

5. Gimnazijos direktorius atsako už tai, kad būtų sudarytos sąlygos vaikų maitinimui organizuoti.

6. Gimnazijos direktorius atsako už vaikų maitinimo organizavimą ir Aprašo nuostatų įgyvendinimą.

7. Vaikų maitinimą gali organizuoti tik maisto tvarkymo subjektai, kuriems Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2008 m. spalio 15 d. įsakyme Nr. B1-527 „Dėl Maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo ir registravimo Aprašo patvirtinimo“ nustatyta tvarka suteikta teisė užsiimti maisto tvarkymu. Maisto tvarkymo subjektai, prieš pradėdami organizuoti vaikų maitinimą, turi turėti vaikų maitinimo valgiaraščius, atitinkančius Aprašo nuostatas ir maitinamų vaikų amžių, o pritaikyto maitinimo valgiaraščiai turi būti parengti ne vėliau kaip per 30 darbo dienų nuo Aprašo 1 priedo 1 punkte nurodytos raštiškos informacijos gavimo.

8. Vaikams leidžiama ruošti maistą kartu su pedagogu ir jį vartoti, jei tai numatyta ugdymo programoje.

9. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietos įrengimas ir maisto tvarkymas turi atitikti 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 Reglamento (EB) Nr. 853/2004 reikalavimus. Organizuojant maitinimą iš namų atsineštu maistu, maisto tvarkymo vietos įrengiamos ir maistas tvarkomas laikantis bendrųjų higienos reikalavimų: tvarkant maistą švarioje vietoje, švariomis rankomis, švariais įrankiais bei įranga, gerai nuplaunant maisto žaliavas, naudojant tik 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) nustatytus geriamojo vandens reikalavimus atitinkantį vandenį.

10. Maitinimo paslaugos pirkimas Gimnazijoje organizuojamas vadovaujantis Lietuvos Respublikos viešųjų pirkimų įstatymo ir kitų teisės aktų nustatyta tvarka.

11. Maitinimo paslaugą Gimnazijoje teikia maitinimo paslaugos teikėjas, parinktas Lietuvos Respublikos viešųjų pirkimų įstatymo ir kitų teisės aktų nustatyta tvarka.

12. Maitinimo paslaugų viešąjį pirkimą vykdo Gimnazija. Už maitinimo paslaugos pirkimo organizavimą, viešojo pirkimo sutarties sudarymą teisės aktų nustatyta tvarka bei jos vykdymą atsako Gimnazijos direktorius.

13. Konkursą laimėjusiam maitinimo paslaugos teikėjui yra išnuomojamas Savivaldybei nuosavybės teise priklausantis turtas ir Gimnazijos patikėjimo teise valdomas turtas (patalpos, skirtos maisto gamybai ir pagalbinėmis patalpomis, ilgalaikis materialusis turtas ir trumpalaikis materialusis turtas). Siekiant užtikrinti maitinimo paslaugų teikimą už kuo mažesnę kainą, minėtas turtas maitinimo paslaugos laikotarpiui yra išnuomojamas.

14. Teikėjas moka už patalpų šildymą, sunaudotą nuomojamose patalpose elektros energiją pagal įrengto elektros skaitiklio parodymus, vietinę rinkliavą už komunalinių atliekų surinkimą iš atliekų turėtojų ir atliekų tvarkymą, šaltą ir kanalizuojamą vandenį pagal nuomotojo pateiktas sąskaitas per 15 darbo dienų pervedant pinigus į nurodytą sąskaitą.

15. Gimnazijos direktorius su maitinimo paslaugos teikėju maitinimo paslaugos terminui pasirašo nuomos sutartį.

16. Maitinimo paslaugos teikėjas užtikrina ir atsako už patalpų, kurios jam nuomai perduotos nustatyta tvarka, higieninę būklę, apsaugą, einamąjį remontą, gaisrinės saugos reikalavimus ir įrenginių, skirtų maisto gamybai, saugų darbą, priežiūrą ir remontą savo lėšomis.

17. Maitinimo paslaugų tiekėjas privalo vadovautis patvirtintomis vaikų maitinimo organizavimo Aprašu, maitinimo paslaugų pirkimo rekomendacijomis.

18. Sudarant sutartį dėl vaikų maitinimo paslaugų teikimo Gimnazijoje (toliau – Sutartis), turi būti numatyta atsakomybė už maitinimo organizavimo patalpų higienos ir Aprašo reikalavimų užtikrinimą, taip pat vaikų maitinimo paslaugos teikimo organizavimas karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu ir kai vaikui skirtas mokymas namuose, vadovaujantis Mokinių mokymo stacionarinėje asmens sveikatos priežiūros įstaigoje ir namuose organizavimo Aprašu, patvirtintu Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2012 m. rugsėjo 26 d. įsakymu Nr. V-1405 „Dėl Mokinių mokymo stacionarinėje asmens sveikatos priežiūros įstaigoje ir namuose organizavimo Aprašo patvirtinimo“ (toliau – Įsakymas Nr. V-1405). Sutartis nesudaromos su į „Nepatikimų maisto tvarkymo subjektų sąrašą“, skelbiamą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos interneto svetainėje, įtrauktais maitinimo paslaugų teikėjais. Maitinimo paslaugos teikėjas turi organizuoti visų vaikų, norinčių gauti šią paslaugą, maitinimą. Jei sudaroma sutartis su vaiko atstovais pagal įstatymą dėl vaiko maitinimo iš namų atsineštu maistu, už maisto saugą ir kokybę atsako vaiko atstovai pagal įstatymą. Sutartyje dėl vaiko maitinimo iš namų atsineštu maistu turi būti nuostata apie draudžiamus atnešti maisto produktus, išvardytus Aprašo 27 punkte. Sutartis dėl vaiko maitinimo iš namų atsineštu maistu turi teisę sudaryti ikimokyklinio ir (ar) priešmokyklinio ugdymo programas įgyvendinančios įstaigos, veiklą vykdančios lauko sąlygomis arba kuriose ugdomi vaikai, kuriems reikalingas pritaikytas maitinimas, taip pat ikimokyklinio ir (ar) priešmokyklinio ugdymo programas įgyvendinančios įstaigos, veiklą vykdančios karantino, ekstremalių situacijų, ekstremalių įvykių, įvykių metu.

19. Sudarant sutartį dėl maisto produktų tiekimo Gimnazijai (toliau – Maisto produktų tiekimo sutartis), Maisto produktų tiekimo sutartyje turi būti numatyta atsakomybė už maisto produktų, neatitinkančių Aprašo reikalavimų, tiekimą. Maisto produktų tiekimo sutartis 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, maisto produktų sudėtimi, grynuoju kiekiu, apdorojimo būdu (pvz., atšaldytas), kuris pridedamas prie Maisto produktų tiekimo sutarties. Sudarant maisto produktų sutartis rekomenduojama pirmenybę teikti tiekiamoms žaliavoms ir maisto produktams:

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

19.2. atitinkantiems maisto produktų ženklavimo simboliu „Rakto skylutė“ kriterijus;

19.3. tiekiamiems trumpesiomis maisto tiekimo grandinėmis iš ūkių (ne daugiau kaip vienas tarpininkas tarp ūkio ir maitinimo organizatoriaus);

19.4. 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.

20. 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“. Atitikties deklaracijos 3 punkto, jeigu šiame punkte nurodyti maisto produktai nerūšiuojami pagal kokybės klases, pildyti nereikia. Šio punkto reikalavimai netaikomi, jeigu vaisius, daržoves, uogas ir bulves augina pati Mokykla ar socialinės globos namai, tačiau visi vaisiai, uogos, daržovės, bulvės, skirti maistui, turi atitikti kokybės ir saugos reikalavimus, nustatytus Reglamente (EB) Nr. 852/2004 ir Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2008 m. rugsėjo 15 d. įsakyme Nr. V-884 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 54:2017 „Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos“ patvirtinimo“ (toliau – HN 54:2017)

21. Už Aprašo nuostatų laikymąsi atsakingas maitinimo paslaugos teikėjas.

22. Vaikų maitinimas organizuojamas valgyklose ir kitose vaikams higieniškai maitinti tinkamose patalpose ar vietose 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.

23. Kiekvieną dieną vaikai turi gauti šilto maisto.

24. Maisto patiekimas turi atitikti Aprašo 6 priedo reikalavimus.

25. Maitinimai skirstomi į pagrindinius – pusryčius, pietus, vakarienę ir papildomus – priešpiečius, pavakarius, naktipiečius. Pusryčiams vaikas turi gauti 20–25 proc., pietums – 30–35 proc., vakarienei – 20–25 proc., priešpiečiams, pavakariams ir (ar) naktipiečiams – po 10 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo, nustatyto Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakymu Nr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“ (toliau – rekomenduojamos paros normos), jei tokie maitinimai numatyti valgiaraščiuose. Jei vaikai maitinimų metu turi galimybę patys įsidėti maisto, šio punkto nuostatos netaikomos. Maitinimai gali būti organizuojami išduodant maisto daivinius, skirtus maitinti ne Gimnazijoje, poilsio stovykloje ar vaikų socialinės globos namuose (ne ilgesnėms kaip 1 dienos išvykoms į varžybas, mokomųjų treniruočių stovyklas ar kitus renginius), taip pat, jei organizuojamas nemokamas maitinimas vaikams, kuriems reikalingas pritaikytas maitinimas, tačiau pritaikyto maitinimo patiekalų įstaigos virtuvėje pagaminti nėra galimybių. Maisto daiviniai gali būti išduodami karantino, ekstremaliosios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu, taip pat, kai vaikui skirtas mokymas namuose.

26. 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. Maisto daivinius sudaryti rekomenduojami maisto produktai: daržovės; vaisiai; grūdiniai (viso grūdo gaminiai, kruopos, kruopų produktai, duonos gaminiai ir kt.); ankštinės daržovės; pienas ir pieno produktai (rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti); kiaušiniai; riešutai; liesa mėsa; žuvis ir jos produktai; aliejai; sultys; sriubos; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo (tik išvykoms). Draudžiama maisto daivinius išvykoms sudaryti iš greitai gendančių maisto produktų. Sudarant maisto daivinius ilgesniam laikui (pvz., karantino metu) rekomenduojama keisti maisto daivinių sudėtį, atsižvelgiant į maisto daivinius gaunančių vaikų poreikius.

27. Vaikų maitinimui Gimnazijoje 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 mokyklose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto paketus į namus); rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami mokyklose 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 Aprašo 3–5 prieduose nustatytų reikalavimų.

28. Vaikų maitinimui poilsio stovyklose draudžiamos šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir šokolado gaminiai; pieno produktai ir konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; 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; rūkyta žuvis; 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 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 Aprašo 3–5 prieduose nustatytų reikalavimų.

29. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

29.1. patiekiamas šiltas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną. Atvėsintą maistą nuo jo pagaminimo patiekti per 24 valandas kaip šiltą maistą leidžiama bendrojo ugdymo programas įgyvendinančiose įstaigose ir poilsio stovyklose, kurių virtuvėse yra galimybės tik pašildyti maistą. Šaldytus pusgaminius kaip šiltą maistą leidžiama patiekti bendrojo ugdymo

programas įgyvendinančiose įstaigose ir poilsio stovyklose, kurių virtuvėse yra galimybės tik pašildyti maistą;

29.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas ir įvairus;

29.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams. Maisto pervirimas, perkepimas, prideginimas draudžiamas;

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

29.5. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių (rekomenduojama sezoninių, šviežių). Rekomenduojama, kad vaisiai būtų tiekiami papildomo maitinimo metu;

29.6. kiekvieną dieną turi būti patiektas patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų. Bendrojo ugdymo programas vykdančiose įstaigose patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų patiekiamas pagal Aprašo 45 punkto ir 46.1 papunkčio nuostatas;

29.7. rekomenduojama sriubą tiekti papildomo maitinimo metu;

29.8. daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras turi sudaryti ne mažiau kaip 1/3 patiekalo svorio. Jei vaikai maitinimų metu turi galimybę patys įsidėti maisto, šio papunkčio nuostatos netaikomos;

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

29.10. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus, garnyrus ir šaltus užkandžius, ir atsižvelgiant į Aprašo 7 priedo reikalavimus (reikalavimas netaikomas pritaikyto maitinimo valgiaraščiams);

29.11. 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;

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

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

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

29.15. maistas turi būti patiekiamas estetiškai;

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

30. Mokykloje turi būti sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens (rekomenduojama kambario temperatūros, pvz., pilstomo iš geriamajam vandeniui skirtų indų, talpų, automatų ir pan.), net jei vaikai nemaitinami. Rekomenduojama sudaryti galimybę vaikams gauti ir

karšto virinto geriamojo vandens. Vandeniui atsigerti turi būti naudojami asmeninio naudojimo arba vienkartiniai puodukai, stiklinaitės ar buteliukai.

31. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, ištrupėjusius, įskilusius, apdaužytais kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus. Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas įgyvendinančiose įstaigose draudžiama naudoti vienkartinius įrankius.

32. Gimnazijos valgykloje kurioje maitinami vaikai, matomoje vietoje turi būti skelbiama:

32.1. valgiaraščiai (nurodant visus faktiškai patiekiamus maisto produktus, patiekalus, gėrimus ir užkandžius);

32.2. maisto pasirinkimo piramidės, maisto produktų ženklavimo simboliu „Rakto skylutė“ plakatai ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija;

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

32.4. juridinis ar fizinis asmuo, teikiantis vaikų maitinimo ir (ar) maisto produktų tiekimo paslaugas;

32.5. šaltų užkandžių, jei jie tiekiami, sąrašas ir svoris.

33. Gimnazijos interneto svetainėje turi būti skelbiama vieša prieiga: Aprašas, juridinis ar fizinis asmuo, teikiantis vaikų maitinimo ir (ar) maisto produktų tiekimo paslaugas, ir valgiaraščiai (nurodoma informacija, nustatyta Aprašo 50 punkte), karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu turi būti skelbiama informacija apie vaikų maitinimo organizavimo sąlygas, jei jos keičiamos.

34. Gimnazijai rekomenduojama dalyvauti Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programoje, finansuojamose Europos Sąjungos ir Lietuvos Respublikos valstybės biudžeto lėšomis.

35. Jei Gimnazijoje maitinami suaugę asmenys, jiems Gimnazijoje neturi būti pateikiami Aprašo reikalavimų neatitinkantys maisto produktai ar patiekalai vaikų maitinimo metu.

36. Gimnazijoje negali būti reklamuojami maisto produktai, išvardyti atitinkamai Aprašo 27, 28 punktuose.

IV SKYRIUS

VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS GIMNAZIJOJE

37. 6-10 ir 11 metų amžiaus ir vyresnių vaikų maitinimo organizavimas:

37.1. 80 proc. vaikams patiekiamų patiekalų turi būti tausojantys patiekalai;

37.2. pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E027-1) turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas;

37.3. jei pritaikyto maitinimo patiekalų Gimnazijos virtuvėje pagaminti nėra galimybių, vaikai, kuriems skirtas pritaikytas maitinimas, gali būti maitinami tą dieną savo iš namų atneštu maistu. Gimnazija iš namų atneštą maistą turi laikyti ir patiekti tinkamos temperatūros;

37.4. jei vaiko atstovai pagal įstatymą vaikui įdeda maisto papildomai, įdėtas maistas turi atitikti Aprašo 27 punkto reikalavimus.

38. Kasdien privaloma organizuoti pietus, kurių metu turi būti sudarytos sąlygos vaikams pavalgyti šilto maisto. Visi pietų metu patiekiami patiekalai turi būti nurodyti valgiaraštyje.

39. Mokiniai maitinami:

Priešmokyklinio ugdymo grupė	9.55 - 10.05 val.
1-8 kl.	10.40 - 11.00 val.
I-IVg kl.	11.45 - 12.05 val.

40. Visi pietų metu patiekiami patiekalai turi būti nurodyti valgiaraštyje. Pietus vaikai pasirenka iš kelių karštųjų pietų patiekalų ir kelių garnyrų bei daržovių. Maistą įsideda patys ir vadovaujasi „Švediško stalo“ taisyklėmis:

40.1. taisyklė: **apsidairyti**

Švediško stalo rėmuose paruošti keli stalai, ant kurių atskirai patiekiamas asortimentas – sriubos, karštieji patiekalai, desertai ir vaisiai, duonos gaminiai, salotos. Prieš dedant maisto produktus į lėkštę, verta apeiti visus stalus ir apžiūrėti viską, kas yra siūloma. Priešingu atveju gali kilti noras prisidėti į lėkštę visko.

40.2. taisyklė: **elgtis mandagiai**

Kiekvienas asmuo privalo prie švediško stalo elgtis taip, kad netrukdytų kitiems. Jeigu prie vieno patiekalo susirenka būrys norinčiųjų, geriau prieiti vėliau. Nerimauti, kad pasirinktą gardesį suvalgys ir jo nebeliks neverta: po penkių minučių aptarnaujantis personalas papildys ištuštėjusias atsargas.

40.3. taisyklė: **neskubėti imti indus ir įrankius**

Indai yra šalia kiekvieno stalo su patiekalais arba jie gali būti sudėti ant atskiro stalelio. Reikalingi įrankiai sudėti prie kasos. Lėkštė ir įrankiai imami į kairę ranką, dešinė ranka lieka laisva, kad būtų galima laisvai įsidėti geidžiamo maisto (kairiarankiai lėkštę ima dešine ranka, o kaire įsideda maisto).

40.4. taisyklė: **neskubėti renkantis maistą**

Rekomenduojama prie švediško stalo prieiti kelis kartus. Neverta iš karto į vieną lėkštę susidėti dešimties skirtingų patiekalų, nes priėjimų prie švediško stalo skaičius neribojamas.

Pirma paimamas padėklas, esantis švediško stalo lentynoje, po to prieinama įsipilti sriubos, po to įsidedamas karštas patiekalas, dedamos žalios salotos, į stiklinę įsipilamas vanduo ar sultys. Duona dedama į didžiąją bendrą lėkštę.

40.5. taisyklė: elgtis tvarkingai baigus valgyti

Baigus valgyti, šakutę ir peilį reikia sudėti ant lėkštės lygiagrečiai ir indus sudėti ant panaudotų indų surinkimo langelio-stalio.

41. Vaikams turi būti sudaryta galimybė laikyti iš namų tą dieną atneštą maistą ir juo maitintis pietų pertraukos metu:

41.1. vaikai atsinešę iš namų maisto dėžutes ir norintys pasiimti pietums, turi kreiptis į klasės auklėtoją dėl dėžučių laikymo šaldytuve;

41.2. iš namų atsinešto maisto dėžutės turi būti paženklintos informacija (vardas, pavardė, klasė);

41.3. iš namų atsineštas maistas laikomas šaldytuve;

41.4. už atnešto maisto saugą ir kokybę atsako vaiko atstovai pagal įstatymą, o vaikai laikosi atsinešto maisto iš namų taisyklių.

42. Vyresniems nei 7 metų vaikams pietūs organizuojami ne anksčiau kaip po 2,5 val. ir ne vėliau kaip praėjus 4 val. nuo pamokų pradžios.

43. Valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į Gimnazijoje besimokančių vaikų amžių. Skiriamos trys amžiaus grupės (6–10 metų ir 11 metų bei vyresnio amžiaus vaikai).

44. Pasirinkti pietų metu turi būti patiekiami karštieji patiekalai: tausojantis patiekalas ir patiekalas, pagamintas tik iš augalinės kilmės maisto produktų (išskyrus mokyklas, į kurias maistas pristatomas termosuose). Valgiaraščiuose šie patiekalai ar patiekalas (jei tausojantis patiekalas yra pagamintas tik iš augalinės kilmės maisto produktų) pažymimi žodžiu „Tausojantis“ ir (ar) „Augalinis“. Jei pietų metu tiekiamas tik vienas karštasis pietų patiekalas, ne mažiau kaip pusė į pietų valgiaraščius (15 dienų) įtrauktų karštųjų pietų patiekalų turi būti tausojantys ir (ar) patiekalai, pagaminti tik iš augalinės kilmės maisto produktų.

45. Gimnazijoje, be pietų, taip pat gali būti:

45.1. kiti vaikų maitinimai, nurodyti Aprašo 25 punkte. Jei organizuojami kiti vaikų maitinimai, turi būti sudarytas visų tiekiamų maitinimų valgiaraštis. Aprašo 45 punkte nurodyti patiekalai gali būti patiekiami kitų maitinimų metu;

45.2. šalti užkandžiai (raštišku vaikų atstovų pagal įstatymą pritarimu (kiekvienų mokslo metų pirmą mėnesį);

45.3. Gimnazijoje visi kiti nei pietūs maitinimai organizuojami pagal valgiaraščius.

46. Vaikams, pateikusiems gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E027-1), turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas.

V SKYRIUS

VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

47. Vaikų maitinimo valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros normas bei į vaikų buvimo įstaigoje trukmę. Valgiaraščių energinė ir maistinė vertė nuo rekomenduojamų paros normų gali nukrypti ne daugiau nei penkis procentus.

48. Gimnazijoje valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 darbo dienų laikotarpiui, poilsio stovyklose valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 5 kalendorinių dienų laikotarpiui.

49. Gimnazijose, dalyvaujančiose Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programoje, šių programų maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami. Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose turi būti nurodyti naudojami maisto produktai, *bruto* ir *neto* kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.) ir trukmė. Pritaikyto maitinimo valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose papildomai nurodoma patiekalų energinė ir maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai) vertė.

50. Vaikų nuo 3 iki 18 metų amžiaus maitinimo valgiaraščiai sudaromi (pasirinktinai):

50.1. pagal patiekalų receptūrų pavyzdžius, pateiktus interneto svetainėje adresu www.smlpc.lt/lt/mityba_ir_fizinis_aktyvumas/rekomenduojami_perspektyviniai_valgiaraščiai arba <http://sam.lrv.lt/lt/veiklos-sritys/visuomenes-sveikatos-prieziura/mityba-ir-fizinis-aktyvumas-2/valgiarasciai-ir-technologines-korteles-ugdymo-bei-gydymo-istaigoms>;

50.2. savarankiškai maitinimo paslaugos teikėjo, vadovaujantis Aprašo reikalavimais;

50.3. pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E027-1).

51. Valgiaraščiai turi būti parengti pagal Aprašo 8 priede pateiktą valgiaraščio formos pavyzdį. Visi valgiaraščio lapai turi būti sunumeruoti (išskyrus titulinį) ir patvirtinti vadovo parašu ir spaudu, jei vadovas jį turi. Valgiaraštis turi būti aiškus (nurodyta tiksli patiekalų ar maisto produktų išėiga, pateikta visa reikalinga informacija be braukymų ar taisymų).

52. Valgiaraščiai derinami Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnyboje.

VI SKYRIUS BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

49. Visuomenės sveikatos specialistas, vykdamas sveikatos priežiūrą Gimnazijoje, pagal Aprašo 1 priedo 2 punktą vertina vaikų maitinimo organizavimo atitiktį Aprašo reikalavimams ir atitinkamos savivaldybės visuomenės sveikatos biuro direktoriaus nustatyta tvarka, bet ne rečiau kaip kartą per dvi savaites pildo Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalą. Nustatęs neatitikimų, juos užregistruoja Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnale (Aprašo 2 priedas) ir nedelsdamas raštu apie tai informuoja maitinimo paslaugos teikėją, pranešimo kopiją pateikia Gimnazijos direktoriui. Maitinimo paslaugos teikėjas atsako už tai, kad nustatyti vaikų maitinimo organizavimo trūkumai būtų pašalinti nedelsiant. Nepašalinus neatitikimų per tą pačią

dieną, visuomenės sveikatos specialistas apie tai praneša teritorinei Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai.

53. Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalas Gimnazijoje saugomas dvejus metus.

VISUOMENĖS SVEIKATOS SPECIALISTO FUNKCIJOS, PRIŽIŪRINT MAITINIMO ORGANIZAVIMĄ GIMNAZIJOJE

1. Raštu informuoti Gimnazijos administraciją ir maitinimo paslaugų teikėjų darbuotojus, atsakingus už vaikų maitinimą, apie Formoje Nr. E027-1 pateiktus raštiškus nurodymus dėl vaiko maitinimo organizavimo per 5 darbo dienas nuo Formos Nr. E027-1 pateikimo.

2. Prižiūrėti maitinimo organizavimo atitiktį Apraše nustatytiems reikalavimams:

2.1. ar vaikų maitinimui netiekiamos draudžiamos tiekti maisto produktų grupės (vertinamas tik vaikams patiekiamas maistas) (Aprašo 27 punktą);

2.2. ar nepažeidžiami patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai (Aprašo 29.5, 29.6, 29.10, 29.12, 29.13 papunkčiai);

2.3. ar sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens (Aprašo 30 punktą);

2.4. ar vykdomi Aprašo 31, 32, 33, 35, 36 punktų reikalavimai;

2.5. ar pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E027-1) organizuojamas pritaikytas maitinimas (Aprašo 37.4. papunktis, 47 punktą);

2.6. ar bendrojo ugdymo programas vykdančioje įstaigoje kasdien organizuojami pietūs, kurių metu tiekiamas šiltas maistas ir ar pietūs organizuojami ne anksčiau nei 2,5 ir ne vėliau kaip praėjus 4 val. nuo pamokų pradžios (Aprašo 38, 43 punktai);

2.7. ar visi pietų metu patiekiami patiekalai yra nurodyti valgiaraštyje (Aprašo 38 punktą);

2.8. ar Gimnazijoje pietų metu tiekiami tausojantis ir augalinės kilmės maisto produktų patiekalai (Aprašo 45 punktą);

2.9. ar Gimnazijoje visi kiti nei pietūs maitinimai organizuojami pagal valgiaraščius (Aprašo 46.1. papunktis);

2.10. ar valgiaraščiai sudaryti ne mažiau kaip 15 darbo dienų laikotarpiui (Aprašo 49 punktą).

MAISTO PRIEDŲ, KURIŲ NETURI BŪTI VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMUOSE MAISTO PRODUKTUOSE, SĄRAŠAS

1. Dažikliai:

- 1.1. E 102 tartrazinas;
- 1.2. E 104 chinolino geltonasis;
- 1.3. E 110 saulėlydžio geltonasis FCF, apelsinų geltonasis S;
- 1.4. E 120 košenilis, karmino rūgštis, karminas;
- 1.5. E 122 azorubinas, karmosinas;
- 1.6. E 123 amarantas;
- 1.7. E 124 ponso 4R, košenilis raudonasis A;
- 1.8. E 127 eritrozinas;
- 1.9. E 129 alura raudonasis AC;
- 1.10. E 131 patentuotas mėlynasis V;
- 1.11. E 132 indigotinas, indigokarminas;
- 1.12. E 133 briliantinis mėlynasis FCF;
- 1.13. E 142 žaliasis S;
- 1.14. E 151 briliantinis juodasis BN;
- 1.15. E 155 rudasis HT;
- 1.16. E 180 litolrubinas BK.

2. Konservantai ir antioksidantai:

- 2.1. E 200 sorbo rūgštis;
- 2.2. E 202 kalio sorbatas;
- 2.3. E 203 kalcio sorbatas;
- 2.4. E 210 benzenkarboksirūgštis;
- 2.5. E 211 natrio benzoatas;
- 2.6. E 212 kalio benzoatas;
- 2.7. E 213 kalcio benzoatas;
- 2.8. E 220–228 sieros dioksidas ir sulfitai.

3. Saldikliai:

- 3.1. E 950 acesulfamas K;
- 3.2. E 951 aspartamas;
- 3.3. E 952 ciklamatai;
- 3.4. E 954 sacharinai;
- 3.5. E 955 sukralozė;
- 3.6. E 957 taumatinas;
- 3.7. E 959 neohesperidinas DC;
- 3.8. E 960 steviolio glikozidai;
- 3.9. E 961 neotamas;
- 3.10. E 962 aspartamo-acesulfamo druska;
- 3.11. E 969 advantamas.

4. Aromato ir skonio stiprikliai:

- 4.1. E 620 glutamo rūgštis;

- 4.2. E 621 mononatrio glutamatas;
 - 4.3. E 622 monokalio glutamatas;
 - 4.4. E 623 kalcio glutamatas;
 - 4.5. E 624 monoamonio glutamatas;
 - 4.6. E 625 magnio glutamatas;
 - 4.7. E 626 guanilo rūgštis;
 - 4.8. E 627 dinatrio guanilatas;
 - 4.9. E 628 dikalio guanilatas;
 - 4.10. E 629 kalcio guanilatas;
 - 4.11. E 630 inozino rūgštis;
 - 4.12. E 631 dinatrio inozinatas;
 - 4.13. E 632 dikalio inozinatas;
 - 4.14. E 633 kalcio inozinatas;
 - 4.15. E 634 kalcio5'-ribonukleotidai;
 - 4.16. E 635 dinatrio5'-ribonukleotidai.
-

VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMŲ MAISTO PRODUKTŲ KOKYBĖS REIKALAVIMAI

1. Švieži vaisiai ir daržovės turi atitikti tiekiamų rinkai šviežių vaisių ir daržovių prekybos standartus, nustatytus 2011 m. birželio 7 d. Komisijos įgyvendinimo reglamente (ES) Nr. 543/2011, kuriuo nustatomos išsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 1234/2007 taikymo vaisių bei daržovių ir perdirbtų vaisių bei daržovių sektoriuose taisyklės (OL 2011 L 157, p. 1).

2. Bulvės turi atitikti maistinių bulvių I ar II klasės kokybės reikalavimus, nustatytus Maistinių bulvių kokybės reikalavimuose, patvirtintuose Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2002 m. gegužės 23 d. įsakymu Nr. 193 „Dėl Maistinių bulvių kokybės reikalavimų patvirtinimo“.

3. Mėsos gaminiai turi atitikti Mėsos gaminių techninio reglamento, patvirtinto Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78 „Dėl Mėsos gaminių techninio patvirtinimo reglamento ir žemės ūkio ministro 2003 m. gruodžio 29 d. įsakymo Nr. 3D-560 pripažinimo netekusiu galios“, nustatytus aukščiausios rūšies mėsos gaminių kokybės reikalavimus.

4. Alyvuogių aliejus turi atitikti 2012 m. sausio 13 d. Komisijos įgyvendinimo reglamente (ES) Nr. 29/2012 dėl prekybos alyvuogių aliejumi standartų (OL 2012 L 12, p.14) nustatytus standartus.

5. Žuvininkystės produktai turi atitikti sveikumo standartus, išdėstytus 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), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2012 m. sausio 11 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 16/2012 (OL 2012 L 8, p. 29).

6. Rauginti pieno gaminiai turi atitikti, patvirtintus Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2005 m. liepos 8 d. įsakymu Nr. 3D-335 „Dėl Raugintų pieno gaminių kokybės reikalavimų patvirtinimo bei kai kurių žemės ūkio ministro įsakymų pripažinimo netekusiais galios“.

7. Varškė ir varškės gaminiai turi atitikti Varškės ir varškės gaminių kokybės reikalavimus, patvirtintus Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2002 m. gruodžio 11 d. įsakymu Nr. 488 „Dėl Varškės ir varškės gaminių kokybės reikalavimų patvirtinimo“.

8. Sūriai turi atitikti apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2008 m. birželio 13 d. įsakymu Nr. 3D-335 „Dėl Sūrių kokybės reikalavimų aprašo patvirtinimo ir kai kurių žemės ūkio ministro įsakymų, susijusių su privalomaisiais kokybės reikalavimais, pakeitimo“, nustatytus reikalavimus.

9. Lydyti sūriai turi atitikti lydytų sūrių kokybės reikalavimus, išdėstytus Lydytų sūrių techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 1999 m. gegužės 20 d. įsakymu Nr. 210 „Dėl privalomųjų kokybės reikalavimų patvirtinimo“.

10. Duonos ir pyrago kepiniai turi atitikti Duonos ir pyrago kepių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2014 m. spalio 28 d. įsakymu Nr. 3D-794 „Dėl Duonos ir pyrago kepių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento ir miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“, nustatytus reikalavimus.

11. Miltinės konditerijos gaminiai turi atitikti Miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2014 m. spalio 28 d. įsakymu Nr. 3D-794 „Dėl Duonos ir pyrago kepių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento ir miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“, nustatytus reikalavimus.

12. Miltai ir kruopos turi atitikti kokybės reikalavimus, nustatytus Maistui skirtų grūdų produktų techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2019 m. rugsėjo 11 d. įsakymu Nr. 3D-511 „Dėl Maistui skirtų grūdų techninio reglamento ir Maistui skirtų grūdų produktų techninio reglamento patvirtinimo“.

13. Grietinė ir grietinėlė turi atitikti kokybės reikalavimus, nustatytus Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2005 m. balandžio 18 d. įsakymu Nr. 3D-225 „Dėl Grietinėlės ir jos gaminių kokybės reikalavimų patvirtinimo“.

**LEIDŽIAMAS CUKRŲ, DRUSKOS IR PRIVALOMAS SKAIDULINIŲ MEDŽIAGŲ
KIEKIS VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMUOSE MAISTO PRODUKTUOSE¹ IR
PATIEKALUOSE**

Eil. Nr.	Maisto produktai ar patiekalai	Cukrų kiekis (g) ne didesnis nei/100 g (ml)	Druskos kiekis (g) ne didesnis nei/100 g (ml)	Skaidulinių medžiagų (g) ne mažesnis nei/100 g
1.	Mėsos ir žuvies (išskyrus silkę) patiekalai ir gaminiai	3	1,7	-
2.	Silkė	5	2,5	-
3.	Pieno gaminiai			
3.1.	Jogurtai, varškės gaminiai	10 ²	1	
3.1.1.	Jogurtai ir varškės gaminiai su vaisiais ar uogomis	10 iš jų 0 pridėtinių cukrų	1	-
3.2.	Sūriai	-	1,7	-
3.3.	Kiti pieno gaminiai, išskyrus desertus	5	1	-
4.	Grūdinių augalų produktai			
4.1.	Ruginė duona (ne mažiau kaip 30 proc. sausos produkto masės sudaro rugiai)	5	1,2	6
4.2.	Kita duona ir duonos gaminiai	5	1	5
4.3.	Smulkieji pyrago gaminiai ir miltinės konditerijos gaminiai	16	1	-
4.4.	Pusryčių dribsniai ir javainiai	16	1	6
5.	Trinti, džiovinti vaisiai ar uogos ar jų gaminiai	0 (pridėtinių cukrų)	1	-
6.	Maitinimo paslaugos teikėjo pagaminti patiekalai, išskyrus desertus	5 (pridėtinių cukrų)	1	-
7.	Desertai	16	1	-
8.	Gerti skirti produktai, išskyrus nurodytus 3.1 ir 3.3 papunkčiuose			
8.1.	Sultys (vaisių ir (ar) daržovių)	-	0	-
8.2.	Kiti gėrimai (sulčių gėrimai, nektarai, gaivieji gėrimai ir pan.)	5	0	-
8.3.	Maitinimo paslaugos teikėjo pagaminti gėrimai	5	-	-
9.	Kiti maisto produktai, nenurodyti 1–	5	1	-

	8 punktuose, išskyrus vaisius			
--	-------------------------------	--	--	--

¹ Maisto produktams, atitinkantiems maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė“ kriterijus, šio priedo reikalavimai netaikomi.

² 2020–2021 mokslo metais 8 g/100g (ml); 2021–2022 mokslo metais 7 g/100g (ml); 2022–2023 mokslo metais 6 g/100g (ml); 2023–2024 ir vėlesniais mokslo metais 5 g/100 g (ml).

MAISTO PRODUKTŲ IR PATIEKALŲ VAIKAMS MAITINTI PATIEKIMAS

Maisto produktų grupės	Maisto produktų patiekimas ¹
1. Daržovės	1.1. Pirmenybė teikiama šviežioms, sezoninėms daržovėms. 1.2. Tiekiamos kuo įvairesnės daržovės. 1.3. Šviežių daržovių salotos tiekiamos su aliejaus ar nesaldinto jogurto padažu. 1.4. Termiškai apdorotos daržovės (šviežios arba šaldytos) tiekiamos kaip garnyras, sriuba, apkepas ir t. t.). 1.5. Per dieną vieną daržovių porciją galima pakeisti 100–200 ml daržovių sulčių. 1.6. Vaikams patiekiamos taip, kad galėtų sukramtyti.
2. Vaisiai, uogos	2.1. Pirmenybė teikiama šviežiams, sezoniniams vaisiams ir uogoms. 2.2. Per savaitę vieną vaisių porciją galima pakeisti 100–200 ml vaisių sulčių. 2.3. Vaikams patiekiami taip, kad galėtų sukramtyti. 2.4. Ikimokyklinio amžiaus vaikams vaisiai ar uogos netiekiami su kauliukais, kuriuos vaikai galėtų nuryti.
3. Bulvės	3.1. Jei bulvių patiekalai tiekiami su padažais, jie turi būti neriebesni nei 30 proc.
4. Grūdiniai produktai	4.1. Pirmenybė teikiama viso grūdo arba iš dalies viso grūdo produktams. 4.2. Tiekiamos kuo įvairesnės kruopos ar kruopų dribsniai (avižų, grikių, ryžių, kvietinės, miežinės, perlinės, kukurūzų, sorų ir kt.). 4.3. Pirmenybė teikiama ruginei duonai (ne mažiau kaip 30 proc. sausos produkto masės sudaro rugiai). 4.4. Apkepų, blynų, bandelių tešlai aukščiausios rūšies miltus rekomenduojama maišyti su viso grūdo miltais, sėlenomis. 4.5. Makaronai: pirmenybė teikiama pagamintiems iš kietųjų kviečių miltų arba viso grūdo miltų.
5. Mėsa ir mėsos gaminiai	5.1. Pirmenybė teikiama šviežiai, atvėsintai mėsa: paukštienai, triušienai, veršienai, jautienai, kiaulienai, avienai. 5.2. Tiekiamą liesa mėsa. 5.3. Paukštiena patiekalų gamybai naudojama be odos. 5.4. Šaltai, karštai, mažai rūkyti mėsos gaminiai ir mėsos gaminiai, kurių gamyboje buvo naudojamos rūkymo kvapiosios medžiagos, tiekiami ne jaunesniems kaip 3 metų amžiaus vaikams. 5.5. Mėsa patiekiamą taip, kad galėtų sukramtyti.
6. Žuvis	6.1. Pakaitomis tiekiamą riebi ir liesa jūrinė arba gėlo vandens žuvis. 6.2. Jei yra rizika, kad žuvyje liks smulkių ašakų, ji patiekiamą malta.
7. Kiaušiniai	7.1. Kiaušiniai patiekiami virti arba patiekaluose.
8. Pienas ir pieno produktai	8.1. Ikimokyklinio amžiaus vaikams rekomenduojama (jei gydytojas nerekomendavo kitaip) patiekti ne mažiau kaip 200 ml

	<p>pasterizuoto pieno arba atitinkamą pagal kalcio kiekį pieno produktų kiekį per dieną.</p> <p>8.2. Vartoti tiekiamas ne didesnio nei 2,5 proc. riebumo pasterizuotas pienas.</p> <p>8.3. Rauginami pieno produktai tiekiami po rauginimo termiškai neapdoroti.</p> <p>8.4. Varškė tiekama šviežia arba patiekaluose.</p>
9. Ankštiniai ir ankštinės daržovės	9.1. Ikimokyklinio amžiaus vaikams pirmenybė teikiama tiekiant trintus ankštinius ar ankštines daržoves.
10. Aliejus ir riebalai	<p>10.1. Šaltųjų patiekalų gaminimui naudojamas šalto spaudimo nerafinuotas aliejus (rapsų, alyvuogių, linų sėmenų ir kt.).</p> <p>10.2. Kepimui naudojamas kepti tinkantis aliejus.</p> <p>10.3. Gyvūniniai riebalai, kur įmanoma, keičiami aliejais.</p>
11. Riešutai, sėklos, džiovinti vaisiai ir džiovintos uogos	<p>11.1. Tiekiami pagardinti patiekalus.</p> <p>11.2. Ikimokyklinio amžiaus vaikams tiekiami smulkinti.</p> <p>11.3. Džiovinti vaisiai tiekiami plauti karštu vandeniu.</p>
12. Prieskoniai	<p>12.1. Pirmenybė teikiama žaliems lapiniams prieskoniams (petražolės, krapai, raudonėlis, bazilikas ir kt.).</p> <p>12.2. Džiovintos žolelės tiekiamos be pridėtinės valgomosios druskos ir maisto priedų.</p>
13. Gėrimai	<p>13.1. Pirmenybė teikiama geriamajam vandeniui.</p> <p>13.2. Su patiekalais gėrimai, kuriuose yra pridėtinių cukrų, netiekiami.</p>
14. Desertai	<p>14.1. Viso grūdo ar iš dalies viso grūdo pyragai, bandelės.</p> <p>14.2. Daržovių, vaisių, pieno produktų pagrindu pagaminti pudingai, kokteiliai, pyragai ir pan.</p>
15. Sriubos	15.1. Jei tiekiamos su kitais patiekalais, patiekiamos nedideliais kiekiais (100–150 ml).
16. Arbata	16.1. Arbatžolių ir (ar) žolelių arbata ruošiama 1g/1l koncentracijos.
17. Kiti	17.1. Medus, grybai tiekiami ne jaunesniems kaip 3 metų amžiaus vaikams.

¹ Maisto produktai ir patiekalai turi atitikti Vaikų maitinimo organizavimo Aprašo 3–5 prieduose nustatytus kokybės reikalavimus.

Vaikų maitinimo organizavimo Aprašo
7 priedas

**VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMŲ MAISTO PRODUKTŲ IR PATIEKALŲ
DAŽNUMAS¹**

Maisto produktai ir patiekalai ²	Visos paros maitinimas	Trys maitinimai per dieną	Vienas arba du maitinimai per dieną
1. Patiekalai iš raudonos mėsos	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.
2. Patiekalai iš baltos mėsos	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.
3. Termiškai apdoroti mėsos gaminiai	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.
4. Termiškai neapdoroti mėsos gaminiai	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.
5. Žuvis ir žuvies patiekalai	Ne mažiau kaip 1 kartas/sav.	Ne mažiau kaip 1 kartas/sav.	Ne mažiau kaip 1 kartas/sav.
6. Subproduktai ir jų patiekalai (kepenys, liežuvis)	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.
7. Pieno produktai ar jų patiekalai	Ne mažiau kaip 1 kartas/d.	Ne mažiau kaip 1 kartas/d.	Ne mažiau kaip 2 kartus/sav.
8. Ankštiniai, ankštinės daržovės ir jų patiekalai	Ne mažiau kaip 2 kartus/sav.	Ne mažiau kaip 2 kartus/sav.	Ne mažiau kaip 1 kartas/sav.
9. Kruopos, javų dribsniai (išskyrus šlifuosius ryžius) ir jų patiekalai	Ne mažiau kaip 7 kartus/sav.	Ne mažiau kaip 5 kartus/sav.	Ne mažiau kaip 3 kartus/sav.
10. Šlifuoti ryžiai ir jų patiekalai	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.
11. Pusryčių dribsniai	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.
12. Makaronai ir jų patiekalai	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.
13. Virtos ar keptos bulvės (su daug baltymų turinčiais produktais)	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.
14. Virtų bulvių patiekalai	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.

15. Tarkuotų bulvių patiekalai	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.
16. Daržovės	Ne mažiau kaip 3 rūšys/d.	Ne mažiau kaip 3 rūšys/d.	Ne mažiau kaip 2 rūšys/d.
17. Vaisiai	Ne mažiau kaip 1 rūšis/d.	Ne mažiau kaip 1 rūšis/d.	Ne mažiau kaip 1 rūšis/d.
18. Vaisių sultys arba daržovių-vaisių sultys	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.
19. Daržovių sultys	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.
20. Gėrimai su pridėtinu cukrumi	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.
21. Desertai (ne mažiau kaip 50 proc. vaisių)	Ne daugiau kaip 4 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.
22. Desertai viso grūdo ar (ir) pieno produktų pagrindu)	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.

¹ Sudarant specializuoto sporto ugdymo mokyklų ir vaikų iki 1 metų amžiaus valgiaraščius maisto produktų ir patiekalų pateikimo dažnumo reikalavimai netaikomi. Sudarant pritaikyto maitinimo valgiaraščius maisto produktų ir patiekalų pateikimo dažnumo reikalavimai taikomi, jei neprieštarauja gydytojo raštiškiems nurodymams, pateiktiems Formoje Nr. E027-1. Gyvūninių maisto produktų ir patiekalų pateikimo dažnumo reikalavimai netaikomi sudarant vegetarinio maitinimo valgiaraščius.

² Patiekalai, kurių sudėtyje yra kelių grupių maisto produktų, priklauso tai grupei, kurios maisto produktų dalis pagamintame patiekale yra didžiausia (pvz.: plovos su vištiena (ryžiai 100 g, vištiena 70 g, morkos 20 g ir kiti maisto produktai, kurių kiekis mažesnis nei 20 g) priklauso „Šlifuočių ryžių ir jų patiekalų“ grupei.

Vaikų maitinimo organizavimo Aprašo
8 priedas

(Valgiaraščio formos pavyzdys)

(ikimokyklinio, priešmokyklinio ar bendrojo ugdymo programos vykdančios įstaigos ar vaikų stacionarios socialinių paslaugų įstaigos ar vaikų poilsio stovyklos (teikiančios apgyvendinimo paslaugas) pavadinimas, adresas)

_____ DIENŲ VALGIARAŠTIS
(nurodyti dienų skaičių)

(nurodyti vaikų amžiaus grupę)

Įstaigos darbo laikas
Nuo __ iki__ val.

1 savaitė
Pirmadienis

Maitinimas val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai, g	riebalai, g	angliavandeniai, g	
Iš viso:			0	0	0	0

Maitinimas val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiga	Patiekalo maistinė vertė, g*			Energinė vertė, kcal*
			baltymai, g	riebalai, g	angliavandeniai, g	
Iš viso:			0	0	0	0

Maitinimas val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai, g	riebalai, g	angliavandeniai, g	
Iš viso:			0	0	0	0

Maitinimas val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai, g	riebalai, g	angliavandeniai, g	
Iš viso:			0	0	0	0
Iš viso (dienos davinio):			0	0	0	0

* neprivaloma nurodyti bendrojo ugdymo programas vykdančioms įstaigoms, organizuojančioms tik pietus. Pritaikyto maitinimo valgiaraščiams ši išimtis netaikoma.