

PATVIRTINTA

Rokiškio lopšelio-darželio „Pumpurėlis“ direktoriaus

2024 m. birželio 4 d. įsakymu Nr. V-86

(su 2026 m. rugsėjo 1 d. įsakymo N. V-115 pakeitimu)

ROKIŠKIO LOPŠELIO-DARŽELIO „PUMPURĖLIS“ VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Rokiškio lopšelio-darželio „Pumpurėlis“ vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Aprašas) nustato lopšelio-darželio vaikų maitinimo reikalavimus, maitinimo organizavimo, valgiaraščių sudarymo, valgiaraščių pildymo reikalavimus, maisto produktų pirkimą ir apskaitą.

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. Aprašas parengtas vadovaujantis Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašu (patvirtinta Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964, 2018 m. balandžio 10 d. įsakymo Nr. V-394 redakcija), Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2022 m. rugsėjo 8 d. įsakymu Nr. V-1429 „Dėl Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymo Nr. V-964 „Dėl vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ pakeitimo“.

4. Už maitinimo organizavimą pagal kompetenciją atsako Rokiškio lopšelio-darželio „Pumpurėlis“ direktorius, Rokiškio rajono savivaldybės Visuomenės sveikatos biuras ir Rokiškio rajono savivaldybės Visuomenės sveikatos biuro vaikų maitinimo organizavimo specialistas, Rokiškio lopšelio-darželio „Pumpurėlis“ maitinimo paslaugų ir higienos praktikos organizatorius.

II SKYRIUS SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽTYS

5. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžtys:

5.1. **Cukrūs** – monosacharidai ir disacharidai, esantys maisto produkte.

5.2. **Greitai gendantis maisto produktas** – šviežias, atvėsintas arba sušaldytas maisto produktas, kuriam laikyti ir vežti reikalinga tam tikra temperatūra, kurioje išlieka saugus vartoti.

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

5.4. **Maisto davinys** – 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.

5.5. **Patiekalas** – paprastai vienoje lėkštėje patiekiamas vartoti šaltas ar šiltas maistas.

5.6. **Pridėtiniai cukrūs** – gėrimo ar patiekalo gamybos metu įdėta sacharozė, fruktozė, gliukozė, gliukozės sirupas, fruktozės sirupas, gliukozės-fruktozės sirupas ir kitų formų

monosacharidai ir disasacharidai, taip pat cukrūs, esantys įdėtame meduje, sirupuose, vaisių sultyse ir vaisių sulčių koncentratuose.

5.7. **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.

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

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

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

5.11. 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. *specialus 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 ministro 2010 m. balandžio 22 d. įsakyme Nr. V-313 „Dėl Lietuvos higienos normos HN75:2016 „Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programų vykdymo 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 (Tvarkos apraše 4 priede) išvardytuose teisės aktuose vartojamas sąvokas.

III SKYRIUS

VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

6. Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo įstaigos vadovas (toliau – Vadovas): atsako už vaikų maitinimo organizavimą įstaigoje; Tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą; Nustato maitinimo organizavimo įstaigoje tvarką; Atsako už Gerosios higienos Praktikos taisyklių sistemos įdiegimą ir jos vykdymo kontrolę; Tvirtina parengtą dienos valgiaraštį; Parengtą perspektyvinį valgiaraštį, viešina įstaigoje matomoje vietoje ir įstaigos internetinėje svetainėje.

7. 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 Reglamentas (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.

8. Sudarant sutartis dėl dalyvavimo Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programoje, sutartyje turi būti numatyta atsakomybė už šios programos maisto produktų tvarkymą (plovimas, saugojimas ir pan.) Maisto produktų tiekimo sutartys nesudaromos su į „Nepatikimų maisto tvarkymo subjektų sąrašą“, skelbiamą Valstybinėje maisto ir veterinarijos tarnybos internetinėje svetainėje, įtrauktais maisto produktų tiekėjais.

9. Sudarant sutartis dėl maisto produktų tiekimo (toliau – Maisto produktų tiekimo sutartis), Maisto produktų tiekimo sutartyje turi būti numatyta atsakomybė už maisto produktų, neatitinkančių Tvarkos aprašo reikalavimų, tiekimą. Maisto produktų tiekimo sutartys nesudaromos su į „Nepatikimų maisto tvarkymo subjektų sąrašą“, skelbiamą Valstybinėje maisto ir veterinarijos tarnybos internetinėje svetainėje, įtrauktais maisto produktų tiekėjais. Sudaromas maisto produktų sąrašas 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 pirmenybė teikiama žaliavoms ir maisto produktams:

9.1. Atitinkantiems 2018 m. gegužės 30 d. Europos parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 848/2018, dėl ekologinės gamybos ir ekologiškų produktų ženklinimo ir panaikinamo Reglamento (EB) Nr. 834/2007, kriterijus;

9.2. Atitinkantiems maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė“ kriterijus;

9.3. Tiekiamiems trumposiomis maisto tiekimo grandinėmis iš ūkių (ne daugiau kaip vienas tarpininkas tarp ūkio ir maitinimo organizatoriaus);

9.4. Atitinkantiems Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007m. lapkričio 29d. įsakyme Nr. 3D-524 „Dėl Nacionalinės žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemos“ nustatytus reikalavimus.

10. 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“. 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).

11. Už Tvarkos aprašo nuostatų laikymąsi atsakingas maitinimo paslaugos teikėjas – Lopšelis-darželis.

12. Vaikų maitinimas organizuojamas 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 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.

13. Kiekvieną dieną vaikai turi gauti šilto maisto.

14. Maisto patiekimas turi atitikti (Tvarkos aprašo 6 priedo) reikalavimus.

15. Maitinimai skirstomi į – pusryčius, pietus, vakarienę ir papildomus. Pusryčiams vaikas turi gauti 20-25 proc., pietums – 30-35 proc., vakarienei – 20-25 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo, nustatyto Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakyme Nr. V-510 „Dėl rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“ (Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2016 m. birželio 23 d. įsakymo Nr. V- 836 redakcija), 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 ugdymo įstaigoje (ne ilgesnėms kaip 1 dienos išvykoms į varžybas ar kitus renginius). Maisto daiviniai gali būti išduodami karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu, jei tuo metu sustabdomas vaikų maitinimo paslaugų teikimas Lopšelyje-darželyje.

16. Vaikams maitinti rekomenduojami šie maisto produktai: daržovės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai; grūdiniai (viso grūdo gaminiai, kruopų produktai, duonos gaminiai); ankštinės daržovės; pienas ir pieno produktai (rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti); kiaušiniai; liesa mėsa (neužšaldyta); žuvis ir jos produktai (neužšaldyti); aliejai; turi būti mažiau vartojama gyvūninės kilmės riebalų: kur įmanoma riebi mėsa ir mėsos gaminiai turi būti keičiami liesa mėsa, paukštiena, žuvimi ar ankštinėmis daržovėmis; geriamas vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo. Maisto daivinius sudaryti rekomenduojami maisto produktai: daržovės; vaisiai; 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. Draudžiama maisto daivinius sudaryti iš greitai gendančių maisto produktų.

17. Vaikų maitinimui draudžiamos šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir šokolado gaminiai; valgomieji ledai; pieno produktai ir konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; kramtomoji guma; gazuoti gėrimai; 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; rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai; 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 riebalai; maisto produktai ir patiekalai, neatitinkantys Tvarkos aprašo 3-5 prieduose nustatytų reikalavimų.

18. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

18.1. Patiekiamas šiltas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną;

18.2. Patiekiamas maistas turi būti kokybiškas ir įvairus;

18.3. Pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams. Maisto pervirimas, perkepimas, prideginimas draudžiamas;

18.4. Gaminant maistą neturi būti naudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų;

18.5. Kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių (rekomenduojama sezoninių, šviežių);

18.6. Rekomenduojama, kad vaisiai būtų tiekiami papildomo maitinimo metu;

18.7. Kiekvieną dieną turi būti patiektas patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų;

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

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

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

18.11. 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;

18.12. Valgymo metu ant stalų neturi būti padėta druskos, cukraus, pipirų, garstyčių;

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

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

18.15. Maistas turi būti patiekiamas estetiškai.

18.16. Turi būti sudarytos higieniškos sąlygos atsigerti geriamojo vandens (rekomenduojama kambario temperatūros, pvz.; pilstomo iš geriamajam vandeniui skirtų indų 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.

18.17. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, ištrupėjusius, įskilusius, apdaužytus kraštais indus bei aliuminius įrankius ir indus. Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas įgyvendinančiose įstaigose draudžiama naudoti vienkartinius indus.

19. Valgiaraščiai (nurodant visus faktiškai patiekiamus maisto produktus, patiekalus, gėrimus ir užkandžius) ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas vykdančioje įstaigoje skelbiami vaikų priėmimo-nusirengimo patalpoje;

20. Maisto pasirinkimo piramidės, maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė“ plakatai ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas vykdančioje įstaigoje skelbiami vaikų priėmimo-nusirengimo patalpoje;

21. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris (skambinti maitinimo organizavimo klausimais) ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas vykdančiose įstaigose skelbiamas vaikų priėmimo-nusirengimo patalpoje;

22. Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas vykdančiose įstaigose informacija apie juridinį ar fizinį asmenį, teikiantį vaikų maitinimo ir (ar) maisto produktų tiekimo paslaugą, skelbiama vaikų priėmimo-nusirengimo patalpoje;

23. Tvarkos aprašo 17 punkto nuostatos ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas vykdančiose įstaigose skelbiamos vaikų priėmimo-nusirengimo patalpoje;

24. Įstaigos interneto svetainėje: www.rokiskiopumpurelis.lt viešai skelbiamas Tvarkos aprašas ir valgiaraščiai.

IV SKYRIUS VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

25. 1-7 metų amžiaus vaikų maitinimo organizavimas:

25.1. Vaikai turi būti maitinami ne rečiau kaip kas 3,5 val. pagal valgiaraščius;

25.2. Atskiri valgiaraščiai sudaromi 1 – 3 ir 4 – 7 metų vaikams;

25.3. 80 proc. vaikams patiekiamų patiekalų turi būti tausojančios patiekalai;

25.4. Pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E027-1) turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas. Sveikatos pažymėjimas (Forma Nr. E027-1) pristatoma Visuomenės sveikatos specialistui, vykdančiam sveikatos priežiūrą įstaigoje.

25.5. Jei vaiko atstovai pagal įstatymą atneša maisto į organizuojamas šventes, atneštas maistas turi atitikti Tvarkos aprašo 17 punkto reikalavimus.

26. Už maitinimo organizavimą atsakingi:

26.1. **Direktorius:**

26.1.1. Teikia informaciją Rokiškio rajono savivaldybės tarybai, atsakingiems darbuotojams apie lėšų poreikį maitinimo patalpoms (virtuvei, sandėliams) prižiūrėti, įrangai įsigyti, darbuotojų darbo užmokesčiui ir socialiniam draudimo įmokoms, kitoms išlaidoms, tiesiogiai susijusioms su vaikų maitinimu.

26.1.2. Nustato mokesčio už vaikų maitinimą lengvatas vaikams, pagal Mokesčio už vaikų išlaikymą Rokiškio rajono savivaldybės švietimo įstaigose, įgyvendinančiose ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas tvarkos aprašą, pagal tuo metu galiojantį, patvirtintą Rokiškio rajono savivaldybės tarybos sprendimu.

26.1.3. Pagal Rokiškio rajono savivaldybės tarybos sprendimais nustatytų darbuotojų pareigybių normatyvą paskirsto darbuotojams vaikų maitinimo organizavimo ir priežiūros funkcijas, parengia pareigybių aprašymus.

26.1.4. Tvirtina maitinimo organizavimo tvarkos aprašą, valgiaraščius ir dienos maisto produktų patiekalų gamybos žiniaraščius, technologines korteles.

26.1.5. Skiria atsakingus asmenis už *Geros higienos praktikos taisyklių viešojo maitinimo įmonėms* įgyvendinimą.

26.1.6. Skiria atsakingus asmenis maisto produktų patiekalų gamybos žiniaraščiui pasirašyti.

26.2. **Maitinimo paslaugų ir higienos praktikos organizatorius:**

26.2.1. Maitinimo organizavimo priežiūra.

26.2.2. Atsako už *Geros higienos praktikos taisyklių viešojo maitinimo įmonėms* įgyvendinimą ir vykdymo kontrolę.

26.2.3. Vykdo nemokamo priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimo organizavimo priežiūrą ir tvarko apskaitą.

26.2.4. Vykdo Lopšelio-darželio darbuotojų maitinimo organizavimo priežiūrą ir tvarko apskaitą.

26.2.5. Organizuoja Lopšelio-darželio dalyvavimą programose „Pienas vaikams“ ir „Vaisių vartojimo skatinimas mokykloje“ ir atsako už teisingos dokumentacijos pateikimą laiku šių programų priežiūrą vykdančioms institucijoms.

26.2.6. Pagal kompetenciją prižiūri, kad vaikų maitinimas atitiktų teisės aktų reikalavimus.

26.2.7. Kontroliuoja teikiamų maisto produktų kokybę, sandėliavimo sąlygas bei maisto ruošimo ir išdavimo procesą.

26.2.8. Apie nustatytus trūkumus maitinimo organizavime informuoja Lopšelio-darželio direktorių.

26.2.9. Atlieka pažeidimų šalinimo kontrolę.

26.2.10. Atlieka virtuvės patalpų valymo kontrolę.

26.2.11. Vaikų maitinimo tvarkos aprašo ir perspektyvinių valgiaraščių paskelbimo Lopšelio-darželio interneto tinklapyje organizavimą.

26.2.12. Dalyvauja, kartu su kitais atsakingais darbuotojais, ir teikia informaciją savo kompetencijos ribose, kontroliuojančioms institucijoms vykdant maitinimo organizavimo patikrinimus.

26.2.13. Tvarko duomenis programoje „Dietinis maitinimas“.

26.2.14. Atlieka maisto produktų užsakymus iš pasirinktų tiekėjų.

26.2.15. Vertina gautų maisto produktų kokybę, atsako už saugų produktų laikymą.

26.2.16. Užtikrina į sandėlį priimtų produktų kiekį ir maisto produktų atidavimą į virtuvę.

26.3. Virėjas:

26.3.1. Užtikrina iš sandėlio priimtų produktų tinkamą svorį, kiekį.

26.3.2. Gamina maisto patiekalus, laikantis dienos maisto produktų patiekalų gamybos žiniaraščių ir gaminių technologinių kortelių.

26.3.3. Užtikrina pagamintų patiekalų kokybę.

26.3.4. Išdalina maistą ir užtikrina maisto dienos tinkamą išėigą.

26.3.5. Vykdą *Geros higienos praktikos taisyklių viešojo maitinimo įmonėms* įgyvendinimą.

V SKYRIUS

VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

27. Vaikų maitinimo valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams, nustatytas Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakyme Nr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“ (Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2016 m. birželio 23 d. įsakymo Nr. V- 836 redakcija), bei į vaikų buvimo įstaigoje trukmę. Valgiaraščių energetinė ir maistinė vertė nuo normų gali nukrypti ne daugiau nei penkis procentus.

28. Valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 darbo dienų laikotarpiui (švenčių ir poilsio dienomis vaikų maitinimui valgiaraščiai netaikomi, maitinimas organizuojamas pagal galimybes dalyvaujant vaikams).

29. Valgiaraščiuose nurodomi patiekiami patiekalai, patiekalų kiekiai (g). Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programoje, maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami. Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose turi būti nurodyti naudojami maisto produktai, jų sudėtis, bruto ir neto kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.) ir trukmė.

30. Visi tą dieną patiekiami patiekalai turi būti nurodyti valgiaraštyje.

31. Vadovaudamasis Rokiškio rajono savivaldybės visuomenės sveikatos biuro direktoriaus 2020 m. liepos 8 d. įsakymu Nr. V14, vaikų nuo 1 iki 7 metų amžiaus maitinimo valgiaraščius sudaro Rokiškio rajono savivaldybės Visuomenės sveikatos biuro vaikų maitinimo organizavimo specialistas.

32. Valgiaraščių tituliname lape turi būti nurodytas įstaigos, kurioje organizuojamas maitinimas, pavadinimas, data ir maitinamų vaikų amžius, kiekvieno vaikų maitinimo laikas. Visi valgiaraščio lapai turi būti sunumeruoti (išskyrus titulinį) ir patvirtinti vadovo parašu ir spaudu bei

valgiaraštį sudariusio asmens parašu. Valgiaraštis turi būti aiškus (nurodytos tikslios patiekalų ar maisto produktų išėigos, be braukymų ar taisymų).

Punkto pakeitimas:

Įsakymas 2026-09-01 Nr. V-115

33. Vykdamas ES programas „Pienas vaikams“ ir „Vaisių vartojimo skatinimas mokykloje“ vaikams papildomai patiekiami pieno produktai ir vaisiai atskirai nuo pagrindinio maitinimo.

34. Valgiaraščius, patiekalų receptūrų ir gamybos technologinius aprašymus tvirtina Lopšelio-darželio direktorius.

VI SKYRIUS

VAIKŲ MAITINIMO SKAIČIAUS APSKAITA

35. Atsižvelgiant į vaiko buvimo Lopšelyje-darželyje trukmę, vaiko tėvai (globėjai, kiti teisėti vaiko atstovai), gali pasirinkti kitokį maitinimų skaičių. Tokiu atveju, pateikia Lopšelio-darželio direktoriui raštišką prašymą, kuriame nurodo pasirenkamą maitinimą. Raštišką prašymą galima pateikti vieną kartą per mėnesį.

36. Vaikų lankomumo ir maitinimų skaičiaus apskaita vykdoma, elektroniniame dienyne. Faktinį grupėje esančių vaikų skaičių mokytojos kasdien užrašo iki 8.30 val.

37. Apie vaiko neatvykimą į Lopšelių-darželį tėvai praneša iki 8.30 val.

38. Kiekvieną darbo dieną maitinimo paslaugų ir higienos praktikos organizatorius iki 8.50 val. pateikia duomenis apie vaikų ir personalo maitinimų skaičių programoje „Dietinis maitinimas“, skiltyje – lankomumas. Pritaikytą maitinimą turintys vaikai, neįtraukiami į bendrą vaikų skaičių, o pažymimi šalia.

VII SKYRIUS

MAITINIMO ORGANIZAVIMAS LOPŠELIO-DARŽELIO DARBUOTOJAMS

39. Lopšelyje-darželyje darbuotojai gali užsisakyti ir valgyti pietus. Pietūs paruošti pagal Tvarkos apraše nustatytus reikalavimus. Pietų porcijos dydis toks pat, kaip ikimokyklinio amžiaus vaikams.

40. Už pietus darbuotojai moka Rokiškio lopšelio-darželio „Pumpurėlis“ direktoriaus įsakymu nustatytą pietų porcijos kainą, kuri nustatyta vadovaujantis Rokiškio rajono savivaldybės tarybos sprendimu „Dėl Rokiškio rajono švietimo įstaigų teikiamų paslaugų kainų ir gaunamų lėšų panaudojimo tvarkos pavirtinimo“.

41. Už maitinimą darbuotojai atsiskaito per elektroninę bankininkystę arba apmokėdami „Perlo“ terminale.

42. Darbuotojai turi teisę pasirinkti maitinimosi skaičių per mėnesį, pagal poreikį.

VIII SKYRIUS

NEMOKAMO MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

43. Priešmokyklinio ugdymo grupės vaikams taikomas šis Aprašas, Rokiškio rajono savivaldybės tarybos patvirtintas Socialinės paramos mokiniams teikimo Rokiškio rajono savivaldybėje tvarkos aprašas ir Rokiškio rajono savivaldybės administracijos direktoriaus įsakymai „Dėl socialinės paramos lėšų dydžio mokiniams patvirtinimo“.

44. Apskaita vykdoma SPIS – socialinės paramos šeimai informacinėje sistemoje.

IX SKYRIUS

MAISTO PRODUKTŲ PIRKIMAS IR APSKAITA

45. Maisto produktų pirkimas organizuojamas Lopšelio-darželio „Pumpurėlis“ mažos vertės viešųjų pirkimų organizavimo ir vykdymo tvarkos aprašu, patvirtintu direktoriaus 2019 m. spalio 1 d. įsakymu Nr. V-126 “ ir kitų teisės aktų nustatyta tvarka.

46. Rokiškio rajono savivaldybės administracijos Centralizuotos buhalterinės apskaitos skyriaus buhalteris vykdo galutinę atsargų apskaitą, vadovaudamasis Rokiškio rajono savivaldybės administracijos ir jai pavaldžių įstaigų apskaitos vadovu, patvirtintu administracijos direktoriaus 2011 m. lapkričio 30 d. įsakymu Nr. AV-968.

47. Maisto produktų užsakymus atlieka maitinimo paslaugų ir higienos praktikos organizatorius pagal apskaitos programą „Dietinis maitinimas“, iš pasirinktų tiekėjų.

48. Pagal sąskaitą-faktūrą maitinimo paslaugų ir higienos praktikos organizatorius įvertina maisto produktus, patikrina svorius, pasirašo sąskaitą-faktūrą ir pateikia direktoriui rezoliucijai užrašyti.

49. Maitinimo paslaugų ir higienos praktikos organizatorius suveda į apskaitos programą „Dietinis maitinimas“.

50. Kiekvieną dieną atlieka valgiaraščio produktų išdavimą ir nurašymą iš sandėlio ir parengia nurašymo aktą.

51. Sekančios dienos pusryčiams maisto produktus atiduoda iš vakaro, pagal maisto produktų patiekalų gamybos žiniaraštį.

52. Originalios sąskaitos-faktūros atiduodamos Rokiškio rajono savivaldybės Centralizuotos buhalterinės apskaitos skyriaus buhalterei, atsakingai už darbą su Įstaiga.

53. Pasibaigus kalendoriniam mėnesiui, per 1–2 darbo dienas, į Rokiškio rajono savivaldybės Centralizuotos buhalterinės apskaitos skyrių pristatomi: produktų pajamavimo suvestinė pagal tiekėją; išduotų produktų savikainos ataskaita; produktų apyvartos ataskaita; vaikų lankomumo apskaitos žiniaraščiai (tabeliai); mokinių nemokamo maitinimo registravimo žurnalas ir personalo maitinimo žiniaraštis.

54. Maisto produktų išdavimo iš sandėlio ataskaitos ir produktų apyvarta saugomi Lopšelyje-darželyje.

X SKYRIUS

RIZIKOS VEIKSNIŲ ANALIZĖS IR SVARBIŲJŲ VALDYMO TAŠKŲ VYKDYMAS

55. Lopšelyje-darželyje dirbama, vadovaujantis *Geros higienos praktikos taisyklės viešojo maitinimo įstaigoms*.

56. Gamyba: šiluminio apdorojimo temperatūros ir laiko registravimo žurnalą pildo Lopšelio-darželio direktoriaus įsakymu paskirti asmenys.

57. Valymo darbų žurnalą pildo Lopšelio-darželio direktoriaus įsakymu paskirti asmenys.

58. Maitinimo paslaugų ir higienos praktikos organizatorius pagal savo kompetenciją prižiūri, kad vaikų maitinimas būtų organizuojamas pagal šį Aprašą. Nustatęs trūkumus maitinimo organizavime, informuoja direktorių.

59. Lopšelyje-darželyje vykdoma vidinė RVASVT sistemos analizė. Vieną kartą per metus vykdomas vidinis GHPT sistemos patikrinimas, kurį atlieka Lopšelio-darželio direktoriaus įsakymu

sudaryta komisija. Už vykdymo kontrolę atsakinga – maitinimo paslaugų ir higienos praktikos organizatorė.

XI SKYRIUS

VISUOMENĖS SVEIKATOS SPECIALISTO FUNKCIJOS, PRIŽIŪRINT MAITINIMO ORGANIZAVIMĄ LOPŠELYJE-DARŽELYJE

60. Visuomenės sveikatos specialistas, vykdamas sveikatos priežiūrą lopšelyje-darželyje, pagal (Tvarkos aprašo 1 priedo 2 punktą) vertina vaikų maitinimo organizavimo atitiktį Tvarkos 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 (Tvarkos aprašo 2 priedas) ir nedelsdamas raštu apie tai informuoja maitinimo paslaugos teikėją, pranešimo kopiją pateikia Rokiškio lopšelio-darželio „Pumpurėlis“ vadovui. Maitinimo paslaugos teikėjas Rokiškio lopšelis-darželis „Pumpurėlis“ atsako už tai, kad nustatyti vaikų maitinimo organizavimo trūkumai būtų pašalinti nedelsiant. Nepašalinus neatitikimų per tą pačią dieną, visuomenės sveikatos specialistas apie tai praneša Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai.

61. Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalas ugdymo įstaigoje saugomas dvejus metus.

XII SKYRIUS

BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

62. Aprašas skelbiamas viešai Lopšelio-darželio interneto tinklapyje: <https://www.rokiskiopumpurelis.lt/specialistu-paslaugos/vaiko-maitinimas/>

63. Aprašas keičiamas ar naikinamas direktoriaus įsakymu, pasikeitus vaikų maitinimą reglamentuojantiems dokumentams, arba siekiant jį papildyti, patobulinti.

VISUOMENĖS SVEIKATOS SPECIALISTO FUNKCIJOS, PRIŽIŪRINT MAITINIMO ORGANIZAVIMĄ

1. Raštu informuoti Lopšelio-darželio maitinimo paslaugų ir higienos praktikos organizatorių, atsakingą už vaikų maitinimą, apie Formoje Nr. 027-1/a pateiktus raštiškus nurodymus dėl vaiko maitinimo organizavimo per 5 darbo dienas nuo Formos Nr. 027-1/a pateikimo.

2. Prižiūrėti maitinimo organizavimo atitiktį Tvarkos apraše nustatytiems reikalavimams:

2.1. Ar vaikų maitinimui netiekiamos draudžiamos tiekti maisto produktų grupės (vertinamas tik vaikams patiekiamas maistas) (Tvarkos aprašo 17 punktas);

2.2. Ar nepažeidžiami patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai (Tvarkos aprašo 18.5, 18.7, 18.10, 18.12, 18.13 papunkčiai);

2.3. Ar sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens (Tvarkos aprašo 18.16 punktas);

2.4. Ar vykdomi Tvarkos aprašo 17, 18, 19, 20 punktų reikalavimai;

2.6. Ar pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E027-1) organizuojamas pritaikytas maitinimas (Tvarkos aprašo 25.4 papunktis);

2.7. Ar visi pietų metu patiekiami patiekalai yra nurodyti valgiaraštyje (Tvarkos aprašo 27, 29, 30, 31 punktais);

2.8. Ar valgiaraščiai sudaryti ne mažiau kaip 15 darbo dienų laikotarpiui (Tvarkos aprašo 28 punktas).

(Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalo forma)

VALGIARAŠČIŲ IR VAIKŲ MAITINIMO ATITIKTIES PATIKRINIMO ŽURNALAS

Data	Patikrinimo rezultatas (<i>atitinka / neatitikties aprašymas</i>)	Siūlomas neatitikties taisymas	Neatitikties pašalinimo terminas (data, val.)	Įvykdyta (data, val.)	Tikrinusio asmens vardas, pavardė, parašas

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

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).

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“.

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 reglamento patvirtinimo ir žemės ūkio ministro 2003 m. gruodžio 29 d. įsakymo Nr. 3D-560 pripažinimo netekusiu galios“, nustatytus aukščiausios rūšies mėsos gaminių kokybės reikalavimus.

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.

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).

Rauginti pieno gaminiai turi atitikti Raugintų pieno gaminių kokybės reikalavimus, 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“.

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“.

Sūriai turi atitikti Sūrių kokybės reikalavimų 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.

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“.

Duonos ir pyrago kepiniai turi atitikti Duonos ir pyrago kepinų 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 kepinų apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento ir miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“, nustatytus reikalavimus.

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 kepinų apibūdinimo,

gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento ir miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“, nustatytus reikalavimus.

Miltai ir kruopos turi atitikti kokybės reikalavimus, nustatytus Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2001 m. kovo 8 d. įsakymu Nr. 52 „Dėl Privalomųjų grūdų, miltų ir kruopų kokybės reikalavimų“.

**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		-
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)		-
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 1–8 punktuose, išskyrus vaisius	5	1	-

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 šviežiems, 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. Tiekiamas 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 patiekiamas taip, kad galėtų sukramtyti.
6. Žuvis	6.1. Pakaitomis tiekiamas riebi ir liesa jūrinė arba gėlo vandens žuvis. 6.2. Jei yra rizika, kad žuvyje liks smulkių ašakų, ji patiekiamas 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 pasteurizuoto

	pieno arba atitinkamą pagal kalcio kiekį pieno produktų kiekį per dieną. 8.2. Vartoti tiekiamas ne didesnio nei 2,5 proc. riebumo pasterizuotas pienas. 8.3. Rauginti pieno produktai tiekiami po rauginimo termiškai neapdoroti. 8.4. Varškė tiekama šviežia arba patiekaluose.
9. Ankštiniai ir ankštinės daržovės	9.1. Ikimokyklinio amžiaus vaikams pirmenybė teikiama tiekiant trintus ankštinius ar ankštines daržoves.
10. Aliejus ir riebalai	10.1. Šaltųjų patiekalų gaminimui naudojamas šalto spaudimo nerafinuotas aliejus (rapsų, alyvuogių, linų sėmenų ir kt.). 10.2. Kepimui naudojamas kepti tinkantis aliejus. 10.3. Gyvūniniai riebalai, kur įmanoma, keičiami aliejais.
11. Riešutai, sėklos, džiovinti vaisiai ir džiovintos uogos	11.1. Tiekiami pagardinti patiekalus. 11.2. Ikimokyklinio amžiaus vaikams tiekiami smulkinti. 11.3. Džiovinti vaisiai tiekiami plauti karštu vandeniu.
12. Prieskoniai	12.1. Pirmenybė teikiama žaliems lapiniams prieskoniams (petražolės, krapai, raudonėlis, bazilikas ir kt.). 12.2. Džiovintos žolelės tiekiamos be pridėtinės valgomosios druskos ir maisto priedų.
13. Gėrimai	13.1. Pirmenybė teikiama geriamajam vandeniui. 13.2. Su patiekalais gėrimai, kuriuose yra pridėtinių cukrų, netiekiami.
14. Desertai	14.1. Viso grūdo ar iš dalies viso grūdo pyragai, bandelės. 14.2. Daržovių, vaisių, pieno produktų pagrindu pagaminti pudingai, kokteiliai, pyragai ir pan.
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 tvarkos aprašo 3–5 prieduose nustatytus kokybės reikalavimus.

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 šlifuotus 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 patiekimo dažnumo reikalavimai netaikomi. Sudarant pritaikyto maitinimo valgiaraščius maisto produktų ir patiekalų patiekimo dažnumo reikalavimai taikomi, jei neprieštarauja gydytojo raštiškiems nurodymams, pateiktiems Formoje Nr. E027-1. Gyvūninių maisto produktų ir patiekalų patiekimo 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.