PATVIRTINTA

Mokyklos direktoriaus

2022 spalio 14 d. įsakymu Nr. V-79

**MARIJAMPOLĖS ,,RYTO“ PAGRINDINĖS MOKYKLOS**

**VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS**

**I skyrius**

**BENDROSIOS NUOSTATOS**

1. Marijampolės ,,Ryto“ pagrindinės mokyklos Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Tvarkos aprašas) parengtas vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 (Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymo Nr. V-394 redakcija) ,,Dėl vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“.

2. Tvarkos aprašas nustato vaikų maitinimo, vykdomo Marijampolės ,,Ryto“ pagrindinėje mokykloje (toliau – mokykla), reikalavimus.

3. Tvarkos aprašo tikslas – užtikrinti sveikatai palankią vaikų mitybą, maisto saugą ir geriausią kokybę, kad būtų patenkinti vaikų maisto medžiagų fiziologiniai poreikiai, ugdomi sveikos mitybos įgūdžiai.

4. Tvarkos aprašo reikalavimai privalomi mokyklos vadovams ir jos savininkams, juridiniams ir fiziniams asmenims, teikiantiems vaikų maitinimo ar maisto produktų tiekimo paslaugas mokykloje bei pagal kompetenciją kontrolę vykdančioms institucijoms.

**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 jis 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 disacharidai, 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 konvekcijos režimu, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

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

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

5.12. Kitos sąvokos atitinka teisės aktuose vartojamas sąvokas.

**III skyrius**

**VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI**

6. Mokyklos savininkas atsako už tai, kad būtų sudarytos sąlygos vaikų maitinimui organizuoti.

7. Mokyklos vadovas (toliau – vadovas) atsako už vaikų maitinimo organizavimą ir Tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą.

8. 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 tvarkos aprašo patvirtinimo“ nustatyta tvarka suteikta teisė užsiimti maisto tvarkymu. Maisto tvarkymo subjektai, prieš pradėdami organizuoti vaikų maitinimą, turi turėti vaikų maitinimo valgiaraščius, atitinkančius Tvarkos aprašo nuostatas ir maitinamų vaikų amžių, o pritaikyto maitinimo valgiaraščiai turi būti parengti ne vėliau kaip per 30 darbo dienų nuo Tvarkos aprašo 1 priedo 1 punkte nurodytos raštiškos informacijos gavimo. 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. Sudarant sutartis dėl vaikų maitinimo paslaugų teikimo mokykloje (toliau – Sutartis) turi būti numatyta atsakomybė už maitinimo organizavimo patalpų higienos ir Tvarkos aprašo reikalavimų užtikrinimą, taip pat vaikų maitinimo paslaugos teikimo organizavimas karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu ir kai vaikui skirtas mokymas namuose. Kai Mokykla dalyvauja 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.). Sutartys 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.

11. Sudarant sutartis dėl maisto produktų tiekimo mokyklai (toliau – maisto produktų tiekimo sutartis), maisto produktų tiekimo sutartyje turi būti numatyta atsakomybė už maisto produktų, neatitinkančių Tvarkos aprašo reikalavimų, tiekimą, taip pat maisto produktų tiekimo sąlygos karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu ir kai vaikui skirtas mokymas namuose, vadovaujantis Įsakymu Nr. V-1405. Maisto produktų tiekimo sutartys 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, kuriame būtų nurodyti konkretūs tiekiamų maisto produktų pavadinimai, maisto produktų sudėtis, grynasis kiekis, apdorojimo būdas (pvz., atšaldytas), ir jį pridėti prie maisto produktų tiekimo sutarties. Sudarant maisto produktų tiekimo sutartis rekomenduojama pirmenybę teikti tiekiamoms žaliavoms ir maisto produktams:

11.1. atitinkantiems 2018 m. gegužės 30 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2018/848 dėl ekologinės gamybos ir ekologiškų produktų ženklinimo, kuriuo panaikinamas Tarybos reglamentas (EB) Nr. 834/2007, kriterijus;

11.2. atitinkantiems maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė“ kriterijus;

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

11.4. 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.

12. Jei vaisiai, daržovės, uogos, bulvės įsigyjami 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).

13. Už Tvarkos aprašo nuostatų laikymąsi atsakingas maitinimo paslaugos teikėjas.

14. Vaikų maitinimas organizuojamas valgykloje ir kitose vaikams higieniškai maitinti tinkamose patalpose ar vietose laikantis maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų, ir sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie švaraus stalo.

15. Kiekvieną dieną vaikai turi gauti šilto maisto.

16. Maisto patiekimas turi atitikti Tvarkos aprašo 6 priedo reikalavimus.

17. 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 davinius, skirtus maitinti ne mokykloje (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 daviniai gali būti išduodami karantino, ekstremaliosios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu, taip pat, kai vaikui skirtas mokymas namuose.

18. 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 davinius 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 davinius išvykoms sudaryti iš greitai gendančių maisto produktų. Sudarant maisto davinius ilgesniam laikui (pvz., karantino metu) rekomenduojama keisti maisto davinių sudėtį, atsižvelgiant į maisto davinius gaunančių vaikų poreikius.

19. Vaikų maitinimui mokykloje draudžiamos naudoti 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; pieno produktai su alyvpalmių aliejumi; kramtomoji guma; gazuoti gėrimai; energiniai gėrimai; maisto produktai, papildyti B grupės vitaminais; 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; arbata, kurioje yra pluoštinių kanapių dalių (išskyrus sėklas); sultinių, padažų koncentratai; padažai su spirgučiais; šaltai, karštai, mažai rūkyti mėsos gaminiai ir mėsos gaminiai, kurių gamyboje buvo naudojamos rūkymo kvapiosios medžiagos(jie leidžiami organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto davinius); rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto davinius); strimelės, pagautos 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, arba maisto produktai, į kurių sudėtį įeina GMO; maisto produktai, į kurių sudėtį įeina iš dalies hidrinti augaliniai riebalai; maisto produktai ir patiekalai, neatitinkantys Tvarkos aprašo 3‒5 prieduose nustatytų reikalavimų. Jei gydytojo raštiškuose nurodymuose formoje Nr. E027-1 „Mokinio sveikatos pažymėjimas“, patvirtintoje Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2004 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. V-951 „Dėl Elektroninės statistinės apskaitos formos Nr. E027-1 „Mokinio sveikatos pažymėjimas“ patvirtinimo (toliau – Forma Nr. E027-1) rekomenduojami vartoti šiame punkte išvardyti maisto produktai, draudimas netaikomas tik vaiko (-ų), kuriam (-iems) pateikti gydytojo raštiški nurodymai (Forma Nr. E027-1), maitinimui.

20. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

20.1. patiekiamas šiltas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną.

20.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas ir įvairus;

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

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

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

20.6. kiekvieną dieną turi būti patiektas patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų. Bendrojo ugdymo programas vykdančiose įstaigose patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų patiekiamas pagal Tvarkos aprašo 36 punkto ir 37.1 papunkčio nuostatas;

20.7. rekomenduojama sriubą tiekti papildomo maitinimo metu;

20.8. daržovės (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;

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

20.10. 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);

20.11. karštas pietų patiekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštinės daržovės, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Karštame pietų patiekale iš augalinės kilmės maisto produktų gali būti tik daug baltymų ar angliavandenių turinčių produktų. Su karštu pietų patiekalu turi būti patiekiamos daržovės (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras;

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

20.13. pienas ir kiti gėrimai vaikams neteikiami šalti, rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip 15oC;

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

20.15. maistas turi būti patiekiamas estetiškai;

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

21. 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.

22. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, ištrupėjusius, įskilusius, apdaužytais kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus. Priešmokyklinio ugdymo programos mokiniams draudžiama naudoti vienkartinius įrankius.

23. Mokyklos valgykloje ar kitoje patalpoje, kurioje maitinami vaikai, matomoje vietoje turi būti skelbiama:

23.1. einamosios dienos valgiaraščiai (nurodant visus faktiškai patiekiamus maisto produktus, patiekalus, gėrimus ir užkandžius). Valgiaraščiai skelbiami ir priešmokyklinio ugdymo programos mokinių priėmimo-nusirengimo patalpoje;

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

23.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris (skambinti maitinimo organizavimo klausimais). Šis numeris turi būti skelbiamas ir priešmokyklinio ugdymo mokinių priėmimo–nusirengimo patalpoje;

23.4. juridinis ar fizinis asmuo, teikiantis vaikų maitinimo ir (ar) maisto produktų tiekimo paslaugas. Ši informacija turi būti skelbiama ir priešmokyklinio ugdymo programos mokinių priėmimo–nusirengimo patalpoje;

23.5. Tvarkos aprašo 19 punkto nuostatos priešmokyklinio ugdymo programos mokinių priėmimo–nusirengimo patalpoje;

23.6. šaltų užkandžių, jei jie tiekiami, sąrašas ir svoris bendrojo ugdymo programas vykdančiose įstaigose.

24. Mokyklos interneto svetainėje turi būti skelbiama vieša prieiga: Tvarkos aprašas, juridinis ar fizinis asmuo, teikiantis vaikų maitinimo ir (ar) maisto produktų tiekimo paslaugas, ir valgiaraščiai (nurodoma informacija, nustatyta Tvarkos aprašo 41 punkte), karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu turi būti skelbiama informacija apie vaikų maitinimo organizavimo sąlygas, jei jos keičiamos.

25. Mokyklai 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.

26. Jei mokykloje maitinami suaugę asmenys, jiems mokykloje turi būti patiekiami Tvarkos aprašo reikalavimus atitinkantys maisto produktai ar patiekalai.

27. Mokykloje negali būti reklamuojami maisto produktai, išvardyti atitinkamai Tvarkos aprašo 19 punktuose.

**iV SKYRIUS**

**VAIKŲ, UGDOMŲ PAGAL PRIEŠMOKYKLINIO UGDYMO PROGRAMĄ , MAITINIMO ORGANIZAVIMAS mokykloJE**

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

29. 80 proc. vaikams patiekiamų patiekalų turi būti tausojantys patiekalai;

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

31. Jei pritaikyto maitinimo patiekalų ugdymo įstaigos virtuvėje pagaminti nėra galimybių, vaikai, kuriems skirtas pritaikytas maitinimas, gali būti maitinami tą dieną savo iš namų atneštu maistu. Ugdymo įstaiga iš namų atneštą maistą turi laikyti ir patiekti tinkamos temperatūros;

32. jei vaiko atstovai pagal įstatymą vaikui įdeda maisto papildomai arba atneša maisto į organizuojamas šventes, maistas turi atitikti Tvarkos aprašo 19 punkto reikalavimus.

**V SKYRIUS**

**VAIKŲ, ugdomų pagal BENDROJO UGDYMO PROGRAMĄ,**

**MAITINIMO ORGANIZAVIMAS mokykloJE**

33. Kasdien privaloma organizuoti pietus, kurių metu turi būti sudarytos sąlygos vaikams pavalgyti šilto maisto. Pietūs organizuojami ne anksčiau kaip po 2,5 val. ir ne vėliau kaip praėjus 4 val. nuo pamokų pradžios. Vaikų aptarnavimui pietų metu pagerinti rekomenduojama pailginti pertraukas arba pertraukas organizuoti skirtingu metu skirtingoms klasėms.

34. Visi pietų metu patiekiami patiekalai turi būti nurodyti valgiaraštyje. Rekomenduojama sudaryti galimybę pasirinkti iš kelių karštųjų pietų patiekalų ir kelių garnyrų. Rekomenduojama sudaryti sąlygas vaikams patiems įsidėti maisto. Vaikams taip pat turi būti sudaryta galimybė atsinešti, laikyti ir maitintis iš namų tą dieną atneštu maistu. Už atnešto maisto saugą ir kokybę atsako vaiko atstovai pagal įstatymą. Jei vaikai atsineša maisto į mokykloje ar klasėje organizuojamas šventes, rekomenduojama, kad atsineštas maistas atitiktų Tvarkos aprašo 19 punkto reikalavimus.

35. Valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į mokykloje besimokančių vaikų amžių. Skiriamos dvi amžiaus grupės (6–10 metų ir 11 metų bei vyresnio amžiaus vaikai). Nesant galimybės sudaryti valgiaraščius abiem amžiaus grupėms, sudaromas vienas valgiaraštis pagal 11 metų ir vyresnio amžiaus vaikų maistinių medžiagų fiziologinius poreikius. Esant poreikiui, vietoje 11 metų ir vyresnio amžiaus vaikų valgiaraščio gali būti sudaromi valgiaraščiai 11‒14 metų ir 15–18 metų vaikams.

36. 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.

37. Mokykloje, be pietų, taip pat gali būti:

37.1. kiti vaikų maitinimai, nurodyti Tvarkos aprašo 17 punkte. Jei organizuojami kiti vaikų maitinimai, turi būti sudarytas visų tiekiamų maitinimų valgiaraštis. Tvarkos aprašo 36 punkte nurodyti patiekalai gali būti patiekiami kitų maitinimų metu;

37.2. šalti užkandžiai (patiekiamų šaltų užkandžių sąrašas suderinamas raštišku vaikų atstovų pagal įstatymą pritarimu (kiekvienų mokslo metų pirmą mėnesį).

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

**VI SKYRIUS**

**VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI**

39. Vaikų maitinimo valgiaraščiai 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. Valgiaraštyje nurodyti ir faktiškai patiekiami maisto produktai ar patiekalai gali skirtis, jei atliekami nereikšmingi vienkartiniai keitimai: vienas maisto produktas ar patiekalas pakeičiamas tos pačios maisto produktų grupės kitu maisto produktu ar patiekalu, kai maistinė vertė nepablogėja, o energinė vertė pasikeičia ne daugiau kaip dešimt procentų.

40. Mokykloje valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 darbo dienų laikotarpiui.

41. Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose 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.

42. Vaikų maitinimo valgiaraščiai sudaromi (pasirinktinai):

42.1. 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;

42.2. savarankiškai maitinimo paslaugos teikėjo, vadovaujantis Tvarkos aprašo reikalavimais;

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

43. Valgiaraščiai turi būti parengti pagal Tvarkos 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 išeiga, pateikta visa reikalinga informacija be braukymų ar taisymų).

**VII SKYRIUS**

**NEMOKAMO MAITINIMO SKYRIMAS MOKINIAMS**

44. Nemokamas maitinimas mokiniams teikiamas mokykloje, kurioje jie mokosi nepriklausomai nuo jų gyvenamosios vietos.

45. Nemokamas maitinimas skiriamas:

45.1. nuo informacijos apie priimtą sprendimą dėl socialinės paramos mokiniams gavimo mokykloje kitos dienos iki kalendorinių metų arba mokslo metų pabaigos (įskaitant egzaminų laikotarpį);

45.2. mokiniui atvykus į mokyklą iš kitos mokyklos ir gavus raštu informaciją apie mokiniui skirtą nemokamą maitinimą.

46. Mokykla apie išvykusį mokinį informuoja Marijampolės savivaldybės administracijos Socialinių reikalų departamento Piniginės paramos skyrių ir ugdymo įstaigą, į kurią mokinys išvyko (raštu, el. paštu), jeigu yra žinoma į kurią mokyklą mokinys išvyko.

47. Mokslo metais mokiniams, vykstantiems į mokymo įstaigos organizuojamas išvykas, nemokami pietūs gali būti teikiami sausu maisto daviniu.

48. Jei socialinė parama mokiniui būtina ir mokinio tėvai, globėjai (rūpintojai) nesikreipia dėl socialinės paramos mokiniams, mokykla apie tai informuoja mokinio deklaruotos gyvenamosios vietos savivaldybės administraciją ir pateikia turimą informaciją, reikalingą socialinei paramai mokiniams skirti. Tokiu atveju paramos prašo mokykla.

49. Vietoje nemokamo maitinimo negali būti išmokami pinigai.

**VIII SKYRIUS**

**NEMOKAMO MAITINIMO APSKAITA**

50. Nemokamai maitinamų mokinių apskaitą mokykloje vykdo mokyklos direktoriaus paskirtas atsakingas darbuotojas.

51. Mokinių nemokamo maitinimo apskaita vykdoma e-piniginėje „Eurofondas“:

51.1. moksleivio, gaunančio nemokamą maitinimą, valgykloje pateiktas elektroninis mokinio pažymėjimas (apyrankė, pakabukas) patvirtina faktą, jog jis gavo maitinimą.

51.2. mokiniui, gaunančiam nemokamą maitinimą, pamiršus atsinešti mokinio pažymėjimą (apyrankę, pakabuką), jam gali būti priskiriama laikina kortelė, kurią priskiria mokykloje atsakingas asmuo (socialinis pedagogas). Mokinys pasinaudojęs kortele ją grąžina atsakingam asmeniui.

52. Atsakingas darbuotojas (socialinis pedagogas) informaciją apie valgiusius mokinius sužymi Socialinės paramos šeimai informacinės sistemos (SPIS) duomenų bazės nemokamo mokinių maitinimo registravimo žurnale.

53. Kiekvieno mėnesio pradžioje, atsakingas asmuo (socialinis pedagogas) ataskaitą apie valgiusius mokinius pristato mokyklos buhalterijoje.

**IX SKYRIUS**

**BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS**

54. Visuomenės sveikatos specialistas, vykdantis sveikatos priežiūrą mokykloje, pagal Tvarkos aprašo 1 priedo 2 punktą vertina vaikų maitinimo organizavimo atitiktį Tvarkos aprašo reikalavimams ir 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 vadovui. 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.

55. Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalas Mokykloje saugomas dvejus metus.

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

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo

1 priedas

**VISUOMENĖS SVEIKATOS SPECIALISTO FUNKCIJOS, PRIŽIŪRINT MAITINIMO ORGANIZAVIMĄ MOKYKLOSE**

1. Raštu informuoti mokyklos 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 Tvarkos apraše nustatytiems reikalavimams:

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

2.2. ar nepažeidžiami patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai;

2.3. ar sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens;

2.4. ar vykdomi Tvarkos aprašo 22, 23, 24, 26, 27 punktų reikalavimai;

2.5. ar pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E027-1) organizuojamas pritaikytas maitinimas;

2.6. ar bendrojo ugdymo programas vykdančioje įstaigoje kasdien organizuojami pietūs, kurių metu tiekiamas šiltas maistas ir ar pietūs organizuojami ne ankščiau nei 2,5 ir ne vėliau kaip praėjus 4 val. nuo pamokų pradžios;

2.7. ar visi pietų metu patiekiami patiekalai yra nurodyti valgiaraštyje;

2.8. ar bendrojo ugdymo programas vykdančioje įstaigoje pietų metu tiekiami tausojantis ir augalinės kilmės maisto produktų patiekalai;

2.9. ar bendrojo ugdymo mokykloje visi kiti nei pietūs maitinimai organizuojami pagal valgiaraščius;

2.10. ar valgiaraščiai sudaryti pagal reikalavimus.

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

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo

2 priedas

**(Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalo forma)**

**VALGIARAŠČIŲ IR VAIKŲ MAITINIMO ATITIKTIES PATIKRINIMO ŽURNALAS**

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

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

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo

3 priedas

**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.

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

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo

4 priedas

**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 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.

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 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“.

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 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.

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 kepinių 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 kepinių 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 kepinių 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“.

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

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo

5 priedas

**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 | 72 | 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, duonos 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 |
| 4.5 | Ekstruduoti ar pūsti pyrago gaminiai (javinukai, duoniukai, trapučiai ir pan.) | 16 | 1 | - |
| 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 1‒8 punktuose, išskyrus vaisius | 5 | 1 | - |

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

2  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).

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

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo

6 priedas

**MAISTO PRODUKTŲ IR PATIEKALŲ VAIKAMS MAITINTI PATIEKIMAS**

|  |  |
| --- | --- |
| Maisto produktų grupės | Maisto produktų patiekimas1 |
| 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 mėsai: paukštienai, triušienai, veršienai, jautienai, kiaulienai, avienai.  5.2. Tiekiama 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 patiekiama taip, kad galėtų sukramtyti. |
| 6. Žuvis | 6.1. Pakaitomis tiekiama riebi ir liesa jūrinė arba gėlo vandens žuvis.  6.2. Jei yra rizika, kad žuvyje liks smulkių ašakų, ji patiekiama 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 pasterizuoto 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 tiekiama 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 ir pagamintų patiekalų paskaninimuinaudojamas 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.

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

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo

7 priedas

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Maisto produktai ir patiekalai2 | 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 (išskyrus plikytus ryžius) 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  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 pridėtiniu 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 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.: plovas su vištiena (ryžiai 100 g, vištiena 70 g, morkos 20 g ir kiti maisto produktai, kurių kiekis mažesnis nei 20 g) priklauso „Šlifuotų ryžių ir jų patiekalų“ grupei.

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

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo

8 priedas

**(Valgiaraščio formos pavyzdys)**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

(ikimokyklinio, priešmokyklinio ar bendrojo ugdymo programas 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.