

PATVIRTINTA  
Alytaus lopšelio-darželio „Obelėlė“  
direktorium 2016 m. sausio 4 d.  
įsakymu Nr. V-1

## ALYTAUS LOPŠELIO-DARŽELIO „OBELĖLĖ“ VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

### I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Alytaus lopšelio-darželio „Obelėlė“ ( toliau – įstaiga) vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau aprašas), parengtas vadovaujantis, „Maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašu“ patvirtintu Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964, aprašo 2014 m. liepos 4 d. pakeitimais, patvirtintais įsakymu Nr. V-769, aprašo 2015 m. gegužės 7 d. pakeitimais, patvirtintais įsakymu Nr. V-591, aprašo 2015 m. rugpjūčio 27 d. pakeitimais, patvirtintais įsakymu Nr. V-998, „Vaikų ugdymo įstaigų, vaikų socialinės globos įstaigų ir vaikų poilsio stovyklų valgiaraščių derinimo tvarkos aprašu“ patvirtintu Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2015 m. birželio 22 d. Nr. B1-610, lopšelio-darželio „Maisto produktų priėmimo, saugojimo ir išdavimo tvarkos aprašu“, 2011-09-05 patvirtintu lopšelio-darželio direktoriaus įsakymu Nr. V-27.

2. Alytaus lopšelio-darželio „Obelėlė“ vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas, jo pakeitimai reglamentuoja ikimokyklinio ir priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimą lopšelyje-darželyje.

3. Šio tvarkos aprašo tikslas – sudaryti sąlygas sveikatai palankiai vaikų mitybai, užtikrinti geriausią maisto saugą ir kokybę, patenkinti vaikų maisto medžiagų fiziologinius poreikius, ugdyti sveikos mitybos įgūdžius.

4. Šio aprašo reikalavimai privalomi lopšelio-darželio vadovams, juridiniams ir fiziniams asmenims, teikiantiems vaikų maitinimo ar maisto produktų tiekimo paslaugas, bei pagal kompetenciją kontrolę vykdančioms institucijoms.

### II. SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽIMAI

5. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir apibrėžimai:

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

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

**Šiltas maistas**– maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip +68°C temperatūroje.

**Tausojantis patiekalas** – šiltas maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniame krosnelėje.

**Užkandis**– maisto produktas ar patiekalas, neįtrauktas į pietų valgiaraštį.

**Valgiaraštis**– patiekiamų dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

5.1. Kitos sąvokos atitinka kituose teisės aktuose vartojamas sąvokas.

## **I. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI**

6. Lopšelio-darželio direktorius (toliau – Direktorius) yra atsakingas už vaikų maitinimo organizavimą ir šio Tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą.

7. Sudarant sutartį dėl maisto produktų tiekimo lopšelio-darželio vaikų maitinimui (toliau – maisto produktų tiekimo sutartis), maisto produktų tiekimo sutartyje turi būti numatyta atsakomybė už maisto produktų, neatitinkančių tvarkos aprašo reikalavimų, tiekimą. Prieš pasirašant maisto produktų tiekimo sutartį rekomenduojama sudaryti maisto produktų sąrašą su konkrečiais tiekiamų maisto produktų pavadinimais, maisto produktų sudėtimi, fasuotės grynuoju kiekiu.

8. Maitinimas įstaigoje organizuojamas vadovaujantis teisės aktais, reglamentuojančiais mokinių ir vaikų maitinimo organizavimą, maisto gaminimą, patalpų ir įrangos priežiūrą higienos normas, sveikatos bei saugos reikalavimus.

9. Lopšelyje-darželyje vaikai maitinami šiltu maistu. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas turi atitikti vaikų amžių ir sveikos mitybos rekomendacijas.

10. Pusryčiams vaikas turi gauti 20–25 proc., pietums – 30–40 proc., priešpiečiams – 10–15 proc., vakarienei – 20–25 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo, jei tokie maitinimai numatyti valgiaraščiuose.

11. Vaikų maitinimui mokyklose draudžiamos tiekti šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir šokolado gaminiai; konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; sūrūs gaminiai (kuriuose druskos daugiau kaip 1 g/100 g; sūryje ir mėsos gaminiuose – daugiau kaip 1,7 g/100 g); maisto produktai bei kramtomoji guma su maisto priedais (šio Tvarkos aprašo 1 priedas); gėrimai, kurių sudėtyje pridėtinio cukraus daugiau kaip 5 g/100 g; gazuoti gėrimai; energiniai gėrimai; gėrimai ir maisto produktai, pagaminti iš (arba kurių sudėtyje yra) kavamedžio pupelių kavos ar jų ekstrakto; cikorijos, gilių ar grūdų gėrimai (kavos pakaitalai); kisieliai; sultinių, padažų koncentratai; rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto paketus į namus); nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; žlėgtainiai; mechaniškai atskirta mėsa ir jos gaminiai; subproduktai ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis); maisto papildai; maisto produktai, pagaminti iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau – GMO), arba maisto produktai, į kurių sudėtį įeina GMO; maisto produktai, į kurių sudėtį įeina iš dalies hidrinti augaliniai riebalai; maisto produktai, neatitinkantys šio Tvarkos aprašo 2 priede nustatytų kokybės reikalavimų.

12. Vaikams maitinti rekomenduojami šie maisto produktai: daržovės, bulvės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai, sultys, išskyrus citrusinių vaisių ir vynuogių (pageidautina šviežiai spaustos); grūdiniai (duonos gaminiai, kruopų produktai) ir ankštiniai produktai; pienas ir pieno produktai (rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti); nemalta liesa mėsa, liesos mėsos produktai (neužšaldyti); žuvis ir jos produktai (neužšaldyti); aliejus (turi būti mažiau vartojama gyvūninės kilmės riebalų: riebi mėsa ir mėsos produktai turi būti keičiami liesa mėsa, paukštiena, žuvimi ar ankštinėmis daržovėmis; gyvūninės kilmės riebalai ir margarinas, kur įmanoma, keičiami aliejais); kiaušiniai; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo (negazuoti). Maisto produktus rekomenduojama užaugintus ar pagamintus Lietuvoje, iš ekologinės gamybos ūkių ar išskirtinės kokybės produktų gamintojų, paženklintus simboliu „Rakto skylutė“.

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

14. Įstaigoje maitinimas organizuojamas visiems įstaigą lankantiems vaikams pagal poreikį. Vaikai maitinami įstaigoje pagamintu šiltu maistu.

15. Nemokamas priešmokyklinio ugdymo vaikų maitinimas, yra skiriamas Lietuvos Respublikos socialinės paramos vaikams įstatymų nustatyta tvarka, vadovaujantis Alytaus miesto

savivaldybės tarybos nustatyta mokinių nemokamo maitinimo tvarka ir finansuojamas iš valstybės biudžeto bei savivaldybės biudžeto. Nemokamas maitinimas organizuojamas nuo mokslo metų pradžios iki mokslo metų pabaigos, arba nuo informacijos apie priimtą sprendimą gavimo įstaigoje kitos dienos iki mokslo metų pabaigos.

15.1. priedas prie nemokamų pietų įrašomas atitinkančios dienos valgiaraštyje, kuri direktoriaus pavaduotojas ūkiui išduoda kartu su visais dienos produktais, kurie saugomi virtuvėje, nepažeidžiant produktų saugojimo sąlygų ir atiduodamas vaikams išeinant į namus.

16. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

16.1. patiekiamas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną;

16.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas, įvairus ir atitikti saugos reikalavimus;

16.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams: virimui vandenyje ar garuose, troškinimui;

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

16.5. gaminant maistą turi būti naudojama kuo mažiau druskos ir cukraus (druskos ne daugiau kaip 1 g/100 g, pridėtinio cukraus ne daugiau kaip 5g/100 g);

16.6. rūkyti mėsos gaminiai vaikų maitinimui neturi būti tiekiami;

16.7. jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa, ji turi būti malama patiekalo gaminimo dieną;

16.8. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ar vaisių, rekomenduotina, sezoninių, šviežių;

16.9. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus ir užkandžius (reikalavimas netaikomas pritaikyto maitinimo valgiaraščiams);

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

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

18. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, įskilusius, apdaužytus kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus.

19. Lopšelio-darželio grupėse turi būti skelbiama:

19.1. tos dienos valgiaraščiai (skelbiami vaikų priėmimo kambaryje);

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

19.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris - skambinti maitinimo organizavimo klausimais (skelbiami vaikų priėmimo-nusirengimo kambaryje).

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

20. Už šio Tvarkos aprašo 19 punkte išvardytos informacijos skelbimą atsakingas lopšelio-darželio maitinimo organizavimo specialistas.

21. Pritaikytas maitinimas organizuojamas atsižvelgiant į gydytojo pažymą su nurodymais apie vaikų maitinimą.

22. Virėja, yra materialiai atsakingas asmuo, prieš pradėdama dirbti įmonėje turi pasitikrinti sveikatą Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka.

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

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

25. Indai ir įrankiai turi būti plaunami naudojant tik indų plovimui skirtomis priemonėmis.

26. Visos maisto bloko patalpos valomos ir dezinfekuojamos pagal būtinumą arba sudarytą valymo ir dezinfekavimo darbų planą. Valymo ir dezinfekavimo darbai turi būti fiksuojami žurnale.

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

28. Maistą liečiantiems paviršiams valyti ir dezinfekacijai naudojami plovikliai ir Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka įteisinti biocidai. Jie naudojami laikantis gamintojo nurodymų. Ant maistą liečiančių paviršių neturi likti ploviklių, biocidų likučių.

29. Kontrolės prietaisai ir įrenginiai, prižiūrimi ir metrologiškai tikrinami laikantis teisės aktuose nustatytų reikalavimų.

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

31. Lopšelis-darželis turi dalyvauti šiose Europos Sąjungos finansuojamose programose:

31.1. pieno produktų vartojimo vaikų ugdymo ir švietimo įstaigose programoje „Pienas vaikams“.

31.2. vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programoje.

#### IV. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

32. Įstaigoje maistas gaminamas, atsižvelgiant į fiziologinius vaikų poreikius, amžiaus ypatumus, sveikos mitybos principus ir taisykles. Maitinimo organizavimas:

32.1. Vaikų maitinimų skaičius priklauso nuo jų buvimo darželyje trukmės. Vaikai maitinami ne rečiau kaip kas 3,5 val. pagal valgiaraščius;

32.2. atskiri valgiaraščiai sudaromi lopšelio (vadovaujantis 1-3 m. vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis) ir darželio (vadovaujantis 4-7 m. vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis) grupėms. Jei lopšelyje-darželyje sudaromos mišrios grupės, valgiaraščiai gali būti sudaromi vadovaujantis tik 4-7 m. rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis.

32.3. pagal gydytojo raštiškus nurodymus (forma Nr. 027-1/a turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas.

33. Kiekvienais mokslo metais įstaigos maitinimo organizavimo ir higienos specialistas, atsižvelgdamas į grupių dienos ritmą, parengia maisto atsiėmimo grafiką.

34. Vaisiai, daržovės pagal ES programą „Vaisių vartojimo skatinimas vaikų ugdymo įstaigose“ ir pieno produktai pagal programą „Pienas vaikams“ valgomi pusryčių, priešpiečių arba vakarienės metu.

35. Maitinimo organizavimo ir higienos specialistas:

35.1. rengia maisto gaminių receptūros ir gamybos technologijos aprašymų korteles;

35.2. konsultuojasi su Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos teritorinių padalinių specialistais, sudarant perspektyvinius valgiaraščius, bei vadovaujasi jų rekomendacijomis sveikos vaikų mitybos klausimais. Sudaro vaikų maitinimo perspektyvinius valgiaraščius, atskirai 1-3 ir 4-7 m. amžiaus vaikams, atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas bei į vaikų buvimo trukmę įstaigoje, kurie suderinami su Valstybine maisto ir veterinarijos tarnyba;

35.3. parengia dienos meniu ir jį iš vakaro pateikia tėvams;

35.4. sudaro kasdieninį, orientuotą į perspektyvinius valgiaraščius, vaikų maitinimo valgiaraštį-reikalavimą (forma F-299) iki 10.30 val., pateikia tvirtinti lopšelio-darželio direktoriui ir perduoda jį virtuvei;

35.5. kasdien pildo vaikų lankomumo dienyną, patvirtintą Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2002 m. sausio 15 d. įsakymu Nr. 33.

35.6. kiekvieną dieną 9.00 val. iš pedagogų surenka informaciją apie lankančių vaikų skaičių ir pasirenkamų maitinimų skaičių;

35.7. kontroliuoja maisto produktų kokybę, jų laikymo sąlygas, realizacijos terminus, maisto gamybos procesą virtuvėje;

36. Virėjas:

36.1. prisiima maisto produktus iš direktoriaus pavaduotojo ūkiui einamai dienai pagal iš vakaro sudarytą valgiaraštį;

36.2. pusryčius ruošia pagal tos dienos vaikų skaičių;

36.3. analizuoja gaminio receptūros ir gamybos technologijos aprašymo korteles ir patiekalų ruošimo technologiją;

36.4. atlieka kontrolinius svėrimus;

36.5. atsako už tikslų maisto atidavimą į grupes pagal vaikų skaičių.

36.6. maistą į grupes atiduoda tik pagal nustatytą maisto atsiėmimo grafiką;

36.7. matuoja ir fiksuoja patiekalų šiluminio apdorojimo temperatūras .

## V. VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

37. Vaikų maitinimo valgiaraščiai sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams bei į vaikų buvimo trukmę įstaigoje. Valgiaraščių paros energinė ir maistinė vertė gali nukrypti nuo normos iki 10 procentų, o 15 dienų energinės ir maistinės vertės nuokrypio vidurkis – iki penkių procentų.

38. Lopšelyje-darželyje valgiaraščiai sudaromi ne trumpesniai kaip 15 dienų laikotarpiui.

39. Valgiaraščiuose prie kiekvieno patiekalo turi būti nurodytas jo kiekis (g). 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.)

40. Valgiaraščiuose nurodomi pusryčiams, pietums, priešpiečiams, vakarienei patiekiami patiekalų pavadinimai, receptūrų numeriai, patiekalų išėiga (g), maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai (g)) ir energinė vertė (kcal), taip pat kiekvienos dienos vidutinė maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai (g)) ir energinė vertė (kcal) 1–3, 4–7 metų amžiaus vaikams. Programų „Pienas vaikams“ „Vaisių vartojimo skatinimo mokyklose“ maisto produktai į valgiaraščius netraukiami. 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.

41. Vaikų nuo 1 iki 7 metų amžiaus maitinimo valgiaraščiai sudaromi (pasirinktinai):

41.1. pagal patiekalų receptūrų pavyzdžius, pateiktus interneto svetainėje ([www.smlpc.lt/lt/mityba](http://www.smlpc.lt/lt/mityba)) ir- fizinis -aktyvumas/mityba);

41.2. pagal juridinių ar fizinių asmenų parengtus ir su Sveikatos apsaugos ministerija raštu suderintus patiekalų receptūrų rinkinius (rinkinyje turi būti pateiktas Sveikatos apsaugos ministerijos suderinimo raštas) ar jų ir šio Tvarkos aprašo 40.1 punkte pateiktų receptūrų kombinacijas;

41.3. savarankiškai maitinimo paslaugos teikėjo, vadovaujantis šio tvarkos aprašo reikalavimais;

41.4 pagal gydytojo raštiškas rekomendacijas (Forma Nr. 027-1/a) (pritaikyto maitinimo).

42. Valgiaraščių, parengtų vadovaujantis šio Tvarkos aprašo 40.1 ir 40.2 papunkčiuose nurodytais šaltiniais, tituliname lape turi būti nurodytas lopšelio-darželio, kuriame organizuojamas maitinimas, pavadinimas ir kiekvienas lapas turi būti patvirtintas lopšelio-darželio direktoriaus ar jo įgalioto asmens parašais. Valgiaraščiai, parengti vadovaujantis šio Tvarkos aprašo 40.1 ir 40.2 papunkčiuose nurodytais šaltiniais, turi atitikti šiame Tvarkos apraše išdėstytus reikalavimus ir neturi būti derinami. Valgiaraščiai, parengti pagal šio Tvarkos aprašo 40.3 ir 40.4 papunkčius turi atitikti šiame Tvarkos apraše išdėstytus reikalavimus ir turi būti derinami su Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos teritoriniu padaliniu. Vadovas, jo įgaliotas asmuo iki maitinimo paslaugos teikimo pradžios pateikia valgiaraščius derinti su Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos

teritoriniu padaliniu, pateikiant dokumentų originalus: prašymą nustatytos formos valgiaraštį, kuris turi būti sudarytas kiekvienai amžiaus grupei atskirai. Valgiaraščiuose nurodomos savaitės ir savaitės dienos. Visi valgiaraščio lapai turi būti sunumeruoti, patvirtinti įstaigos vadovo parašu ir spaudu. Tituliniame lape turi būti nurodytas lopšelio-darželio pavadinimas, darbo laikas, kiekvieno vaikų maitinimo laikas, valgiaraščio laikotarpis ir vaikų amžiaus grupė. Jei valgiaraštis sudarytas pagal gydytojo išduotus vaiko sveikatos pažymėjimus (forma Nr. 027-1/a) (pritaikyto maitinimo), laisvos formos prašymą, kuriame nurodoma vaikų amžiaus grupė ir maisto produktai, kurių vaikas negali vartoti.

43. Valgiaraščius, vadovaujantis šio Tvarkos aprašo 40.3 papunkčiais, įvertina ne vėliau kaip per dvidešimt darbo dienų nuo visų tinkamai įformintų dokumentų gavimo dienos. Esant poreikiui, Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos teritorinių padalinių specialistai gali paprašyti išsamesnės informacijos, kurios reikia valgiaraščiams įvertinti. Vertinimo rezultatai surašomi valgiaraščių vertinimo pažymoje. Kiekvienas suderintų valgiaraščių lapas turi būti pažymėtas VMVT teritorinio padalinio spaudu.

44. Atlikus suderintų valgiaraščių keitimus, jie turi būti pakartotinai derinami su atitinkamu VMVT teritoriniu padaliniu. Atliekant suderinto valgiaraščio minimalius keitimus, pvz., pakeitus vieną tos pačios maisto produktų grupės maisto produktą ar patiekalą kitu maisto produktu ar patiekalu, kai maisto produkto ar patiekalo maistinė ir energinė vertė išlieka tokia pati, pakartotinai valgiaraščio derinti nereikia. Savarankiškai ar pagal gydytojo išduotus vaiko sveikatos pažymėjimus (forma Nr. 027-1/a) (pritaikyto maitinimo), parengti valgiaraščiai ir kurie suderinti su visuomenės sveikatos centru nuo 2012 m. liepos 1 d. nebuvo keisti iki maitinimo paslaugos teikimo atnaujinimo (naujų mokslo metų), derinti nereikia.

## **VI. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS**

45. Už vaikų maitinimo organizavimą atsako maitinimo organizavimo ir higienos specialistas.

46. Direktoriaus pavaduotojas ūkiui atsakingas už produktų priėmimą, išdavimą, realizacijos terminus, dokumentus ir jų tvarkymą.

47. Vaikų maitinimą lopšelyje-darželyje koordinuoja įstaigos direktorius.

---

## MAISTO PRIEDŲ, KURIŲ NETURI BŪTI VAIKAMS MAITINTI SKIRTUOSE 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 128 raudonasis 2G;
- 1.10. E 129 alura raudonasis AC;
- 1.11. E 131 patentuotas mėlynasis V;
- 1.12. E 132 indigotinas, indigokarminas;
- 1.13. E 133 briliantinis mėlynasis FCF;
- 1.14. E 142 žaliasis S;
- 1.15. E 151 briliantinis juodasis BN, juodasis PN;
- 1.16. E 155 rudasis HT;
- 1.17. E 180 litolrubinas BK.

### 2. Konservantai:

- 2.1. E 200 sorbo rūgštis;
- 2.2. E 202 kalio sorbatas;
- 2.3. E 203 kalcio sorbatas;
- 2.4. E 210 benzoinė rūgštis;
- 2.5. E 211 natrio benzoatas;
- 2.6. E 212 kalio benzoatas;
- 2.7. E 213 kalcio benzoatas.

### 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 962 aspartamo-acesulfamo druska.

### 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	kalcio 5'-ribonukleotidai;
4.16. E 635	dinatrio 5'-ribonukleotidai.

---



## MAISTO PRODUKTŲ, TIEKIAMŲ VAIKAMS MAITINTI, 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 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“.

---