

PATVIRTINTA

Vilniaus „Vilnios“ pagrindinės mokyklos  
direktoriaus 2020 m. lapkričio 6 d.  
įsakymu Nr. V-168

## VILNIAUS „VILNIOS“ PAGRINDINĖS MOKYKLOS VAIKŲ IR DARBUOTOJŲ MAITINIMO TVARKOS APRAŠAS NR.15

### I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Maitinimo organizavimo Vilniaus „Vilnios“ pagrindinės mokyklos (toliau - Mokyklos) tvarkos aprašas (toliau Tvarkos aprašas) reglamentuoja mokinių ir mokyklos darbuotojų maitinimo organizavimą, naudojant šiam tikslui skiriamas savivaldybės ar tėvų (globėjų) lėšas.

2. Maitinimo tvarkos aprašas parengtas vadovaujantis Vilniaus miesto savivaldybės tarybos 2020 m. spalio 7 d. sprendimu Nr. 1-685 „Dėl tarybos 2019-12-04 sprendimo Nr.305 „Dėl mokesčio už vaiko išlaikymą Vilniaus miesto savivaldybės mokyklose, įgyvendinančiose ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, nustatymo tvarkos aprašo tvirtinimo ir vienos dienos vaiko maitinimo normos nustatymo“ pakeitimo“, Vilniaus miesto savivaldybės administracijos direktoriaus 2019 m. sausio 14 d. įsakymų Nr. 30-90/19 „Dėl mokinių nemokamam maitinimui skirtiems produktams įsigyti skiriamų lėšų dydžių nustatymo“.

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.

### II SKYRIUS VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS MOKYKLOJE

4. Vadovaujantis teisės aktų nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimais, mokyklos valgykloje (toliau - valgykloje) organizuojamas mokinių maitinimas.

5. Valgykloje kasdien, išskyrus mokinių atostogas, organizuojamas maitinimas, kurio metu sudaromos sąlygos visiems mokiniams pavalgyti šilto maisto.

6. Maitinimo laikas nustatomas atsižvelgiant į medikų rekomendacijas ir vaikų dienos režimą.

7. Valgykloje mokiniai maitinami pagal grafiką (1 priedas).

8. Mokinius į valgyklą lydi, išdalina jiems maistą, pamokų metu per pertrauką mokytojai.

9. Mokiniams, vykstantiems į ekskursiją, išduodamas sauso maisto davinys, atitinkantis tos dienos mokiniams skirtą normą.

10. Maitinimai skirstomi į pagrindinius – pusryčiai, pietūs, vakarienė ir papildomus – priešpiečiai. Pusryčiams vaikas turi gauti 20–25 proc., pietums – 30–35 proc., vakarienei – 20–25 proc., pavakariams nemažiau kaip 10 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo, nustatyto Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakyme Nr. V-394 „Dėl Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymo Nr. V-964 „Dėl maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“ pakeitimo“.

11. Dienos (paros) maitinimo norma (eurais ir procentais):

Eil.	Grupės	Pusryčiai	Pietūs	Pavakariai	Vakarienė	Iš viso
------	--------	-----------	--------	------------	-----------	---------

Nr.	pavadinimas					
1.	Ikimokyklinio ugdymo grupė (lopšelio grupė)	0,66 Eur. 30 proc.	0,99 Eur. 45 proc.		0,55 Eur. 25 proc.	2,20 Eur. 100 proc.
2.	Ikimokyklinio ugdymo grupė (darželio grupė)	0,75 Eur. 30 proc.	1,13 Eur. 45 proc.		0,62 Eur. 25 proc.	2,50 Eur. 100 proc.
3.	Priešmokyklinio ugdymo grupė	0,75 26 proc.	1,54 Eur. 53 proc.		0,62 Eur. 21 proc.	2,91 Eur. 100 proc.
4.	1-10 klasių mokiniams (gyvenantiems bendrabutyje)	0,84 Eur. 25 proc.	1,54 Eur. 41 proc.	0,33 Eur. 13 proc.	0,59 Eur. 21 proc.	3,30 Eur. 100 proc.
5.	Nemokamas maitinimas (1-4 klasių mokiniams)	0,84 Eur. 26 proc.	1,54 Eur. 48 proc.		0,84 Eur. 26 proc.	3,22 Eur. 100 proc.
6.	Nemokamas maitinimas (5-10 klasių mokiniams)	0,97 Eur. 28 proc.	1,81 Eur. 52 proc.		0,70 Eur. 20 proc.	3,48 Eur. 100 proc.
7.	Darbuotojams		1,61 Eur.			1,61 Eur.

12. Valgykloje, matomoje vietoje, skelbiama:

12.1. einamosios savaitės ir dienos valgiaraščiai;

12.2. sveikos mitybos piramidė;

12.3. valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamo telefono linijos numeris;

12.4. maisto priedų, kurių neturi būti vaikams tiekiamuose maisto produktuose, sąrašas;

13. Vadovaujantis higienos normų reikalavimais mokinių mokamo ir nemokamo maitinimo valgiaraščius sudaro dietologe, kuriuos tvirtina mokyklos direktore.

14. Valgykloje kasdien gaminama:

14.1. virškinimo sistemą tausojantis patiekalas;

14.2. patiekalai iš mėsos, žuvies ir pieno produktų (suderinama pasirinkimo galimybė)

15. Valgykloje sudarytos higieniškos sąlygos atsigerti kambario temperatūros ir virinto karšto geriamojo vandens.

### III SKYRIUS

#### MOKINIŲ NEMOKAMO MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

16. Nemokamas maitinimas mokiniams teikiamas gavus Vilniaus miesto savivaldybės administracijos socialinės paramos skyriaus sprendimą „Dėl socialinės paramos mokiniams skyrimo“.

17. Nemokamai maitinamų mokinių vienos dienos pietų kainą tvirtina įsakymu Vilniaus miesto savivaldybės administracijos direktorius.

18. Už nemokamo maitinimo organizavimo vykdymą atsakinga(-as) bendrabučio valdytoja(-as).

19. Tomis ugdymo proceso dienomis, kurios skirtos kultūrinei, meninei, pažintinei, praktinei, sportinei veiklai, nemokamą maitinimą gaunantiems mokiniams gali būti skiriamas maisto daavinys.

20. Mokinys, kuriam paskirtas nemokamas maitinimas, pradedamas maitinti sekančią dieną po sprendimo skirti nemokamą maitinimą gavimo dienos. Naujai atvykusiems mokiniams nemokamas maitinimas pradedamas teikti nuo pirmos mokymosi mokykloje dienos, jei ankstesnė mokykla pateikia pažymą apie mokinio teisę gauti nemokamą maitinimą.

21. Kiti mokiniai, kuriems nepriklauso nemokamas maitinimas turi sumokėti mitybos kainą už valgytas dienas.

22. Mėnesio pabaigoje asmuo, atsakingas už maitinimo organizavimą, surenka duomenis apie nemokamą ir mokamą vaikų bei darbuotojų mitybą ir pateikia buhalterijai. Buhalterija išrašo sąskaitą-faktūrą apmokėjimui.

#### **IV SKYRIUS**

### **VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI**

23. Valgiaraščiai sudaromi vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio mėn. 10 d. įsakymu Nr. V-394 „Dėl Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio mėn. 11d. įsakymo Nr. V-964 “Dėl maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo” pakeitimu patvirtintais mokinio maitinimo valgiaraščių sudarymo reikalavimais bei kitais norminiais dokumentais, kurie priimti vėliau nei pasirašytas šis tvarkos aprašas.

#### **V SKYRIUS**

### **MOKYKLOS DARBUOTOJŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS**

24. Mokykloje yra sudarytos galimybės maitintis mokyklos darbuotojams.

25. Nepedagoginio personalo darbuotojai valgo jiems patogiu metu, netrukdant mokinių maitinimu.

26. Pedagoginio personalo darbuotojai valgo laisvų pamokų metu.

#### **VI SKYRIUS**

### **VALGYKLOS DARBO PLANAVIMAS**

27. Į mokyklos valgyklą prekės pristatomos pagal sutartyse su tiekėjais nustatytus grafikus.

28. Atvežtos prekės sutikrinamos su sąskaitomis (važtaraščiais), sudedamos į sandėlį. Gautos prekės suvedamos į „Materialinių vertybių kiekinės – suminės apskaitos knygą”.

29. Prasidėjus darbo dienai, remiantis „Kalkuliacinėmis kortelėmis” virtuvės vedėja išduoda prekes maisto gamybai.

30. Darbo dienos pabaigoje, remiantis „Kalkuliacinėmis kortelėmis”, nurašomi sunaudoti produktai ir užpildomas „Medžiagų sandėlio apskaitos knyga”.

31. Gautos sąskaitos faktūros ir maisto produktų nurašymo žiniaraštis pristatomi į buhalteriją.

32. Mėnesio pabaigoje užpildoma „Valgyklos mėnesinė prekinė apskaita”.

#### **VII SKYRIUS**

### **BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS**

33. Už maitinimo organizavimą Vilniaus „Vilnios“ pagrindinėje mokykloje atsakinga(-as) virtuvės vedėja.

34. Už Vilniaus „Vilnios“ pagrindinės mokyklos nemokamo maitinimo vykdymą atsakinga(-as) bendrabučio valdytoja(-as).

35. Už valgiaraščių sudarymą atsakinga dietologė.

36. Už prekių išdavimą gamybai, valgyklos prekinės apskaitos sudarymą atsakinga virtuvės vedėja.

37. Už pirminių dokumentų suvedimą į apskaitą atsakinga buhalterė(-is) – kasininkė.

38. Už finansines operacijas atsakinga vyr. buhalterė(-is).

39. Maisto produktų viešųjų pirkimų konkursas organizuoja direktoriaus pavaduotojas ūkio reikalams.

40. Vilniaus „Vilnios“ pagrindinės mokyklos internetinėje svetainėje [www.vilniospm.lt](http://www.vilniospm.lt):

- 40.1. Valgiaraščiai;
- 40.2. Maitinimo organizavimo Vilniaus „Vilnios“ pagrindinėje mokykloje tvarkos aprašas;
- 40.3. Mokesčio už vaiko išlaikymą Vilniaus miesto savivaldybės mokyklose, įgyvendinančiose ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, nustatymo tvarkos aprašas;
- 40.4. Vilniaus savivaldybės tarybos sprendimas „Dėl socialinės paramos mokiniams tvarkų aprašo patvirtinimo“;
- 40.5. Mokesčio už vaiko ugdymą Vilniaus miesto savivaldybės mokyklose, įgyvendinančiose ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, panaudojimo aprašas.
-

PUSRYČIAI

<i>Laikas</i>	<i>Grupės</i>
8.00-8.30	Bendrabutyje gyvenantys vaikai
8.30-9.00	Ikimokyklinės ir priešmokyklinės grupės
9.15-9.30	1-10 klasių mokiniai

PIETŪS

<i>Laikas</i>	<i>Grupės</i>
12.00-12.30	Ikimokyklinės grupės (lopšelio grupės)
12.30-13.00	Ikimokyklinės ir priešmokyklinės grupės
12.05-12.35	5-10 klasių mokiniai
13.20-13.50	1-4 klasių mokiniai

PAVAKARIAI

<i>Laikas</i>	<i>Grupės</i>
16.00-16.30	Bendrabutyje gyvenantys vaikai

VAKARIENĖ

<i>Laikas</i>	<i>Grupės</i>
16.00-16.30	Ikimokyklinės grupės (lopšelio grupės)
16.30-17.00	Ikimokyklinės ir priešmokyklinės grupės
18.00-18.30	Bendrabutyje gyvenantys vaikai



**LIETUVOS RESPUBLIKOS SVEIKATOS APSAUGOS MINISTRAS**

**ĮSAKYMAS**

**DĖL LIETUVOS RESPUBLIKOS SVEIKATOS APSAUGOS MINISTRO 2011 M. LAPKRIČIO 11 D. ĮSAKYMO NR. V-964 „DĖL MAITINIMO ORGANIZAVIMO IKIMOKYKLINIO UGDYMO, BENDROJO UGDYMO MOKYKLOSE IR VAIKŲ SOCIALINĖS GLOBOS ĮSTAIGOSE TVARKOS APRAŠO PATVIRTINIMO“ PAKEITIMO**

2018 m. balandžio 10 d. Nr. V-394

Vilnius

1. P a k e i ĉ i u Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymą Nr. V-964 „Dėl Maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“ ir jį išdėstau nauja redakcija:

**„LIETUVOS RESPUBLIKOS SVEIKATOS APSAUGOS MINISTRAS**

**ĮSAKYMAS**

**DĖL VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠO PATVIRTINIMO**

Vadovaudamasis Lietuvos Respublikos maisto įstatymo 9 straipsnio 2 dalimi ir siekdamas užtikrinti sveikatai palankų vaikų kolektyvų maitinimą:

1. T v i r t i n u Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašą (pridedama).
2. P a v e d u viceministrui pagal veiklos sritį kontroliuoti šio įsakymo vykdymą.“
2. N u s t a t a u, kad:

2.1. šis įsakymas įsigalioja 2018 m. rugsėjo 1 d.

2.2. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymuose nuoroda į Maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašą, patvirtintą Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 „Dėl Maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“, reiškia nuorodą į Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašą.

Sveikatos apsaugos ministras

Aurelijus Veryga

PATVIRTINTA

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)

## VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

### I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Tvarkos aprašas) nustato vaikų maitinimo, vykdomo ikimokyklinio, priešmokyklinio ir bendrojo ugdymo programas vykdančiose įstaigose (toliau – mokyklos), vaikų poilsio stovyklose, teikiančiose apgyvendinimo paslaugas (toliau – poilsio stovyklos), vaikų stacionariose socialinių paslaugų įstaigose (toliau – socialinės globos namai), reikalavimus.

2. Įstaigų, vykdančių pirminio profesinio mokymo programas, taip pat įstaigų, vykdančių kitas neformaliojo vaikų švietimo programas, dalininko (savininko) teises ir pareigas įgyvendinanti institucija (-os) ar dalininkai (savininkas) (toliau – savininkas) sprendžia savarankiškai dėl maitinimo organizavimo pagal Tvarkos aprašą ir apie sprendimą raštu informuoja Valstybinę maisto ir veterinarijos tarnybą.

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 mokyklų, poilsio stovyklų ir vaikų socialinės globos namų vadovams ir jų savininkams, juridiniams ir fiziniams asmenims, teikiančioms vaikų maitinimo ar maisto produktų tiekimo paslaugas mokyklose, poilsio stovyklose ir vaikų socialinės globos namuose, bei pagal kompetenciją kontrolę vykdančioms institucijoms. Maitinimo organizavimui asmens sveikatos priežiūros įstaigose, kuriose vykdomas vaikų ugdymas, Tvarkos aprašo reikalavimai netaikomi.

### II SKYRIUS SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽTYS

6. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžtys:

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

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

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

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

6.5. **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.

6.6. **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.

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

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

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

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

6.11. 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. *specialusis leidimas*, 3 skyrius, 45 tomas, p. 14) (toliau – Reglamentas (EB) Nr. 853/2004), Lietuvos Respublikos produktų saugos įstatyme, Lietuvos Respublikos maisto įstatyme, Lietuvos Respublikos visuomenės sveikatos priežiūros įstatyme, Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2009 m. rugsėjo 1 d. įsakyme Nr. V-714 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 124:2014 „Vaikų socialinės globos įstaigos: bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. balandžio 22 d. įsakyme Nr. V-313 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 75:2016 „Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programų vykdymo bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. gegužės 13 d. įsakyme Nr. V-432 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 17:2016 „Maisto papildai“ patvirtinimo“, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. rugsėjo 7 d. įsakyme Nr. V-765 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 79:2010 „Vaikų poilsio stovykla. Bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2014 m. sausio 22 d. įsakyme Nr. V-50 „Dėl Maisto produktų ženklavimo simboliu „Rakto skylutė“ (toliau – „Rakto skylutė“) ir Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 1999 m. liepos 1 d. įsakyme Nr. 288 „Dėl Privalomųjų kakavos ir šokolado produktų kokybės reikalavimų“ ir Tvarkos aprašo 4 priede išvardytuose teisės aktuose vartojamas sąvokas.

### III SKYRIUS

#### VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

7. Mokyklos, poilsio stovyklos ar vaikų socialinės globos namų savininkas atsako už tai, kad būtų sudarytos sąlygos vaikų maitinimui organizuoti.

8. Mokyklos, poilsio stovyklos ar vaikų socialinės globos namų vadovas (toliau – vadovas) atsako už vaikų maitinimo organizavimą ir Tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą.

9. Vaikų maitinimą, kai maistas gaminamas vaikų socialinės globos namų atskirose virtuvėse, 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 reikalavimų patvirtinimo“ nustatyta tvarka suteikta teisė užsiimti maisto tvarkymu. Vaikams leidžiama ruošti maistą kartu su pedagogu ir jį vartoti, jei tai numatyta ugdymo programoje.

10. 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.

11. Sudarant sutartis dėl vaikų maitinimo paslaugų teikimo mokyklose, poilsio stovyklose ar vaikų socialinės globos namuose (toliau – Sutartis), Sutartyje turi būti numatyta atsakomybė už maitinimo organizavimo patalpų higienos ir Tvarkos aprašo reikalavimų užtikrinimą. Sutartys nesudaromos su į „Nepatikimų maisto tvarkymo subjektų sąrašą“, skelbiamą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos internetinėje svetainėje, įtrauktais maitinimo paslaugų teikėjais. Maitinimo paslaugos teikėjas turi organizuoti visų vaikų, norinčių gauti šią paslaugą, maitinimą. Jei sudaroma sutartis su vaiko atstovais pagal įstatymą, dėl vaiko maitinimo iš namų atsineštu maistu, už maisto saugą ir kokybę atsako vaiko atstovai pagal įstatymą. Sutartyje dėl vaiko maitinimo iš namų atsineštu maistu, turi būti nuostata apie draudžiamus atnešti maisto produktus, išvardytus Tvarkos aprašo 20 punkte. Sutartis dėl vaiko maitinimo iš namų atsineštu maistu turi teisę sudaryti ikimokyklinio ir (ar) priešmokyklinio ugdymo programas įgyvendinančios įstaigos, veiklą vykdančios lauko sąlygomis (toliau – lauko darželiai), arba kuriose ugdomi vaikai, kuriems reikalingas pritaikytas maitinimas.

12. Sudarant sutartis dėl maisto produktų tiekimo mokykloms, poilsio stovykloms ar vaikų socialinės globos namams (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 Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos internetinėje svetainėje, įtrauktais maisto produktų tiekėjais. Rekomenduojama sudaryti maisto produktų sąrašą su konkrečiais tiekiamų maisto produktų pavadinimais, maisto produktų sudėtimi, grynuoju kiekiu, apdorojimo būdu (pvz., atšaldytas), kuris pridedamas prie Maisto produktų tiekimo sutarties. Sudarant maisto produktų sutartis rekomenduojama pirmenybę teikti tiekiamoms žaliavoms ir maisto produktams:

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

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

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

12.4. 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.

13. Jei vaisiai, daržovės, uogos, bulvės įsigijami iš fizinių asmenų, jie turi laikytis Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2003 m. gruodžio 15 d. įsakyme Nr. B1-955 „Dėl Lietuvos Respublikoje išaugintų šviežių vaisių, daržovių, uogų, bulvių atitikties deklaracijos išdavimo reikalavimų patvirtinimo“ nustatytų reikalavimų ir išduoti Lietuvos Respublikoje išaugintų šviežių vaisių, daržovių, uogų, bulvių atitikties deklaraciją (toliau – atitikties deklaracija), vadovaudamiesi Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2009 m. liepos 10 d. įsakymu Nr. 3D-488 „Dėl Importuojamų, eksportuojamų ir vidaus rinkai tiekiamų šviežių vaisių ir daržovių atitikties prekybos standartams patikros taisyklių patvirtinimo“. Atitikties deklaracijos 3 punkto, jeigu šiame punkte nurodyti maisto produktai nerūšiuojami pagal kokybės klases, pildyti nereikia. Šio punkto reikalavimai netaikomi, jeigu vaisius, daržoves, uogas ir bulves augina pati mokykla ar socialinės globos namai, tačiau visi vaisiai, uogos, daržovės, bulvės, skirti maistui, turi atitikti kokybės ir saugos reikalavimus, nustatytus Reglamente (EB) Nr. 852/2004 ir Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2008 m. rugsėjo 15 d. įsakyme Nr. V-884 „Dėl

Lietuvos higienos normos HN 54:2017 „Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos“ patvirtinimo“ (toliau – HN 54:2017).

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

15. Vaikų maitinimas organizuojamas valgyklose ir kitose vaikams higieniškai maitinti tinkamose patalpose ar vietose laikantis maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų, nustatytų Reglamente (EB) Nr. 852/2004, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakyme Nr. V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“ patvirtinimo“ (toliau – HN 15:2005), Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2006 m. kovo 9 d. įsakyme Nr. V-168 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 26:2006 „Maisto produktų mikrobiologiniai kriterijai“ (toliau – HN 26:2006) patvirtinimo“ ir Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. gegužės 2 d. įsakyme Nr. V-417 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“ (toliau – HN 16:2011), ir sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie švaraus stalo.

16. Kiekvieną dieną vaikai turi gauti šilto maisto.

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

18. Maitinimai skirstomi į pagrindinius – pusryčiai, pietūs, vakarienė ir papildomus – priešpiečiai, pavakariai, naktipiečiai. 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. įsakyme Nr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“, jei tokie maitinimai numatyti valgiaraščiuose. Jei vaikai maitinimų metu turi galimybę patys įsidėti maisto, šio punkto nuostatos netaikomos.

19. 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.

20. Vaikų maitinimui mokyklose draudžiamos šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir šokolado gaminiai; valgomieji ledai; pieno produktai ir konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; kramtomoji guma; gazuoti gėrimai; energiniai gėrimai; nealkoholinis alus, sidras ir vynas; gėrimai ir maisto produktai, pagaminti iš (arba kurių sudėtyje yra) kavamedžio pupelių kavos ar jų ekstrakto; cikorijos, gilių ar grūdų gėrimai (kavos pakaitalai); kisieliai; sultinių, padažų koncentratai; padažai su spirgučiais; šaltai, karštai, mažai rūkyti mėsos gaminiai ir mėsos gaminiai, kurių gamyboje buvo naudojamos rūkymo kvapiosios medžiagos (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto paketus į namus); rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto paketus į namus); strimelė, pagauta Baltijos jūroje; nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; mechaniškai atskirta mėsa, žuvis ir maisto produktai, į kurių sudėtį įeina mechaniškai atskirta mėsa ar žuvis; subproduktai ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis); džiūvėsėliuose volioti ar džiūvėsėliais pabarstyti kepti mėsos, paukštienos ir žuvies gaminiai; maisto papildai; maisto produktai, pagaminti iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau – GMO), arba maisto produktai, į kurių sudėtį įeina GMO; maisto produktai, į kurių sudėtį įeina iš dalies hidrinti augaliniai riebalai; maisto produktai ir patiekalai, neatitinkantys Tvarkos aprašo 3–5 prieduose nustatytų reikalavimų.

21. Vaikų maitinimui poilsio stovyklose draudžiamos šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai;

šokoladas ir šokolado gaminiai; pieno produktai ir konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; gazuoti gėrimai; energiniai gėrimai; nealkoholinis alus, sidras ir vynas; gėrimai ir maisto produktai, pagaminti iš (arba kurių sudėtyje yra) kavamedžio pupelių kavos ar jų ekstrakto; cikorijos, gilių ar grūdų gėrimai (kavos pakaitalai); kisieliai; sultinių, padažų koncentratai; padažai su spirgučiais; rūkyta žuvis; strimelė, pagauta Baltijos jūroje; nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; mechaniškai atskirta mėsa, žuvis ir maisto produktai, į kurių sudėtį įeina mechaniškai atskirta mėsa ar žuvis; subproduktai ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis); džiūvėsėliuose volioti ar džiūvėsėliais pabarstyti kepti mėsos, paukštienos ir žuvies gaminiai; maisto papildai; maisto produktai, pagaminti iš GMO, arba maisto produktai, į kurių sudėtį įeina GMO; maisto produktai, į kurių sudėtį įeina iš dalies hidrinti augaliniai riebalai; maisto produktai ir patiekalai, neatitinkantys Tvarkos aprašo 3–5 prieduose nustatytų reikalavimų.

22. Vaikams maitinti vaikų socialinės globos namuose draudžiamos šios maisto produktų grupės: energiniai gėrimai; nealkoholinis alus, sidras ir vynas; cikorijos, gilių ar grūdų gėrimai (kavos pakaitalai); sultinių, padažų koncentratai; strimelė, pagauta Baltijos jūroje; 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 produktai, pagaminti iš GMO, arba maisto produktai, į kurių sudėtį įeina GMO; maisto produktai, į kurių sudėtį įeina iš dalies hidrinti augaliniai riebalai; maisto produktai ir patiekalai, neatitinkantys Tvarkos aprašo 3–5 prieduose nustatytų reikalavimų.

23. Patiekalų gaminimo ir pateikimo reikalavimai:

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

23.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas ir įvairus;

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

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

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

23.6. 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 37 punkto ir 38.1 papunkčio nuostatas;

23.7. rekomenduojama sriubą tiekti papildomo maitinimo metu;

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

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

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

23.11. 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;

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

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

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

23.15. maistas turi būti patiekiamas estetiškai.

24. Mokyklose, poilsio stovyklose ir vaikų socialinės globos namuose 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.

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

26. Mokyklos, išskyrus lauko darželius, ir vaikų socialinės globos namų valgykloje ar kitoje patalpoje, kurioje maitinami vaikai, matomoje vietoje turi būti skelbiama:

26.1. einamosios savaitės valgiaraščiai (nurodant visus patiekalus ir gėrimus), išskyrus ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas vykdančiose įstaigose, kuriose valgiaraščiai skelbiami vaikų priėmimo–nusirengimo patalpoje;

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

26.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris (skambinti maitinimo organizavimo klausimais), išskyrus ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas vykdančiose įstaigose, kuriose ši informacija skelbiama vaikų priėmimo–nusirengimo patalpoje;

26.4. juridinis ar fizinis asmuo, teikiantis vaikų maitinimo ir (ar) maisto produktų tiekimo paslaugas, išskyrus ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas vykdančiose įstaigose, kuriose ši informacija skelbiama vaikų priėmimo–nusirengimo patalpoje;

26.5. Tvarkos aprašo 20 punkto nuostatos ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas vykdančiose įstaigose vaikų priėmimo–nusirengimo patalpoje;

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

27. Mokyklos ir poilsio stovyklos interneto svetainėje, jeigu ją turi, 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 49 punkte).

28. Mokykloms 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.

29. Jei mokykloje maitinami suaugę asmenys, jiems mokykloje neturi būti pateikiami Tvarkos aprašo reikalavimų neatitinkantys maisto produktai ar patiekalai vaikų maitinimo metu.

30. Mokyklose ir poilsio stovyklose negali būti reklamuojami maisto produktai, išvardyti atitinkamai Tvarkos aprašo 20 ar 21 punktuose.

## IV SKYRIUS

### VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS MOKYKLOSE, VYKLANČIOSE IKIMOKYKLINIO IR PRIEŠMOKYKLINIO UGDYMO PROGRAMAS

31. Vaikų iki 1 metų amžiaus maitinimo organizavimas:

31.1. vaikai iki 1 metų amžiaus maitinami pagal individualius valgiaraščius, raštu suderintus su vaiko atstovais pagal įstatymą, sudaromus kas mėnesį pagal Tvarkos aprašo 32 punkte pateiktus reikalavimus, jei gydytojas raštiškai nerekomendavo kitaip (Forma Nr. 027-1/a). Valgiaraštyje turi būti nurodytos kiekvieno vaiko maitinimo valandos, motinos pieno ar pradinio (tolesnio) maitinimo kūdikių mišinio (toliau – kūdikių mišinys), kito maisto kiekiai;

31.2. turi būti pildomas ir grupėje laikomas kiekvieno vaiko mitybos lapas, kuriame iš karto po maitinimo užrašomas suvalgyto kiekvienos rūšies maisto kiekis;

31.3. motinos pienas turi būti atnešamas šviežias ar sušaldytas vieno maitinimo porcijomis maistui laikyti skirtuose švartuose induose:

31.3.1. motinos pienas atnešamas tos dienos maitinimui ir laikomas šaldytuve 4–5 °C, o sušaldytas motinos pienas laikomas šaldiklyje minus 18 °C temperatūroje;

31.3.2. grupės virtuvėlėje turi būti šaldymo įrenginys, užtikrinantis Tvarkos aprašo 31.3.1 papunktyje nustatytas motinos pieno laikymo sąlygas;

31.3.3. atvėsintas ar sušaldytas motinos pienas grupės virtuvėlėje atšildomas šilto vandens vonelėje arba kūdikių maisto šildytuve iki 37 °C temperatūros. Draudžiama motinos pienu šildyti mikrobangų krosnelėje ar verdančio vandens vonelėje. Atšildytą motinos pienu pakartotinai sušaldyti draudžiama;

31.3.4. virtuvėlėje esantis pieno šildytuvų kiekis turi užtikrinti motinos pienu maitinamų vaikų maitinimą pagal valgiaraščius;

31.3.5. indai su atneštu motinos pienu turi būti paženklinėti, užrašant pieno nutraukimo datą, laiką ir vaiko vardą, pavardę;

31.4. kūdikių mišiniai, kiti kūdikių specialios paskirties maisto produktai laikomi gamintojo nurodytomis sąlygomis ir ruošiami pagal gamintojo instrukciją grupės virtuvėlėje prieš pat maitinimą;

31.5. vaikus maitinti per ankstesnį maitinimą nesuvertotu motinos pienu ar kūdikių mišiniu draudžiama. Nesuvertotas motinos pienas ar kūdikių mišinys turi būti išpilamas.

32. Vaikų iki 1 m. amžiaus maitinimo reikalavimai:

32.1. 0–6 mėn. amžiaus vaikams tiekiamas motinos pienas, jo nesant pradinio maitinimo kūdikių mišinys;

32.2. 6–7 mėn. amžiaus vaikams turi būti tiekiamas motinos pienas, jo nesant tolesnio maitinimo kūdikių mišinys (toliau – mišinys); dviejų–trijų daržovių (bulvių, cukinijų, moliūgų, morkų, ropių, burokėlių, brokolių, žiedinių kopūstų ir kopūstų) trintos košės, pagardintos šalto spaudimo aliejumi; smulkintų vienos rūšies kruopų (grikių, ryžių, avižų, miežių ar kukurūzų) košės (be pieno). Prie tiršto maisto tiekiamas geriamasis vanduo;

32.3. 7–8 mėn. amžiaus vaikams turi būti tiekiamas motinos pienas, jo nesant mišinys; Tvarkos aprašo 32.2 papunktyje nurodytos košės, pagardintos sviestu ar šalto spaudimo aliejumi; mėsa (paukštiena, veršiena, triušiena ar kiauliena) su koše. Atskiro maitinimo metu tiekiami trinti vaisiai (obuoliai, slyvos, persikai) ar uogos. Prie tiršto maisto tiekiamas geriamasis vanduo;

32.4. 8–9 mėn. amžiaus vaikams turi būti tiekiamas motinos pienas jo nesant mišinys; dviejų–trijų daržovių (bulvių, cukinijų, moliūgų, morkų, ropių, burokėlių, brokolių, žiedinių kopūstų, kopūstų, šparaginių pupelių, špinatų, žirnių ar avinžirnių) trintos košės; smulkintų vienos ar kelių rūšių kruopų (grikių, ryžių, avižų, miežių, kukurūzų, kviečių) košės. Košės gardinamos prieskoninėmis žolelėmis (petražolėmis, krapais), sviestu ar šalto spaudimo aliejumi. Tiekiamas mėsa, nurodyta Tvarkos aprašo 32.3 papunktyje, smulkintas kiaušinio trynys. Atskiro maitinimo

metu tiekiami trinti ar smulkinti vaisiai (obuoliai, slyvos, vyšnios, persikai, abrikosai) ar uogos. Prie tiršto maisto tiekiamas geriamasis vanduo;

32.5. 9–10 mėn. amžiaus vaikams turi būti tiekiami Tvarkos aprašo 32.4 papunktyje nurodyti patiekalai ir maisto produktai, taip pat tiekiamas smulkintas kietai virtas kiaušinis, žuvis;

32.6. 10–11 mėn. amžiaus vaikų valgiaraščiai, be išvardytų Tvarkos aprašo 32.5 papunktyje maisto produktų ir patiekalų, turi būti papildomi smulkintais melionais, bananais, pomidorais, kefyru ir natūraliu jogurtu;

32.7. 11–12 mėn. amžiaus vaikų valgiaraščiai, be išvardytų Tvarkos aprašo 32.6 papunktyje maisto produktų ir patiekalų, turi būti papildomi smulkintais kiviais ir varškės patiekalais, pagamintais tausojančiu būdu;

32.8. vaikams iki 1 m. amžiaus patiekalai nesūdomi ir nesaldinami.

33. 1–7 metų amžiaus vaikų maitinimo organizavimas:

33.1. vaikai turi būti maitinami ne rečiau kaip kas 3,5 val. pagal valgiaraščius;

33.2. atskiri valgiaraščiai sudaromi 1–3 ir 4–7 metų vaikams, jei ikimokyklinio ugdymo įstaigoje sudaromos mišraus amžiaus grupės, valgiaraščiai gali būti sudaromi vadovaujantis tik 4–7 metų vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis;

33.3. 80 proc. vaikams patiekiamų patiekalų turi būti tausojantys patiekalai;

33.4. pagal gydytojo raštiškus nurodymus formoje Nr. 027-1/a „Vaiko sveikatos pažymėjimas“, patvirtintoje Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2004 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. V-951 „Dėl statistinės apskaitos formos Nr. 027-1/a „Vaiko sveikatos pažymėjimas“ patvirtinimo (toliau – Forma Nr. 027-1/a) turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas;

33.5. jei pritaikyto maitinimo patiekalų ikimokyklinio ir (ar) priešmokyklinio ugdymo programas įgyvendinančios įstaigos virtuvėje pagaminti nėra galimybių, vaikai, kuriems skirtas pritaikytas maitinimas, gali būti maitinami tą dieną savo iš namų atneštu maistu. Ikimokyklinio ir (ar) priešmokyklinio ugdymo programas įgyvendinančios įstaigos iš namų atneštą maistą turi laikyti ir patiekti tinkamos temperatūros;

33.6. jei vaiko atstovai pagal įstatymą vaikui įdeda maisto papildomai, įdėtas maistas turi atitikti Tvarkos aprašo 20 punkto reikalavimus.

## **V SKYRIUS**

### **VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS MOKYKLOSE, VYKdančiose BENDROJO UGDYMO PROGRAMAS**

34. Kasdien privaloma organizuoti pietus, kurių metu turi būti sudarytos sąlygos vaikams pavalgyti šilto maisto. Pietūs organizuojami ne ankščiau kaip 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.

35. 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.

36. 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, išskyrus pradinio ugdymo programas įgyvendinančias įstaigas. Esant poreikiui, vietoje 11 metų ir vyresnio amžiaus vaikų valgiaraščio gali būti sudaromi valgiaraščiai 11–14 metų ir 15–18 metų vaikams.

37. 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.

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

38.1. kiti vaikų maitinimai, nurodyti Tvarkos aprašo 18 punkte. Jei organizuojami kiti vaikų maitinimai, turi būti sudarytas visų tiekiamų maitinimų valgiaraštis. Tvarkos aprašo 37 punkte nurodyti patiekalai gali būti patiekiami kitų maitinimų metu;

38.2. šalti užkandžiai (raštišku vaikų atstovų pagal įstatymą pritarimu).

39. Vaikams, pateikusiems gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. 027-1/a), turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas.

## **VI SKYRIUS**

### **VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS POILSIO STOVYKLOSE**

40. Vaikai turi būti maitinami ne rečiau kaip kas 3,5–4 val. pagal poilsio stovyklos vadovo patvirtintus valgiaraščius.

41. Vaikams, pateikusiems gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. 027-1/a), turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas.

42. Žygio metu vaikai turi būti aprūpinti maistu ir geriamuoju vandeniu. Į žygį draudžiama imti greitai gendančius maisto produktus.

43. Jei poilsio stovykloje vaikai kasdieną intensyviai sportuoja, šiems vaikams valgiaraščiai sudaromi atsižvelgiant į padidėjusį energijos poreikį.

## **VII SKYRIUS**

### **VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS SOCIALINĖS GLOBOS NAMUOSE**

44. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietų įrengimas ir maisto tvarkymas vaikų socialinės globos namų bendrosiose maisto tvarkymo patalpose, išskyrus vaikų globos namų šeimynas ir neįgalių vaikų dienos socialinės globos centrus, maistą gaminančius atskirose virtuvėse, turi atitikti HN 15:2005 reikalavimus. Vaikų globos namų šeimynų ir neįgalių vaikų dienos socialinės globos centrų virtuvėse, kai šiose įstaigose nėra bendrųjų maisto tvarkymo patalpų, maistas tvarkomas laikantis bendrųjų higienos principų: tvarkant maistą švarioje vietoje, švariomis rankomis, švariais įrankiais bei įranga, gerai nuplaunant maisto žaliavas, naudojant tik HN 24:2017 reikalavimus atitinkantį vandenį, maistą, skirtą valgyti tik apdorotą šiluma, būtina pakaitinti taip, kad temperatūra jo viduje pasiektų ne mažiau kaip +75 °C, išskyrus patiekalus, kuriems dėl kulinariųjų ar technologinių priežasčių numatyta kitokia šiluminio apdorojimo temperatūra, nesuliečiant per indus, įrankius, įrangą ar rankas karščiu neapdoroto ir apdoroto maisto, kuo trumpiau laikant ar tvarkant maistą mikrobams daugintis palankiose temperatūrose (5–60°C) bei vykdant kitus maisto produktų ir žaliavų gamintojų nurodymus.

45. Vaikų iki 1 metų amžiaus maitinimo organizavimas:

45.1. vaikai iki 1 metų amžiaus maitinami pagal individualius valgiaraščius, sudaromus kas mėnesį pagal gydytojo ambulatorinėje asmens sveikatos istorijoje, patvirtintoje Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 29 d. įsakymu Nr. 515 „Dėl sveikatos priežiūros įstaigų veiklos apskaitos ir atskaitomybės tvarkos“ (toliau – Forma Nr. 025/a), pateiktas rekomendacijas. Valgiaraštyje turi būti nurodytos kiekvieno vaiko maitinimo valandos, kūdikių mišinio, kito maisto kiekiai;

45.2. turi būti pildomas ir grupėje laikomas kiekvieno vaiko mitybos lapas, kuriame iš karto po maitinimo užrašomas suvalgyto kiekvienos rūšies maisto kiekis;

45.3. kūdikių mišiniai ruošiami pagal gamintojo instrukciją virtuvėje prieš pat maitinimą;

45.4. vaikus maitinti per ankstesnį maitinimą nesuvalgytu kūdikių mišiniu draudžiama. Nesuvalgotas kūdikių mišinys turi būti išpilamas;

45.5. kiti kūdikių specialios paskirties maisto produktai turi būti laikomi ir ruošiami gamintojo nurodytomis sąlygomis ir patiekiami vaikams pagal valgiaraščius.

46. Vaikų nuo 1 iki 18 metų amžiaus maitinimo organizavimas:

46.1. vaikai maitinami ne rečiau kaip kas 3,5–4 val.;

46.2. vaikų socialinės globos namuose vaikai maitinami pagal valgiaraščius. Valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į globojamų vaikų amžių. Skiriamos tokios amžiaus grupės: 1–3, 4–6, 7–14 ir 15–18 metų amžiaus vaikai;

46.3. gydytojui raštu Formoje Nr. 025/a rekomendavus, galima skirti maisto papildų ar vitaminizuoti maistą, atsižvelgiant į vaikų amžių;

46.4. pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. 027-1/a) turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas.

## **VIII SKYRIUS**

### **VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI**

47. 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“, bei į vaikų buvimo įstaigoje trukmę. Valgiaraščių energinė ir maistinė vertė nuo normų gali nukrypti ne daugiau nei penkis procentus.

48. Mokyklose valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 darbo dienų laikotarpiui, poilsio stovyklose valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 5 kalendorinių dienų laikotarpiui, vaikų socialinės globos namuose – 10 darbo dienų laikotarpiui (švenčių ir poilsio dienomis vaikų maitinimui valgiaraščiai netaikomi, maitinimas organizuojamas pagal galimybes dalyvaujant vaikams).

49. Mokyklų, poilsio stovyklų bei vaikų nuolatinės socialinės globos namų valgiaraščiuose nurodomi patiekiami patiekalai, patiekalų kiekiai (g). Mokyklose, dalyvaujančiose Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programoje, šių programų maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami. Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose turi būti nurodyti naudojami maisto produktai, jų sudėtis, bruto ir neto kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.) ir trukmė.

50. Vaikų nuo 1 iki 18 metų amžiaus maitinimo valgiaraščiai sudaromi (pasirinktinai):

50.1. pagal patiekalų receptūrų pavyzdžius, pateiktus interneto svetainėje adresu [www.smlpc.lt/lt/mityba\\_ir\\_fizinis\\_aktyvumas/rekomenduojami\\_perspektyviniai\\_valgiaraščiai](http://www.smlpc.lt/lt/mityba_ir_fizinis_aktyvumas/rekomenduojami_perspektyviniai_valgiaraščiai);

50.2. 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 Tvarkos aprašo 50.1 papunktyje pateiktų receptūrų kombinacijas;

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

50.4. pagal gydytojo raštiškas rekomendacijas (Forma Nr. 027-1/a).

51. Valgiaraščiai derinami Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos 2015 m. birželio 22 d. direktoriaus įsakyme Nr. B1-610 „Dėl Vaikų ugdymo įstaigų, vaikų socialinės globos namų ir vaikų poilsio stovyklų valgiaraščių derinimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ nustatyta tvarka.



## **IX SKYRIUS BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS**

52. Visuomenės sveikatos specialistas, vykdamas sveikatos priežiūrą mokykloje, 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 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.

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

---

## **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. 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 20 punktas);

2.2. ar nepažeidžiami patiekalų gamtinimo ir patiekimo reikalavimai (Tvarkos aprašo 23.5, 23.6, 23.10, 23.12, 23.13 papunkčiai);

2.3. ar sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens (Tvarkos aprašo 24 punktas);

2.4. ar vykdomi Tvarkos aprašo 25, 26, 27, 29, 30 punktų reikalavimai;

2.5. ar pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. 027-1/a) organizuojamas pritaikytas maitinimas (Tvarkos aprašo 33.4 papunktis ir 39 punktas);

2.6. ar bendrojo ugdymo programas vykdančioje įstaigoje kasdien organizuojami pietūs, kurių metu tiekiamas šiltas maistas ir ar pietūs organizuojami ne anksčiau nei 2,5 ir ne vėliau kaip praėjus 4 val. nuo pamokų pradžios (Tvarkos aprašo 34 punktas);

2.7. ar visi pietų metu patiekiami patiekalai yra nurodyti valgiaraštyje (Tvarkos aprašo 35 punktas);

2.8. ar bendrojo ugdymo programas vykdančioje įstaigoje pietų metu tiekiami tausojantis ir augalinės kilmės maisto produktų patiekalai (Tvarkos aprašo 37 punktas);

2.9. ar bendrojo ugdymo mokykloje visi kiti nei pietūs maitinimai organizuojami pagal valgiaraščius (Tvarkos aprašo 38.1 papunktis);

2.10. ar valgiaraščiai sudaryti ne mažiau kaip 15 darbo dienų laikotarpiui (Tvarkos aprašo 48 punktas).

---



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

## VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMŲ MAISTO PRODUKTŲ KOKYBĖS REIKALAVIMAI

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

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

3. Mėsos gaminiai turi atitikti Mėsos gaminių techninio reglamento, patvirtinto Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78 „Dėl Mėsos gaminių techninio 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 kepių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2014 m. spalio 28 d. įsakymu Nr. 3D-794 „Dėl Duonos ir pyrago kepių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento ir miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“, nustatytus reikalavimus.

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

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

---

**LEIDŽIAMAS CUKRŲ, DRUSKOS IR PRIVALOMAS SKAIDULINIŲ MEDŽIAGŲ  
KIEKIS VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMUOSE MAISTO PRODUKTUOSE<sup>1</sup> 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 <sup>2</sup>	1	
3.2.	Sūriai	-	1,7	-
3.3.	Kiti pieno gaminiai, išskyrus desertus	5	1	-
4.	Grūdinių augalų produktai			
4.1.	Ruginė duona (ne mažiau kaip 30 proc. sausos produkto masės sudaro rugiai)	5	1,2	6
4.2.	Kita duona ir duonos gaminiai	5	1	5
4.3.	Smulkieji pyrago gaminiai ir miltinės konditerijos gaminiai	16	1	-
4.4.	Pusryčių dribsniai ir javainiai	16	1	6
5.	Džiovinti vaisiai ir džiovintos uogos ar jų gaminiai	0 (pridėtinių cukrų)		-
6.	Maitinimo paslaugos teikėjo pagaminti patiekalai	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	-

<sup>1</sup> Maisto produktams, atitinkantiems maisto produktų ženklavimo simboliu „Rakto skylutė“



kriterijus, šio priedo reikalavimai netaikomi.

<sup>2</sup> 2019–2020 mokslo metais 9 g/100g (ml); 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).

---