

PATVIRTINTA  
Mažeikių lopšelio-darželio „Saulutė“  
direktoriaus 2021 m. vasario 23 d.  
įsakymu Nr. V1-17

## MAŽEIKIŲ LOPŠELIO-DARŽELIO „SAULUTĖ“ VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

### I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Mažeikių lopšelio-darželio „Saulutė“ vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Tvarkos aprašas) nustato vaikų maitinimo, vykdomo ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas vykdančioje įstaigoje (toliau – Įstaiga), reikalavimus.
2. 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.
3. Įstaigos vadovas atsako už tai, kad būtų sudarytos sąlygos vaikų maitinimui organizuoti.
4. Įstaigos vadovas (toliau – vadovas) atsako už vaikų maitinimo organizavimą ir Tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą.
5. Vaikams leidžiama ruošti maistą kartu su pedagogu ir jį vartoti, jei tai numatyta ugdymo programoje.

### 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. **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.
  - 6.5. **Patiekalas** – paprastai vienoje lėkštėje patiekiamas vartoti šaltas ar šiltas maistas.
  - 6.6. **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 įdėtime meduje, sirupuose, vaisių sultyse ir vaisių sulčių koncentratuose.
  - 6.7. **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.
  - 6.8. **Šiltas maistas** – maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip +68 °C temperatūroje.
  - 6.9. **Tausojantis patiekalas** – maistas, pagamintas maistinės savybės tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniame krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.
  - 6.10. **Šaltas užkandis** – maisto produktas ar šaltas patiekalas, neįtrauktas į valgiaraštį.

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

6.12. Kitos sąvokos atitinka 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 853/2004, nustatančiame konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 3 skyrius, 45 tomas, p. 14) (toliau – Reglamentas (EB) Nr. 853/2004), Lietuvos Respublikos civilinės saugos įstatyme, Lietuvos Respublikos žmonių užkrečiamųjų ligų profilaktikos ir kontrolės įstatyme, Lietuvos Respublikos produktų saugos įstatyme, Lietuvos Respublikos maisto įstatyme, Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 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 2014 m. sausio 22 d. įsakyme Nr. V-50 „Dėl Maisto produktų ženklavimo simboliu „Rakto skylutė“ (toliau – „Rakto skylutė“) ir Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 1999 m. liepos 1 d. įsakyme Nr. 288 „Dėl Kakavos ir šokolado produktų techninio reglamento patvirtinimo“ ir Tvarkos aprašo 4 priede išvardytuose teisės aktuose vartojamas sąvokas.

### III SKYRIUS VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

7. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietos įrengimas ir maisto tvarkymas turi atitikti 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) 178/2002, nustatančio maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiančio Europos maisto saugos tarnybą ir nustatančio su maisto saugos klausimais susijusias procedūras (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 15 skyrius, 6 tomas, p. 463) (toliau – Reglamentas (EB) Nr. 178/2002), 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 13 skyrius, 34 tomas, p. 319) (toliau – Reglamentas (EB) Nr. 852/2004) ir 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.

8. Sudarant sutartis dėl vaikų maitinimo paslaugų teikimo Įstaigoje (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, vadovaujantis Mokinių mokymo stacionarinėje asmens sveikatos priežiūros įstaigoje ir namuose organizavimo tvarkos aprašu, patvirtintu Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2012 m. rugsėjo 26 d. įsakymu Nr. V-1405 „Dėl Mokinių mokymo stacionarinėje asmens sveikatos priežiūros įstaigoje ir namuose organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ (toliau – Įsakymas Nr. V-1405). 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, išvardytus Tvarkos aprašo 19 punkte. Sutartis dėl vaiko maitinimo iš namų atsineštu maistu turi teisę sudaryti ikimokyklinio ir (ar) priešmokyklinio ugdymo programas įgyvendinančios įstaigos, kuriose ugdomi vaikai, kuriems reikalingas pritaikytas maitinimas, taip pat ikimokyklinio ir (ar) priešmokyklinio ugdymo programas įgyvendinančios įstaigos, veiklą vykdančios karantino, ekstremalių situacijų, ekstremalių įvykių, įvykių metu.

9. Sudarant sutartis dėl maisto produktų tiekimo Įstaigai (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:

9.1. 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;

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

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

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

10. Jei vaisiai, daržovės, uogos, bulvės įsigijami iš fizinių asmenų, jie turi laikytis Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2003 m. gruodžio 15 d. įsakyme Nr. B1-955 „Dėl Lietuvos Respublikoje išaugintų šviežių vaisių, daržovių, uogų, bulvių atitikties deklaracijos išdavimo reikalavimų patvirtinimo“ nustatytų reikalavimų ir išduoti Lietuvos Respublikoje išaugintų šviežių vaisių, daržovių, uogų, bulvių atitikties deklaraciją (toliau – atitikties deklaracija), vadovaudamiesi Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2009 m. liepos 10 d. įsakymu Nr. 3D-488 „Dėl Importuojamų, eksportuojamų ir vidaus rinkai tiekiamų šviežių vaisių ir daržovių atitikties prekybos standartams patikros taisyklių patvirtinimo“. 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).

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

12. Vaikų maitinimas organizuojamas valgykloje 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.

13. Kiekvieną dieną vaikai turi gauti šilto maisto.

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

15. Maitinimai skirstomi į pagrindinius – pusryčius, pietus, vakarienę ir papildomus – pavakarius. Pusryčiams vaikas turi gauti 20–25 proc., pietums – 30–35 proc., vakarienei – 20–25 proc., pavakariams – po 10 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo, nustatyto

Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakymu Nr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“ (toliau – rekomenduojamos paros normos), jei tokie maitinimai numatyti valgiaraščiuose. Jei vaikai maitinimų metu turi galimybę patys įsidėti maisto, šio punkto nuostatos netaikomos. Maitinimai gali būti organizuojami išduodant maisto daivinius, skirtus maitinti ne Įstaigoje (ne ilgesnėms kaip 1 dienos išvykoms į varžybas, mokomųjų treniruočių stovyklas ar kitus renginius), taip pat, jei organizuojamas nemokamas maitinimas vaikams, kuriems reikalingas pritaikytas maitinimas, tačiau pritaikyto maitinimo patiekalų Įstaigos virtuvėje pagaminti nėra galimybių. Maisto daiviniai gali būti išduodami karantino, ekstremaliosios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu, taip pat, kai vaikui skirtas mokymas namuose.

16. Vaikams maitinti rekomenduojami šie maisto produktai: daržovės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai; grūdiniai (viso grūdo gaminiai, kruopų produktai, duonos gaminiai); ankštinės daržovės; pienas ir pieno produktai (rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti); kiaušiniai; liesa mėsa (neužšaldyta); žuvis ir jos produktai (neužšaldyti); aliejai; turi būti mažiau vartojama gyvūninės kilmės riebalų: kur įmanoma, riebi mėsa ir mėsos gaminiai turi būti keičiami liesa mėsa, paukštiena, žuvimi ar ankštinėmis daržovėmis; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo. Maisto daivinius sudaryti rekomenduojami maisto produktai: daržovės; vaisiai; grūdiniai (viso grūdo gaminiai, kruopos, kruopų produktai, duonos gaminiai ir kt.); ankštinės daržovės; pienas ir pieno produktai (rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti); kiaušiniai; riešutai; liesa mėsa; žuvis ir jos produktai; aliejai; sultys; sriubos; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo (tik išvykoms). Draudžiama maisto daivinius išvykoms sudaryti iš greitai gendančių maisto produktų. Sudarant maisto daivinius ilgesniam laikui (pvz., karantino metu) rekomenduojama keisti maisto daivinių sudėtį, atsižvelgiant į maisto daivinius gaunančių vaikų poreikius.

17. Vaikų maitinimui Įstaigoje 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; 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 daivinius); rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami sudarant maisto daivinius); 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 (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.

18. Patiekalų gaminimo ir pateikimo reikalavimai:

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

18.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas ir įvairus;

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

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

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

18.6. kiekvieną dieną turi būti patiektas patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų.

18.7. rekomenduojama sriubą tiekti papildomo maitinimo metu;

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

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

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

18.11. karštas pietų patiekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštinės daržovės, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu turi būti patiekiamas daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras. Reikalavimas netaikomas patiekalams iš augalinės kilmės maisto produktų;

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

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

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

18.15. maistas turi būti patiekiamas estetiškai.

19. Įstaigoje 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.

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

21. Įstaigos valgykloje ar kitoje patalpoje, kurioje maitinami vaikai, matomoje vietoje turi būti skelbiama:

21.1. valgiaraščiai (nurodant visus faktiškai patiekiamus maisto produktus, patiekalus, gėrimus ir užkandžius), išskyrus ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas vykdančiose įstaigose, kuriose valgiaraščiai skelbiami vaikų priėmimo–nusirengimo patalpoje;

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

21.3. Tvarkos aprašo 17 punkto nuostatos ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas vykdančiose įstaigose vaikų priėmimo–nusirengimo patalpoje.

22. Įstaigos 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 48 punkte), karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu turi būti skelbiama informacija apie vaikų maitinimo organizavimo sąlygas, jei jos keičiamos.

23. 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.

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

25. Įstaigoje negali būti reklamuojami maisto produktai, išvardyti Tvarkos aprašo 17 punkte.

#### **IV SKYRIUS**

### **VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS MOKYKLOSE, VYKLANČIOSE IKIMOKYKLINIO IR PRIŠMOKYKLINIO UGDYMO PROGRAMAS**

26. 1–7 metų amžiaus vaikų maitinimo organizavimas:
- 26.1. vaikai turi būti maitinami ne rečiau kaip kas 3,5 val. pagal valgiaraščius;
- 26.2. 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 normomis;
- 26.3. 80 proc. vaikams patiekiamų patiekalų turi būti tausojančios patiekalai;
- 26.4. pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E027-1) turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas;
- 26.5. 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;
- 26.6. jei vaiko atstovai pagal įstatymą vaikui įdeda maisto papildomai, įdėtas maistas turi atitikti Tvarkos aprašo 17 punkto reikalavimus.

#### **V SKYRIUS**

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

27. Vaikų maitinimo valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros normas bei į vaikų buvimo įstaigoje trukmę. Valgiaraščių energinė ir maistinė vertė nuo rekomenduojamų paros normų gali nukrypti ne daugiau nei penkis procentus.
28. Įstaigoje valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 darbo dienų laikotarpiui.
29. Įstaigos 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.
30. Vaikų nuo 1 iki 7 metų amžiaus maitinimo valgiaraščiai sudaromi (pasirinktinai):
- 30.1. pagal patiekalų receptūrų pavyzdžius, pateiktus interneto svetainėje adresu [www.smlpc.lt/lt/mityba\\_ir\\_fizinis\\_aktyvumas/rekomenduojami\\_perspektyviniai\\_valgiarašciai](http://www.smlpc.lt/lt/mityba_ir_fizinis_aktyvumas/rekomenduojami_perspektyviniai_valgiarašciai);
- 30.2. savarankiškai maitinimo paslaugos teikėjo, vadovaujantis Tvarkos aprašo reikalavimais;
- 30.3. pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E027-1).
31. Valgiaraščių tituliname lape turi būti nurodytas Įstaigos, kurioje organizuojamas maitinimas, pavadinimas, adresas, darbo laikas, maitinamų vaikų amžius. Visi valgiaraščio lapai turi būti sunumeruoti (išskyrus titulinį) ir patvirtinti vadovo parašu ir spaudu, jei jį turi. Valgiaraščiuose turi būti nurodytos savaitės ir savaitės dienos, darbo laikas, kiekvieno vaikų maitinimo laikas. Valgiaraštis turi būti aiškus (nurodytos tikslios patiekalų ar maisto produktų išėigos, be braukymų ar taisymų).

#### **VI SKYRIUS**

### **BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS**

32. 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.

33. Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalas Įstaigoje saugomas dvejus metus.

---

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

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) (Tvarkos aprašo 17 punktą);
    - 2.2. ar nepažeidžiami patiekalų gaminimo ir pateikimo reikalavimai (Tvarkos aprašo 18.5, 18.6, 18.10, 18.12, 18.13 papunkčiai);
    - 2.3. ar sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens (Tvarkos aprašo 19 punktą);
    - 2.4. ar vykdomi Tvarkos aprašo 20, 21, 22, 24, 25 punktų reikalavimai;
    - 2.5. ar pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E027-1) organizuojamas pritaikytas maitinimas (Tvarkos aprašo 26.4 papunktis);
    - 2.6. ar valgiaraščiai sudaryti ne mažiau kaip 15 darbo dienų laikotarpiui (Tvarkos aprašo 28 punktą).
-



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

\_\_\_\_\_

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

### **1. Dažikliai:**

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

### **2. Konservantai ir antioksidantai:**

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

### **3. Saldikliai:**

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

### **4. Aromato ir skonio stiprikliai:**

|            |                  |
|------------|------------------|
| 4.1. E 620 | glutamo rūgštis; |
|------------|------------------|

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

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

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

---

**LEIDŽIAMAS CUKRŲ, DRUSKOS IR PRIVALOMAS SKAIDULINIŲ MEDŽIAGŲ  
KIEKIS VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMUOSE MAISTO PRODUKTUOSE<sup>1</sup> IR  
PATIEKALUOSE**

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

|    |                                                                      |   |   |   |
|----|----------------------------------------------------------------------|---|---|---|
|    | pagaminti gėrimai                                                    |   |   |   |
| 9. | Kiti maisto produktai, nenurodyti<br>1–8 punktuose, išskyrus vaisius | 5 | 1 | - |

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

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

---

### MAISTO PRODUKTŲ IR PATIEKALŲ VAIKAMS MAITINTI PATIEKIMAS

| Maisto produktų grupės    | Maisto produktų patiekimas <sup>1</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Daržovės               | 1.1. Pirmenybė teikiama šviežioms, sezoninėms daržovėms.<br>1.2. Tiekiamos kuo įvairesnės daržovės.<br>1.3. Šviežių daržovių salotos tiekiamos su aliejaus ar nesaldinto jogurto padažu.<br>1.4. Termiškai apdorotos daržovės (šviežios arba šaldytos) tiekiamos kaip garnyras, sriuba, apkepas ir t. t.).<br>1.5. Per dieną vieną daržovių porciją galima pakeisti 100–200 ml daržovių sulčių.<br>1.6. Vaikams patiekiamos taip, kad galėtų sukramtyti.                                                                                                   |
| 2. Vaisiai, uogos         | 2.1. Pirmenybė teikiama šviežiems, sezoniniams vaisiams ir uogoms.<br>2.2. Per savaitę vieną vaisių porciją galima pakeisti 100–200 ml vaisių sulčių.<br>2.3. Vaikams patiekiami taip, kad galėtų sukramtyti.<br>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.<br>4.2. Tiekiamos kuo įvairesnės kruopos ar kruopų dribsniai (avižų, grikių, ryžių, kvietinės, miežinės, perlinės, kukurūzų, sorų ir kt.).<br>4.3. Pirmenybė teikiama ruginei duonai (ne mažiau kaip 30 proc. sausos produkto masės sudaro rugiai).<br>4.4. Apkepų, blynų, bandelių tešlai aukščiausios rūšies miltus rekomenduojama maišyti su viso grūdo miltais, sėlenomis.<br>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 mėsei: paukštienai, triušienai, veršienai, jautienai, kiaulienai, avienai.<br>5.2. Tiekama liesa mėsa.<br>5.3. Paukštiena patiekalų gamybai naudojama be odos.<br>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.<br>5.5. Mėsa patiekama taip, kad galėtų sukramtyti.                                                                                                   |
| 6. Žuvis                  | 6.1. Pakaitomis tiekama riebi ir liesa jūrinė arba gėlo vandens žuvis.<br>6.2. Jei yra rizika, kad žuvyje liks smulkių ašakų, ji patiekama malta.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 7. Kiaušiniai             | 7.1. Kiaušiniai patiekiami virti arba patiekaluose.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 8. Pienas ir pieno        | 8.1. Ikimokyklinio amžiaus vaikams rekomenduojama (jei                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |



|                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| produktai                                                   | gydytojas nerekomendavo kitaip) patiekti ne mažiau kaip 200 ml pasterizuoto pieno arba atitinkamą pagal kalcio kiekį pieno produktų kiekį per dieną.<br>8.2. Vartoti tiekiamas ne didesnio nei 2,5 proc. riebumo pasterizuotas pienas.<br>8.3. Rauginti pieno produktai tiekiami po rauginimo termiškai neapdoroti.<br>8.4. Varškė tiekama šviežia arba patiekaluose. |
| 9. Ankštiniai ir ankštinės daržovės                         | 9.1. Ikimokyklinio amžiaus vaikams pirmenybė teikiama tiekiant trintus ankštinius ar ankštines daržoves.                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 10. Aliejus ir riebalai                                     | 10.1. Šaltųjų patiekalų gaminimui naudojamas šalto spaudimo nerafinuotas aliejus (rapsų, alyvuogių, linų sėmenų ir kt.).<br>10.2. Kepimui naudojamas kepti tinkantis aliejus.<br>10.3. Gyvūniniai riebalai, kur įmanoma, keičiami aliejais.                                                                                                                           |
| 11. Riešutai, sėklos, džiovinti vaisiai ir džiovintos uogos | 11.1. Tiekiami pagardinti patiekalus.<br>11.2. Ikimokyklinio amžiaus vaikams tiekiami smulkinti.<br>11.3. Džiovinti vaisiai tiekiami plauti karštu vandeniu.                                                                                                                                                                                                          |
| 12. Prieskoniai                                             | 12.1. Pirmenybė teikiama žaliems lapiniams prieskoniams (petražolės, krapai, raudonėlis, bazilikas ir kt.).<br>12.2. Džiovintos žolelės tiekiamos be pridėtinės valgomosios druskos ir maisto priedų.                                                                                                                                                                 |
| 13. Gėrimai                                                 | 13.1. Pirmenybė teikiama geriamajam vandeniui.<br>13.2. Su patiekalais gėrimai, kuriuose yra pridėtinių cukrų, netiekiami.                                                                                                                                                                                                                                            |
| 14. Desertai                                                | 14.1. Viso grūdo ar iš dalies viso grūdo pyragai, bandelės.<br>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 ruošama 1g/1l koncentracijos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 17. Kiti                                                    | 17.1. Medus, grybai tiekiami ne jaunesniems kaip 3 metų amžiaus vaikams.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

<sup>1</sup> 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  
DAŽNUMAS<sup>1</sup>**

| Maisto produktai<br>ir patiekalai <sup>2</sup>                                      | Visos paros maitinimas             | Trys maitinimai per dieną          | Vienas arba du<br>maitinimai per dieną |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------------|
| 1. Patiekalai iš<br>raudonos mėsos                                                  | Ne daugiau kaip<br>2 kartus/sav.   | Ne daugiau kaip<br>2 kartus/sav.   | Ne daugiau kaip<br>2 kartus/sav.       |
| 2. Patiekalai iš<br>baltos mėsos                                                    | Ne daugiau kaip<br>3 kartus/sav.   | Ne daugiau kaip<br>3 kartus/sav.   | Ne daugiau kaip<br>2 kartus/sav.       |
| 3. Termiškai<br>apdoroti mėsos<br>gaminiai                                          | Ne daugiau kaip<br>2 kartus/sav.   | Ne daugiau kaip<br>1 kartas/sav.   | Ne daugiau kaip<br>1 kartas/sav.       |
| 4. Termiškai<br>neapdoroti mėsos<br>gaminiai                                        | Ne daugiau kaip<br>1 kartas/2 sav. | Ne daugiau kaip<br>1 kartas/2 sav. | Ne daugiau kaip<br>1 kartas/2 sav.     |
| 5. Žuvis ir žuvies<br>patiekalai                                                    | Ne mažiau kaip<br>1 kartas/sav.    | Ne mažiau kaip<br>1 kartas/sav.    | Ne mažiau kaip<br>1 kartas/sav.        |
| 6. Subproduktai<br>ir jų patiekalai<br>(kepenys,<br>liežuvis)                       | Ne daugiau kaip<br>1 kartas/2 sav. | Ne daugiau kaip<br>1 kartas/2 sav. | Ne daugiau kaip<br>1 kartas/2 sav.     |
| 7. Pieno<br>produktai ar jų<br>patiekalai                                           | Ne mažiau kaip<br>1 kartas/d.      | Ne mažiau kaip<br>1 kartas/d.      | Ne mažiau kaip<br>2 kartus/sav.        |
| 8. Ankštiniai,<br>ankštinės<br>daržovės ir jų<br>patiekalai                         | Ne mažiau kaip<br>2 kartus/sav.    | Ne mažiau kaip<br>2 kartus/sav.    | Ne mažiau kaip<br>1 kartas/sav.        |
| 9. Kruopos, javų<br>dribsniai<br>(išskyrus<br>šlifuotus ryžius)<br>ir jų patiekalai | Ne mažiau kaip<br>7 kartus/sav.    | Ne mažiau kaip<br>5 kartus/sav.    | Ne mažiau kaip<br>3 kartus/sav.        |
| 10. Šlifuoti ryžiai<br>ir jų patiekalai                                             | Ne daugiau kaip<br>2 kartus/sav.   | Ne daugiau kaip<br>2 kartus/sav.   | Ne daugiau kaip<br>1 kartas/sav.       |
| 11. Pusryčių<br>dribsniai                                                           | Ne daugiau kaip<br>3 kartus/sav.   | Ne daugiau kaip<br>2 kartus/sav.   | Ne daugiau kaip<br>1 kartas/sav.       |
| 12. Makaronai ir<br>jų patiekalai<br>patiekalai                                     | Ne daugiau kaip<br>2 kartus/sav.   | Ne daugiau kaip<br>2 kartus/sav.   | Ne daugiau kaip<br>2 kartus/sav.       |
| 13. Virtos ar<br>keptos bulvės (su<br>daug baltymų<br>turinčiais<br>produktais)     | Ne daugiau kaip<br>3 kartus/sav.   | Ne daugiau kaip<br>3 kartus/sav.   | Ne daugiau kaip<br>2 kartus/sav.       |
| 14. Virtų bulvių<br>patiekalai                                                      | Ne daugiau kaip<br>1 kartas/sav.   | Ne daugiau kaip<br>1 kartas/sav.   | Ne daugiau kaip<br>1 kartas/2 sav.     |
| 15. Tarkuotų                                                                        | Ne daugiau kaip                    | Ne daugiau kaip                    | Ne daugiau kaip                        |

|                                                          |                               |                               |                               |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| bulvių patiekalai                                        | 1 kartas/2 sav.               | 1 kartas/2 sav.               | 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 pridėtinio 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. |

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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                    |