PATVIRTINTA

Lopšelio-darželio „Šypsenėlė“

direktoriaus 2018 m. gegužės 16 d. įsakymu Nr. V1-

MARIJAMPOLĖS VAIKŲ LOPŠELIO-DARŽELIO „ŠYPSENĖLĖ“

VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

1. BENDROSIOS NUOSTATOS
2. Marijampolės vaikų lopšelio-darželio „Šypsenėlė“(toliau - lopšelis-darželis) vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau - tvarkos aprašas) reglamentuoja ikimokyklinio ir priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimą Marijampolės vaikų lopšelyje-darželyje "Šypsenėlė"
3. Šio tvarkos aprašo tikslas – nustatyti maitinimo organizavimo dalyvių funkcijas ir sudaryti sąlygas sveikatai palankiai vaikų mitybai, užtikrinti maisto saugą ir kokybę, patenkinti vaikų maisto fiziologinius poreikius, ugdyti sveikos mitybos įgūdžius.
4. Maitinimas organizuojamas vadovaujantis teisės aktais, reglamentuojančiais maitinimo organizavimą, maisto produktų tiekimą, maisto tvarkymą, patalpų ir įrangos priežiūrą, sveikatos bei saugos reikalavimus, ir šiuo aprašu.
5. Maisto produktų inventorizacija lopšelyje-darželyje atliekama pagal inventorizacijos aprašą, patvirtintą Marijampolės vaikų lopšelio-darželio "Šypsenėlė" direktoriaus.
6. Šio aprašo reikalavimai privalomi visiems lopšelyje-darželyje dirbantiems ir maitinimo procese dalyvaujantiems asmenims
7. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI
8. Maisto produktų pirkimas organizuojamas vadovaujantis Marijampolės vaikų lopšelis-darželis „Šypsenėlė“ mažos vertės pirkimų aprašu ir Viešųjų pirkimų įstatymu.
9. Sudarant sutartį dėl maisto produktų tiekimo lopšelio-darželio vaikų maitinimui (toliau - maisto produktų tiekimo sutartis), maisto produktų tiekimo sutartyje turi būti numatyta atsakomybė už maisto produktų, neatitinkančių tvarkos aprašo reikalavimų, tiekimą. Prieš pasirašant maisto produktų tiekimo sutartį rekomenduojama sudaryti maisto produktų sąrašą su konkrečiais tiekiamų maisto produktų pavadinimais, maisto produktų sudėtimi, fasuotės grynuoju kiekiu.
10. Darbuotojai, kurių veikla susijusi su maisto produktų tvarkymu, išdavimu ir sandėliavimu, maisto gaminimu prieš pradėdami dirbti ir vėliau kiekvienais metais turi pasitikrinti sveikatą Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka.
11. Darbuotojai, kurių veikla susijusi su maisto produktų tvarkymu, išdavimu ir sandėliavimu, maisto gaminimu prieš pradėdamas dirbti ir vėliau kas dveji metai išklauso higienos įgūdžių mokymus ir turi teisės aktų nustatyta tvarka, galiojantį sveikatos žinių atestavimo pažymėjimą.
12. Periodiškai (mažiausiai vieną kartą per metus), savikontrolės sistemos vykdymo užtikrinimui, turi būti atliekamas vidaus maisto tvarkymo auditas.
13. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS
14. Lopšelyje-darželyje maitinimas organizuojamas visiems įstaigą lankantiems vaikams pagal poreikį. Vaikai įstaigoje maitinami šiltu maistu, sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie stalo.
15. Lopšelyje-darželyje organizuojamos:
    1. vaikų maitinimo paslaugos, už kurias Marijampolės avivaldybės tarybos nustatytą užmokestį moka tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai);
    2. nemokamas priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimas, kuris yra skiriamas Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatymo nustatyta tvarka ir finansuojamas iš valstybės biudžeto specialiosios tikslinės dotacijos savivaldybės biudžetui bei savivaldybės biudžeto. Nemokamas maitinimas organizuojamas vadovaujantis Marijampolės savivaldybės tarybos nustatyta mokinių nemokamo maitinimo tvarka.
16. Nemokamas priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimas yra organizuojamas nuo tada, kai gaunamas Marijampolės savivaldybės administracijos socialinės paramos skyriaus sprendimas dėl socialinės paramos mokiniui skyrimo. Nemokamas maitinimas skiriamas nuo mokslo metų pradžios iki mokslo metų pabaigos, arba nuo informacijos apie priimtą sprendimą gavimo įstaigoje kitos dienos iki mokslo metų pabaigos. Nemokamas maitinimas teikiamas tik mokslo dienomis iki gegužės 31 d. Rudens, Kalėdų, Velykų ir kitokių atostogų metu jis nėra teikiamas.
    1. Priedą prie pietų sandėlininkas išduoda kiekvieną penktadienį, už visas lankytas savaitės dienas, kartu su visais dienos produktais, kurie saugomi virtuvėje, nepažeidžiant maisto žaliavų ir produktų saugojimo sąlygų ir atiduodami į grupes iki 15.00 val. Maisto davinys vaikams išeinant į namus atiduodamas tėvams (globėjams).
    2. Priedas prie nemokamų pietų įrašomas į atitinkančios dienos valgiaraštį (forma

Nr.299).

1. Pritaikytas maitinimas organizuojamas atsižvelgiant į pateiktus tėvų prašymus ir gydytojo pažymas su nurodymais apie vaikų maitinimą.
2. 1-7 metų amžiaus vaikams maitinimas organizuojamas ne rečiau kaip kas 3,5 valandas. Vaikai valgo pusryčius, priešpiečius, pietus ir vakarienę.
3. Kiekvienais mokslo metais lopšelio-darželio vaikų slaugytoja, atsižvelgdama į grupių dienos ritmą, parengia maisto atsiėmimo grafikus. Maitinimo grafikas turi būti sudaromas tokiame laiko intervale:
   1. pusryčiai - nuo 8.30 val. iki 8.41 val.;
   2. pietūs - nuo 12.00 val. iki 12.22 val.;
   3. vakarienė - nuo 15.30 val. iki 15.41 val.
4. Maisto atsiėmimo grafikai yra pakabinami stende prie maisto atsiėmimo langelio.
5. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas atitinka vaikų amžiaus ir sveikos mitybos rekomendacijas. Lopšelyje-darželyje maistas gaminamas atsižvelgiant į fiziologinius vaikų poreikius, amžiaus ypatumus, sveikos mitybos principus ir taisykles. Patiekalų gaminimo ir pateikimo reikalavimai:
   1. pateikiamas maistas turi būti gaminamas ir pateikiamas tą pačią dieną;

18.2. pateikiamas maistas turi būti kokybiškas, įvairus ir atitikti saugos reikalavimus;

* 1. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams: virimui vandenyje, ar garuose, troškinimui;
  2. gaminant maistą neturi būti naudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų;
  3. gaminant maistą turi būti naudojama kuo mažiau druskos ir cukraus;
  4. rūkyti mėsos gaminiai ikimokyklinio ugdymo įstaigose vaikų maitinimui neturi būti teikiami;
  5. jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa ar žuvis, ji turi būti malama patiekalo gaminimo dieną;
  6. kiekvieną dieną turi būti pateikta daržovių ir vaisių, rekomenduotina sezoninių, šviežių;
  7. tas pats patiekalas neturi būti teikiamas dažniau nei kartą per savaitę;

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

18.11. jei teikiama arbata, turi būti sudaryta galimybė atsigerti nesaldintos arbatos.

1. Lopšelis-darželis dalyvauja Europos žemės ūkio garantijų fondo ir Lietuvos Respublikos valstybės biudžeto lėšomis remiamose programose:
   1. Pieno ir jo produktų vartojimas skatinamas dalyvaujant paramos programoje „Pienas vaikams“. Pagal šią programą nuo 2012 metų pieno gaminiai lopšelyje-darželyje dalijami pagal programoje nustatytas normas;
   2. „Vaisių vartojimo skatinimas mokykloje“. Vaisiai ir daržovės įstaigoje dalijami pagal programoje nustatytas normas.
2. Vaikų maitinimui draudžiamos teikti šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ir kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ar šokolado gaminiai; konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; sūrūs gaminiai (kuriose druskos daugiau nei 1 g/100 g), maisto produktai bei kramtomoji guma su maisto priedais; gazuoti gėrimai; energiniai gėrimai; gėrimai ir maisto produktai pagaminti iš (arba kurių sudėtyje yra) kavamedžio pupelių kavos ar jų ekstrakto; cikorijos, gilių ar grūdų gėrimai (kavos pakaitalai); kisieliai; sultinių, padažų koncentratai; rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai; nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; žlėgtainiai; mechaniškai atskirta mėsa ir jos gaminiai; subproduktai ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis); maisto papildai; maistas, pagamintas iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau-GMO), arba maistas, į kurio sudėtį įeina GMO, maisto produktai, į kurių sudėtį įeina iš dalies hidrinti augaliniai riebalai.
3. Vaikams maitinti rekomenduojami šie maisto produktai: daržovės, bulvės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai, sultys išskyrus citrusinių vaisių ir vynuogių (pageidautina šviežiai spaustos); grūdiniai (duonos gaminiai, kruopų produktai) ir ankštiniai produktai; pienas ir pieno produktai (rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti); nemalta liesa mėsa, liesos mėsos produktai (neužšaldyti); žuvis ir jos produktai (neužšaldyti); aliejus (turi būti mažiau vartojama gyvūninės kilmės riebalų: riebi mėsa ir mėsos produktai turi būti keičiama liesa mėsa, paukštiena, žuvimi ar ankštinėmis daržovėmis; gyvūninės kilmės riebalai ir margarinas, kur įmanoma, keičiami aliejais); kiaušiniai; geriamasis vanduo bei šaltinio vanduo (negazuoti). Maisto produktus rekomenduojama teikti iš ekologinės gamybos ūkių
4. Atskiri valgiaraščiai sudaromi lopšelio (vadovaujantis 1-3 metų vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis), darželio (vadovaujantis 4-7 metai vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis) grupėms. Jei lopšelyje- darželyje sudaromos mišrios grupės, valgiaraščiai sudaromi vadovaujantis 4-7 metų rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis.
5. Lopšelyje-darželyje maitinimas organizuojamas pagal penkiolikos dienų perspektyvinį valgiaraštį, kurį rengia vaikų slaugytojas. Perspektyvinis valgiaraštis yra suderintas su Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos teritoriniais padaliniais.
6. Vaikai maitinami pagal valgiaraščius, patvirtintus lopšelio-darželio direktoriaus.
7. Sudarant valgiaraščius atsižvelgiama į tai, kad pusryčiams vaikas turi gauti 20-25 %, pietums - 30-40 %, priešpiečiams - 10-15 %, vakarienei 20-25 % rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo.
8. Tėvai (globėjai):

26.1. pateikdami prašymą lopšelio-darželio direktoriui turi teisę pasirinkti maitinimų rūšis. Tėvai (globėjai) gali atsisakyti pusryčių arba vakarienės; ir pusryčių, ir vakarienės;

26.2. apie planuojamus kito mėnesio maitinimų pakeitimus tėvai privalo informuoti iki einamo mėnesio priešpaskutinės darbo dienos;

26.3.jeigu vaikas nevalgo vakarienės, jį privalo pasiimti iki tol, kol grupės vaikai pradės vakarieniauti;

26.4.vaikams, nevalgantiems pusryčių arba vakarienės neleidžiama atsinešti iš namų užkandžių ir gėrimų.

1. Vaikų slaugtojas:
   1. rašo kasdieninius valgiaraščius (pareikalavimus), kuriuose nurodo gaminamų patiekalų pavadinimus ir produktų kiekius;
   2. ateinančios dienos valgiaraštį (forma Nr. 299) rašo iš vakaro ir teikia direktoriui pasirašyti;
   3. konkrečios dienos valgiaraštį pradedama skaičiuoti tada, kai kiekvieną rytą 9.30 val. surenka informaciją, apie lankančių vaikų ir pasirenkamų maitinimų skaičių. Surinktus duomenis surašo Dienyne;
   4. apskaičiuoja kiek vaikų valgys ir duomenis pateikia virėjui;
   5. kontroliuoja maisto produktų kokybę, jų laikymo sąlygas, realizacijos terminus, maisto gamybos procesą virtuvėje;
   6. vykdo maisto paėmimo ir maitinimo organizavimo grupėse priežiūrą. Stebi ir analizuoja maitinimo procesą grupėje, stalų serviravimą, patiekalų pateikimą vaikui, maisto dalinimą vaikui pagal normą.
   7. atsižvelgdamas į dienos valgiaraštį, užsako reikalingus maisto produktus numatytiems patiekalams gaminti.
2. Sandėlininkas yra materialiai atsakingas asmuo, kuris:
   1. priima iš tiekėjų tik kokybiškus, realizacijos laiką atitinkančius produktus ir juos sandėliuoja griežtai vykdydamas higienos normos reikalavimus;
   2. registruoja maisto sąskaitas-faktūras, jose prie produktų pavadinimų užrašo kodus, pateikia jas direktoriui pasirašyti, ir pasirašytas sąskaitas-faktūras pateikia buhalteriui;
   3. produktus iš sandėlio išduoda virėjoms tik pagal dienos valgiaraštį. Iš vakaro išduoda produktus ateinančios dienos maitinimui,o po pusryčių, žinant dienos vaikų skaičių, dar papildomai susiderina produktų kiekį tai dienai;
   4. kasdien vykdo tikslią maisto produktų gavimo ir išlaidų registraciją programoje „Sandėlis“;
   5. maisto produktus nurašo kiekvieną dieną pagal tos dienos valgiaraštį;
   6. kas 10 dienų derina maisto produktų likučius su buhalteriu.
3. Virėjas yra materialiai atsakingas asmuo, kuris:
   1. pagal iš vakaro sudarytą valgiaraštį analizuoja patiekalo receptūras ir gamybos technologijos aprašymo korteles, susipažįsta su ateinančios dienos patiekalų ruošimo technologija;
   2. pusryčius ruošia pagal vakarykštės dienos vaikų skaičių;
   3. priima maisto produktus iš sandėlininko einamai dienai pagal iš vakaro sudarytą valgiaraštį. Priėmus produktus ir juos patikrinus (pagal svorį) pasirašo valgiaraštyje nurodytoje vietoje;
   4. atlieka kontrolinius svėrimus;
   5. atsako už tikslų maisto atidavimą pagal normą. Pasveria porciją vienam vaikui ir apskaičiavus išduoda į grupes atitinkamai pagal grupėse esančių vaikų skaičių;
   6. maistą į grupes atiduoda tik pagal nustatytą maisto atsiėmimo grafiką;
   7. matuoja ir fiksuoja patiekalų šiluminio apdorojimo temperatūrą.
4. buhalteris maisto sąskaitas-faktūras užpajamuoja ir vykdo jų apskaitą buhalterinės apskaitos programos pagalba pagal prekės kodą, pavadinimą, kiekį ir vertę.
5. Vaikų maitinimo procesą grupėje organizuoja ir už jį atsako grupės auklėtoja:
   1. kasdien pildo vaikų lankomumo dienyną (patvirtintą Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2002 m. sausio 15 d. įsakymu Nr. 33) kiekvieną dieną veda vaikų lankomumo apskaitą, kurioje nurodo bendrą lankančių vaikų skaičių ir pasirenkamų vaikų maitinimo skaičių;
   2. rūpinasi maisto paskirstymu kiekvienam vaikui pagal normą, bei maisto pateikimu.
6. Auklėtojos padėjėjas, po vaikų maitinimo, sutvarko patalpas, suplauna indus. Po kiekvieno maitinimo atliekos išnešamos iš grupės patalpų.
7. Lopšelio-darželio taryba turi teisę patikrinti virtuvę, maisto sandėlį ir patiekalų gamybos procesą.
8. Vaikų grupėse privalo būti geriamojo vandens (rekomenduotina, kambario temperatūros), kuris būtų bet kuriuo metu prieinamas vaikams.
9. Lopšelio- darželio grupėse turi būti skelbiama:
   1. tos dienos valgiaraštis (skelbiami vaikų priėmimo patalpoje);
   2. maisto pasirinkimo piramidės plakatas ar kita sveiką mitybą skatinanti

informacija;

* 1. Valstybinės maisto ir veterinarinės tarnybos nemokamos telefono linijos numeris- skambinti maitinimo organizavimo klausimais (skelbiama vaikų priėmimo patalpoje);
  2. Tvarkos aprašas ir valgiaraščiai turi būti skelbiami lopšelio-darželio interneto svetainėje.

1. MOKESTIS UZ MAITINIMO PASLAUGAS
2. Išlaidos vaikų mitybai padengti yra apskaičiuojamos vadovaujantis Marijampolės savivaldybės tarybos 2013 m. lapkričio 25 d. sprendimu Nr. 1-410 „Dėl mokesčio už vaikų išlaikymą Marijampolės savivaldybės švietimo įstaigose, įgyvendinančiose ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, nustatymo ir mokėjimo tvarka“ ir vėlesniais jos pakeitimais.
3. Maitinimo kainos:
   1. lopšelio grupės vaiko maitinimas visą dieną – 1,88 Eur.
   2. darželio grupės vaiko maitinimas visą dieną – 2,07 Eur.
   3. lopšelio grupės vaiko maitinimas be pusryčių – 1,41 Eur.
   4. darželio grupės vaiko maitinimas be pusryčių – 1,55 Eur.
   5. Lopšelio grupės vaiko maitinimas be vakarienės – 1,22 Eur.
   6. Darželio grupės vaiko maitinimas be vakarienės – 1,35 Eur.
4. Mokestis yra mokamas už kiekvieną lankytą arba nelankytą ir nepateisintą dieną. Mokėjimo dydis priklauso nuo tėvų pasirinkto dienos maitinimų skaičiaus ir maitinimo rūšių.
5. MAISTO BLOKO PATALPŲ IR ĮRANGOS PRIEŽIŪRA
6. Maisto produktų tiekimas, jų laikymas, maisto gaminimas ir maisto tvarkymo įranga turi atitikti Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos ir kitų teisės aktų reikalavimus.
7. Visos maisto bloko patalpos valomos ir dezinfekuojamos pagal valymo ir dezinfekavimo darbų planą. Valymo, plovimo ir dezinfekavimo darbai registruojami žurnale.
8. Indai ir įrankiai turi būti plaunami naudojant tik indų plovimui skirtas priemones. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, įskilusius, apdaužytais kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus.
9. Šviestuvai turi būti valomi pagal reikmes, bet ne rečiau kaip du kartus per metus.
10. Kenkėjų kontrolė ir naikinimas atliekami teisės aktų nustatyta tvarka.
11. Maistą liečiantiems paviršiams valyti ir dezinfekcijai naudojami valikliai, dezinfekantai, kiti biocidai turi būti teisės aktų nustatyta tvarka leistini naudoti Lietuvos Respublikoje. Jie naudojami laikantis gamintojo nurodymų. Ant maistą liečiančių paviršių neturi likti ploviklių, biocidų likučiai.
12. Kontrolės prietaisai ir įrengimai naudojami, prižiūrimi ir metrologiškai tikrinami vadovaujantis teisės aktuose nustatytais reikalavimais.
13. Maisto bloko patalpos turi atitikti higienos ir sanitarijos normų reikalavimus, turėti atskirą įėjimą.
14. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS
15. Marijampolės vaikų lopšelyje-darželyje „Šypsenėlė“ už vaikų maitinimo organizavimą atsako vaikų slaugytojas.
16. Sandėlininkas yra atsakingas už produktų priėmimą, išdavimą, realizacijos terminus, dokumentus, už sutarčių vykdymo kontrolę.
17. Vaikų maitinimą Marijampolės vaikų lopšelyje-darželyje „Šypsenėlė“ koordinuoja direktorius.
18. Įstaigos direktorius teikia tvarkos aprašą svarstyti lopšelio-darželio taryboje, tarybai pritarus Aprašą patvirtina įstaigos direktorius.

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

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo

1 priedas

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

**VALGIARAŠČIŲ IR VAIKŲ MAITINIMO ATITIKTIES PATIKRINIMO ŽURNALAS**

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

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

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo

2priedas

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

**1. Dažikliai**:

1.1. E 102             tartrazinas;

1.2. E 104             chinolino geltonasis;

1.3. E 110             saulėlydžio geltonasis FCF, apelsinų geltonasis S;

1.4. E 120             košenilis, karmino rūgštis, karminas;

1.5. E 122             azorubinas, karmosinas;

1.6. E 123             amarantas;

1.7. E 124             ponso 4R, košenilis raudonasis A;

1.8. E 127             eritrozinas;

1.9. E 129             alura raudonasis AC;

1.10. E 131           patentuotas mėlynasis V;

1.11. E 132           indigotinas, indigokarminas;

1.12. E 133           briliantinis mėlynasis FCF;

1.13. E 142           žaliasis S;

1.14. E 151           briliantinis juodasis BN;

1.15. E 155           rudasis HT;

1.16. E 180           litolrubinas BK.

**2. Konservantai ir antioksidantai**:

2.1. E 200             sorbo rūgštis;

2.2. E 202             kalio sorbatas;

2.3. E 203             kalcio sorbatas;

2.4. E 210             benzenkarboksirūgštis;

2.5. E 211             natrio benzoatas;

2.6. E 212             kalio benzoatas;

2.7. E 213             kalcio benzoatas;

2.8. E 220‒228 sieros dioksidas ir sulfitai.

**3. Saldikliai**:

3.1. E 950             acesulfamas K;

3.2. E 951             aspartamas;

3.3. E 952             ciklamatai;

3.4. E 954             sacharinai;

3.5. E 955             sukralozė;

3.6. E 957             taumatinas;

3.7. E 959             neohesperidinas DC;

3.8.   E 960           steviolio glikozidai;

3.9.   E 961           neotamas;

3.10. E 962           aspartamo-acesulfamo druska;

3.11. E 969          advantamas.

**4. Aromato ir skonio stiprikliai:**

4.1. E 620             glutamo rūgštis;

4.2. E 621             mononatrio glutamatas;

4.3. E 622             monokalio glutamatas;

4.4. E 623             kalcio glutamatas;

4.5. E 624             monoamonio glutamatas;

4.6. E 625             magnio glutamatas;

4.7. E 626             guanilo rūgštis;

4.8. E 627             dinatrio guanilatas;

4.9. E 628             dikalio guanilatas;

4.10. E 629           kalcio guanilatas;

4.11. E 630           inozino rūgštis;

4.12. E 631           dinatrio inozinatas;

4.13. E 632           dikalio inozinatas;

4.14. E 633           kalcio inozinatas;

4.15. E 634           kalcio5´-ribonukleotidai;

4.16. E 635           dinatrio5´-ribonukleotidai.

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

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo

3 priedas

**VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMŲ MAISTO PRODUKTŲ KOKYBĖS REIKALAVIMAI**

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

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

3. Mėsos gaminiai turi atitikti Mėsos gaminių techninio reglamento, patvirtinto Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78 „Dėl Mėsos gaminių techninio  reglamento  patvirtinimo  ir  žemės  ūkio  ministro  2003  m.  gruodžio  29 d. įsakymo Nr. 3D-560 pripažinimo netekusiu galios“, nustatytus aukščiausios rūšies mėsos gaminių kokybės reikalavimus.

4.     Alyvuogių aliejus turi atitikti 2012 m. sausio 13 d. Komisijos įgyvendinimo reglamente (ES) Nr. 29/2012 dėl prekybos alyvuogių aliejumi standartų (OL 2012 L 12, p.14) nustatytus standartus.

5.     Žuvininkystės produktai turi atitikti sveikumo standartus, išdėstytus 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 853/2004, nustatančiame konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus (OL  *2004 m. specialusis leidimas*, 3 skyrius, 45 tomas, p. 14), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2012 m. sausio 11 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 16/2012 (OL 2012 L 8, p. 29).

6.     Rauginti pieno gaminiai turi atitikti Raugintų pieno gaminių kokybės reikalavimus, patvirtintus Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2005 m. liepos 8 d. įsakymu Nr. 3D-335 „Dėl Raugintų pieno gaminių kokybės reikalavimų patvirtinimo bei kai kurių žemės ūkio ministro įsakymų pripažinimo netekusiais galios“.

7.     Varškė ir varškės gaminiai turi atitikti Varškės ir varškės gaminių kokybės reikalavimus, patvirtintus Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2002 m. gruodžio 11 d. įsakymu Nr. 488 „Dėl Varškės ir varškės gaminių kokybės reikalavimų patvirtinimo“.

8.     Sūriai turi atitikti Sūrių kokybės reikalavimų apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2008 m. birželio 13 d. įsakymu Nr. 3D-335 „Dėl Sūrių kokybės reikalavimų aprašo patvirtinimo ir kai kurių žemės ūkio ministro įsakymų, susijusių su privalomaisiais kokybės reikalavimais, pakeitimo“, nustatytus reikalavimus.

9.     Lydyti sūriai turi atitikti lydytų sūrių kokybės reikalavimus, išdėstytus Lydytų sūrių techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 1999 m. gegužės 20 d. įsakymu Nr. 210 „Dėl privalomųjų kokybės reikalavimų patvirtinimo“.

10. Duonos ir pyrago kepiniai turi atitikti Duonos ir pyrago kepinių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2014 m. spalio 28 d. įsakymu Nr. 3D-794 „Dėl Duonos ir pyrago kepinių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento ir miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“, nustatytus reikalavimus.

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

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo

4 priedas

**LEIDŽIAMAS CUKRŲ, DRUSKOS IR PRIVALOMAS SKAIDULINIŲ MEDŽIAGŲ KIEKIS VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMUOSE MAISTO PRODUKTUOSE1IR 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 | 102 | 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 | - |

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

22019–2020 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).

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

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo

5 priedas

**MAISTO PRODUKTŲ IR PATIEKALŲ VAIKAMS MAITINTI PATIEKIMAS**

|  |  |
| --- | --- |
| Maisto produktų grupės | Maisto produktų patiekimas1 |
| 1. Daržovės | 1.1. Pirmenybė teikiama šviežioms, sezoninėms daržovėms.  1.2. Tiekiamos kuo įvairesnės daržovės.  1.3. Šviežių daržovių salotos tiekiamos su aliejaus ar nesaldinto jogurto padažu.  1.4. Termiškai apdorotos daržovės (šviežios arba šaldytos) tiekiamos kaip garnyras, sriuba, apkepas ir t. t.).  1.5. Per dieną vieną daržovių porciją galima pakeisti 100‒200 ml daržovių sulčių.  1.6. Vaikams patiekiamos taip, kad galėtų sukramtyti. |
| 2. Vaisiai, uogos | 2.1. Pirmenybė teikiama šviežiems, sezoniniams vaisiams ir uogoms.  2.2. Per savaitę vieną vaisių porciją galima pakeisti 100‒200 ml vaisių sulčių.  2.3. Vaikams patiekiami taip, kad galėtų sukramtyti.  2.4. Ikimokyklinio amžiaus vaikams vaisiaiar uogosnetiekiami su kauliukais, kuriuos vaikai galėtų nuryti. |
| 3. Bulvės | 3.1. Jei bulvių patiekalai tiekiami su padažais, jie turi būti neriebūs (nesaldinto jogurto, pomidorų ir pan.). |
| 4. Grūdiniai produktai | 4.1. Pirmenybė teikiama viso grūdo arba iš dalies viso grūdo produktams.  4.2. Tiekiamos kuo įvairesnės kruopos ar kruopų dribsniai (avižų, grikių, ryžių, kvietinės, miežinės, perlinės, kukurūzų, sorų ir kt.).  4.3. Pirmenybė teikiama ruginei duonai (ne mažiau kaip 30 proc. sausos produkto masės sudaro rugiai).  4.4. Apkepų, blynų, bandelių tešlai aukščiausios rūšies miltus rekomenduojama maišyti su viso grūdo miltais, sėlenomis.  4.5. Makaronai: pirmenybė teikiama pagamintiems iš kietųjų kviečių miltų arba viso grūdo miltų. |
| 5. Mėsa ir mėsos gaminiai | 5.1. Pirmenybė teikiama šviežiai, atvėsintai mėsai: paukštienai, triušienai, veršienai, jautienai, kiaulienai, avienai.  5.2. Tiekiama liesa mėsa.  5.3. Paukštiena patiekalų gamybai naudojama be odos.  5.4. Mėsos gaminiai tiekiami tik aukščiausios rūšies.  5.5. Rūkyti mėsos gaminiai tiekiami ne jaunesniems kaip 3 metų amžiaus vaikams.  5.6. Mėsa patiekiama taip, kad galėtų sukramtyti. |
| 6. Žuvis | 6.1. Pakaitomis tiekiama riebi ir liesa jūrinė arba gėlo vandens žuvis.  6.2. Jei yra rizika, kad žuvyje liks smulkių ašakų, ji patiekiama malta. |
| 7. Kiaušiniai | 7.1. Kiaušiniai patiekiami virti arba gaminiuose. |
| 8. Pienas ir pieno produktai | 8.1. Ikimokyklinio amžiaus vaikams rekomenduojama (jei gydytojas nerekomendavo kitaip) patiekti ne mažiau kaip 200 ml pasterizuoto pieno arba atitinkamą pagal kalcio kiekį pieno produktų kiekį per dieną.  8.2. Tiekiamas ne didesnio nei 2,5 proc. riebumo pasterizuotas pienas.  8.3. Rauginti pieno gaminiai tiekiami po rauginimo termiškai neapdoroti. |
| 9. Ankštiniai ir ankštinės daržovės | 9.1. Ikimokyklinio amžiaus vaikams pirmenybė teikiama tiekiant trintus ankštinius ar ankštines daržoves. |
| 10. Aliejus ir riebalai | 10.1. Šaltųjų patiekalų gaminimui naudojamas šalto spaudimo nerafinuotas aliejus(rapsų, alyvuogių, linų sėmenų ir kt.).  10.2. Kepimui naudojamas kepti tinkantis aliejus.  10.3. Sviestas, kur įmanoma, keičiamas aliejumi arba margarinu, kurio sudėtyje sočiųjų riebalų rūgščių ne daugiau kaip 33 proc. bendrojo riebalų kiekio. |
| 11. Riešutai, sėklos, džiovinti vaisiai ir džiovintos uogos | 11.1. Tiekiami pagardinti patiekalus.  11.2. Ikimokyklinio amžiaus vaikams tiekiami smulkinti.  11.3. Džiovinti vaisiai tiekiami plauti karštu vandeniu. |
| 12. Prieskoniai | 12.1. Pirmenybė teikiama žaliems lapiniams prieskoniams (petražolės, krapai, raudonėlis, bazilikas ir kt.).  12.2. Džiovintos žolelės tiekiamos be pridėtinės valgomosios druskos ir maisto priedų. |
| 13. Gėrimai | 13.1. Pirmenybė teikiama geriamajam vandeniui.  13.2. Su patiekalais sultys ir gėrimai, kuriuose yra pridėtinių cukrų, netiekiami. |
| 14. Saldumynai | 14.1. Viso grūdo pyragai, bandelės, desertai vaisių, pieno produktų pagrindu, pudingai. |
| 15. Sriubos | 15.1. Jei tiekiamos su kitu maistu, patiekiamos nedideliais kiekiais (100–150 ml). |
| 16. Arbata | 16.1. Arbatžolių ir (ar) žolelių arbata ruošiama 1g/1l koncentracijos. |
| 17. Kiti | 17.1. Medus, grybai tiekiami ne jaunesniems kaip 3 metų amžiaus vaikams. |

1Maisto produktai ir patiekalai turi atitikti Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo 3‒5 prieduose nustatytus kokybės reikalavimus.

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

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo

6 priedas

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Maisto produktai ir patiekalai2 | Visos paros maitinimas | Trys maitinimai per dieną | Vienas arba du maitinimai per dieną |
| 1. Patiekalai iš raudonos mėsos | Ne daugiau kaip  2 kartus/sav. | Ne daugiau kaip  2 kartus/sav. | Ne daugiau kaip  2 kartus/sav. |
| 2. Patiekalai iš baltos mėsos | Ne daugiau kaip  3 kartus/sav. | Ne daugiau kaip  3 kartus/sav. | Ne daugiau kaip  2 kartus/sav. |
| 3. Termiškai apdoroti mėsos gaminiai | Ne daugiau kaip  2 kartus/sav. | Ne daugiau kaip  1 kartas/sav. | Ne daugiau kaip  1 kartas/sav. |
| 4. Termiškai neapdoroti mėsos gaminiai | Ne daugiau kaip  1 kartas/2 sav. | Ne daugiau kaip  1 kartas/2 sav. | Ne daugiau kaip  1 kartas/2 sav. |
| 5. Žuvis ir žuvies patiekalai | Ne mažiau kaip  1 kartas/sav. | Ne mažiau kaip  1 kartas/sav. | Ne mažiau kaip  1 kartas/sav. |
| 6. Subproduktai ir jų patiekalai (kepenys, liežuvis) | Ne daugiau kaip  1 kartas/2 sav. | Ne daugiau kaip  1 kartas/2 sav. | Ne daugiau kaip  1 kartas/2 sav. |
| 7. Pieno produktai ar jų patiekalai | Ne mažiau kaip  1 kartas/d. | Ne mažiau kaip  1 kartas/d. | Ne mažiau kaip  2 kartus/sav. |
| 8. Ankštiniai, ankštinės daržovės ir jų patiekalai | Ne mažiau kaip  3 kartus/sav. | Ne mažiau kaip  3 kartus/sav. | Ne mažiau kaip  1 kartas/sav. |
| 9. Kruopos, javų dribsniai (išskyrus šlifuotus ryžius) ir jų patiekalai | Ne mažiau kaip  7 kartus/sav. | Ne mažiau kaip  5 kartus/sav. | Ne mažiau kaip  3 kartus/sav. |
| 10. Šlifuoti ryžiai ir jų patiekalai | Ne daugiau kaip  2 kartus/sav. | Ne daugiau kaip  2 kartus/sav. | Ne daugiau kaip  1 kartas/sav. |
| 11. Pusryčių dribsniai | Ne daugiau kaip  3 kartus/sav. | Ne daugiau kaip  2 kartus/sav. | Ne daugiau kaip  1 kartas/sav. |
| 12. Makaronai ir jų patiekalai  patiekalai | Ne daugiau kaip  2 kartus/sav. | Ne daugiau kaip  2 kartus/sav. | Ne daugiau kaip  2 kartus/sav. |
| 13. Virtos ar keptos bulvės (su daug baltymų turinčiais produktais) | Ne daugiau kaip  3 kartus/sav. | Ne daugiau kaip  3 kartus/sav. | Ne daugiau kaip  2 kartus/sav. |
| 14. Virtų bulvių patiekalai | Ne daugiau kaip  1 kartas/sav. | Ne daugiau kaip  1 kartas/sav. | Ne daugiau kaip  1 kartas/2 sav. |
| 15. Tarkuotų bulvių patiekalai | Ne daugiau kaip  1 kartas/2 sav. | Ne daugiau kaip  1 kartas/2 sav. | Ne daugiau kaip  1 kartas/2 sav. |
| 16. Daržovės | Ne mažiau kaip  3 rūšys/d. | Ne mažiau kaip  3 rūšys/d. | Ne mažiau kaip  2 rūšys/d. |
| 17. Vaisiai | Ne mažiau kaip  1 rūšis/d. | Ne mažiau kaip  1 rūšis/d. | Ne mažiau kaip  1 rūšis/d. |
| 18. Vaisių sultys arba daržovių-vaisių sultys | Ne daugiau kaip  2 kartus/sav. | Ne daugiau kaip  2 kartus/sav. | Ne daugiau kaip  1 kartas/sav. |
| 19. Daržovių sultys | Ne daugiau kaip  3 kartus/sav. | Ne daugiau kaip  2 kartus/sav. | Ne daugiau kaip  2 kartus/sav. |
| 20. Gėrimai su pridėtiniu cukrumi | Ne daugiau kaip  2 kartus/sav. | Ne daugiau kaip  2 kartus/sav. | Ne daugiau kaip  1 kartas/sav. |
| 21. Desertai (ne mažiau kaip 50 proc. vaisių ) | Ne daugiau kaip  4 kartus/sav. | Ne daugiau kaip  3 kartus/sav. | Ne daugiau kaip  3 kartus/sav. |
| 22. Desertai viso grūdo ar (ir) pieno produktų pagrindu) | Ne daugiau kaip  3 kartus/sav. | Ne daugiau kaip  2 kartus/sav. | Ne daugiau kaip  2 kartus/sav. |

1Vegetarinio maitinimo valgiaraščiams sudaryti gyvūninių maisto produktų ir patiekalų patiekimo dažnumas netaikomas.

2Patiekalai, kurių sudėtyje yra kelių grupių maisto produktų, priklauso tai grupei, kurios maisto produktų dalis 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.