

PATVIRTINTA

Darželio-mokyklos „Kregždutė“

direktoriaus 2026 m. rugpjūčio 28 d. įsakymu Nr. V1-59

MAŽEIKIŲ DARŽELIO-MOKYKLOS „KREGŽDUTĖ“ VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Mažeikių darželyje-mokykloje „Kregždutė“ (toliau – Darželis-mokykla) vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Aprašas) reglamentuoja maitinimo organizavimą, vykdymą, higienos normų reikalavimų išlaikymą maitinimo procese.

2. Aprašo tikslas – nustatyti vaikų, ugdomų pagal ikimokyklinio, priešmokyklinio ir pradinio ugdymo programas, maitinimo organizavimo dalyvių funkcijas ir atsakomybę. Užtikrinti ugdymo įstaigą lankančių vaikų sveikatai palankaus maitinimo organizavimą, maisto saugą ir kokybę, kad būtų patenkinti vaikų maisto medžiagų fiziologiniai poreikiai, ugdomi sveikos mitybos įgūdžiai.

3. Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas parengtas vadovaujantis Mažeikių rajono savivaldybės tarybos 2026 m. birželio 18 d. sprendimu Nr. T1-123 „Dėl Mažeikių rajono savivaldybės ugdymo įstaigų vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“.

II SKYRIUS SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽTYS

4. Apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžtys:

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

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

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

4.4. **Maisto daviny** – lengvai paruošiami arba paruošti vartoti maisto produktai ar patiekalai, kurie išduodami tam tikram laikotarpiui pagal sveikatos apsaugos ministro nustatytas vidutinės rekomenduojamas paros normas ir yra supakuoti, kad būtų galima saugiai nešti, vežti ar kitaip transportuoti.

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

4.6. **Pridėtiniai cukrūs** – gėrimo ar patiekalo gamybos metu įdėta sacharozė, fruktozė, gliukozė, gliukozės sirupas, fruktozės sirupas, gliukozės-fruktozės sirupas ir kitų formų monosacharidai ir disacharidai, taip pat cukrūs, esantys įdėtame meduje, sirupuose, vaisių sultyse ir vaisių sulčių koncentratuose.

4.7. **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.

4.8. **Šiltas maistas** – maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip +63 °C temperatūroje.

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

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

III SKYRIUS

VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

5. Darželio-mokyklos direktorius atsako už vaikų maitinimo organizavimą ir Aprašo nuostatų įgyvendinimą.

6. Vaikų maitinimo koordinavimą, priežiūrą ir stebėseną Darželyje-mokykloje vykdo maitinimo organizatorius, visuomenės sveikatos biuro specialistas (toliau – VSS), darželio-mokyklos darbuotojai, dalyvaujantys Darželį-mokyklą lankančių vaikų maitinimo organizavimo procese.

7. Maitinimo organizavimo procese dalyvauja:

7.1. Mažeikių r. savivaldybė (darželio-mokyklos steigėjas), kuri:

7.1.1. planuoja ir skiria lėšas maitinimo organizavimo patalpoms (virtuvėms, sandėliams, grupių virtuvėlėms) įrengti ir prižiūrėti, reikalingai įrangai įsigyti, kitoms išlaidoms, tiesiogiai susijusioms su vaikų maitinimu;

7.1.2. nustato vaikų dienos maitinimo normą pinigine išraiška, atsižvelgdama į rekomenduojamas paros maistinių medžiagų ir energines normas;

7.1.3. nustato mokesčio už vaikų maitinimą lengvatas;

7.1.4. priima sprendimus maitinimo organizavimo klausimais, kuriais turi vadovautis darželyje-mokykloje dirbantys atsakingi asmenys.

7.2. Darželio-mokyklos direktorius, kuris:

7.2.1. atsako už maitinimo organizavimą darželyje-mokykloje;

7.2.2. nustato vaikų maitinimo organizavimo darželyje-mokykloje tvarką;

7.2.3. tvirtina 15 arba 20 dienų valgiaraštį ir valgiaraštį – reikalavimą;

7.2.4. tvirtina sudarytas patiekalų technologines korteles;

7.2.5. nurodo atsakingam asmeniui paviešinti parengtą valgiaraštį Darželio-mokyklos internetinėje svetainėje;

7.2.6. skiria darželio-mokyklos darbuotoją atsakingą už daržovių, vaisių ir pieno produktų, gaunamų pagal vartojimo skatinimo mokyklose programas, apskaitą.

7.3. Maitinimo organizatorius, kuris:

7.3.1. sudaro 15 arba 20 dienų valgiaraščius;

7.3.2. sudaro valgiaraščius – reikalavimus;

7.3.3. sudaro pritaikyto maitinimo valgiaraščius pagal vaiko atstovų pateiktą prašymą, bei gydytojo išduotą vaiko sveikatos pažymą;

7.3.4. teisės aktuose numatyta tvarka, kai negalima užtikrinti nemokamą maitinimą gaunančių vaikų maitinimo, organizuoja maisto davinių išdavimą;

7.3.5. rengia valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūras ir gamybos technologinius aprašymus, pateikia Darželio-mokyklos direktoriui tvirtinti bei kopijas perduoda virtuvės darbuotojams;

7.3.6. nustatytu laiku užfiksuoja vaikų lankomumo duomenis, pagal užfiksuotus duomenis, rengia valgiaraštį – reikalavimą;

7.3.7. pagal kompetenciją, teisės aktuose nustatyta tvarka, prižiūri, kad vaikų maitinimas atitiktų teisės aktuose numatytus reikalavimus

7.3.8. ne rečiau kaip vieną kartą per mėnesį tikrina savikontrolės žurnalų pildymą, atlikus patikrinimą, pasirašo. Apie pastebėtus neatitikimus reikalavimams, informuoja už savikontrolės žurnalo pildymą atsakingus asmenis;

7.3.9. konsultuoja maitinimo klausimais Darželio-mokyklos darbuotojus ir Darželį-mokyklą lankančių vaikų atstovus;

7.3.10. dalyvauja Darželio-mokyklos darbuotojų ir/ar Darželį-mokyklą lankančių vaikų atstovų susirinkimuose, kurių metu pristato pasikeitimus, susijusius su maitinimo organizavimu;

7.3.11. ne rečiau kaip kartą metuose, vadovaujantis GHPT, atlieka vidaus auditą;

7.3.12. bendradarbiaujant su Visuomenės sveikatos biuro specialistu, bei Darželio-mokyklos darbuotojais, vykdo vaikų maitinimo stebėseną, analizuoja gaminamų patiekalų valgymą;

7.3.13. apskaičiuoja dienos patiekalų kainas ir veda apskaitą;

7.3.14. Užtikrina laboratorinę savikontrolę, geriamo vandens kokybės tyrimą ir maisto gamybos procese naudojamų prietaisų metrologinę patikrą teisės aktų nustatyta tvarka;

7.3.15. atlieka kitas funkcijas, kurios numatytos pareigybių aprašyme.

7.4. Visuomenės sveikatos biuro specialistas, kuris:

7.4.1. VSSIS sistemoje analizuoja vaikų formas E027-1, informuoja Darželio-mokyklos direktorių, maitinimo organizatorių, klasių/grupių mokytojus apie formose pateiktą vaikų sveikatos būklę bei rekomendacijas, susijusias su maitinimo organizavimu;

7.4.2. atlieka maisto išdavimą iš virtuvės ir maisto pateikimo vaikams priežiūrą, vadovaujantis SAM patvirtintu maitinimo organizavimo tvarkos aprašu;

7.4.3. stebi ir analizuoja maitinimo procesą, maisto pateikimo vietoje. Pastebėjus neatitikimus, informuoja maitinimo organizatorių bei darželio-mokyklos direktorių (priedas Nr. 1);

7.4.4. inicijuoja ir/ar organizuoja sveikatai palankaus maisto pristatymus, degustacijas, veda pažintinius užsiėmimus;

7.4.5. nuolat bendradarbiauja su maitinimo organizatoriumi sveikatai palankios mitybos klausimais.

7.5. Sandėlininkas, kuris:

7.5.1. užsako iš tiekėjų, su kuriais sudarytos sutartys, reikalingus maisto produktus, valgiaraštyje – reikalavime numatytiems patiekalams gaminti (priedas Nr. 3);

7.5.2. priima maisto produktus iš tiekėjų, tikrina maisto produktų kiekius, kainą, kokybę, realizacijos laiką, atitikimą maisto higienos reikalavimams;

7.5.3. gavus nekokybiškus maisto produktus, ir tiekėjui nesutikus pakeisti, pateikdamas įrodymus, informuoja Darželio-mokyklos direktorių, tiekėją, maitinimo organizatorių. Rašo pretenziją, kurią siunčia tiekėjui;

7.5.4. prižiūri, kad iš tiekėjų pristatomi maisto produktai būtų saugūs, turėtų tai patvirtinančius dokumentus, reikalauja, kad kartu su produktais tiekėjai pateiktų sąskaitas – faktūras;

7.5.5. gautų maisto produktų sąskaitų – faktūrų duomenis suveda ir pateikia Darželio-mokyklos direktoriui pasirašyti;

7.5.6. kiekvieną dieną atlieka produktų išdavimą iš sandėlio į gamybą pagal planuojamą valgančiųjų skaičių. Žinant tikslų vaikų skaičių, vadovaujantis sudarytu valgiaraščiu – reikalavimu, išduoda papildomą maisto produktų kiekį arba perteklių susigražina atgal į sandėlį;

7.5.7. suderinęs su maitinimo organizatoriumi, pagal poreikį, koreguoja išduodamų produktų kiekį, atsižvelgiant į produkto ir/ar žaliavos galiojimo terminą;

7.5.8. laikosi maisto produktų sandėliavimo taisyklių bei reikalavimų;

7.5.9. kasdien vykdo tikslią maisto produktų gavimo iš tiekėjų ir atidavimo gamybai apskaitą maisto sandėlyje;

7.5.10. kiekvieną mėnesį vykdo sąskaitų – faktūrų, gautų už maisto produktus ir/ar žaliavas atsekamumą ir suderinimą su Darželio-mokyklos vyr. buhalteriu;

7.5.11. vadovaujantis teisės aktais, atlieka darželio-mokyklos sandėlyje esančių maisto produktų inventorizaciją. Keičiantis sandėlininkui, atlieka sandėlyje esančių maisto produktų likučių perdavimą;

7.5.12. bendradarbiaudamas su maitinimo organizatoriumi, planuoja reikalingų žaliavų ir maisto produktų kiekius einamiems metams;

7.5.13. koordinuoja šalutinių gyvūninių produktų atidavimą atitinkamai ŠGP tvarkymo įmonei.

7.6. Virėjas, kuris:

7.6.1. gamina patiekalus pagal parengtą valgiaraštį – reikalavimą;

7.6.1. pagal preliminarų valgiaraštį – reikalavimą analizuoja patiekalų receptūras, susipažįsta su ateinančios dienos patiekalų ruošimo technologija;

7.6.2. vadovaudamasis valgiaraščiu – reikalavimu iš sandėlininko priima maisto produktus. Priėmus produktus juos patikrina (pagal svorį);

7.6.3. planuoja pusryčių, pietų, vakarienės, jeigu yra, ir priešpiečių ir/ar pavakarių patiekalų ruošimą taip, jog sužinojus tikslų valgančiųjų skaičių, maisto produktų gautą perteklių gali grąžinti į sandėlį;

7.6.4. atsako už priimtų produktų tinkamą saugojimą ir naudojimą;

7.6.5. pagal poreikį, dalyvaujant darželio-mokyklos maitinimo organizatoriui, atlieka kontrolinę patiekalo gamybą;

7.6.6. maistą išduoda tik pagal nustatytą maisto atsiėmimo grafiką. Maisto ruošimą planuoja taip, kad patiekalas nebūtų paruoštas anksčiau nei pusvalandis iki maisto išdavimo. Karštas patiekalas turi būti išduodamas ne žemesnės nei +63 °C temperatūros;

7.6.7. atsako už pagaminto maisto kokybę, patiekimo normas, maisto porcijavimą, maisto išdavimą;

7.6.8. nuosekliai laikosi maisto tvarkymo procesų etapų, kad būtų išvengta žaliavų ir pagamintos produkcijos kryžminės taršos;

7.6.9. matuoja ir žurnaluose fiksuoja patiekalų šiluminio apdorojimo temperatūrą, šaldytuvų ir šaldiklių temperatūrą, pildo sveikatos savikontrolės ir valymo registravimo žurnalus.

7.7. Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo mokytojo padėjėjas, virėjas (atsakingas už mokinių maitinimą valgykloje):

7.7.1. paruošia vaikų maitinimo vietą;

7.7.2. pagal sudarytą maisto išdavimo grafiką, maistą iš virtuvės parneša į valgyklą/valgymo patalpą maistui skirtuose ženklintuose induose su dangčiais;

7.7.3. organizuojant vaikų maitinimą, dėvi specialią aprangą;

7.7.4. sutvarko indus po kiekvieno valgymo, prižiūri, jog nebūtų naudojami pažeisti ir netinkami indai;

7.7.5. surūšiuoja maisto likučių atliekas;

7.7.6. už mokinių maitinimą atsakingas darbuotojas (virėjas) vykdo atsiskaitymų apskaitą (surenka grynuosius pinigus (jei priimami gryniesi pinigai), nuskaito duomenis nuo mokinio pažymėjimo ar banko kortelės) tik tuo metu, kai nevykdo tiesioginių maisto gamybos, porcijavimo ar dalijimo funkcijų. Atlikęs atsiskaitymo operacijas ir prieš pradėdamas bet kokią kitą darbą, susijusį su maisto tvarkymu, indais ar stalo serviravimu, darbuotojas nusiplauna ir dezinfekuoja rankas pagal nustatytas higienos taisykles, kad būtų išvengta kryžminės taršos. Dienos pabaigoje surinktus grynuosius pinigus (jei priimami gryniesi pinigai) darbuotojas perduoda direktoriaus pavaduotojui ūkio reikalams.

7.8. Ikimokyklinio, priešmokyklinio ugdymo mokytojas, kuris:

7.8.1. kiekvieną darbo dieną darželyje-mokykloje iki 9.00 val. surenka duomenis apie atvykusių vaikų skaičių ir pateikia informaciją lankomumo žurnale ir informaciją maitinimo organizatoriui;

7.8.2. rūpinasi maisto paskirstymu kiekvienam vaikui pagal nustatytą normą;

7.8.3. prižiūri, kad vaikai laikytųsi higienos reikalavimų, moko valgymo ir elgesio etiketo prie stalo.

7.9. Pradinio ugdymo mokytojai, kuris:

7.9.1. surenka mokinio pažymėjimus;

7.9.2. kiekvieną mokslo metų dieną iki 9.00 val. pateikia klasės mokinių skaičių valgyklos darbuotojui, atsakingam už mokinių maitinimą valgykloje (virėjui) ir maitinimo organizatoriui;

7.9.3. kiekvieną dieną už mokinių (kuriems pietus perka tėvai) maitinimą atsiskaito valgyklos darbuotojui (virėjui), atsakingam už mokinių maitinimą.

7.10. Kiti darželio-mokyklos darbuotojai (pagal poreikį).

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

9. Sudarant sutartį dėl maisto produktų tiekimo, Tiekėjas įsipareigoja užtikrinti, kad visi pagal Sutartį pristatomi maisto produktai, skirti Darželio-mokyklos vaikų maitinimui, atitiktų Sutarties prieduose nustatytas maisto produktų technines specifikacijas bei LR maisto įstatymo, šio

Aprašo ir kitų galiojančių teisės aktų reikalavimus. Tiekėjui pristačius reikalavimų neatitinkančius maisto produktus, Tiekėjas įsipareigoja pakeisti juos tinkamos kokybės produktais.

10. Kiekvieną dieną vaikai turi gauti šilto maisto.

11. Maisto patiekimas turi atitikti Aprašo 4, 5, 6 priedų reikalavimus.

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

13. Pagal Darželio-mokyklos direktoriaus įsakymu patvirtintą Mokinių nemokamo maitinimo tvarkos aprašą maitinimas gali būti organizuojamas išduodant maisto davinius (karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio laikotarpiu, išvykos/ekskursijos metu arba kai mokiniui teisės aktų nustatyta tvarka skiriamas mokymas namuose).

14. 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.

15. Vaikų maitinimui mokyklose draudžiamos naudoti šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir šokolado gaminiai; valgomieji ledai; pieno produktai ir konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; pieno produktai su alyvpalmių aliejumi; kramtomoji guma; gazuoti gėrimai; energiniai gėrimai; maisto produktai, papildyti B grupės vitaminais; nealkoholinis alus, sidras ir vynas; gėrimai ir maisto produktai, pagaminti iš (arba kurių sudėtyje yra) kavamedžio pupelių kavos ar jų ekstrakto; cikorijos, gilių ar grūdų gėrimai (kavos pakaitalai); kisieliai; arbata, kurioje yra pluoštinių kanapių dalių (išskyrus sėklas); sultinių, padažų koncentratai; padažai su spirgučiais; šaltai, karštai, mažai rūkyti mėsos gaminiai ir mėsos gaminiai, kurių gamyboje buvo naudojamos rūkymo kvapiosios medžiagos, rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai, 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 Aprašo 2–4 prieduose nustatytų reikalavimų. Jei gydytojo raštiškuose nurodymuose formoje Nr. E027-1 „Mokinio sveikatos pažymėjimas“, patvirtintoje Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2004 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. V-951 „Dėl Elektroninės statistinės apskaitos formos Nr. E027-1 „Mokinio sveikatos pažymėjimas“ patvirtinimo (toliau – Forma Nr. E027-1) rekomenduojami vartoti šiame punkte išvardyti maisto produktai, draudimas netaikomas tik vaiko (-ų), kuriam (-iems) pateikti gydytojo raštiški nurodymai (Forma Nr. E027-1), maitinimui.

16. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

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

16.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas ir įvairus;

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

16.4. gaminant maistą neturi būti naudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų (priedas Nr. 2);

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

- 16.6. kiekvieną dieną turi būti patiektas patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų.
- 16.7. daržovės (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras turi sudaryti ne mažiau kaip 1/3 patiekalo svorio;
- 16.8. jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa ar žuvis, ji turi būti malama patiekalo gaminimo dieną;
- 16.9. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus, garnyrus;
- 16.10. 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;
- 16.11. valgymo metu ant stalų neturi būti padėta druskos, cukraus, pipirų, garstyčių;
- 16.12. pienas ir kiti gėrimai vaikams pateikiami ne žemesnės kaip 15°C;
- 16.13. valgiaraščiai sudaromi, atsižvelgiant į sezoniskumą;
- 16.14. maistas patiekiamas estetiškai;
- 16.15. patiekalų gamyboje naudojamoje valgomojoje druskoje turi būti 20–40 mg/kg jodo.
17. Vaikai turi galimybę nemokamai atsigerti geriamojo vandens net, jei vaikai nemaitinami. Vandeniui atsigerti turi būti naudojami asmeninio naudojimo arba vienkartiniai puodukai, stiklinaitės ar buteliukai.
18. Darželio-mokyklos valgykloje, ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo grupių nusirengimo kambariuose skelbiama:
- 18.1. einamosios savaitės dienos valgiaraščiai (nurodant visus faktiškai patiekiamus maisto produktus, patiekalus, gėrimus ir užkandžius);
- 18.2. maisto pasirinkimo piramidės ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija.
19. Darželio-mokyklos interneto svetainėje skelbiama: Aprašas, valgiaraščiai, informacija apie alergiją ir netoleravimą sukeliančias maisto medžiagas. Karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu skelbiama informacija apie vaikų maitinimo organizavimo sąlygas, jei jos keičiamos.

IV SKYRIUS

IKIMOKYKLINIO IR PRIEŠMOKYKLINIO UGDYMO PROGRAMOS VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS DARŽELYJE-MOKYKLOJE

20. 3–7 metų amžiaus vaikų maitinimo organizavimas:
- 20.1. vaikai turi būti maitinami ne rečiau kaip kas 3,5 val. pagal valgiaraščius;
- 20.2. 80 proc. vaikams patiekiamų patiekalų turi būti tausojantys;
- 20.3. pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E027-1) turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas;
- 20.4. jei pritaikyto maitinimo patiekalų darželio-mokyklos virtuvėje pagaminti nėra galimybių, vaikai, kuriems skirtas pritaikytas maitinimas, gali būti maitinami tą dieną savo iš namų atneštu maistu. Iš namų atneštą maistą turi laikyti ir patiekti tinkamos temperatūros;
- 20.5. jei vaiko atstovai pagal įstatymą vaikui įdeda maisto papildomai, įdėtas maistas turi atitikti Aprašo 15 punkto reikalavimus;
- 20.6. jei vaiko atstovai pagal įstatymą atneša maisto į organizuojamas šventes, atneštas maistas turi atitikti Aprašo 15 punkto reikalavimus.
- 20.7. Organizuojant edukacines veiklas ar šventes, kurių metu vaikai patys gamina patiekalus (pvz., kepinius), skirtus kepti darželio – mokyklos virtuvėje:
- 20.7.1. gamybai naudojami produktai privalo atitikti Aprašo 15 punkte nurodytus reikalavimus ir būti suderinti su maitinimo organizatoriumi;
- 20.7.2. vaikai gamybos procese privalo laikytis rankų higienos, dėvėti prijuostes ir plaukų apsaugos priemones;

20.7.3. patiekalai kepami virtuvėje tik tada, kai tai netrukdo pagrindiniam maisto gamybos procesui, o už saugų patiekalų pristatymą į virtuvę ir jų iškepinimą atsako virėjas.

V SKYRIUS

PRADINIO UGDYMO PROGRAMOS VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS DARŽELYJE-MOKYKLOJE

21. Darželyje-mokykloje mokiniams kasdien patiekiami pietūs, kurių metu yra sudarytos sąlygos pavalgyti šilto maisto. Pietūs organizuojami ne anksčiau kaip po 2,5 val. ir ne vėliau kaip praėjus 4 val. nuo pamokų pradžios:

21.1. pradinį klasių mokinių maitinimui darželio-mokyklos valgykloje numatytos 2 pailgintos pertraukos: 1-oji – po 3 pamokų, 2-oji – po 4 pamokų;

21.2. visi pietų metu patiekiami patiekalai - nurodyti valgiaraštyje;

21.3. vaikams taip pat yra sudaryta galimybė atsinešti, laikyti ir maitintis iš namų tą dieną atneštu maistu. Už atnešto maisto saugą ir kokybę atsako vaiko atstovai pagal įstatymą; atsineštas maistas turi atitikti Tvarkos 15 punkte nurodytus reikalavimus;

21.4. jei vaikai atsineša maisto į darželyje - mokykloje ar klasėje organizuojamas šventes, kad atsineštas maistas atitiktų Aprašo 15 punkto reikalavimus.

22. Sudaromas vienas valgiaraštis darželio-mokyklos vaikams.

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

VI SKYRIUS

NEMOKAMO MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

24. Nemokamas mokinių maitinimas Darželyje-mokykloje organizuojamas vadovaujantis Darželio-mokyklos direktoriaus įsakymu patvirtintu Mokinių nemokamo maitinimo tvarkos aprašu.

VII SKYRIUS

VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ - REIKALAVIMŲ SUDARYMO IR NAUDOJIMO TVARKA

25. Darželis-mokykla prieš pradėdama taikyti valgiaraštį - reikalavimą ir technologines korteles, savo pasirinkimą patvirtina darželio-mokyklos direktoriaus įsakymu.

26. Maitinimo organizatorius rengia valgiaraščius - reikalavimus, vadovaujantis įstaigoje naudojamu 15 (penkiolikos) arba 20 (dvidešimties) dienų valgiaraščiu, kuriuose nurodomi gaminamų patiekalų pavadinimai ir produktų kiekiai, jų kainos bei planuojamas valgančiųjų skaičius.

27. Sudarant valgiaraščius - reikalavimus naudojamos technologinės kortelės, kuriose nurodomas vienam valgančiajam priklausantis produkto kiekis „bruto“ ir patiekalo išeiga.

28. Galimi nežymūs valgiaraščio-reikalavimo pakeitimai, kai:

28.1. keičiamas tos pačios savaitės valgiaraštis - reikalavimas į kitos dienos (pvz. pirmos savaitės pirmadienio valgiaraštis keičiamas į pirmos savaitės antradienio valgiaraštį);

28.2. atliekant minimalius keitimus, pvz., pakeitus vieną tos pačios maisto produktų grupės maisto produktą ar patiekalą kitu maisto produktu ar patiekalu, kai maisto produkto ar patiekalo maistinė vertė išlieka tokia pati, o energinė vertė nenukrypsta daugiau nei 5 (penkis) procentus.

29. Valgiaraštis-reikalavimas, tvirtinamas darželio-mokyklos direktoriaus, pasirašomas maitinimo organizatoriaus ir atsakingo virtuvės darbuotojo.

30. Preliminarių valgiaraščių - reikalavimų sudarymo reikalavimai:

30.1. sudaromi kiekvienai ateinančios savaitės dienai pagal planuojamą valgančiųjų skaičių;

30.2. ateinančios savaitės valgančiųjų skaičius planuojamas, atsižvelgiant į einamosios savaitės vaikų lankomumo duomenis, šventiniu laikotarpiu – vaikų atstovų apklausos duomenis;

30.3. kai valgančiųjų pokytis nežymus, tikslinamas kitos dienos preliminarus valgiaraštis – reikalavimas pagal tos dienos faktinį valgančiųjų skaičių;

30.4. kai valgančiųjų pokytis žymus, koreguojamas visuose planuojamos savaitės valgiaraščiuose – reikalavimuose surašytas valgančiųjų skaičius.

31. Valgiaraštis – reikalavimas pradedamas ruošti, kai maitinimo organizatoriui perduodama informacija apie valgančiųjų skaičių.

32. Pagal paruoštą valgiaraštį – reikalavimą, iš sandėlio išduodami maisto produktai, reikalingi patiekalų ruošimui.

33. Valgiaraštis – reikalavimas koreguojamas einamą dieną pagal į darželį-mokyklą atvykusių vaikų skaičių (koreguojama pusryčiai, pietūs ir vakarienė).

34. Einamos dienos valgiaraštį – reikalavimą rekomenduojama parengti ir užbaigti iki 11.30 val., nebent to neleidžia kitos aplinkybės. Ateinančios dienos preliminarus valgiaraštis paruošiamas arba tikslinamas iki 13.00 val.

35. Darželio-mokyklos direktoriui teikiamas tvirtinti einamos dienos galutinis valgiaraštis – reikalavimas, pagal tą dieną valgančiųjų skaičių, bei preliminarus kitos dienos valgiaraštis – reikalavimas.

VIII SKYRIUS MAISTO PRODUKTŲ IŠDAVIMO TVARKA

36. Siekiant užtikrinti savalaikį vaikų maitinimą, maisto produktai iš sandėlio virtuvei išduodami iš vakaro arba anksti ryte, priklausomai nuo maisto produkto laikymo sąlygų, nežinant tikslaus faktinio valgančių skaičiaus, remiantis preliminarame valgiaraštyje – reikalavime nurodytais maisto produktų kiekiais apskaičiuotais pagal prognozuojamą valgančiųjų skaičių.

37. Iš anksto išduodamas maisto produktų kiekis negali būti didesnis negu būtinas sklandžiam virtuvės darbui užtikrinti iki galutinio valgiaraščio – reikalavimo paruošimo.

38. Maisto produktų virtuvei išdavimo laikas, kiekvienu atveju sprendžiamas individualiai, įvertinant patiekalų ruošimo technologiją, įstaigoje esamą inventorių ir kitus faktorius, darančius įtaką patiekalų paruošimui.

39. Paašikėjus į darželį-mokyklą atvykusių vaikų skaičiui, paruošiamas galutinis valgiaraštis – reikalavimas. Jeigu maisto produktų virtuvei buvo išduota per daug, lyginant su galutiniu valgiaraščiu – reikalavimu, skirtumas grąžinamas į sandėlį, jeigu per mažai – išduodami į virtuvę papildomi maisto produktai. Galutinis išduotų maisto produktų kiekis turi atitikti paruoštą valgiaraštį – reikalavimą.

40. Esant atvejui, kai galutiniame valgiaraštyje – reikalavime numatyti maisto produktų kiekiai yra mažesni, negu išduoti virtuvei arba darželis - mokykla reikalingo produkto neturi:

41.1. turi būti koreguojamos technologinės kortelės, jeigu produkto kiekio korekcija yra nedidelė, būtina stebėti, kad dienos valgiaraščio energinė ir maistinė vertė nuo normų nenukryptų ne daugiau nei 5 (penkis) procentus. Jeigu produkto ar jo kiekio korekcija yra didesnė, būtina įsivertinti ar galima pakeisti į panašų produktą, jog būtų išpildomas valgiaraštis – reikalavimas kuo tiksliau.

42. Maisto produktai turi būti išduodami tiksliai kaip nurodyta valgiaraštyje – reikalavime, išskyrus tuos atvejus, kai:

42.1. maisto produktų tiekėjas pristato per mažai arba per daug (nes produktai užsakomi pagal preliminarų vaikų skaičių) ir pastaruoju atveju nespėtų suvartoti vadovaujantis valgiaraščiu iki tinkamumo vartoti termino pabaigos;

42.2. naudojami šaldyti maisto produktai ir jie pakartotinai neužšaldomi (pvz.: šaldyta vištiena, kalakutiena, žuvis, kiauliena, jautiena);

42.3. maisto produktas prieš patiekalo gaminimą yra termiškai, mechaniškai apdorojamas arba marinuojamas (pvz.: virtų bulvių cepelinai, keptos vištienos šlaunelės, žemaičių blynai ir kt.);

42.4. naudojami švieži ar konservuoti vaisiai ar daržovės ir jie bus vėl naudojami tik po keleto savaičių;

42.5. greitai gendantys produktai iki pilnos pakuotės;

42.6. taip pat vadovaujamasi logiškumo principu, jeigu produkto lieka labai mažas kiekis, iki ± 100 g ir jis nebus naudojamas savaitės eigoje.

43. Produktai laikomi vadovaujantis produktų ženklinimo etikėse nurodytomis gamintojo laikymo sąlygomis.

IX SKYRIUS

VIDAUS AUDITO ATLIKIMO TVARKA

44. Darželio-mokyklos direktoriaus įsakymu paskirtas atsakingas asmuo, vieną kartą metuose atlieka vidaus auditą įstaigos maisto tvarkymo skyriuje.

45. Vidaus audito metu tikrinama, ar buvo laikomasi teisės aktų ir higienos reikalavimų, ar efektyviai vykdoma kontrolė ir ar buvo tinkamai registruojami jos rezultatai.

46. Vidaus auditas atliekamas vadovaujantis Geros higienos praktikos taisyklių klausimynu. Tikrinama ar yra GHP taisyklių reikalavimus atitinkantys dokumentai, ar šiais dokumentais naudojantis galima pasiekti numatytų savikontrolės tikslų ir ar juos pakankamai supranta bei jais naudojasi ugdymo įstaigą lankančių vaikų maitinimo organizavimą užtikrinantys darbuotojai.

47. Vidaus audito metu duomenys išvadoms renkami kalbant su darbuotojais, stebint darbo priemones ir veiklą, tikrinant saugos duomenų įrašus ir kt.

48. Patikrinimo rezultatai turi būti išdėstyti raštu. Atlikus vidaus auditą, užpildomas aktas. Jeigu užregistruota nuokrypių, turi būti pažymima, kokių veiksmų buvo imtasi ar reikia imtis, kad nukrypimai būtų likviduojami.

49. Vidaus audite dalyvavę asmenys pasirašo vidaus audito akte, darželio-mokyklos direktorius pasirašytinai patvirtina, jog yra supažindintas su vidaus audito išvadomis.

50. Vidaus audito dokumentai saugomi įstaigoje, vadovaujantis vidaus tvarkos taisyklėmis.

X SKYRIUS

MAITINIMOSI STEBĖSENOS ATLIKIMO TVARKA

51. Maitinimo organizatorius, bendradarbiaudamas su VSS bei mokyklos darbuotojais, analizuoja sudarytus valgiaraščius, atsižvelgiant į vaikų patiekalų valgymo ataskaitas, darželio-mokyklos darbuotojų ar vaikų atstovų pateiktus pastebėjimus ir pasiūlymus bei, atsižvelgiant į teisės aktus, juos koreguoja.

52. Kartą metuose rengia vaikų atstovų apklausą vaikų maitinimo darželyje-mokykloje klausimais, taip pat analizuoja, kokie vaikų maitinimo įpročiai formuojami namuose. Susistemintą informaciją teikia darželio-mokyklos direktoriui. Maitinimo organizatorius, rengdamas naują valgiaraštį, atsižvelgia į sukauptus ir išanalizuotus duomenis ir, jeigu leidžia teisės aktai bei sveikatai palankios mitybos principai, atlieka reikalingas korekcijas.

53. Maitinimo organizatorius ne rečiau nei kartą per mėnesį apsilanko darželio-mokyklos grupėse, stebi kaip maitinasi vaikai. Jei vaikai nenoriai valgo patiekalus, bendradarbiaujant su VSS, bei darželio-mokyklos darbuotojais, analizuoja galimas priežastis. Pastebėjus, kad vaikai nevalgo vieno ar kito patiekalo, išsiaiškina priežastis, veda maisto gamybos ir pasirinkimo edukacinius užsiėmimus.

54. Esant situacijai, kai virtuvės darbuotojams nepavyksta pagaminti tam tikro patiekalo, būtina atlikti kontrolinį patiekalo kepimą/virimą, dalyvaujant darželio-mokyklos virėjams ir maitinimo organizatoriui.

XI. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

55. Vaikų maitinimo darželyje-mokykloje organizavimo priežiūrą ir vertinimą pagal kompetenciją atlieka Mažeikių rajono savivaldybės visuomenės sveikatos biuro įstaigai paskirtas VSS, kitos teisės aktuose nustatytos institucijos.

56. Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalas Darželyje-mokykloje saugomas pagal archyvo tvarkymo taisykles ir parengtą planą.

VALGIARAŠČIŲ IR VAIKŲ MAITINIMO ATITIKTIES PATIKRINIMO ŽURNALAS[illegible]

**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 Maistui skirtų grūdų produktų techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2019 m.

rugsėjo 11 d. įsakymu Nr. 3D-511 „Dėl Maistui skirtų grūdų techninio reglamento ir Maistui skirtų grūdų produktų techninio reglamento patvirtinimo.

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

**LEIDŽIAMAS CUKRŲ, DRUSKOS IR PRIVALOMAS SKAIDULINIŲ MEDŽIAGŲ
KIEKIS VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMUOSE MAISTO PRODUKTUOSE¹ IR
PATIEKALUOSE**

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

8.2.	Kiti gėrimai (sulčių gėrimai, nektarai, gaivieji gėrimai ir pan.)	5	0	-
8.3	Maitinimo paslaugos teikėjo pagaminti gėrimai	5	-	-
9.	Kiti maisto produktai, nenurodyti 1–8 punktuose, išskyrus vaisius	5	1	-

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

² 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 ¹
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 šviežiams, sezoniniams vaisiams ir uogoms. 2.2. Per savaitę vieną vaisių porciją galima pakeisti 100–200 ml vaisių sulčių. 2.3. Vaikams patiekiami taip, kad galėtų sukramtyti. 2.4. Ikimokyklinio amžiaus vaikams vaisiai ar uogos netiekiami su kauliukais, kuriuos vaikai galėtų nuryti.
3. Bulvės	3.1. Jei bulvių patiekalai tiekiami su padažais, jie turi būti neriebesni nei 30 proc.
4. Grūdiniai produktai	4.1. Pirmenybė teikiama viso grūdo arba iš dalies viso grūdo produktams. 4.2. Tiekiamos kuo įvairesnės kruopos ar kruopų dribsniai (avižų, grikių, ryžių, kvietinės, miežinės, perlinės, kukurūzų, sorų ir kt.). 4.3. Pirmenybė teikiama ruginei duonai (ne mažiau kaip 30 proc. sausos produkto masės sudaro rugiai). 4.4. Apkepų, blynų, bandelių tešlai aukščiausios rūšies miltus rekomenduojama maišyti su viso grūdo miltais, sėlenomis. 4.5. Makaronai: pirmenybė teikiama pagamintiems iš kietųjų kviečių miltų arba viso grūdo miltų.
5. Mėsa ir mėsos gaminiai	5.1. Pirmenybė teikiama šviežiai, atvėsintai mėsa: paukštienai, triušienai, veršienai, jautienai, kiaulienai, avienai. 5.2. Tiekiamas liesa mėsa. 5.3. Paukštiena patiekalų gamybai naudojama be odos. 5.4. Šaltai, karštai, mažai rūkyti mėsos gaminiai ir mėsos gaminiai, kurių gamyboje buvo naudojamos rūkymo kvapiosios medžiagos, tiekiami ne jaunesniems kaip 3 metų amžiaus vaikams. 5.5. Mėsa patiekiamas taip, kad galėtų sukramtyti.
6. Žuvis	6.1. Pakaitomis tiekiamas riebi ir liesa jūrinė arba gėlo vandens žuvis. 6.2. Jei yra rizika, kad žuvyje liks smulkių ašakų, ji patiekiamas malta.
7. Kiaušiniai	7.1. Kiaušiniai patiekiami virti arba patiekaluose.
8. Pienas ir pieno produktai	8.1. Ikimokyklinio amžiaus vaikams rekomenduojama (jei gydytojas nerekomendavo kitaip) patiekti ne mažiau kaip 200 ml pasteurizuoto pieno arba atitinkamą pagal kalcio kiekį pieno produktų kiekį per dieną.

	8.2. Vartoti tiekiamas ne didesnio nei 2,5 proc. riebumo pasterizuotas pienas. 8.3. Rauginyti pieno produktai tiekiami po rauginimo termiškai neapdoroti. 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 ir pagamintų patiekalų paskaninimui naudojamas šalto spaudimo nerafinuotas aliejus (rapsų, alyvuogių, linų sėmenų ir kt.). 10.2. Kepimui naudojamas kepti tinkantis aliejus. 10.3. Gyvūniniai riebalai, kur įmanoma, keičiami aliejais.
11. Riešutai, sėklos, džiovinti vaisiai ir džiovintos uogos	11.1. Tiekiami pagardinti patiekalus. 11.2. Ikimokyklinio amžiaus vaikams tiekiami smulkinti. 11.3. Džiovinti vaisiai tiekiami plauti karštu vandeniu.
12. Prieskoniai	12.1. Pirmenybė teikiama žaliems lapiniams prieskoniams (petražolės, krapai, raudonėlis, bazilikas ir kt.). 12.2. Džiovintos žolelės tiekiamos be pridėtinės valgomosios druskos ir maisto priedų.
13. Gėrimai	13.1. Pirmenybė teikiama geriamajam vandeniui. 13.2. Su patiekalais gėrimai, kuriuose yra pridėtinių cukrų, netiekiami.
14. Desertai	14.1. Viso grūdo ar iš dalies viso grūdo pyragai, bandelės. 14.2. Daržovių, vaisių, pieno produktų pagrindu pagaminti pudingai, kokteiliai, pyragai ir pan.
15. Sriubos	15.1. Jei tiekiamos su kitais patiekalais, patiekiamos nedideliais kiekiais (100–150 ml).
16. Arbata	16.1. Arbatžolių ir (ar) žolelių arbata ruošiama 1g/1l koncentracijos.
17. Kiti	17.1. Medus, grybai tiekiami ne jaunesniems kaip 3 metų amžiaus vaikams.

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

Maisto produktai ir patiekalai ²	Visos paros maitinimas	Trys maitinimai per dieną	Vienas arba du maitinimai per dieną
1. Patiekalai iš raudonos mėsos	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.
2. Patiekalai iš baltos mėsos	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.
3. Termiškai apdoroti mėsos gaminiai	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.
4. Termiškai neapdoroti mėsos gaminiai	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.
5. Žuvis ir žuvies patiekalai	Ne mažiau kaip 1 kartas/sav.	Ne mažiau kaip 1 kartas/sav.	Ne mažiau kaip 1 kartas/sav.
6. Subproduktai ir jų patiekalai (kepenys, liežuvis)	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.
7. Pieno produktai ar jų patiekalai	Ne mažiau kaip 1 kartas/d.	Ne mažiau kaip 1 kartas/d.	Ne mažiau kaip 2 kartus/sav.
8. Ankštiniai, ankštinės daržovės ir jų patiekalai	Ne mažiau kaip 2 kartus/sav.	Ne mažiau kaip 2 kartus/sav.	Ne mažiau kaip 1 kartas/sav.
9. Kruopos, javų dribsniai (išskyrus šlifuosius ryžius) ir jų patiekalai	Ne mažiau kaip 7 kartus/sav.	Ne mažiau kaip 5 kartus/sav.	Ne mažiau kaip 3 kartus/sav.
10. Šlifuoti ryžiai (išskyrus plikytus ryžius) ir jų patiekalai	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.
11. Pusryčių dribsniai	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.
12. Makaronai ir jų patiekalai	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 pridėtinu cukrumi	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.
21. Desertai (ne mažiau kaip 50 proc. vaisių)	Ne daugiau kaip 4 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.
22. Desertai viso grūdo ar (ir) pieno produktų pagrindu)	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.

¹ Sudarant specializuoto sporto ugdymo mokyklų ir vaikų iki 1 metų amžiaus valgiaraščius maisto produktų ir patiekalų patiekimo dažnumo reikalavimai netaikomi. Sudarant pritaikyto maitinimo valgiaraščius maisto produktų ir patiekalų patiekimo dažnumo reikalavimai taikomi, jei neprieštarauja gydytojo raštiškiems nurodymams, pateiktiems Formoje Nr. E027-1. Gyvūninių maisto produktų ir patiekalų patiekimo dažnumo reikalavimai netaikomi sudarant vegetarinio maitinimo valgiaraščius.

² Patiekalai, kurių sudėtyje yra kelių grupių maisto produktų, priklauso tai grupei, kurios maisto produktų dalis pagamintame patiekale yra didžiausia (pvz.: plovas su vištiena (ryžiai 100 g, vištiena 70 g, morkos 20 g ir kiti maisto produktai, kurių kiekis mažesnis nei 20 g) priklauso „Slifuotų ryžių ir jų patiekalų“ grupei.

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo
7 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.	Išėiga	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.	Išėiga	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.	Išėiga	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.	Išėiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal*
			baltymai, g	riebalai, g	angliavandeniai, g	
Iš viso:			0	0	0	0

* neprivaloma nurodyti bendrojo ugdymo programas vykdančioms įstaigoms, organizuojančioms tik pietus. Pritaikyto maitinimo valgiaraščiams ši išimtis netaikoma.