

## VILNIAUS GEDIMINO TECHNIKOS UNIVERSITETO INŽINERIJOS LICĖJAUS MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

### I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Mokinių maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Aprašas) reglamentuoja maitinimo organizavimą Vilniaus Gedimino technikos universiteto inžinerijos licėjuje (toliau – Licėjus), vadovaujantis:

1.1. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 „Dėl Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ (Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymo Nr. V-394 redakcija),

1.2. Vilniaus miesto savivaldybės tarybos 2021 m. spalio 27 d. sprendimu Nr. 1-1199 „Dėl maitinimo organizavimo Vilniaus miesto savivaldybės bendrojo ir ikimokyklinio ugdymo mokyklose tvarkos aprašo tvirtinimo“,

1.3. Vilniaus miesto savivaldybės tarybos 2019 m. birželio 19 d. sprendimu Nr. 1-94 „Dėl socialinės paramos mokiniams teikimo Vilniaus miesto savivaldybėje“.

2. Aprašo paskirtis – užtikrinti sveiką ir subalansuotą vaikų mitybą.

3. Licėjaus direktorius privalo:

4.1. Užtikrinti, kad mokykloje būtų sudarytos sąlygos maitinimui organizuoti. Maitinimas turi būti organizuojamas valgyklose, laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų, sudarant sąlygas kiekvienam mokiniui pavalgyti prie švaraus stalo ir gauti šilto maisto.

4.2. Vadovaudamasis teisės aktų nustatyta tvarka, užtikrinti, kad mokiniams Licėjuje būtų sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens (rekomenduojama kambario temperatūros).

4. Apraše vartojamos sąvokos suprantamos taip, kaip jos yra apibrėžtos kituose Lietuvos Respublikos teisės aktuose.

4.1. Karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu – informacija apie vaikų maitinimo organizavimo sąlygas, jei jos keičiamos.

5. Tvarkos aprašo reikalavimai privalomi Licėjaus direktoriui, juridiniams ir fiziniams asmenims, teikiantiems vaikų maitinimo ar maisto produktų tiekimo paslaugas Licėjuje, bei pagal kompetenciją kontrolę vykdančioms institucijoms.

### 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 įdėtame 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 +63 °C temperatūroje.

6.9. **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.

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

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

7. Kitos apraše vartojamos sąvokos suprantamos taip, kaip jos yra apibrėžtos kituose Lietuvos Respublikos teisės aktuose.

### III SKYRIUS

#### VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

8. Licėjaus vadovas atsako už tai, kad būtų sudarytos sąlygos vaikų maitinimui organizuoti ir Tvarkos aprašo nuostatams įgyvendinti.

9. Vaikų maitinimą gali organizuoti tik maisto tvarkymo subjektai, kuriems Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2008 m. spalio 15 d. įsakyme Nr. B1-527 „Dėl Maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo ir registravimo reikalavimų patvirtinimo“ nustatyta tvarka suteikta teisė užsiimti maisto tvarkymu.

10. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietos įrengimas ir maisto tvarkymas turi atitikti 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) 178/2002, nustatančio maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiančio Europos maisto saugos tarnybą ir nustatančio su maisto saugos klausimais susijusias procedūras (OL 2004 m. specialusis leidimas, 15 skyrius, 6 tomas, p. 463) (toliau – Reglamentas (EB) Nr. 178/2002), 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (OL 2004 m. specialusis leidimas, 13 skyrius, 34 tomas, p. 319) (toliau – Reglamentas (EB) Nr. 852/2004) ir Reglamentas (EB) Nr. 853/2004 reikalavimus.

11. Sudarant sutartis dėl vaikų maitinimo paslaugų teikimo licėjuje (toliau – Sutartis), Sutartyje turi būti numatyta atsakomybė už maitinimo organizavimo patalpų higienos ir Tvarkos aprašo reikalavimų užtikrinimą. Sutartys nesudaromos su į „Nepatikimų maisto tvarkymo subjektų sąrašą“, skelbiamą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos internetinėje svetainėje, įtrauktais maitinimo paslaugų teikėjais. Maitinimo paslaugos teikėjas turi organizuoti visų vaikų, norinčių gauti šią paslaugą, maitinimą.

12. Sudarant sutartis dėl maisto produktų tiekimo licėjuje (toliau – Maisto produktų tiekimo sutartis), Maisto produktų tiekimo sutartyje turi būti numatyta atsakomybė už maisto produktų, neatitinkančių Tvarkos aprašo reikalavimų, tiekimą. Maisto produktų tiekimo sutartys nesudaromos su į „Nepatikimų maisto tvarkymo subjektų sąrašą“, skelbiamą Valstybinės maisto ir

veterinarijos tarnybos internetinėje svetainėje, įtrauktais maisto produktų tiekėjais. Rekomenduojama sudaryti maisto produktų sąrašą su konkrečiais tiekiamų maisto produktų pavadinimais, maisto produktų sudėtimi, grynuoju kiekiu, apdorojimo būdu (pvz., atšaldytas), kuris pridedamas prie Maisto produktų tiekimo sutarties. Sudarant maisto produktų sutartis rekomenduojama pirmenybę teikti tiekiamoms žaliavoms ir maisto produktams:

12.1. atitinkantiems 2018 m. gegužės 30 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2018/848 dėl ekologinės gamybos ir ekologiškų produktų ženklavimo, kuriuo panaikinamas Tarybos reglamentas (EB) Nr. 834/2007, kriterijus;

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

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

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

13. Jei vaisiai, daržovės, uogos, bulvės įsigijami iš fizinių asmenų, jie turi laikytis Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2003 m. gruodžio 15 d. įsakyme Nr. B1-955 „Dėl Lietuvos Respublikoje išaugintų šviežių vaisių, daržovių, uogų, bulvių atitikties deklaracijos išdavimo reikalavimų patvirtinimo“ nustatytų reikalavimų ir išduoti Lietuvos Respublikoje išaugintų šviežių vaisių, daržovių, uogų, bulvių atitikties deklaraciją (toliau – atitikties deklaracija), vadovaudamiesi Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2009 m. liepos 10 d. įsakymu Nr. 3D-488 „Dėl Importuojamų, eksportuojamų ir vidaus rinkai tiekiamų šviežių vaisių ir daržovių atitikties prekybos standartams patikros taisyklių patvirtinimo“. Atitikties deklaracijos 3 punkto, jeigu šiame punkte nurodyti maisto produktai nerūšiuojami pagal kokybės klases, pildyti nereikia. Šio punkto reikalavimai netaikomi, jeigu vaisius, daržoves, uogas ir bulves augina pati mokykla ar socialinės globos namai, tačiau visi vaisiai, uogos, daržovės, bulvės, skirti maistui, turi atitikti kokybės ir saugos reikalavimus, nustatytus Reglamente (EB) Nr. 852/2004 ir Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2008 m. rugsėjo 15 d. įsakyme Nr. V-884 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 54:2017 „Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos“ patvirtinimo“ (toliau – HN 54:2017).

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

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

16. Kiekvieną dieną vaikai turi gauti šilto maisto.

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

18. Maitinimai skirstomi į pagrindinius – pusryčius, pietus, vakarienę ir papildomus – priešpiečius, pavakarius, naktipiečius. Pusryčiams vaikas turi gauti 20–25 proc., pietums – 30–35 proc., vakarienei – 20–25 proc., priešpiečiams, pavakariams ir (ar) naktipiečiams – po 10 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo, nustatyto Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. 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 mokykloje, poilsio stovykloje (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 daaviniai gali būti išduodami karantino, ekstremaliosios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu, taip pat, kai vaikui skirtas mokymas namuose.

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

20. 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; 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 daavinius); rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto daavinius); 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.

21. Vaikų maitinimui poilsio stovyklose draudžiamos šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir šokolado gaminiai; pieno produktai ir konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; pieno produktai su alyvpalmių aliejumi; 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; rūkyta žuvis; strimelė, pagauta Baltijos jūroje; nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; mechaniškai atskirta mėsa, žuvis ir maisto produktai, į kurių sudėtį įeina mechaniškai atskirta mėsa ar žuvis; subproduktai ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis); džiūvėsėliuose volioti ar džiūvėsėliais pabarstyti kepti mėsos, paukštienos ir žuvies gaminiai; maisto papildai; maisto produktai, pagaminti iš GMO, arba maisto produktai, į kurių sudėtį įeina GMO; maisto produktai, į kurių sudėtį įeina iš dalies hidrinti augaliniai riebalai; maisto produktai ir patiekalai, neatitinkantys Tvarkos aprašo 3–5 prieduose nustatytų reikalavimų. Jei gydytojo raštiškuose nurodymuose (Forma Nr. E027-1) rekomenduojami vartoti

šiam punkte išvardyti maisto produktai, draudimas netaikomas tik vaiko (-ų), kuriam (-iems) pateikti gydytojo raštiški nurodymai (Forma Nr. E027-1), maitinimui.

22. Pateikalų gaminimo ir pateikimo reikalavimai:

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

22.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas ir įvairus;

22.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams.

Maisto pervirimas, perkepimas, prideginimas draudžiamas;

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

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

22.6. kiekvieną dieną turi būti patiektas patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų. Bendrojo ugdymo programas vykdančiose įstaigose patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų patiekiamas pagal Tvarkos aprašo 36 punkto ir 37.1 papunkčio nuostatas;

22.7. rekomenduojama sriubą tiekti papildomo maitinimo metu;

22.8. daržovės (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras turi sudaryti ne mažiau kaip 1/3 patiekalo svorio;

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

22.10. 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);

22.11. karštas pietų patiekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštinės daržovės, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Karštame pietų patiekale iš augalinės kilmės maisto produktų gali būti tik daug baltymų ar angliavandenių turinčių produktų. Su karštu pietų patiekalu turi būti patiekiamos daržovės (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras.

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

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

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

22.15. maistas turi būti patiekiamas estetiškai;

22.16. patiekalų gamyboje naudojamoje valgomojoje druskoje turi būti 20–40 mg/kg jodo.

23. Licėjuje 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.

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

25. Jei Licėjuje maitinami suaugę asmenys, jiems valgykloje turi būti patiekiami Tvarkos aprašo reikalavimus atitinkantys maisto produktai ar patiekalai.

26. Licėjus dalyvauja Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programoje, finansuojamose Europos Sąjungos ir Lietuvos Respublikos valstybės biudžeto lėšomis.

27. Licėjuje negali būti reklamuojami maisto produktai, išvardyti atitinkamai Tvarkos aprašo 20 ar 21 punktuose.

#### **IV SKYRIUS MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS LICĖJUJE**

28. Maitinimas organizuojamas taip, kad atitiktų sveikos mitybos principus ir būtų pritaikytas skirtingo amžiaus vaikų poreikiams.

29. Mokyklose darbo dienomis turi būti organizuojami pietūs, kurių metu turi būti sudarytos sąlygos vaikams pavalgyti šilto maisto. Pietūs organizuojami ne anksčiau kaip po 2,5 val. ir ne vėliau kaip praėjus 4 val. nuo pamokų pradžios. Vaikų aptarnavimui pietų metu pagerinti rekomenduojama pailginti pertraukas arba pertraukas organizuoti skirtingu metu skirtingoms klasėms.

30. Licėjaus mokiniams maitinimo paslaugas teikiančios įmonės privalo laikytis Vilniaus miesto savivaldybės tarybos nustatytų reikalavimų bei Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro patvirtintų normų.

31. Licėjuje maitinimas organizuojamas pagal patvirtintus ir teisės aktų numatyta tvarka suderintus valgiaraščius, taikant ne didesnę nei 40 proc. patiekalo kainos prekinį antkainį.

32. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietos įrengimas, mokinių maitinimas Licėjuje organizuojamas vadovaujantis teisės aktais, reglamentuojančiais mokinių maitinimo organizavimą, maisto gaminimą, patalpų ir įrangos priežiūrą, higienos normas, sveikatos bei saugos reikalavimus, ir atsižvelgiant į maitinimo paslaugų sutarties, sudarytos tarp mokyklos direktoriaus ir maitinimo paslaugos teikėjo, sąlygas.

33. Mokyklose maitinimą organizuoja maitinimo paslaugos teikėjas, parinktas Lietuvos Respublikos viešųjų pirkimų įstatymo nustatyta tvarka.

34. Maitinimo paslaugos pirkimas Licėjuje organizuojamas vadovaujantis Viešųjų pirkimų įstatymo ir kitų teisės aktų nustatyta tvarka.

35. Maitinimo paslaugų viešąjį pirkimą vykdo Licėjus. Už maitinimo paslaugos pirkimo organizavimą, viešojo pirkimo sutarties sudarymą teisės aktų nustatyta tvarka bei jos vykdymą atsako Licėjaus direktorius.

36. Konkursą laimėjusiam maitinimo paslaugos teikėjui yra išnuomojamas Savivaldybei nuosavybės teise priklausantis turtas, būtinas paslaugai teikti (virtuvės, valgyklos ir pagalbinės patalpos), kurį patikėjimo teise valdo Licėjus. Siekiant užtikrinti maitinimo paslaugų teikimą už kuo mažesnę kainą, minėtas turtas maitinimo paslaugos teikimo laikotarpiui yra išnuomojamas už 1 (vieną) Eur per mėnesį. Licėjaus direktorius su paslaugos teikėju pasirašo patalpų nuomos sutartį ir patalpų perdavimo–priėmimo aktą.

37. Licėjaus direktorius turi užtikrinti, kad maitinimo paslaugai teikti būtų parinktas paslaugos teikėjas, kuris yra pajėgus apsirūpinti virtuvės įranga, stalo įrankiais, indais ir inventoriumi technologiniam procesui užtikrinti.

38. Maitinimo paslaugų teikėjai privalo užtikrinti, kad:

38.1. Visi patiekalai būtų gaminami iš šviežių, kokybiškų produktų.

38.2. Dienos meniu būtų subalansuotas, įtraukiant visų pagrindinių maisto grupių produktus.

38.3. Laikantis higienos normų būtų užtikrinta tinkama patalpų ir įrangos švara.

39. Maitinimo paslaugos teikėjas užtikrina ir atsako už patalpų, kurios jam yra perduotos aprašo 36 punkte nustatyta tvarka, higieninę būklę, apsaugą, einamąjį remontą, gaisrinės saugos reikalavimus ir įrenginių, skirtų maisto gamybai, saugų darbą, priežiūrą ir remontą savo lėšomis.

40. Maitinimo paslaugos teikėjas patalpas, kurios jam yra perduotos aprašo 36 punkte nustatyta tvarka, taip pat patalpose esančią įrangą, inventorių bei šiose patalpose esančių vandentiekio, elektros, vėdinimo sistemų gedimus remontuoja ir tvarko savo lėšomis, laikydamasis visų higienos, darbų saugos, gaisrinės saugos ir kitų reikalavimų.

41. Maitinimo paslaugos teikėjas gali naudoti suteiktą turtą tik mokinių maitinimui organizuoti.

42. Maitinimo paslaugos teikėjas, pagerinusiam jam šio aprašo 36 punkte nustatyta tvarka perduotą Savivaldybei priklausantį turtą, už pagerinimą neatlyginama. Paslaugos teikėjas privalo užtikrinti, kad maitinimo paslaugoms teikti perduotas turtas (virtuvės, valgyklos ir pagalbinės patalpos), pasibaigus sutarties galiojimo laikotarpiui, bus grąžintas ne prastesnės būklės, nei buvo perduotas, atsižvelgiant į įprastą nusidėvėjimą. Jei maitinimo paslaugos teikėjas, pasibaigus maitinimo paslaugų teikimo sutarčiai, vengia atlyginti nuostolius dėl jam perduoto turto prastos būklės, jis atsako teisės aktų nustatyta tvarka.

43. Maitinimo paslaugos teikėjas savo lėšomis apmoka maitinimo proceso organizavimo metu susidariusių maisto ir buitinių atliekų tvarkymo ir kitas išlaidas.

44. Maitinimo paslaugos teikėjas už sunaudotą elektrą, šaltą ir karštą vandenį sumoka savo lėšomis pagal apskaitos prietaisų rodmenis.

45. Licėjaus valgykloje matomoje vietoje teisės aktų nustatyta tvarka turi būti skelbiama:

45.1. Einamosios savaitės valgiaraščiai;

45.2. Maisto pasirinkimo piramidės plakatas ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija;

45.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris (skambinti maisto saugos ir sudėties klausimais) bei Vilniaus miesto savivaldybės visuomenės sveikatos biuro telefono numeris (skambinti maitinimo organizavimo ir valgiaraščių klausimais);

45.4. Asmuo, teikiantis vaikų maitinimo ir (ar) maisto produktų tiekimo paslaugas;

45.5. Šaltų užkandžių, jei jie tiekiami, sąrašas ir svoris.

46. Organizuojant maitinimo paslaugą pietų metu turi būti užtikrinta, kad bent vienas pietų komplektas (sriuba su karštu patiekalu) neviršytų mokinių nemokamo maitinimo pietų komplekto kainos.

47. Maitinimo paslaugos teikėjas turi sudaryti galimybę už jo paslaugas ar produktus atsiskaityti tiek grynaisiais pinigais, tiek elektroninėmis priemonėmis.

48. Organizuojant maitinimo paslaugą gali būti numatyta galimybė laisvai pasirinkti užkandžius, kurie turi būti tiekiami pagal mokinių maitinimui rekomenduojamų produktų sąrašą.

49. Licėjyje pietų metu vienas iš karštų patiekalų turi būti tausojantis patiekalas ir patiekalas, pagamintas tik iš augalinės kilmės maisto produktų, išskyrus teisės aktuose nustatytas išimtis. Valgiaraščiuose šie patiekalai ar patiekalas (jei tausojantis patiekalas yra pagamintas tik iš augalinės kilmės maisto produktų) pažymimi žodžiu „Tausojantis“ ir (ar) „Augalinis“. Vaikams, kuriems reikalingas pritaikytas maitinimas, tėvams pateikus gydytojų pažymą, sudaromi individualūs valgiaraščiai.

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

51. Maitinimo paslaugos teikėjas, atsižvelgdamas į Licėjaus poreikius, turi užtikrinti reikiamą kasdienį karštų patiekalų porcijų kiekį.

52. Licėjaus valgyklose pietų pertraukų metu (ilgųjų pertraukų) budi mokytojai ir (ar) kiti pedagoginiai darbuotojai, kurie licėjaus direktoriaus nurodymu privalo palaikyti tvarką valgykloje.

## V SKYRIUS

### VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS POILSIO STOVYKLOSE

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

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

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

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

## **VI SKYRIUS**

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

57. 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. Valgiaraštyje nurodyti ir faktiškai patiekiami maisto produktai ar patiekalai gali skirtis, jei atliekami nereikšmingi vienkartiniai keitimai: vienas maisto produktas ar patiekalas pakeičiamas tos pačios maisto produktų grupės kitu maisto produktu ar patiekalu, kai maistinė vertė nepablogėja, o energinė vertė pasikeičia ne daugiau kaip dešimt procentų. Jei valgiaraštyje tie patys nereikšmingi vienkartiniai keitimai kartojasi, valgiaraštis turi būti pakeistas ir patvirtintas iš naujo.

58. Licėjuje valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 darbo dienų laikotarpiui, poilsio stovyklose valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 5 kalendorinių dienų laikotarpiui.

59. Maisto produktai, kurie gaunami dalyvaujant Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programoje, į valgiaraščius neįtraukiami.

60. Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose turi būti nurodyti naudojami maisto produktai, bruto ir neto kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.) ir trukmė. Pritaikyto maitinimo valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose papildomai nurodoma patiekalų energinė ir maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai) vertė.

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

61.1. pagal patiekalų receptūrų pavyzdžius, pateiktus interneto svetainėje adresu [www.smlpc.lt/lt/mityba\\_ir\\_fizinis\\_aktyvumas/rekomenduojami\\_perspektyviniai\\_valgiaraščiai](http://www.smlpc.lt/lt/mityba_ir_fizinis_aktyvumas/rekomenduojami_perspektyviniai_valgiaraščiai) arba <http://sam.lrv.lt/lt/veiklos-sritys/visuomenes-sveikatos-prieziura/mityba-ir-fizinis-aktyvumas-2/valgiarasčiai-ir-technologines-korteles-ugdymo-bei-gydymo-istaigoms>;

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

61.3. pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E027-1).

62. Valgiaraščiai turi būti parengti pagal Tvarkos aprašo 8 priede pateiktą valgiaraščio formos pavyzdį. Visi valgiaraščio lapai turi būti sunumeruoti (išskyrus titulinį) ir patvirtinti licėjaus direktoriaus parašu ir spaudu. Valgiaraštis turi būti aiškus (nurodyta tiksliai patiekalų ar maisto produktų išėiga, pateikta visa reikalinga informacija be braukymų ar taisymų).

## **VII SKYRIUS**

### **PRIEŽIŪROS IR KONTROLĖS NUOSTATOS**

63. Maisto kokybės kontrolę atlieka Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba.

64. Vilniaus miesto savivaldybės visuomenės sveikatos biuro mitybos kuratoriai kuruoja maitinimo organizavimą ir vykdo maitinimo organizavimo procesų priežiūrą:

64.1. Vertina mokyklose maitinimo aplinkos, higienos ir jos saugumo, tiekiamų patiekalų kokybę, periodiškai atlikdami konsultacinius vizitus;

64.2. Atlieka mokinių ir jų tėvų (globėjų) apklausas apie mokyklose tiekiamo maisto kokybę, išanalizavę gautus rezultatus teikia individualias rekomendacijas ugdymo įstaigoms;



64.3. Teikia mokyklų atstovams ir maisto tiekėjams (raštu ar žodžiu) naujausias maitinimo organizavimo rekomendacijas, įsakymus, nutarimus ir kitus teisės aktų atnaujinimus.

65. 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 licėjaus direktoriui.

66. Maitinimo paslaugos teikėjas atsako už tai, kad nustatyti vaikų maitinimo organizavimo trūkumai būtų pašalinti nedelsiant.

67. Nepašalinus neatitikimų per tą pačią dieną, visuomenės sveikatos specialistas apie tai praneša teritorinei Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai.

68. Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalas Licėjuje saugomas dvejus metus.

## **VII SKYRIUS BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS**

69. Aprašas įsigalioja nuo jo patvirtinimo dienos.

70. Licėjaus interneto svetainėje skelbiama vieša prieiga prie šios informacijos:

70.1. Tvarkos aprašas;

70.2. Juridinis ar fizinis asmuo, teikiantis vaikų maitinimo paslaugas;

70.3. Valgiaraščiai; 1.4. Informacija apie Licėjaus dalyvavimą Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programoje;

70.4. Karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu – informacija apie vaikų maitinimo organizavimo sąlygas, jei jos keičiamos.

71. Maitinimo paslaugos teikėjai, pažeidę šio aprašo nuostatas ir maitinimo paslaugos teikimo sutarties sąlygas, atsako Lietuvos Respublikos įstatymų nustatyta tvarka.

72. Šį aprašą įgyvendinančių subjektų veiksmai ir sprendimai gali būti skundžiami teisės aktų nustatyta tvarka.

73. Baigiamosios nuostatos užtikrina, kad visi šio aprašo reikalavimai būtų nuolat peržiūrimi ir atnaujinami, atsižvelgiant į galiojančius teisės aktus ir praktinius maitinimo organizavimo poreikius.

---

## **VISUOMENĖS SVEIKATOS SPECIALISTO FUNKCIJOS, PRIŽIŪRINT MAITINIMO ORGANIZAVIMĄ MOKYKLOSE**

1. Raštu informuoti Licėjaus 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 20 punktas);
    - 2.2. ar nepažeidžiami patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai (Tvarkos aprašo 22.5, 22.6, 22.10, 22.12, 22.13 papunkčiai);
    - 2.3. ar sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens (Tvarkos aprašo 23 punktas);
    - 2.4. ar vykdomi Tvarkos aprašo 24, 25, 27 ir 69 punktų reikalavimai;
    - 2.5. ar pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E027-1) organizuojamas pritaikytas maitinimas (Tvarkos aprašo 50 punktai);
    - 2.6. ar Licėjuje kasdien organizuojami pietūs, kurių metu tiekiamas šiltas maistas ir ar pietūs organizuojami ne anksčiau nei 2,5 ir ne vėliau kaip praėjus 4 val. nuo pamokų pradžios (Tvarkos aprašo 29 punktas);
    - 2.7. ar visi pietų metu patiekiami patiekalai yra nurodyti valgiaraštyje (Tvarkos aprašo 31 punktas);
    - 2.8. ar Licėjuje pietų metu tiekiami tausojantis ir augalinės kilmės maisto produktų patiekalai (Tvarkos aprašo 49 punktas);
    - 2.9. ar valgiaraščiai sudaryti pagal reikalavimus (Tvarkos aprašo 57 ir 62 punktai).
-

Mokinių maitinimo organizavimo tvarkos aprašo  
2 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

---

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.
-

## **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	102	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	-



<sup>1</sup> Maisto produktams, atitinkantiems maisto produktų ženklavimo 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. 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 pasterizuoto pieno arba atitinkamą pagal kalcio kiekį pieno produktų kiekį per dieną. 8.2. Vartoti tiekiamas ne didesnio nei 2,5 proc. riebumo pasterizuotas pienas.

Maisto produktų grupės	Maisto produktų patiekimas <sup>1</sup>
	8.3. Rauginti 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.

<sup>1</sup> Maisto produktai ir patiekalai turi atitikti Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo 3–5 prieduose nustatytus kokybės reikalavimus.

**VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMŲ MAISTO PRODUKTŲ IR PATIEKALŲ  
DAŽNUMAS<sup>1</sup>**

Maisto produktai ir patiekalai <sup>2</sup>	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 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 (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.

Maisto produktai ir patiekalai <sup>2</sup>	Visos paros maitinimas	Trys maitinimai per dieną	Vienas arba du maitinimai per dieną
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.

<sup>1</sup> Sudarant specializuoto sporto ugdymo mokyklų ir vaikų iki 1 metų amžiaus valgiaraščius maisto produktų ir patiekalų pateikimo dažnumo reikalavimai netaikomi. Sudarant pritaikyto maitinimo valgiaraščius maisto produktų ir patiekalų pateikimo dažnumo reikalavimai taikomi, jei neprieštarauja gydytojo raštiškiems nurodymams, pateiktiems Formoje Nr. E027-1. Gyvūninių maisto produktų ir patiekalų pateikimo 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 „Šlifuočių ryžių ir jų patiekalų“ grupei.

Mokinių maitinimo organizavimo tvarkos aprašo  
8 priedas

(Valgiaraščio formos pavyzdys)

VILNIAUS GEDIMINO TECHNIKOS UNIVERSITETO INŽINERIJOS LICĖJUS

\_\_\_\_\_ (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.	Išeiiga	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.	Išeiiga	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

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