PATVIRTINTA

Kėdainių r. Vilainių

mokyklos – darželio „Obelėlė“

direktorės 2021 m. lapkričio 3 d.

įsakymu Nr. 189A

**KĖDAINIŲ R. VILAINIŲ MOKYKLOS-darželio „oBELĖLĖ“ VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS**

**I skyrius**

**BENDROSIOS NUOSTATOS**

1. Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Tvarkos aprašas) nustato vaikų maitinimo, vykdomo mokykloje-darželyje „Obelėlė“ (toliau – Mokykla-darželis), reikalavimus.

2. Tvarkos aprašo tikslas – užtikrinti sveikatai palankią vaikų mitybą, maisto saugą ir geriausią kokybę, kad būtų patenkinti vaikų maisto medžiagų fiziologiniai poreikiai, ugdomi sveikos mitybos įgūdžiai.

3. Maitinimas įstaigoje organizuojamas vadovaujantis teisės aktais, reglamentuojančiais mokinių ir vaikų maitinimo organizavimą, maisto gaminimą, patalpų ir įrangos priežiūrą, higienos normas, sveikatos bei saugos reikalavimus.

4. Vaikų maitinimo organizavimo atitiktį tvarkos aprašo reikalavimams, vertina visuomenės sveikatos specialistas, vykdantis sveikatos priežiūrą mokykloje.

5. Maisto produktų inventorizaciją įstaigoje atliekama vadovaujantis Kėdainių r. Vilainių mokyklos-darželio „Obelėlė“ inventorizacijos vykdymo tvarka.

6. Įstaigos gaunamos tėvų (globėjų) įmokos už maitinimo paslaugą apskaitoms kaip įstaigos gaunamos pajamos iš įmokų teisės aktų nustatyta tvarka.

7. Šio aprašo reikalavimai privalomi visiems įstaigoje dirbantiems ir maitinimo procese dalyvaujantiems asmenims.

**II skyrius**

**SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽtys**

8. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžtys:

8.1. **Cukrūs ‒** monosacharidai ir disacharidai, esantys maisto produkte.

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

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

8.31. **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.

8.4. **Patiekalas ‒** paprastai vienoje lėkštėje patiekiamas vartoti šaltas ar šiltas maistas.

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

8.6. **Pritaikytas maitinimas** – maitinimas, kuris užtikrina tam tikro sveikatos sutrikimo (alergija tam tikriems maisto produktams, virškinimo sistemos ligos ar remisinės jų būklės ir kt.) nulemtų, asmens individualių maisto medžiagų ir energijos poreikių patenkinimą, parenkant toleruojamus maisto produktus, jų gamybos būdą, konsistenciją ir valgymo režimą, ir yra raštiškai rekomenduojamas gydytojo.

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

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

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

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

8.11. Kitos sąvokos atitinka kituose teisės aktuose vartojamas sąvokas.

**III skyrius**

**VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI**

9. Mokyklos-darželio direktorius atsako už tai, kad būtų sudarytos sąlygos vaikų maitinimui organizuoti.

10. Mokyklos-darželio direktorius atsako už vaikų maitinimo organizavimą ir Tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą.

11. Mokykloje-darželyje pritaikyto maitinimo valgiaraščiai turi būti parengti ne vėliau kaip per 30 darbo dienų nuo Tvarkos aprašo 1 priedo 1 punkte nurodytos raštiškos informacijos gavimo. Vaikams leidžiama ruošti maistą kartu su pedagogu ir jį vartoti, jei tai numatyta ugdymo programoje.

12. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietos įrengimas ir maisto tvarkymas turi atitikti nustatančio maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiančio Europos maisto saugos tarnybą ir nustatančio su maisto saugos klausimais susijusias procedūras Organizuojant maitinimą iš namų atsineštu maistu, maisto tvarkymo vietos įrengiamos ir maistas tvarkomas laikantis bendrųjų higienos reikalavimų: tvarkant maistą švarioje vietoje, švariomis rankomis, švariais įrankiais bei įranga, gerai nuplaunant maisto žaliavas, naudojant nustatytus geriamojo vandens reikalavimus atitinkantį vandenį.

13. Sudarant sutartis dėl vaikų maitinimo paslaugų teikimo mokyklai-darželiui (toliau – Sutartis), turi būti numatyta atsakomybė už maitinimo organizavimo patalpų higienos ir Tvarkos aprašo reikalavimų užtikrinimą, taip pat vaikų maitinimo paslaugos teikimo organizavimas karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu ir kai vaikui skirtas mokymas namuose, vadovaujantis Mokinių mokymo stacionarinėje asmens sveikatos priežiūros įstaigoje ir namuose organizavimo tvarkos aprašu, patvirtintu Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2012 m. rugsėjo 26 d. įsakymu Nr. V-1405 „Dėl Mokinių mokymo stacionarinėje asmens sveikatos priežiūros įstaigoje ir namuose organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ (toliau – Įsakymas Nr. V-1405). Sutartys nesudaromos su į „Nepatikimų maisto tvarkymo subjektų sąrašą“, skelbiamą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos interneto svetainėje, įtrauktais maitinimo paslaugų teikėjais. Mokykla-darželis turi organizuoti visų vaikų, norinčių gauti šią paslaugą, maitinimą. Jei sudaroma sutartis su vaiko atstovais pagal įstatymą dėl vaiko maitinimo iš namų atsineštu maistu, už maisto saugą ir kokybę atsako vaiko atstovai pagal įstatymą. Sutartyje dėl vaiko maitinimo iš namų atsineštu maistu turi būti nuostata apie draudžiamus atnešti maisto produktus, išvardytus Tvarkos aprašo 19 punkte.

14. Sudarant sutartis dėl maisto produktų tiekimo mokyklai-darželiui (toliau – maisto produktų tiekimo sutartis), maisto produktų tiekimo sutartyje turi būti numatyta atsakomybė už maisto produktų, neatitinkančių Tvarkos aprašo reikalavimų, tiekimą, taip pat maisto produktų tiekimo sąlygos karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu ir kai vaikui skirtas mokymas namuose. Rekomenduojama sudaryti maisto produktų sąrašą, kuriame būtų nurodyti konkretūs tiekiamų maisto produktų pavadinimai, maisto produktų sudėtis, grynasis kiekis, apdorojimo būdas (pvz., atšaldytas), ir jį pridėti prie maisto produktų tiekimo sutarties. Sudarant maisto produktų tiekimo sutartis rekomenduojama pirmenybę teikti tiekiamoms žaliavoms ir maisto produktams:

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

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

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

14.4. 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.

15. Jei vaisiai, daržovės, uogos, bulvės įsigyjami iš fizinių asmenų, jie turi laikytis Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus nustatytų reikalavimų ir išduoti Lietuvos Respublikoje išaugintų šviežių vaisių, daržovių, uogų, bulvių atitikties deklaraciją (toliau ‒ atitikties deklaracija).

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

17. Vaikų maitinimas organizuojamas pradinio ugdymo programos mokiniams svetainėje, o ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo mokiniams – grupėse, sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie švaraus stalo.

18. Kiekvieną dieną vaikai turi gauti šilto maisto.

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

20. Maitinimai skirstomi į pagrindinius ‒ pusryčius, pietus, vakarienę ir papildomus ‒ priešpiečius. Pusryčiams vaikas turi gauti 20–25 proc., pietums – 30–35 proc., vakarienei – 20–25 proc., priešpiečiams – 10 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo. Jei vaikai maitinimų metu turi galimybę patys įsidėti maisto, šio punkto nuostatos netaikomos. Maitinimai gali būti organizuojami išduodant maisto davinius, (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 daviniai gali būti išduodami karantino, ekstremaliosios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu, taip pat, kai vaikui skirtas mokymas namuose.

21. Vaikams maitinti mokykloje-darželyje 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 davinius 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 davinius išvykoms sudaryti iš greitai gendančių maisto produktų. Sudarant maisto davinius ilgesniam laikui (pvz., karantino metu) rekomenduojama keisti maisto davinių sudėtį, atsižvelgiant į maisto davinius gaunančių vaikų poreikius.

22. Vaikų maitinimui mokykloje-darželyje 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 davinius); rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto davinius); 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.

23. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

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

23.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas ir įvairus;

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

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

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

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

23.7. rekomenduojama sriubą tiekti papildomo maitinimo metu;

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

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

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

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

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

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

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

23.15. maistas turi būti patiekiamas estetiškai;

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

24. Mokykloje-darželyje „Obelėlė“ turi būti sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens (rekomenduojama kambario temperatūros, pvz., pilstomo iš geriamajam vandeniui skirtų indų, talpų, automatų ir pan.), net jei vaikai nemaitinami. Rekomenduojama sudaryti galimybę vaikams gauti ir karšto virinto geriamojo vandens. Vandeniui atsigerti turi būti naudojami asmeninio naudojimo arba vienkartiniai puodukai, stiklinaitės ar buteliukai.

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

26. Mokyklos svetainėje, kurioje maitinami vaikai, matomoje vietoje turi būti skelbiama:

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

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

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

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

26.5. Tvarkos aprašo 19 punkto nuostatos ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas vykdančiose įstaigose vaikų priėmimo–nusirengimo patalpoje;

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

27. Mokyklos-darželio svetainėje, jeigu ją turi, turi būti skelbiama vieša prieiga: Tvarkos aprašas, juridinis ar fizinis asmuo, teikiantis vaikų maitinimo ir (ar) maisto produktų tiekimo paslaugas, ir valgiaraščiai (nurodoma informacija, nustatyta Tvarkos aprašo 48 punkte), karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu turi būti skelbiama informacija apie vaikų maitinimo organizavimo sąlygas, jei jos keičiamos.

28. Mokykloms rekomenduojama dalyvauti Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programoje, finansuojamose Europos Sąjungos ir Lietuvos Respublikos valstybės biudžeto lėšomis.

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

30. Mokyklose ir poilsio stovyklose negali būti reklamuojami maisto produktai, išvardyti atitinkamai Tvarkos aprašo 19 ar 20 punktuose.

**iV SKYRIUS**

**VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS mokyklose, vykdančiose IKIMOKYKLINIO IR PRIEŠMOKYKLINIO UGDYMO PROGRAMAS**

31. 1–7 metų amžiaus vaikų maitinimo organizavimas:

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

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

31.3. 80 proc. vaikams patiekiamų patiekalų turi būti tausojantys patiekalai;

31.4. pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E027-1) turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas;

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

31.6. jei vaiko atstovai pagal įstatymą vaikui įdeda maisto papildomai, įdėtas maistas turi atitikti Tvarkos aprašo 19 punkto reikalavimus.

32. Tėvai gali rinktis vaiko buvimo įstaigoje laiką ir maitinimosi variantus:

32.1. Maitinimas visą dieną (pusryčiai, pietūs, pavakariai);

32.2. Pusryčiai + pietūs;

32.3. Pietūs + pavakariai;

32.4. Pietūs;

32.5. Pusryčiai + pavakariai (atsiradus būtinybei);

32.6. Nesimaitinti (jei būna trumpiau, nei 4 val.).

33. Maitinimo variantas pasirenkamas rugsėjo 1 dieną (arba pradėjus lankyti įstaigą) teikiant raštišką prašymą pedagogui. Keisti maitinimo variantą galima nuo mėnesio pirmos dienos. Apie planuojamus kito mėnesio maitinimų pakeitimus tėvai privalo informuoti iki einamo mėnesio priešpaskutinės darbo dienos.

34. Pavakarius nevalgantį vaiką privaloma pasiimti iki tol, kol kiti grupės vaikai pradės valgyti pavakarius.

35. Vaikams, nevalgantiems pusryčių, pietų arba pavakarių neleidžiama atsinešti iš namų užkandžių ir gėrimų.

36. Įstaigoje organizuojamos:

36.1. vaikų maitinimo paslaugos, už kurias moka tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai) ir kurios negali būti brangesnės, nei Kėdainių r. savivaldybės tarybos patvirtintos dienos maitinimo normos. Vadovaujantis Kėdainių r. savivaldybės užmokesčio už vaikų išlaikymą Kėdainių r. savivaldybės ugdymo įstaigų, socialinių ir ugdymo centrų ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo grupėse tvarka ikimokyklinio amžiaus vaikų maitinimo užmokestis gali būti mažinamas 50% arba 100%;

36.2. nemokamas priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimas, kuris yra skirstomas Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatymo nustatyta ir finansuojamas iš valstybės biudžeto specialiosios tikslinės dotacijos savivaldybės biudžetui bei savivaldybės biudžeto. Nemokamas maitinimas organizuojamas vadovaujantis Kėdainių r. savivaldybės tarybos nustatyta mokinių nemokamo maitinimo tvarka.

37. Nemokamas priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimas teikiamas nuo tada, kai gaunamas Kėdainių r. savivaldybės administracijos socialinės paramos skyriaus sprendimas dėl socialinės paramos mokiniui skyrimo. Nemokamas maitinimas skiriamas nuo mokslo metų pradžios iki mokslo metų pabaigos, arba nuo informacijos apie priimtą sprendimą gavimo įstaigoje kitos dienos iki mokslo metų pabaigos. Nemokamas maitinimas teikiamas mokslo dienomis, dieninių vasaros poilsio stovyklų metu. Nemokami pietūs ir pusryčiai teikiami mokslo metų poilsio, švenčių, atostogų dienomis tuo atveju, jeigu mokykloje organizuojami renginiai.

38. Dietistas arba vaikų mitybos organizavimo specialistas:

38.1. rašo kasdieninius valgiaraščius, kuriuos nurodo gaminamų patiekalų pavadinimus ir produktų kiekius;

38.2. ateinančios dienos valgiaraštį rašo iš vakaro. Ateinančios dienos valgiaraštyje apskaičiuoja pusryčiams reikalingų produktų kiekį, nes pusryčiai gaminami pagal esamos dienos vaikų skaičių. Daržoves, kruopas ir kitus maisto produktus, kuriems reikalingas išankstinis paruošimas sekančios dienos pietums;

38.3. konkrečios dienos valgiaraštį baigia skaičiuoti tada, kai kiekvieną rytą 8:10 val., atsidaręs darželio elektroninį dienyną, paskambinęs pradinių klasių mokytojams, surenka informaciją apie valgysiančių vaikų pasirinktų maitinimų variantų skaičių. Šią informaciją į dienyną įrašo grupių pedagogai;

38.4. surinkus duomenis apie vaikus, baigia rašyti valgiaraštį, apskaičiuoja kiek vaikų ir kokius maitinimo variantus valgys. Pilnai paruoštą valgiaraštį pateikia pasirašyti direktoriui;

38.5. pasirašytą valgiaraštį perduoda sandėlininkui, kuris vyriausiajam virėjui išduoda likusius maisto produktus einamos dienos patiekalų ruošimui;

38.6. kontroliuoja maisto produktų kokybę, jų laikymo sąlygas, realizacijos terminus, maisto gamybos procesą virtuvėje, įvertina paruoštų patiekalų kokybę;

38.7. vykdo maisto paėmimo ir maitinimo organizavimo grupėse priežiūrą. Stebi ir analizuoja maitinimo procesą grupėje, stalų serviravimą, patiekalų patiekimą vaikui, maisto dalinimą vaikui pagal normą.

39. Sandėlininkas yra materialiai atsakingas asmuo, kuris:

39.1. atsižvelgdamas į perspektyvinį valgiaraštį užsako reikalingus maisto produktus numatytiems patiekalams gaminti;

39.2. priima iš tiekėjų tik kokybiškus, realizacijos laiką atitinkančius produktus ir juos sandėliuoja griežtai vykdydamas higienos normos reikalavimus;

39.3. registruoja iš maisto produktų tiekėjų gautas sąskaitas-faktūras. Jose, prie produktų pavadinimų, įrašo priimtą produkto svorį, pateikia direktoriui pasirašyti, ir perduoda maisto produktų apskaitą vedančiam darbuotojui;

39.4. virėjoms produktus išduoda vadovaudamasis tik dienos valgiaraščiu. Iš vakaro išduoda produktus ateinančios dienos pusryčiams, daržoves, kruopas ir kt. produktus, reikalaujančius išankstinio paruošimo, – sekančios dienos pietums. Likusius produktus patiekalams gaminti išduoda tik tada, kai maitinimo organizavimo specialistas pabaigia rašyti einamos dienos valgiaraštį;

39.5. kasdieną vykdo tikslią maisto produktų gavimo ir išlaidų registraciją;

39.6 kas savaitę faktinius maisto produktų likučius derina su buhalterės apskaitos duomenimis;

39.7. organizuoja ir atlieka maisto bloko (sandėlio) dezinfekciją ir valymą;

39.8. pildo maisto bloko (sandėlio) dokumentaciją.

40. Vyriausiasis virėjas yra materialiai atsakingas asmuo, kuris:

40.1. pagal gamybos technologijos aprašymo korteles susipažįsta su ateinančios dienos patiekalų ruošimo procesu, analizuoja gaminio receptūras pagal iš vakaro sudarytą valgiaraštį;

40.2. priima maisto produktus iš sandėlininko einamai dienai pagal iš vakaro pradėtą ruošti valgiaraštį. Priėmus produktus ir juos patikrinus (pagal svorį) pasirašo valgiaraštyje nurodytoje vietoje;

40.3. pusryčius ruošia pagal vakarykštės dienos vaikų skaičių;

40.4. atlieka paruoštų patiekalų kontrolinius svėrimus;

40.5. atsako, kad patiekalai būtų ruošiami griežtai prisilaikant technologinės sudėties ir panaudoti visi pagal valgiaraštį-reikalavimą nurašyti maisto produktų kiekiai. Pasitaikius neatitikimams, tarp iš sandėlio faktiškai gautų maisto produktų ar jų kiekio su technologinėmis kortelėmis, informuoja dietistą ar vaikų mitybos organizavimo specialistą ir sandėlininką dėl galimos klaidos.

40.6. atsako už tikslų patiekalų atidavimą pagal normą. Priklausomai nuo porcijos svorio vienam vaikui, į grupes išduoda maisto kiekį atitinkantį grupėse esančių vaikų skaičių;

40.7. maistą į grupes atiduoda tik pagal nustatytą maisto atsiėmimo grafiką, atsako už patiekalų temperatūrą ir kokybę;

40.8. matuoja ir fiksuoja patiekalų šiluminio apdorojimo temperatūrą;

40.9. organizuoja ir atlieka maisto bloko (virtuvės) dezinfekciją ir valymą;

40.10. pildo maisto bloko (virtuvės) dokumentaciją.

41. Maisto produktų apskaitą vykdantis darbuotojas:

41.1. užpajamuoja gautus maisto produktus ir vykdo jų apskaitą buhalterinės apskaitos programos pagalba pagal prekės kodą, pavadinimą;

41.2. sandėlininkui pabaigus einamos dienos maisto produktų išdavimą, vadovaudamasis valgiaraščiu-reikalavimu, apskaitos programoje suveda duomenis apie sunaudotus maisto produktus, skaičiuoja nurašytų maisto produktų piniginę vertę, iškalkuliuoja konkrečios dienos atskirų maitinimo variantų kainas.

42. Vaikų maitinimo procesą grupėje organizuoja ir už jį atsako grupės mokytoja, ikimokyklinio – priešmokyklinio ugdymo padėjėja.

43. Tėvai privalo atvesti vaiką iki 8.00 val. arba pranešti įstaigai apie vaiko atvedimą vėliau, dėl to, kad būtų galima pasirūpinti vaiko maitinimu. Jeigu tėvai nustatytu laiku neinformuoja ugdymo įstaigos, vaikui maitinimas neskiriamas ir pasilikti gali ne ilgiau, nei iki grupės pietų meto.

**V SKYRIUS**

**VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS mokyklose, vykdančiose BENDROJO UGDYMO PROGRAMAS**

44. Kasdien privaloma organizuoti pietus, 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.

45. Visi pietų metu patiekiami patiekalai turi būti nurodyti valgiaraštyje.

46. Mokykloje – darželyje „Obelėlė“ sudarytas 7–10 metų amžiaus 15 dienų valgiaraštis.

47. Pietų metu tiekiamas tik vienas karštasis pietų patiekalas, ne mažiau kaip pusė į pietų valgiaraščius (15 dienų) įtrauktų karštųjų pietų patiekalų turi būti tausojantys ir (ar) patiekalai, pagaminti tik iš augalinės kilmės maisto produktų.

48. Mokykloje – darželyje „Obelėlė“, be pietų, taip pat gali būti:

48.1. Maitinimas visą dieną (pusryčiai, pietūs, pavakariai);

48.2. Pusryčiai + pietūs;

48.3. Pietūs + pavakariai;

48.4. Pietūs;

48.5. Pusryčiai + pavakariai (atsiradus būtinybei);

49. Maitinimo variantas pasirenkamas rugsėjo 1 dieną (arba pradėjus lankyti įstaigą) teikiant raštišką prašymą pedagogui. Keisti maitinimo variantą galima nuo mėnesio pirmos dienos. Apie planuojamus kito mėnesio maitinimų pakeitimus tėvai privalo informuoti iki einamo mėnesio priešpaskutinės darbo dienos.

50. šalti užkandžiai (raštišku vaikų atstovų pagal įstatymą pritarimu (kiekvienų mokslo metų pirmą mėnesį).

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

**VI SKYRIUS**

**MOKESTIS UŽ MAITINIMO PASLAUGAS**

52. Mėnesiui pasibaigus išskaičiuojamos mėnesio vidutinės pusryčių, pietų, pavakarių kainos. Vidutinė mėnesio kaina nustatoma: atitinkamam maitinimo variantui sunaudotų maisto produktų įsigijimo išlaidos padalinamos iš skaičiuojamojo mėnesio vaikadienių (valgiusiųjų skaičius X maitinimų skaičius):

52.1. ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo grupių vaikų maitinimo kainą sudaro tik sunaudotų maisto produktų savikaina;

52.2. pradinio ugdymo klasių mokinių maitinimo kainą sudaro sunaudotų maisto produktų savikaina ir Kėdainių rajono savivaldybės tarybos patvirtintas įkainis už vieną dieną;

52.3. vaiko mėnesinis valgymų skaičius nustatomas vadovaujantis grupės lankomumo apskaitos žiniaraščiu, klasių pedagogų pateiktais maitinimo žiniaraščiais. Vienos dienos maitinimo kaina negali būti didesnė, nei nustatyta Kėdainių rajono savivaldybės tarybos sprendimu.

53. Mėnesinė maitinimo paslaugos kaina priklauso nuo maitinimų dienų skaičiaus ir tėvų pasirinkto maitinimo varianto. Pasirinktą variantą galima keisti nuo sekančio mėnesio pirmos dienos. Mėnesio eigoje maitinimo variantas neskaidomas, už jį mokama pilnai.

**VII SKYRIUS**

**maisto bloko patalpų ir įrangos priežiūra**

54. Maisto produktų tiekimas į įstaigą, jų laikymas, maisto gaminimas ir maisto tvarkymo įranga turi atitikti Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos ir kitų teisės aktų reikalavimus.

55. Visos maisto bloko patalpos valomos ir dezinfekuojamos pagal būtinumą arba sudarytą valymo ir dezinfekavimo darbų planą. Valymo ir dezinfekavimo darbai turi būti fiksuojami žurnale.

56. Indai ir įrankiai turi būti plaunami naudojant tik indų plovimui skirtas priemones.

57. Maistą liečiantiems paviršiams valyti ir dezinfekuoti naudojami valikliai, dezinfektantai, kiti biocidai turi būti teisės aktų nustatyta tvarka leistini naudoti Lietuvos Respublikoje. Jie naudojami laikantis gamintojo nurodymų. Ant maistą liečiančių paviršių neturi likti ploviklių, biocidų likučių.

58. Šviestuvai turi būti valomi pagal reikmes, bet nerečiau kaip du kartus per metus.

59. Kenkėjų kontrolė ir naikinimas atliekami teisės aktų nustatyta tvarka.

60. Kontrolės prietaisai ir įrengimai naudojami, prižiūrimi ir metrologiškai tikrinami vadovaujantis teisės aktuose nustatytais reikalavimais.

61. Maisto bloko patalpos turi atitikti higienos ir sanitarijos normų reikalavimus, turėti atskirą įėjimą.

**VIIi SKYRIUS**

**vaikų maitinimo organizavimas poilsio stovyklose**

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

63. Vaikams, pateikusiems gydytojo raštiškus nurodymus, turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas.

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

**IX SKYRIUS**

**BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS**

65. Vaikų maitinimo valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams, nustatytas Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro bei į vaikų buvimo įstaigoje trukmę. Valgiaraščių energinė ir maistinė vertė nuo normų gali nukrypti ne daugiau nei 5 proc.

66. Mokykloje-darželyje valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 darbo dienų laikotarpiui, poilsio stovyklose valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 5 kalendorių dienų laikotarpiui.

67. Mokyklos-darželio valgiaraščiuose nurodomi patiekiami patiekalai, jų kiekiai gramais. Mokyklose dalyvaujančiose Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programoje, šių programų maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami. Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose turi būti nurodyti naudojami maisto produktai, jų sudėtis, bruto ir neto kiekiai gramais, gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.) ir trukmė.

68. Vaikų nuo 1 iki 11 metų amžiaus maitinimo valgiaraščiai sudaromi pasirinktinai:

68.1. 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_valgiara%C5%A1%C4%8Diai);

68.2. pagal juridinių ar fizinių asmenų parengtus ir su Sveikatos apsaugos ministerijos raštu suderintus patiekalų receptūrų rinkinius (rinkinyje turi būti pateiktas Sveikatos apsaugos ministerijos suderinimo raštas).

68.3. savarankiškai maitinimo paslaugos tiekėjo, vadovaujantis Tvarkos aprašo reikalavimais;

68.4. pagal gydytojo raštiškas rekomendacijas.

69. Valgiaraščiai derinami mokyklos-darželio direktoriaus.

**X SKYRIUS**

**BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS**

70. Visuomenės sveikatos specialistas, vykdantis sveikatos priežiūrą mokykloje, pagal Tvarkos aprašo 1 priedo 2 punktą vertina vaikų maitinimo organizavimo atitiktį Tvarkos aprašo reikalavimams ir atitinkamos savivaldybės visuomenės sveikatos biuro direktoriaus nustatyta tvarka, bet ne rečiau kaip kartą per dvi savaites pildo Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalą. Nustatęs neatitikimų, juos užregistruoja Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnale (Tvarkos aprašo 2 priedas) ir nedelsdamas raštu apie tai informuoja maitinimo paslaugos teikėją, pranešimo kopiją pateikia vadovui. Maitinimo paslaugos teikėjas atsako už tai, kad nustatyti vaikų maitinimo organizavimo trūkumai būtų pašalinti nedelsiant. Nepašalinus neatitikimų per tą pačią dieną, visuomenės sveikatos specialistas apie tai praneša teritorinei Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai.

71. Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalas Mokykloje-darželyje saugomas dvejus metus.

72. Mokykloje-darželyje už vaikų maitinimą atsako dietistas arba vaikų mitybos organizavimo specialistas.

73. Sandėlininkas atsakingas už produktų priėmimą, išdavimą, realizacijos terminus, dokumentus.

74. Maitinimo paslauga finansuojama savivaldybės biudžeto ir asmenų, gaunančių maitinimą, lėšomis, teisės aktų nustatyta tvarka.

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo

1 priedas

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

1. Raštu informuoti mokyklos administraciją ir maitinimo paslaugų teikėjų darbuotojus, atsakingus už vaikų maitinimą, apie Formoje Nr. 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 19 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, 26, 28, 29 punktų reikalavimai;

2.5. ar pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E027-1) organizuojamas pritaikytas maitinimas (Tvarkos aprašo 32.4 papunktis ir 38 punktas);

2.6. ar bendrojo ugdymo programas vykdančioje įstaigoje kasdien organizuojami pietūs, kurių metu tiekiamas šiltas maistas ir ar pietūs organizuojami ne ankščiau nei 2,5 ir ne vėliau kaip praėjus 4 val. nuo pamokų pradžios (Tvarkos aprašo 33 punktas);

2.7. ar visi pietų metu patiekiami patiekalai yra nurodyti valgiaraštyje (Tvarkos aprašo 34 punktas);

2.8. ar bendrojo ugdymo programas vykdančioje įstaigoje pietų metu tiekiami tausojantis ir augalinės kilmės maisto produktų patiekalai (Tvarkos aprašo 36 punktas);

2.9. ar bendrojo ugdymo mokykloje visi kiti nei pietūs maitinimai organizuojami pagal valgiaraščius (Tvarkos aprašo 37.1 papunktis);

2.10. ar valgiaraščiai sudaryti ne mažiau kaip 15 darbo dienų laikotarpiui (Tvarkos aprašo 47 punktas).

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

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo

2 priedas

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

**VALGIARAŠČIŲ IR VAIKŲ MAITINIMO ATITIKTIES PATIKRINIMO ŽURNALAS**

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

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

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo

3 priedas

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

**1. Dažikliai**:

1.1. E 102 tartrazinas;

1.2. E 104 chinolino geltonasis;

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

1.4. E 120 košenilis, karmino rūgštis, karminas;

1.5. E 122 azorubinas, karmosinas;

1.6. E 123 amarantas;

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

1.8. E 127 eritrozinas;

1.9. E 129 alura raudonasis AC;

1.10. E 131 patentuotas mėlynasis V;

1.11. E 132 indigotinas, indigokarminas;

1.12. E 133 briliantinis mėlynasis FCF;

1.13. E 142 žaliasis S;

1.14. E 151 briliantinis juodasis BN;

1.15. E 155 rudasis HT;

1.16. E 180 litolrubinas BK.

**2. Konservantai ir antioksidantai**:

2.1. E 200 sorbo rūgštis;

2.2. E 202 kalio sorbatas;

2.3. E 203 kalcio sorbatas;

2.4. E 210 benzenkarboksirūgštis;

2.5. E 211 natrio benzoatas;

2.6. E 212 kalio benzoatas;

2.7. E 213 kalcio benzoatas;

2.8. E 220‒228 sieros dioksidas ir sulfitai.

**3. Saldikliai**:

3.1. E 950 acesulfamas K;

3.2. E 951 aspartamas;

3.3. E 952 ciklamatai;

3.4. E 954 sacharinai;

3.5. E 955 sukralozė;

3.6. E 957 taumatinas;

3.7. E 959 neohesperidinas DC;

3.8. E 960 steviolio glikozidai;

3.9. E 961 neotamas;

3.10. E 962 aspartamo-acesulfamo druska;

3.11. E 969 advantamas.

**4. Aromato ir skonio stiprikliai:**

4.1. E 620 glutamo rūgštis;

4.2. E 621 mononatrio glutamatas;

4.3. E 622 monokalio glutamatas;

4.4. E 623 kalcio glutamatas;

4.5. E 624 monoamonio glutamatas;

4.6. E 625 magnio glutamatas;

4.7. E 626 guanilo rūgštis;

4.8. E 627 dinatrio guanilatas;

4.9. E 628 dikalio guanilatas;

4.10. E 629 kalcio guanilatas;

4.11. E 630 inozino rūgštis;

4.12. E 631 dinatrio inozinatas;

4.13. E 632 dikalio inozinatas;

4.14. E 633 kalcio inozinatas;

4.15. E 634 kalcio5´-ribonukleotidai;

4.16. E 635 dinatrio5´-ribonukleotidai.

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

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo

4 priedas

**VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMŲ MAISTO PRODUKTŲ KOKYBĖS REIKALAVIMAI**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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“.

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

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo

5 priedas

**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 ir duonos gaminiai | 5 | 1 | 5 |
| 4.3. | Smulkieji pyrago gaminiai ir miltinės konditerijos gaminiai | 16 | 1 | - |
| 4.4. | Pusryčių dribsniai ir javainiai | 16 | 1 | 6 |
| 5. | 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).

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

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo

6 priedas

**MAISTO PRODUKTŲ IR PATIEKALŲ VAIKAMS MAITINTI PATIEKIMAS**

|  |  |
| --- | --- |
| Maisto produktų grupės | Maisto produktų patiekimas1 |
| 1. Daržovės | 1.1. Pirmenybė teikiama šviežioms, sezoninėms daržovėms. 1.2. Tiekiamos kuo įvairesnės daržovės.1.3. Šviežių daržovių salotos tiekiamos su aliejaus ar nesaldinto jogurto padažu. 1.4. Termiškai apdorotos daržovės (šviežios arba šaldytos) tiekiamos kaip garnyras, sriuba, apkepas ir t. t.).1.5. Per dieną vieną daržovių porciją galima pakeisti 100‒200 ml daržovių sulčių.1.6. Vaikams patiekiamos taip, kad galėtų sukramtyti. |
| 2. Vaisiai, uogos | 2.1. Pirmenybė teikiama šviežiems, sezoniniams vaisiams ir uogoms. 2.2. Per savaitę vieną vaisių porciją galima pakeisti 100‒200 ml vaisių sulčių.2.3. Vaikams patiekiami taip, kad galėtų sukramtyti.2.4. Ikimokyklinio amžiaus vaikams 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 mėsai: paukštienai, triušienai, veršienai, jautienai, kiaulienai, avienai.5.2. Tiekiama 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 patiekiama taip, kad galėtų sukramtyti. |
| 6. Žuvis | 6.1. Pakaitomis tiekiama riebi ir liesa jūrinė arba gėlo vandens žuvis.6.2. Jei yra rizika, kad žuvyje liks smulkių ašakų, ji patiekiama malta. |
| 7. Kiaušiniai | 7.1. Kiaušiniai patiekiami virti arba 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.8.3. Rauginti pieno produktai tiekiami po rauginimo termiškai neapdoroti.8.4. Varškė tiekiama šviežia arba patiekaluose. |
| 9. Ankštiniai ir ankštinės daržovės | 9.1. Ikimokyklinio amžiaus vaikams pirmenybė teikiama tiekiant trintus ankštinius ar ankštines daržoves. |
| 10. Aliejus ir riebalai | 10.1. Šaltųjų patiekalų gaminimui naudojamas šalto spaudimo nerafinuotas aliejus (rapsų, alyvuogių, linų sėmenų ir kt.).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. |

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

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

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo

7 priedas

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Maisto produktai ir patiekalai2 | Visos paros maitinimas | Trys maitinimai per dieną | Vienas arba du maitinimai per dieną |
| 1. Patiekalai iš raudonos mėsos  | Ne daugiau kaip 2 kartus/sav. | Ne daugiau kaip2 kartus/sav. | Ne daugiau kaip2 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 kaip1 kartas/sav. | Ne mažiau kaip1 kartas/sav. | Ne mažiau kaip1 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 kaip2 kartus/sav. | Ne mažiau kaip2 kartus/sav. | Ne mažiau kaip1 kartas/sav. |
| 9. Kruopos, javų dribsniai (išskyrus šlifuotus ryžius) ir jų patiekalai | Ne mažiau kaip7 kartus/sav. | Ne mažiau kaip5 kartus/sav. | Ne mažiau kaip3 kartus/sav. |
| 10. Šlifuoti ryžiai ir jų patiekalai | Ne daugiau kaip2 kartus/sav. | Ne daugiau kaip2 kartus/sav. | Ne daugiau kaip 1 kartas/sav. |
| 11. Pusryčių dribsniai  | Ne daugiau kaip3 kartus/sav. | Ne daugiau kaip2 kartus/sav. | Ne daugiau kaip1 kartas/sav. |
| 12. Makaronai ir jų patiekalaipatiekalai | Ne daugiau kaip 2 kartus/sav. | Ne daugiau kaip 2 kartus/sav. | Ne daugiau kaip 2 kartus/sav. |
| 13. Virtos ar keptos bulvės (su daug baltymų turinčiais produktais) | Ne daugiau kaip 3 kartus/sav. | Ne daugiau kaip 3 kartus/sav. | Ne daugiau kaip 2 kartus/sav. |
| 14. Virtų bulvių patiekalai | Ne daugiau kaip 1 kartas/sav. | Ne daugiau kaip 1 kartas/sav. | Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav. |
| 15. Tarkuotų bulvių patiekalai | Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav. | Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav. | Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav. |
| 16. Daržovės  | Ne mažiau kaip 3 rūšys/d. | Ne mažiau kaip 3 rūšys/d. | Ne mažiau kaip 2 rūšys/d. |
| 17. Vaisiai | Ne mažiau kaip 1 rūšis/d. | Ne mažiau kaip 1 rūšis/d. | Ne mažiau kaip 1 rūšis/d. |
| 18. Vaisių sultys arba daržovių-vaisių sultys | Ne daugiau kaip 2 kartus/sav. | Ne daugiau kaip 2 kartus/sav. | Ne daugiau kaip 1 kartas/sav. |
| 19. Daržovių sultys | Ne daugiau kaip 3 kartus/sav. | Ne daugiau kaip 2 kartus/sav. | Ne daugiau kaip 2 kartus/sav. |
| 20. Gėrimai su pridėtiniu cukrumi | Ne daugiau kaip 2 kartus/sav. | Ne daugiau kaip 2 kartus/sav. | Ne daugiau kaip 1 kartas/sav. |
| 21. Desertai (ne mažiau kaip 50 proc. vaisių ) | Ne daugiau kaip 4 kartus/sav. | Ne daugiau kaip 3 kartus/sav. | Ne daugiau kaip 3 kartus/sav. |
| 22. Desertai viso grūdo ar (ir) pieno produktų pagrindu) | Ne daugiau kaip 3 kartus/sav. | Ne daugiau kaip 2 kartus/sav. | Ne daugiau kaip 2 kartus/sav. |

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 „Šlifuotų ryžių ir jų patiekalų“ grupei.

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

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo

8 priedas

**(Valgiaraščio formos pavyzdys)**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

(ikimokyklinio, priešmokyklinio ar bendrojo ugdymo programas vykdančios įstaigos ar vaikų stacionarios socialinių paslaugų įstaigos ar vaikų poilsio stovyklos (teikiančios apgyvendinimo paslaugas) pavadinimas, adresas)

**\_\_\_\_\_ DIENŲ VALGIARAŠTIS**

(nurodyti dienų skaičių)

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

(nurodyti vaikų amžiaus grupę)

Įstaigos darbo laikas

Nuo \_\_ iki\_\_ val.

|  |
| --- |
|  |
| 1 savaitė |   |   |   |   |   |   |
| Pirmadienis     Maitinimas val.  |
| Patiekalo pavadinimas | Rp. Nr. | Išeiga | Patiekalo maistinė vertė, g | Energinė vertė, kcal |
| baltymai, g | riebalai, g | angliavandeniai, g |
|   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |
| Iš viso: | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Maitinimas val. |
| Patiekalo pavadinimas | Rp. Nr. | Išeiga | Patiekalo maistinė vertė, g\* | Energinė vertė, kcal\* |
| baltymai, g | riebalai, g | angliavandeniai, g |
|   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |
| Iš viso: | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Maitinimas val. |
| Patiekalo pavadinimas | Rp. Nr. | Išeiga | Patiekalo maistinė vertė, g | Energinė vertė, kcal |
| baltymai, g | riebalai, g | angliavandeniai, g |
|   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |
| Iš viso: | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Maitinimas val. |
| Patiekalo pavadinimas | Rp. Nr. | Išeiga | Patiekalo maistinė vertė, g | Energinė vertė, kcal |
| baltymai, g | riebalai, g | angliavandeniai, g |
|   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |
| Iš viso: | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Iš viso (dienos davinio): | 0 | 0 | 0 | 0 |

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