

PATVIRTINTA

Vilniaus r. Paberžės šv. Stanislavo Kostkos
gimnazijos direktoriaus
2019 m. rugpjūčio 30 d. įsakymu Nr. V-109

VILNIAUS R. PABERŽĖS ŠV. STANISLAVO KOSTKOS GIMNAZIJOS PRIEŠMOKYKLINIO UGDYMO, BENDROJO UGDYMO VAIKŲ IR MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Paberžės šv. Stanislavo Kostkos gimnazijos priešmokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo vaikų ir mokinių maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Tvarkos aprašas) nustato priešmokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo vaikų ir mokinių maitinimo, vykdomo gimnazijoje, organizavimo tvarką ir reikalavimus.

2. Mokinių maitinimas organizuojamas vadovaujantis LR Sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr.V-964 „Dėl maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“ (LR Sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymo Nr. V- 394 redakcija) patvirtintu Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašu, LR Socialinės paramos mokiniams įstatymu, pagal valgiaraščius, suderintus su gimnazijos direktoriumi ir Kauno valstybine maisto ir veterinarijos tarnyba.

3. Tvarkos aprašas taikomas organizuojant ir siekiant užtikrinti sveikatai palankaus ir mokinių maitinimo paslaugas gimnazijoje.

II SKYRIUS SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽIMAI

4. Šiame Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai:

4.1. **pietūs** – gimnazijoje organizuojamas pagrindinis maitinimas - nemokami socialiai remtinų mokinių pusryčiai, pietūs - pirkti mokinių bei darbuotojų pietūs;

4.2. **šiltas maistas** – tai maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki jo pateikimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip + 68 ° C temperatūroje;

4.3. **valgiaraštis** – tai patiekiamų vienos dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas;

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

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

III SKYRIUS MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

5. Bendrieji reikalavimai.

5.1. Mokinių maitinimas organizuojamas gimnazijos valgykloje, sudarant sąlygas kiekvienam vaikui valgyti prie stalo, laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų. Gimnazijoje veikia valgykla, kur galima pavalgyti pertraukų metu. Teikiamas karštas maistas, gaminamas valgykloje. Maisto produktus teikia UAB „Sanitex”.

5.2. Gimnazijoje kasdien organizuojami pusryčiai bei pietūs mokiniams, kurių metu sudaromos sąlygos visiems pavalgyti šilto maisto. Mokiniams pietūs organizuojami ne anksčiau kaip 2,5 val. ir ne vėliau kaip praėjus 4 val. nuo ugdymo pradžios.

5.3. Pietūs mokiniams organizuojami per ilgąsias pertraukas.

5.4. Mokiniai maitinami nuo 7.00 val. iki 15.00 val.:

5.4.1. Maitinami atskiriomis grupėmis: 7:30 ir 8.30 val.- pusryčiai; 9:40 ir 10.45 val.- pietūs;

5.4.2. Maitinami 8:30 val. – pusryčiai ir 11:30 val. – pietūs;

5.4.3. po 2 pamokų maitinami 0-6 klasių šv. Stanislavo Kostkos ir „Verdenės“ mokiniai;

5.4.4. po 3 pamokų maitinami 7-12 klasių mokiniai;

5.4.5. po 4 pamokų maitinami 5-12 klasių „Verdenės“ gimnazijos mokiniai.

5.5. Po skambučio į pamoką mokiniai valgykloje neaptarnaujami.

5.6. Maitinimas organizuojamas pagal gimnazijos direktoriaus ir Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos patvirtintus 15 dienų valgiaraščius.

5.7. Mokiniai turi galimybę pasirinkti pietų metu patiekiamus karštuosius patiekalus: tausojantis patiekalas ir patiekalas, pagamintas tik iš augalinės kilmės maisto produktų.

5.8. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas atitinka vaikų amžių ir sveikos mitybos rekomendacijas.

5.9. Maisto produktai ar maisto produktų grupės tiekiamos vaikų maitinimui vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 „Dėl maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“ (Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymo Nr. V- 394 redakcija), patvirtinto tvarkos aprašo 17–21 punktuose nustatyta tvarka.

5.10. Patiekalai gaminami ir patiekiami vaikams vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 „Dėl maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“ (Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymo Nr. V- 394 redakcija) patvirtinto tvarkos aprašo 23 punkto reikalavimais.

5.11. Gimnazijos valgykloje sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti kambario temperatūros geriamojo vandens.

5.12. Gimnazijos valgykloje nenaudojami įskilę, apdaužytai kraštais, aliuminio indai bei įrankiai, vienkartiniai įrankiai.

5.13. Valgyklos skelbimų lentoje skelbiama:

5.13.1. kiekvienos dienos valgiaraščiai;

5.13.2. maisto pasirinkimo piramidės plakatas bei kita sveiką mitybą skatinanti informacija;

5.13.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris (skambinti maitinimo organizavimo klausimais);

5.13.4. šaltų užkandžių sąrašas ir svoris (g).

5.14. Valgiaraščiai skelbiami gimnazijos interneto svetainėje www.kostkos.vilniausr.lm.lt

5.15. Gimnazijos socialinis pedagogas prižiūri maitinimo organizavimo atitiktį Tvarkos apraše nustatytiems reikalavimams bei vykdo Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 „Dėl maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“ (Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymo Nr. V- 394 redakcija) patvirtinto tvarkos aprašo 1 priede priskirtas funkcijas. Ne rečiau kaip kartą per savaitę pildo Valgiaraščio ir mokinių maitinimo atitikties patikrinimo žurnalą. Nustačiusi neatitikimų, nedelsdama raštu apie tai informuoja gimnazijos direktorių. Nustatyti mokinių maitinimo organizavimo trūkumai šalinami tą pačią dieną. Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalas gimnazijoje saugomas dvejus metus.

6. Mokinių nemokamas maitinimas.

6.1. Nemokamas maitinimas organizuojamas, vadovaujantis Vilniaus rajono savivaldybės administracijos socialinės paramos skyriaus sprendimu dėl socialinės paramos mokiniams skyrimo.

6.2. Nemokamas maitinimas išduodamas už einamąją dieną, tik mokiniui, kuriam priklauso nemokamas maitinimas, vadovaujantis Vilniaus rajono savivaldybės administracijos socialinės paramos skyriaus sprendimu dėl socialinės paramos mokiniams skyrimo.

6.3. Nemokamo maitinimo dydžio sumą (kainą) pagal vaikų amžiaus grupes nustato įsakymu Vilniaus rajono savivaldybės administracijos direktorius.

6.4. Mokiniais vietoj nemokamo maitinimo negali būti išmokami pinigai.

6.5. Mokiniais nemokamas maitinimas gali būti teikiamas:

6.5.1. mokinių ugdymo proceso metu;

6.5.2. mokinių ugdymo proceso metu vykstant į edukacines išvykas, ekskursijas, varžybas;

6.5.3. vasaros atostogų metu gimnazijoje organizuojamose dieninėse vasaros poilsio stovyklose;

6.5. Už nemokamo mokinių maitinimo organizavimą, maitinimo priežiūrą ir šio Tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą atsakinga socialinė pedagogė, kuri:

6.5.1. informuoja gimnazijos bendruomenę apie nemokamo maitinimo organizavimo ir vykdymo pakeitimus;

6.5.2. pasirūpina, kad mažas pajamas turinčiose šeimose augantys mokiniai, kurių tėvai nesikreipė dėl nemokamo maitinimo skyrimo, o jis yra reikalingas gautų nemokamą maitinimą;

6.5.3. paruošia klasės vadovams mokinių, gaunančių nemokamą maitinimą sąrašus;

6.5.4. vykdo nemokamo mokinių maitinimo apskaitos kontrolę;

6.5.5. mėnesio paskutinę dieną pildo mokinių nemokamo maitinimo žurnalą SPIS duomenų bazėje;

6.6. Vilniaus r. Paberžės šv. Stanislavo Kostkos gimnazijos valgyklos vyr. virėja pateikia:

6.6.1. socialinei pedagogei iki kiekvieno mėnesio 3 d. informaciją apie praėjusį mėnesį panaudotas lėšas, skirtas mokinių nemokamam maitinimui, ir nemokamą maitinimą gavusius mokinius (ataskaitą iš SPIS programos, mokinių, gaunančių nemokamus pietus sąrašą);

6.6.2. socialinei pedagogei iki einamojo mėnesio 3 dienos kiekvieno mėnesio atsargų nurašymo aktą kas mėnesį;

6.6.3. socialinei pedagogei iki einamojo mėnesio 3 dienos duomenis apie kiekinis suminis suvestinės apivartų žinaraštis kas mėnesį.

7. Negaunančių nemokamo maitinimo ir darbuotojų maitinimas.

7.1. Gimnazijoje mokamam maitinimui taikomas 10 proc. prekybinis antkainis.

7.2. Mokiniai ir darbuotojai gimnazijos valgykloje už maitinimą atsiskaito grynaisiais pinigais, Lietuvos Respublikoje galiojančia valiuta.

7.3. Gimnazijos direktorius įsakymu paskiria asmenį atsakingą už grynųjų pinigų priėmimą iš valgyklos, apskaitą, saugojimą seife.

7.4. Surinktus grynuosius pinigus, atsakingas asmuo 1 kartą per mėnesį, ne vėliau kaip iki einamojo mėnesio 28 d. priduoda inkasatoriui pervedimui į Vilniaus r. savivaldybės administracijos skyriaus sąskaitą.

8. Vaikų maitinimas poilsio stovyklose.

8.1. Nemokamų pietų, pusryčių maitinimo vasaros atostogų metu gimnazijoje organizuojamose dieninėse vasaros poilsio stovyklose (atsižvelgiant į vaiko buvimo stovykloje dienos laiko trukmę) produktams įsigyti skiriamų lėšų dydis vienai dienai vienam vaikui nustatomas vadovaujantis Lietuvos Respublikos Vyriausybės ar jos įgaliotos institucijos patvirtintu pusryčių, pietų ir pavakarių patiekalų gamybai reikalingų produktų rinkinių sąrašu pagal amžiaus grupes.

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

8.3. Žygio metu vaikai aprūpinami maistu ir geriamuoju vandeniu. Į žygį draudžiama imti greitai gendančius maisto produktus.

IV SKYRIUS

MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

9. Mokiniamis - gimnazijos valgyklos vyr. vyrėja, vaikų maitinimo valgiaraščius sudaro atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams.
10. Gimnazijoje vienas iš karštų patiekalų - tausojantis virškinimo sistemą.
11. Gimnazijoje valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 darbo dienų laikotarpiui, poilsio stovyklose valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 5 kalendorinių dienų laikotarpiui.
12. Gimnazija, dalyvaujanti Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programoje, šių programų maisto produktus į valgiaraščius neįtraukia.

V SKYRIUS

BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

13. Šis Tvarkos aprašas skelbiamas gimnazijos internetinėje svetainėje www.kostkos.vilniausr.lm.lt
 14. Pasikeitus Lietuvos Respublikos socialinės paramos įstatymo nuostatomis, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymams, reglamentuojantiems vaikų maitinimo organizavimą, priėmus naujus Vilniaus rajono savivaldybės tarybos sprendimus dėl vaikų nemokamo maitinimo, atitinkamai keičiamas šis Tvarkos aprašas.
 15. Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalas Mokykloje saugomas dvejus metus.
-

Parengė
Vyresnioji socialinė pedagogė Irena Macevič

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 kepiinių 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 kepiinių 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 kepiinių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento ir miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“, nustatytus reikalavimus.

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

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

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

² 2019–2020 mokslo metais 9 g/100g (ml); 2020–2021 mokslo metais 8 g/100g (ml); 2021–2022 mokslo metais 7 g/100g (ml); 2022–2023 mokslo metais 6 g/100g (ml); 2023–2024 ir vėlesniais mokslo metais 5 g/100 g (ml).

MAISTO PRODUKTŲ IR PATIEKALŲ VAIKAMS MAITINTI PATIEKIMAS

Maisto produktų grupės	Maisto produktų patiekimas ¹
1. Daržovės	1.1. Pirmenybė teikiama šviežioms, sezoninėms daržovėms. 1.2. Tiekiamos kuo įvairesnės daržovės. 1.3. Šviežių daržovių salotos tiekiamos su aliejaus ar nesaldinto jogurto padažu. 1.4. Termiškai apdorotos daržovės (šviežios arba šaldytos) tiekiamos kaip garnyras, sriuba, apkepas ir t. t.). 1.5. Per dieną vieną daržovių porciją galima pakeisti 100–200 ml daržovių sulčių. 1.6. Vaikams patiekiamos taip, kad galėtų sukramtyti.
2. Vaisiai, uogos	2.1. Pirmenybė teikiama šviežiams, sezoniniams vaisiams ir uogoms. 2.2. Per savaitę vieną vaisių porciją galima pakeisti 100–200 ml vaisių sulčių. 2.3. Vaikams patiekiami taip, kad galėtų sukramtyti. 2.4. Ikimokyklinio amžiaus vaikams vaisiai ar uogos netiekiami su kauliukais, kuriuos vaikai galėtų nuryti.
3. Bulvės	3.1. Jei bulvių patiekalai tiekiami su padažais, jie turi būti neriebūs (nesaldinto jogurto, pomidorų ir pan.).
4. Grūdiniai produktai	4.1. Pirmenybė teikiama viso grūdo arba iš dalies viso grūdo produktams. 4.2. Tiekiamos kuo įvairesnės kruopos ar kruopų dribsniai (avižių, 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. Tiekiamas liesa mėsa. 5.3. Paukštiena patiekalų gamybai naudojama be odos. 5.4. Mėsos gaminiai tiekiami tik aukščiausios rūšies. 5.5. Rūkyti mėsos gaminiai tiekiami ne jaunesniems kaip 3 metų amžiaus vaikams. 5.6. Mėsa 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 žuvelyje liks smulkių ašakų, ji patiekiamas malta.
7. Kiaušiniai	7.1. Kiaušiniai patiekiami virti arba gaminiuose.
8. Pienas ir pieno produktai	8.1. Ikimokyklinio amžiaus vaikams rekomenduojama (jei gydytojas nerekomendavo kitaip) patiekti ne mažiau kaip 200 ml pasterizuoto pieno arba atitinkamą pagal kalcio kiekį pieno produktų kiekį per dieną.

	<p>8.2. Tiekiamas ne didesnio nei 2,5 proc. riebumo pasterizuotas pienas.</p> <p>8.3. Rauginti pieno gaminiai tiekiami po rauginimo termiškai neapdoroti.</p>
9. Ankštiniai ir ankštinės daržovės	9.1. Ikimokyklinio amžiaus vaikams pirmenybė teikiama tiekiant trintus ankštinius ar ankštines daržoves.
10. Aliejus ir riebalai	<p>10.1. Šaltųjų patiekalų gaminimui naudojamas šalto spaudimo nerafinuotas aliejus (rapsų, alyvuogių, linų sėmenų ir kt.).</p> <p>10.2. Kepimui naudojamas kepti tinkantis aliejus.</p> <p>10.3. Sviestas, kur įmanoma, keičiamas aliejumi arba margarinu, kurio sudėtyje sočiųjų riebalų rūgščių ne daugiau kaip 33 proc. bendrojo riebalų kiekio.</p>
11. Riešutai, sėklos, džiovinti vaisiai ir džiovintos uogos	<p>11.1. Tiekiami pagardinti patiekalus.</p> <p>11.2. Ikimokyklinio amžiaus vaikams tiekiami smulkinti.</p> <p>11.3. Džiovinti vaisiai tiekiami plauti karštu vandeniu.</p>
12. Prieskoniai	<p>12.1. Pirmenybė teikiama žaliems lapiniams prieskoniams (petražolės, krapai, raudonėlis, bazilikas ir kt.).</p> <p>12.2. Džiovintos žolelės tiekiamos be pridėtinės valgomosios druskos ir maisto priedų.</p>
13. Gėrimai	<p>13.1. Pirmenybė teikiama geriamajam vandeniui.</p> <p>13.2. Su patiekalais sultys ir gėrimai, kuriuose yra pridėtinių cukrų, netiekiami.</p>
14. Saldumynai	14.1. Viso grūdo pyragai, bandelės, desertai vaisių, pieno produktų pagrindu, pudingai.
15. Sriubos	15.1. Jei tiekiamos su kitu maistu, patiekiamos nedideliais kiekiais (100–150 ml).
16. Arbata	16.1. Arbatžolių ir (ar) žolelių arbata ruošiama 1g/1l koncentracijos.
17. Kiti	17.1. Medus, grybai tiekiami ne jaunesniems kaip 3 metų amžiaus vaikams.

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

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

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

21. Desertai (ne mažiau kaip 50 proc. vaisių)	Ne daugiau kaip 4 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.
22. Desertai viso grūdo ar (ir) pieno produktų pagrindu)	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.

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

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