

LIETUVOS RESPUBLIKOS SVEIKATOS APSAUGOS MINISTRO  
Į S A K Y M A S

**DĖL MAITINIMO ORGANIZAVIMO IKIMOKYKLINIO UGDYMO, BENDROJO  
UGDYMO MOKYKLOSE IR VAIKŲ SOCIALINĖS GLOBOS ĮSTAIGOSE  
TVARKOS APRAŠO PATVIRTINIMO**

2011 m. lapkričio 11 d. Nr. V-964  
Vilnius

Vadovaudamasis Lietuvos Respublikos maisto įstatymo 9 straipsnio 2 dalimi (Žin., 2000, Nr. [32-893](#); 2002, Nr. [64-2574](#)) ir siekdamas užtikrinti sveikatai palankų vaikų maitinimą ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose:

1. T v i r t i n u Maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašą (pridedama).

2. P r i p a ž į s t u netekusiais galios:

2.1. Lietuvos higienos normos HN 124:2009 „Vaikų socialinės globos įstaigos: bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2009 m. rugsėjo 1 d. įsakymu Nr. V-714 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 124:2009 „Vaikų socialinės globos įstaigos: bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“ (Žin., 2009, Nr. [107-4494](#)), 4.5, 4.9, 4.20, 4.28, 42, 43, 96, 97 punktus;

2.2. Lietuvos higienos normos HN 75:2010 „Įstaiga, vykdanči ikimokyklinio ir (ar) priešmokyklinio ugdymo programą. Bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. balandžio 22 d. įsakymu Nr. V-313 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 75:2010 „Įstaiga, vykdanči ikimokyklinio ir (ar) priešmokyklinio ugdymo programą. Bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“ (Žin., 2010, Nr. [50-2454](#)), 4.11, 4.12, 87–92 punktus ir 2 priedą;

2.3. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. liepos 19 d. įsakymą Nr. V-645 „Dėl Mokinių maitinimo organizavimo bendrojo lavinimo mokyklose tvarkos aprašo patvirtinimo“ (Žin., 2010, Nr. [89-4735](#)).

3. N u s t a t a u, kad šis įsakymas įsigalioja 2012 m. liepos 1 d.

4. P a v e d u įsakymo vykdymo kontrolę viceministrui pagal administravimo sritį.

SVEIKATOS APSAUGOS MINISTRAS

RAIMONDAS ŠUKYS

PATVIRTINTA  
Lietuvos Respublikos  
sveikatos apsaugos ministro  
2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964

## **MAITINIMO ORGANIZAVIMO IKIMOKYKLINIO UGDYMO, BENDROJO UGDYMO MOKYKLOSE IR VAIKŲ SOCIALINĖS GLOBOS ĮSTAIGOSE TVARKOS APRAŠAS**

### **I. BENDROSIOS NUOSTATOS**

1. Maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašas (toliau – Tvarkos aprašas) nustato vaikų maitinimo, vykdomo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose (toliau – Mokyklos) ir vaikų socialinės globos įstaigose, reikalavimus.

2. Dėl maitinimo organizavimo pagal šį Tvarkos aprašą profesinio mokymo įstaigose, vykdančiose pirminį profesinį mokymą, neformaliojo vaikų švietimo mokyklose ir formalųjį ugdymą papildančiose ugdymo mokyklose (pvz., muzikos, meno, sporto mokyklos ir kt.) savininko teises ir pareigas įgyvendinanti institucija ar savininkas sprendžia savarankiškai ir apie teigiamą sprendimą informuoja teritorinę visuomenės sveikatos priežiūros įstaigą bei teritorinę Valstybinę maisto ir veterinarijos tarnybą.

3. Šio Tvarkos aprašo tikslas – sudaryti sąlygas sveikatai palankiai vaikų mitybai, užtikrinti geriausią maisto saugą ir kokybę, patenkinti vaikų maisto medžiagų fiziologinius poreikius, ugdyti sveikos mitybos įgūdžius.

4. Tvarkos aprašo reikalavimai privalomi Mokyklų ir vaikų socialinės globos įstaigų savininko teises ir pareigas įgyvendinančioms institucijoms ar savininkams, vadovams, juridiniams ir fiziniams asmenims, teikiantiems vaikų maitinimo ar maisto produktų tiekimo paslaugas Mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose, bei pagal kompetenciją kontrolę vykdančioms institucijoms.

### **II. NUORODOS**

5. Šiame Tvarkos apraše pateikiamos nuorodos į šiuos teisės aktus:

5.1. Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1999 m. gegužės 7 d. nutarimą Nr. 544 „Dėl Darbų ir veiklos sričių, kuriose leidžiama dirbti darbuotojams, tik iš anksto pasitikrinusiems ir vėliau periodiškai besitikrinantiems, ar neserga užkrečiamosiomis ligomis, sąrašo ir šių darbuotojų sveikatos tikrinimosi tvarkos patvirtinimo“ (Žin., 1999, Nr. [41-1294](#); 2002, Nr. [73-3127](#));

5.2. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 1999 m. liepos 1 d. įsakymą Nr. 288 „Dėl Privalomųjų kakavos ir šokolado produktų kokybės reikalavimų patvirtinimo“ (Žin., 1999, Nr. [60-1964](#));

5.3. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakymą Nr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“ (Žin., 1999, Nr. [102-2936](#));

5.4. Lietuvos Respublikos produktų saugos įstatymą (Žin., 1999, Nr. [52-1673](#); 2001, Nr. [64-2324](#));

5.5. Lietuvos Respublikos maisto įstatymą (Žin., 2000, Nr. [32-893](#); 2005, Nr. [142-5107](#));

5.6. 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) 178/2002, nustatantį maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiantį Europos maisto saugos tarnybą ir nustatantį su maisto saugos klausimais susijusias procedūras (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 15 skyrius, 6 tomas, p. 463);

5.7. 2002 m. balandžio 12 d. Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimą Nr. 519 „Dėl valstybinio strateginio atliekų tvarkymo plano patvirtinimo“ (Žin., 2002, Nr. [40-1499](#); 2007, Nr. [122-5003](#));

5.8. Lietuvos Respublikos visuomenės sveikatos priežiūros įstatymą (Žin., 2002, Nr. [56-2225](#));

5.9. Lietuvos Respublikos švietimo įstatymą (Žin., 1991, Nr. [23-593](#); 2003, Nr. [63-2853](#); 2011, Nr. [38-1804](#));

5.10. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. liepos 23 d. įsakymą Nr. V-455 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 24:2003 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“ patvirtinimo“ (Žin., 2003, Nr. [79-3606](#));

5.11. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2003 m. gruodžio 15 d. įsakymą Nr. B1-955 „Dėl Lietuvos Respublikoje išaugintų šviežių vaisių, daržovių, uogų, bulvių atitikties deklaracijos išdavimo reikalavimų patvirtinimo“ (Žin., 2004, Nr. [3-21](#));

5.12. 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 13 skyrius, 34 tomas, p. 319);

5.13. 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 853/2004, nustatantį konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 3 skyrius, 45 tomas, p. 14);

5.14. 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 882/2004 dėl oficialios kontrolės, kuri atliekama siekiant užtikrinti, kad būtų įvertinama, ar laikomasi pašarus ir maistą reglamentuojančių teisės aktų, gyvūnų sveikatos ir gerovės taisyklių (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 3 skyrius, 45 tomas, p. 200);

5.15. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakymą Nr. V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“ patvirtinimo“ (Žin., 2005, Nr. [110-4023](#));

5.16. Lietuvos Respublikos socialinių paslaugų įstatymą (Žin., 2006, Nr. [17-589](#));

5.17. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2006 m. kovo 9 d. įsakymą Nr. V-168 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 26:2006 „Maisto produktų mikrobiologiniai kriterijai“ patvirtinimo“ (Žin., 2006, Nr. [31-1096](#));

5.18. Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatymą (Žin., 2006, Nr. [73-2755](#); 2008, Nr. [63-2382](#); 2009, Nr. [153-6886](#));

5.19. 2007 m. spalio 22 d. Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1234/2007, nustatantį bendrą žemės ūkio rinkų organizavimą ir konkrečias tam tikriems žemės ūkio produktams taikomas nuostatas (OL 2007, L 299, p. 1);

5.20. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. lapkričio 29 d. įsakymą Nr. 3D-524 „Dėl išskirtinės kokybės žemės ūkio ir maisto produktų“ (Žin., 2007, Nr. [126-5142](#));

5.21. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2007 m. gruodžio 29 d. įsakymą Nr. V-1090 „Dėl Rekomenduojamų maisto produktų paros normų socialinę globą gaunantiems asmenims patvirtinimo“ (Žin., 2008, Nr. [4-152](#));

5.22. 2008 m. liepos 10 d. Komisijos reglamentą (EB) Nr. 657/2008, kuriuo nustatomos išsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 1234/2007 taikymo taisyklės, susijusios su Bendrijos pagalba aprūpinant pienu ir tam tikrais pieno produktais švietimo įstaigų moksleivius (OL 2008, L 183, p. 17);

5.23. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2008 m. rugsėjo 15 d. įsakymą Nr. V-884 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 54:2008 „Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos“ patvirtinimo“ (Žin., 2008, Nr. [109-4175](#));

5.24. Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2008 m. spalio 15 d. įsakymą Nr. B1-527 „Dėl Maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo ir registravimo reikalavimų patvirtinimo“ (Žin., 2008, Nr. [123-4693](#));

5.25. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2009 m. sausio 12 d. įsakymą Nr. 3D-

13 „Dėl Nealkoholinių gėrimų ir giros apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“ (Žin., 2009, Nr. [7-252](#));

5.26. 2009 m. balandžio 7 d. Komisijos reglamentą (EB) Nr. 288/2009, kuriuo nustatomos išsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 1234/2007 taikymo taisyklės dėl Bendrijos pagalbos tiekiant vaisius ir daržoves, perdirbtų vaisių ir daržovių bei bananų produktus vaikams į švietimo įstaigas, įgyvendinant vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programą (OL 2009, L 94, p. 38);

5.27. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2009 m. liepos 15 d. įsakymą Nr. 3D-488 „Dėl Importuojamų, eksportuojamų ir tiekiamų į vidaus rinką šviežių vaisių ir daržovių atitikties prekybos standartams tikrinimo taisyklių patvirtinimo“ (Žin., 2009, Nr. [84-3548](#));

5.28. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2009 m. rugsėjo 1 d. įsakymą Nr. V-714 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 124:2009 „Vaikų socialinės globos įstaigos: bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“ (Žin., 2009, Nr. [107-4494](#));

5.29. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. vasario 10 d. įsakymą Nr. V-108 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 53:2010 „Leidžiami naudoti maisto priedai“ patvirtinimo“ (Žin., 2010, Nr. [21-1009](#));

5.30. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. balandžio 22 d. įsakymą Nr. V-313 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 75:2010 „Įstaiga, vykdanči ikimokyklinio ir (ar) priešmokyklinio ugdymo programą. Bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“ (Žin., 2010, Nr. [50-2454](#));

5.31. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. liepos 19 d. įsakymą Nr. V-640 „Dėl „Rekomenduojamų maisto produktų atšildymo, pirminio ir šiluminio apdorojimo nuostolių sąrašo“ patvirtinimo“ (Žin., 2010, Nr. [89-4733](#));

5.32. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. spalio 4 d. įsakymą Nr. V-877 „Dėl Pusryčių, pietų ir pavakarių patiekalų gamybai reikalingų produktų rinkinių sąrašo pagal mokinių amžiaus grupes patvirtinimo“ (Žin., 2010, Nr. [120-6147](#));

5.33. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. gegužės 2 d. įsakymą Nr. V-417 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 16:2006 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“ (Žin., 2011, Nr. [54-2620](#)).

### III. SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽIMAI

6. Šiame Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai:

**Mechaniškai atskirta mėsa** – produktas, gautas mechaninėmis priemonėmis nuėmus mėsą nuo kaulų, gautų mėsą iškaulinėjus, arba nuo paukščių skerdenų, kai raumens skaidulų struktūra suardoma arba pakeičiama [5.13].

**Pritaikytas maitinimas** – toks maitinimas, kuris užtikrina tam tikro sveikatos sutrikimo (alergija tam tikriems maisto produktams, virškinimo sistemos ligos ar remisinės jų būklės ir kt.) nulemtus, vaiko (asmens) individualius maistinių medžiagų ir energijos poreikius, parenkant toleruojamus maisto produktus, jų gamybos būdą, konsistenciją ir valgymo režimą, ir yra raštiškai rekomenduojamas gydytojo.

**Šiltas maistas** – maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki pateikimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip +68 °C temperatūroje.

**Užkandis** – maisto produktas ar patiekalas, neįtrauktas į pietų valgiaraštį.

**Valgiaraštis** – patiekiamų dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

6.1. Kitos sąvokos atitinka kituose teisės aktuose vartojamas sąvokas.

### IV. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

7. Mokyklos ar vaikų socialinės globos įstaigos savininko teises ir pareigas įgyvendinanti institucija ar savininkas (toliau – Savininkas) yra atsakingas už tai, kad būtų sudarytos sąlygos vaikų maitinimui organizuoti [5.9, 5.16].

8. Mokyklos ir vaikų socialinės globos įstaigos vadovas (toliau – Vadovas) yra atsakingas už vaikų maitinimo organizavimą ir šio Tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą.

9. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietos įrengimas ir maisto tvarkymas turi atitikti teisės aktų [5.6, 5.12, 5.13, 5.15, 5.24, 5.28] reikalavimus.

10. Jei Savininkas ar jo įgaliotas asmuo sudaro sutartį dėl vaikų maitinimo paslaugų teikimo Mokyklose ar vaikų socialinės globos įstaigose (toliau – Sutartis), sutartyje turi būti numatyta atsakomybė už maitinimo organizavimo patalpų higienos reikalavimų užtikrinimą. Sutartys nesudaromos su į „Nesažiningų maisto tvarkymo įmonių sąrašą“, skelbiamą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos internetinėje svetainėje, įtrauktais maitinimo paslaugų teikėjais ir maisto produktų tiekėjais. Sutartys, pasirašytos iki šio Tvarkos aprašo įsigaliojimo, turi būti peržiūrėtos ir, jei reikia, pakeistos, kad atitiktų šio Tvarkos aprašo reikalavimus nuo šio Tvarkos aprašo įsigaliojimo pradžios.

11. Vaisiai, daržovės, uogos, bulvės gali būti perkami iš fizinių asmenų, kurie turi laikytis Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus nustatytų reikalavimų [5.11] ir išduoda atitikties deklaraciją, vadovaudamiesi žemės ūkio ministro įsakymu [5.27]. Atitikties deklaracijos 3 punkto, jeigu minėta produkcija nerūšiuojama pagal klases, pildyti nereikia. Šie reikalavimai netaikomi, jeigu vaisius, daržoves, uogas ir bulves augina pati Mokykla ar socialinės globos įstaiga, tačiau visi vaisiai, uogos, daržovės, bulvės, skirti maistui, turi atitikti kokybės ir saugos reikalavimus [5.12, 5.15, 5.17, 5.23, 5.33].

12. Už šio Tvarkos aprašo nuostatų laikymąsi [5.1, 5.4, 5.6, 5.7, 5.12, 5.15, 5.17, 5.23, 5.24, 5.33] atsakingas maitinimo paslaugos teikėjas.

13. Vaikų maitinimas organizuojamas valgyklose ir kitose vaikams maitinti pritaikytose patalpose ar vietose laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų [5.12, 5.15, 5.17, 5.23, 5.24, 5.33] ir sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie stalo.

14. Mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose vaikai turi gauti šilto maisto.

15. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas turi atitikti vaikų amžių ir sveikos mitybos rekomendacijas ([www.smlpc.lt/metodine\\_medžiaga](http://www.smlpc.lt/metodine_medžiaga)).

16. Pusryčiams vaikas turi gauti 20–25 proc., pietums – 30–40 proc., pavakariams ar priešpiečiams – 10–15 proc. (gali būti organizuojami abu šie maitinimai, tada jų bendras kaloringumas turi sudaryti 10–15 proc.), vakarienei – 20–25 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono [5.3] kaloringumo, jei tokie maitinimai numatyti valgiaraščiuose.

17. Vaikų maitinimui Mokyklose draudžiamos tiekti šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir jo gaminiai; konditerijos gaminiai su glaistu, šokoladu ar kremu; sūrūs konditerijos gaminiai (kuriuose natrio daugiau kaip 0,4 g/100 g); maisto produktai bei kramtomoji guma su maisto priedais (šio Tvarkos aprašo 3 priedas); gazuoti gėrimai; energiniai gėrimai; gėrimai ir maisto produktai, pagaminti iš (arba kurių sudėtyje yra) kavamedžio pupelių kavos ar jų ekstrakto; cikorijos, gilių ar grūdų gėrimai (kavos pakaitalai); kisieliai; sultinių koncentratai; rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto paketus į namus); nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; žlėgtainiai; mechaniškai atskirta mėsa ir jos gaminiai; subproduktai (inkstai, smegenys, plaučiai); maisto papildai; maistas, pagamintas iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau – GMO), arba maistas, į kurio sudėtį įeina GMO [5.2, 5.13, 5.25, 5.29].

18. Vaikams maitinti vaikų socialinės globos įstaigose draudžiamos tiekti šios maisto produktų grupės: maisto produktai bei kramtomoji guma su maisto priedais (šio Tvarkos aprašo 3 priedas), energiniai gėrimai, mechaniškai atskirta mėsa ir jos gaminiai, maistas, pagamintas iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau – GMO), arba maistas, į kurio sudėtį įeina GMO [5.13, 5.25, 5.29].

19. Vaikams maitinti rekomenduojami šie maisto produktai: daržovės, bulvės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai, sultys (ypač šviežios); grūdiniai (duonos gaminiai, kruopų produktai) ir ankštiniai produktai; pienas ir pieno produktai; liesa mėsa ir jos produktai; žuvis ir jos

produktai; aliejus (turi būti mažiau vartojama gyvūninės kilmės riebalų: riebi mėsa ir mėsos produktai turi būti keičiami liesa mėsa, paukštiena, žuvimi ar ankštinėmis daržovėmis; gyvūninės kilmės riebalai ir margarinas, kur įmanoma, keičiami aliejais); kiaušiniai; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo (negazuoti). Maisto produktus rekomenduojama tiekti iš ekologinės gamybos ūkių ar išskirtinės kokybės produktų gamintojų [5.20].

20. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

20.1. patiekiamas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią dieną;

20.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas, įvairus ir atitikti saugos reikalavimus [5.12, 5.15, 5.17, 5.23, 5.24, 5.33];

20.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams: virimui vandenyje ar garuose, troškinimui;

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

20.5. gaminant maistą turi būti naudojama kuo mažiau druskos ir cukraus;

20.6. rūkyti mėsos gaminiai tiekiami ne dažniau kaip kartą per savaitę, ikimokyklinio ugdymo mokyklose rūkyti mėsos gaminiai vaikų maitinimui neturi būti tiekiami;

20.7. jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa ir virtuvėje yra sąlygos, ji turi būti malama patiekalo gaminimo dieną;

20.8. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ar vaisių, rekomenduotina, šviežių;

20.9. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę;

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

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

20.12. jei tiekama arbata, turi būti sudaryta galimybė atsigerti nesaldintos arbatos.

21. Mokyklose ar vaikų socialinės globos įstaigose turi būti sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens (rekomenduotina, kambario temperatūros, pvz., pilstomo iš geriamajam vandeniui skirtų indų, talpų, automatų ir pan.), net jei vaikai nemaitinami [5.10]. Rekomenduojama sudaryti galimybę vaikams gauti ir karšto virinto geriamojo vandens.

22. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, įskilusius, apdaužytais kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus.

23. Mokyklos ir vaikų socialinės globos įstaigos valgykloje ar kitoje patalpoje, kurioje maitinami vaikai, matomoje vietoje turi būti skelbiama:

23.1. einamosios dienos valgiaraščiai, išskyrus ikimokyklinio ugdymo mokyklas, kuriose tos dienos valgiaraščiai skelbiami vaikų priėmimo–nusirengimo patalpoje;

23.2. maisto pasirinkimo piramidės plakatas ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija;

23.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris (skambinti maisto saugos ir sudėties klausimais) [5.5] bei teritorinės visuomenės sveikatos priežiūros įstaigos telefono numeris (skambinti maitinimo organizavimo ir valgiaraščių klausimais), išskyrus ikimokyklinio ugdymo mokyklas, kuriose ši informacija skelbiama vaikų priėmimo–nusirengimo patalpoje.

24. Už šio Tvarkos aprašo 23 punkte išvardytos informacijos skelbimą atsakingas Vadovas ar jo įgaliotas asmuo.

25. Mokykloms rekomenduojama dalyvauti šiose Europos Sąjungos finansuojamose programose:

25.1. pieno produktų vartojimo vaikų ugdymo ir švietimo įstaigose programoje „Pienas vaikams“ [5.19, 5.22];

25.2. vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programoje [5.26].

26. Jei Mokykloje maitinami suaugę asmenys, jiems Mokykloje neturi būti pateikiami

šio Tvarkos aprašo reikalavimų neatitinkantys maisto produktai ar patiekalai vaikų maitinimo metu.

27. Mokyklose negali būti reklamuojami maisto produktai, išvardyti šio Tvarkos aprašo 17 punkte.

## **V. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS IKIMOKYKLINIO UGDYMO MOKYKLOSE**

28. Vaikų iki 1 metų amžiaus maitinimo organizavimas:

28.1. vaikai iki 1 metų amžiaus maitinami pagal individualius valgiaraščius, raštiškai suderintus su tėvais (globėjais), sudaromus kas mėnesį pagal pateiktas gydytojo rekomendacijas. Valgiaraštyje turi būti nurodytos kiekvieno vaiko maitinimo valandos, motinos pieno ar pieno mišinių kūdikiams, kito maisto kiekiai;

28.2. turi būti pildomas ir grupėje laikomas kiekvieno vaiko mitybos lapas, kuriame iš karto po maitinimo užrašomas suvalgyto kiekvienos rūšies maisto kiekis;

28.3. sausieji mišiniai laikomi gamintojo nurodytomis sąlygomis;

28.4. sausieji mišiniai ruošiami pagal gamintojo instrukciją grupės virtuvėlėje prieš pat maitinimą;

28.5. motinos pienas turi būti atnešamas šviežias ar užšaldytas vieno maitinimo porcijomis maistui laikyti skirtinguose šviesiuose induose:

28.5.1. motinos pienas atnešamas tos dienos maitinimui ir laikomas šaldytuve 4–5 °C, o šaldytas motinos pienas laikomas šaldiklyje minus 18 °C temperatūroje;

28.5.2. grupės virtuvėlėje turi būti šaldymo įrenginys, užtikrinantis 28.5.1 punkte nustatytas motinos pieno laikymo sąlygas;

28.5.3. šaldytas motinos pienas grupės virtuvėlėje atšildomas šilto vandens vonelėje arba kūdikių maisto šildytuve. Draudžiama motinos pienu atšildyti mikrobangų krosnelėje ar verdančio vandens vonelėje. Atšildyto motinos pieno negalima pakartotinai užšaldyti;

28.5.4. virtuvėlėje esantis pieno šildytuvų kiekis turi užtikrinti motinos pienu maitinamų vaikų maitinimą pagal valgiaraščius;

28.5.5. indai su atneštu motinos pienu turi būti paženklininti, užrašant pieno nutraukimo datą, laiką ir vaiko vardą, pavardę;

28.6. vaikus maitinti per ankstesnį maitinimą nesuvalgytu motinos pienu ar pieno mišiniu kūdikiams draudžiama. Nesuvalgotas pienas turi būti išpilamas;

28.7. po naudojimo indai, kuriuose buvo atneštas motinos pienas, gaminti pieno mišiniai kūdikiams, iš kurių buvo maitinami kūdikiai, turi būti plaunami ir džiovinami grupės virtuvėlėje [5.30];

28.8. kiti kūdikių specialios paskirties maisto produktai turi būti laikomi ir ruošiami gamintojo nurodytomis sąlygomis ir patiekiami vaikams pagal valgiaraščius.

29. 1–7 m. amžiaus vaikų maitinimo organizavimas:

29.1. vaikai turi būti maitinami ne rečiau kaip kas 3,5–4 val. pagal valgiaraščius;

29.2. atskiri valgiaraščiai sudaromi 1–3 ir 4–7 m. amžiaus vaikams;

29.3. pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. 027-1/a) turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas.

## **VI. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS BENDROJO UGDYMO MOKYKLOSE**

30. Bendrojo ugdymo mokyklose kasdien turi būti organizuojami pietūs, kurių metu turi būti sudarytos sąlygos vaikams pavalgyti šilto maisto.

31. Patiekalai pietums turi būti patiekiami pagal valgiaraštį.

32. Valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į bendrojo ugdymo mokykloje besimokančių mokinių amžių. Skiriamos dvi amžiaus grupės (6–10 metų ir 11 metų bei

vyresnio amžiaus mokiniai). Nesant galimybės sudaryti valgiaraščius abiem amžiaus grupėms, sudaromas vienas valgiaraštis pagal 11 metų ir vyresnio amžiaus mokinių maistinių medžiagų fiziologinius poreikius, išskyrus pradines mokyklas.

33. Pietų metu rekomenduojama patiekti pasirinkti kelis karštus pietų patiekalus ir kelis garnyrus. Vienas iš karštų pietų patiekalų (išskyrus bendrojo ugdymo mokyklas, į kurias maistas pristatomas termosuose) turi būti tausojantis virškinimo sistemą – pagamintas verdant vandenyje ar garuose arba troškintas. Valgiaraštyje toks patiekalas pažymimas žodžiu „Tausojantis“.

34. Bendrojo ugdymo mokykloje taip pat gali būti:

34.1. papildomas mokinių maitinimas (pusryčiai, pavakariai) [5.18];

34.2. laisvai pasirenkami šalti ir (ar) šilti užkandžiai.

35. Jei organizuojamas papildomas mokinių iš mažas pajamas gaunančių šeimų maitinimas, turi būti sudaryti papildomų maitinimų (pusryčių, pavakarių) valgiaraščiai.

36. Jei bendrojo ugdymo mokykloje yra numatyta galimybė laisvai pasirinkti užkandžius, jie turi būti tiekiami pagal maisto produktų asortimento sąrašus, atsižvelgiant į šio Tvarkos aprašo 17 punktą. Užkandžių asortimento sąrašė turi būti nurodytas maisto produkto ar patiekalo pavadinimas, gamintojas bei etiketėje ar receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose nurodytos sudedamosios dalys.

## **VII. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS SOCIALINĖS GLOBOS ĮSTAIGOSE**

37. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietų įrengimas ir maisto tvarkymas vaikų socialinės globos įstaigų bendrosiose maisto tvarkymo patalpose, išskyrus vaikų globos įstaigų šeimynas ir vaikų su negalia dienos socialinės globos centrus, maistą gaminančius atskirose virtuvėse, turi atitikti teisės akto [5.15] reikalavimus. Šeimynų, vaikų globos įstaigų šeimynų ir vaikų su negalia dienos socialinės globos centrų virtuvėse, kai šiose įstaigose nėra bendrųjų maisto tvarkymo patalpų, maistas tvarkomas laikantis bendrųjų higienos principų.

38. Vaikų iki 1 amžiaus metų maitinimo organizavimas:

38.1. vaikai iki 1 amžiaus metų maitinami pagal individualius valgiaraščius, sudaromus kas mėnesį pagal pateiktas gydytojo rekomendacijas. Valgiaraštyje turi būti nurodytos kiekvieno vaiko maitinimo valandos, pieno mišinių kūdikiams, kito maisto kiekiai;

38.2. turi būti pildomas ir grupėje laikomas kiekvieno vaiko mitybos lapas, kuriame iš karto po maitinimo užrašomas suvalgyto kiekvienos rūšies maisto kiekis;

38.3. sausieji mišiniai ruošiami pagal gamintojo instrukciją virtuvėje prieš pat maitinimą;

38.4. vaikus maitinti per ankstesnį maitinimą nesuvargotu pieno mišiniu kūdikiams draudžiama. Nesuvargotas pienas turi būti išpilamas;

38.5. kiti kūdikių specialios paskirties maisto produktai turi būti laikomi ir ruošiami gamintojo nurodytomis sąlygomis ir patiekiami vaikams pagal valgiaraščius.

39. Vaikų nuo 1 iki 18 metų amžiaus maitinimo organizavimas:

39.1. vaikai maitinami ne rečiau kaip kas 3,5–4 val.;

39.2. vaikų socialinės globos įstaigose, išskyrus vaikų globos įstaigų šeimynas ir vaikų su negalia dienos socialinės globos centrus, maistą gaminančius atskirose virtuvėse, vaikai maitinami pagal valgiaraščius. Valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į globojamų vaikų amžių. Skiriamos tokios amžiaus grupės: 1–3, 4–6, 7–14 ir 15–18 metų amžiaus vaikai;

39.3. gydytojui rekomendavus (raštu) galima skirti maisto papildų ar vitaminizuoti maistą, atsižvelgiant į vaikų amžių;

39.4. pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. 027-1/a) turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas.



## VIII. VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

40. Vaikų maitinimo valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams bei į vaikų buvimo trukmę Mokykloje ar socialinės globos įstaigoje [5.3, 5.21, 5.32].

41. Mokyklose valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 dienų laikotarpiui, vaikų socialinės globos įstaigose – 14 dienų laikotarpiui.

42. Bendrojo ugdymo mokyklų valgiaraščiuose prie kiekvieno patiekalo turi būti nurodytas jo kiekis (g). Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose turi būti nurodyti naudojami maisto produktai, jų sudėtis, bruto ir neto kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.) [5.31].

43. Ikimokyklinio ugdymo mokyklų bei vaikų socialinės globos įstaigų, išskyrus vaikų globos įstaigų šeimynas ir vaikų su negalia dienos socialinės globos centrus, maistą gaminančius atskirose virtuvėse, valgiaraščiuose nurodomi pusryčiams, pietums, pavakariams (priešpiečiams), vakarienei patiekiami patiekalai, patiekalų kiekiai (g), maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai (g)) ir energinė vertė (kcal), taip pat kiekvienos dienos vidutinė maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai (g)) ir energinė vertė (kcal) 1–3, 4–7 (4–6 – vaikų socialinės globos įstaigose), 7–14 ir 15–18 metų amžiaus vaikams. Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose turi būti nurodyti naudojami maisto produktai, jų sudėtis, bruto ir neto kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.) [5.31].

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

44.1. pagal patiekalų receptūrų pavyzdžius, pateiktus interneto svetainėje ([www.smlpc.lt/lt/mityba\\_ir\\_fizinis\\_aktyvumas/mityba](http://www.smlpc.lt/lt/mityba_ir_fizinis_aktyvumas/mityba));

44.2. pagal juridinių ar fizinių asmenų parengtus ir su Sveikatos apsaugos ministerija suderintus patiekalų receptūrų rinkinius ar jų ir šio Tvarkos aprašo 44.1 punkte pateiktų receptūrų kombinacijas;

44.3. savarankiškai maitinimo paslaugos teikėjo, vadovaujantis šio Tvarkos aprašo reikalavimais;

44.4. pagal gydytojo raštiškas rekomendacijas (pritaikyto maitinimo).

45. Valgiaraščiai, parengti pagal šio Tvarkos aprašo 44.3 ir 44.4 punktus, turi atitikti šiame Tvarkos apraše išdėstytus valgiaraščių sudarymo reikalavimus ir turi būti derinami su teritorine visuomenės sveikatos priežiūros įstaiga. Vadovas arba jo įgaliotas asmuo iki maitinimo paslaugos teikimo pradžios pateikia valgiaraščius derinti teritorinei visuomenės sveikatos priežiūros įstaigai [5.8].

46. Teritorinės visuomenės sveikatos priežiūros įstaigos atlieka valgiaraščių, parengtų vadovaujantis šio Tvarkos aprašo 44.3 ir 44.4 punktais, įvertinimą per dvidešimt darbo dienų nuo jų gavimo. Esant poreikiui teritorinė visuomenės sveikatos priežiūros įstaiga gali paprašyti detalesnės informacijos, reikalingos valgiaraščiams įvertinti. Vertinimo rezultatai surašomi „Valgiaraščių vertinimo pažymoje“ 2 egzemplioriais (Tvarkos aprašo 1 priedas). Kiekvienas suderintų valgiaraščių lapas turi būti pažymėtas teritorinės visuomenės sveikatos priežiūros įstaigos žyma.

47. Pasikeitus valgiaraščiams, parengtiems vadovaujantis šio Tvarkos aprašo 44.3 ir 44.4 punktais, jie turi būti pakartotinai derinami su teritorine visuomenės sveikatos priežiūros įstaiga. Atliekant nereikšmingus keitimus, t. y. pakeitus vieną maisto produktą tos pačios maisto produktų grupės kitu maisto produktu, kai mitybinė vertė nepablogėja, o energinė vertė pasikeičia ne daugiau kaip dešimt procentų, valgiaraščių pakartotinai derinti su teritorine visuomenės sveikatos priežiūros įstaiga nereikia.

48. Mokyklos visuomenės sveikatos priežiūros specialistas (jo nesant – kitas Vadovo įgaliotas asmuo) pagal kompetenciją prižiūri, kad vaikų maitinimas būtų organizuojamas pagal šį Tvarkos aprašą, užkandžių asortimento sąrašus ir kitus šio Tvarkos aprašo reikalavimus. Šis specialistas kartą per savaitę pildo Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties

patikrinimo žurnalą (Tvarkos aprašo 2 priedas), nustatęs neatitikimų, juos užregistruoja Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnale, nedelsdamas raštu apie tai informuoja maitinimo paslaugos teikėją ir pranešimo kopiją pateikia Vadovui. Maitinimo paslaugos teikėjas atsako už tai, kad nustatyti vaikų maitinimo organizavimo trūkumai būtų pašalinti tą pačią dieną [5.4, 5.8].

48.1. Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalas (Tvarkos aprašo 2 priedas) saugomas dvejus metus.

49. Jei per nustatytą laiką po pranešimo raštu vaikų maitinimo organizavimo trūkumai nepašalinami, Vadovas, gavęs pranešimą apie šio Tvarkos aprašo užtikrinimo trūkumus, apie tai praneša Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai (maisto saugos ir sudėties klausimais) [5.4, 5.5, 5.6, 5.14] arba teritorinei visuomenės sveikatos priežiūros įstaigai (maitinimo organizavimo ir valgiaraščių klausimais) [5.8].

---

Maitinimo organizavimo ikimokyklinio  
ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų  
socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo  
1 priedas

\_\_\_\_\_  
(įstaigos pavadinimas)

**VALGIARAŠČIO VERTINIMO PAŽYMA**

20\_\_m. \_\_\_\_\_d. Nr. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(surašymo vieta)

Ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklos ar vaikų socialinės globos įstaigos (tai, kas nereikalinga, išbraukti) pavadinimas, adresas:

\_\_\_\_\_

Maisto tiekimo įmonės pavadinimas, adresas:

\_\_\_\_\_

Valgiaraštį sudariusio asmens vardas, pavardė, pareigos:

\_\_\_\_\_

**Nustatyta:** (kokiais teisės aktais vadovaujantis atliktas vertinimas, kokie vertinimo rezultatai, kuo remiantis šie rezultatai gauti)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Vertinimo išvada:** (nurodyti, kokių teisės aktų (teisės akto pavadinimas, straipsnis, dalis, punktas, papunktis) pažeidimai nustatyti)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Nurodymas:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Vertinimo pažyma surašyta 2 egzemplioriais.

**Vertinimą atliko:**

\_\_\_\_\_  
(atlikusio asmens pareigos)

\_\_\_\_\_  
(vardas ir pavardė)

\_\_\_\_\_  
(parašas)

\_\_\_\_\_

Maitinimo organizavimo ikimokyklinio  
ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų  
socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo  
2 priedas

**VALGIARAŠČIŲ IR VAIKŲ MAITINIMO ATITIKTIES PATIKRINIMO  
ŽURNALAS**

Data	Patikrinimo rezultatas ( <i>atitinka / neatitikimo aprašymas</i> )	Siūlomi neatitikimų taisymai	Ištaisymo terminas (data, val.)	Įvykdyta (data, val.)	V., pavardė, parašas

---

Maitinimo organizavimo ikimokyklinio  
ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų  
socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo  
3 priedas

## **MAISTO PRIEDŲ, KURIŲ NETURI BŪTI VAIKAMS MAITINTI SKIRTUOSE MAISTO PRODUKTUOSE, SĄRAŠAS**

### **Dažikliai:**

E 102	tartrazinas
E 104	chinolino geltonasis
E 110	saulėlydžio geltonasis FCF, apelsinų geltonasis S
E 122	azorubinas, karmosinas
E 123	amarantas
E 124	ponso 4R, košenilis raudonasis A
E 127	eritrozinas
E 128	raudonasis 2G
E 129	alura raudonasis AC
E 131	patentuotas mėlynasis V
E 132	indigotinas, indigokarminas
E 133	briliantinis mėlynasis FCF
E 142	žaliasis S
E 151	briliantinis juodasis BN, juodasis PN
E 154	rudasis FK
E 155	rudasis HT
E 180	litolrubinas BK

### **Konservantai:**

E 200	sorbo rūgštis
E 202	kalio sorbatas
E 203	kalcio sorbatas
E 210	benzoinė rūgštis
E 211	natrio benzoatas
E 212	kalio benzoatas
E 213	kalcio benzoatas

### **Saldikliai:**

E 950	acesulfamas K
E 951	aspartamas
E 952	ciklamo rūgštis ir jos natrio bei kalcio druskos
E 954	sacharinas ir jo natrio, kalio bei kalcio druskos
E 955	sukralozė
E 957	taumatinas
E 959	neohesperidinas DC
E 962	aspartamo-acesulfamo druska

### **Aromato ir skonio stiprikliai:**

E 620	Glutamo rūgštis
E 621	Mononatrio glutamatas
E 622	Monokalio glutamatas
E 623	Kalcio glutamatas
E 624	Monoamonio glutamatas
E 625	Magnio glutamatas
E 626	Guanilo rūgštis
E 627	Dinatrio guanilatas
E 628	Dikalio guanilatas

E 629	Kalcio guanilatas
E 630	Inozino rūgštis
E 631	Dinatrio inozinatas
E 632	Diklio inozinatas
E 633	Kalcio inozinatas
E 634	Kalcio5'-ribonukleotidai
E 635	Dinatrio5'-ribonukleotidai

---