

**LIETUVOS RESPUBLIKOS SVEIKATOS APSAUGOS MINISTRAS**

**ĮSAKYMAS**

**DĖL LIETUVOS RESPUBLIKOS SVEIKATOS APSAUGOS MINISTRO 2011 M. LAPKRIČIO 11 D. ĮSAKYMO NR. V-964 „DĖL MAITINIMO ORGANIZAVIMO IKIMOKYKLINIO UGDYMO, BENDROJO UGDYMO MOKYKLOSE IR VAIKŲ SOCIALINĖS GLOBOS ĮSTAIGOSE TVARKOS APRAŠO PATVIRTINIMO“ PAKEITIMO**

2015 m. rugpjūčio 27 d. Nr. V-998

Vilnius

1. Pakeičiu Maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašą, patvirtintą 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“:

1.1. Pakeičiu 1 punktą ir jį išdėstau taip:

„1. Maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigosetvarkos aprašas (toliau – Tvarkos aprašas) nustato vaikų maitinimo, vykdomo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose (toliau – mokyklos), šeimynose ir vaikų socialinės globos įstaigose, reikalavimus.“

1.2. Pakeičiu 5.28 papunktį ir jį išdėstau taip:

„5.28. Lietuvos higienos normą HN 124:2014 „Vaikų socialinės globos įstaigos: bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtintą Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2009 m. rugsėjo 1 d. įsakymu Nr. V-714 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 124:2014 „Vaikų socialinės globos įstaigos: bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo;“.

1.3. Pakeičiu 5.29 papunktį ir jį išdėstau taip:

„5.29. 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų (OL 2008 L 354, p. 16) su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2015 m. kovo 31 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 2015/537 (OL 2015 L 88, p. 1).“

1.4. Pakeičiu 10 punktą ir jį išdėstau taip:

„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 „Nesąžiningų maisto tvarkymo įmonių sąrašą“, skelbiamą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos internetinėje svetainėje, įtrauktais maitinimo paslaugų teikėjais ir maisto produktų tiekėjais. Maitinimo paslaugos teikėjas turi organizuoti visų vaikų, norinčių gauti šią paslaugą, maitinimą. 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.“

1.5. Pakeičiu 13 punktą ir jį išdėstau taip:

„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 švaraus stalo.“

1.6. Pakeičiu 17 punktą ir jį išdėstau taip:

„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 šokolado gaminiai; konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; sūrūs gaminiai (kuriuose druskos daugiau kaip 1 g/100 g; sūryje ir mėsos gaminiuose – daugiau kaip 1,7 g/100 g); maisto produktai bei kramtomoji guma su maisto priedais (šio Tvarkos aprašo 3 priedas); gėrimai, kurių sudėtyje pridėtinio cukraus daugiau kaip 5 g/100 g; 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, padažų 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 ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis); 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, neatitinkantys šio Tvarkos aprašo 4 priede nustatytų kokybės reikalavimų [5.2, 5.13, 5.25, 5.29].“

1.7. Pakeičiu 18 punktą ir jį išdėstau taip:

„18. Vaikams maitinti vaikų socialinės globos įstaigose draudžiamos tiektišios maisto produktų grupės: sūrūs gaminiai (kuriuose druskos daugiau kaip 1 g/100 g; sūryje ir mėsos gaminiuose – daugiau kaip 1,7 g/100 g); maisto produktai bei kramtomoji guma su maisto priedais (šio Tvarkos aprašo 3 priedas); gėrimai, kurių sudėtyje pridėtinio cukraus daugiau kaip 5 g/100 g; energiniai gėrimai; mechaniškai atskirta mėsa ir jos gaminiai; maisto produktai, pagaminti iš GMO, arba maisto produktai, į kurių sudėtį įeina GMO; maisto produktai, į kurių sudėtį įeina iš dalies hidrinti augaliniai riebalai; maisto produktai, neatitinkantys šio Tvarkos aprašo 4 priede nustatytų kokybės reikalavimų [5.13, 5.25, 5.29].“

1.8. Pakeičiu 20.5 papunktį ir jį išdėstau taip:

„20.5. gaminant maistą turi būti naudojama kuo mažiau druskos ir cukraus (druskos ne daugiau kaip 1 g/100 g, pridėtinio cukraus ne daugiau kaip 5 g/100 g);“.

1.9. Pakeičiu 20.8 papunktį ir jį išdėstau taip:

„20.8. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių, rekomenduojama sezoninių, šviežių. Rekomenduojama, kad vaisiai būtų tiekiami atskiro maitinimo metu.“

1.10. Pakeičiu 20.10 papunktį ir jį išdėstau taip:

„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 ar vaisiai arba jų salotos;“.

1.11. Pakeičiu 21 punktą ir jį išdėstau taip:

„21. Mokyklose, šeimynose ar vaikų socialinės globos įstaigose 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 [5.10]. Rekomenduojama sudaryti galimybę vaikams gauti ir karšto virinto geriamojo vandens. Ikimokyklinio ugdymo mokyklose vandeniui atsigerti turi būti naudojami asmeninio naudojimo arba vienkartiniai puodukai, stiklinaitės ar buteliukai.“

1.12. Papildau 23.4 papunkčiu:

„23.4. Tvarkos aprašas ir valgiaraščiai turi būti skelbiami mokyklos interneto svetainėje, jeigu ją turi.“

1.13. Pakeičiu 29.2 papunktį ir jį išdėstau taip:

„29.2. atskiri valgiaraščiai sudaromi lopšelio (vadovaujantis 1–3 m. vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis) ir darželio (vadovaujantis 4–7 m. vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis) grupėms. Jei ikimokyklinio ugdymo įstaigoje sudaromos mišrios grupės, valgiaraščiai gali būti sudaromi vadovaujantis tik 4–7 m. vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis [5.3];“.

1.14. Pakeičiu 37 punktą ir jį išdėstau taip:

„37. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietų įrengimas ir maisto tvarkymas vaikų socialinės globos įstaigų bendrosiose maisto tvarkymo patalpose, išskyrus šeimynas, 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.“

1.15. Pakeičiu 40 punktą ir jį išdėstau taip:

„40. Vaikų maitinimo valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams bei į vaikų buvimo mokykloje ar vaikų socialinės globos įstaigoje trukmę. Valgiaraščių paros energinė ir maistinė vertė gali nukrypti nuo normos iki dešimt procentų, o 15 dienų (socialinės globos įstaigose − 10 dienų) energinės ir maistinės vertės nuokrypio vidurkis – iki penkių procentų.“

1.16. Pakeičiu 41 punktą ir jį išdėstau taip:

„41. Mokyklose valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 dienų laikotarpiui, vaikų socialinės globos įstaigose – 10 darbo dienų laikotarpiui (švenčių ir poilsio dienomis vaikų maitinimui valgiaraščiai netaikomi, maitinimas organizuojamas pagal galimybes dalyvaujant vaikams).“

1.17. Pakeičiu 43 punktą ir jį išdėstau taip:

„43. Ikimokyklinio ugdymo mokyklų, bendrojo ugdymo mokyklų, kurių mokiniai gyvena bendrojo ugdymo mokyklų bendrabučiuose, bei vaikų socialinės globos įstaigų 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). Mokyklose, dalyvaujančiose programoje „Pienas vaikams“ ir (ar) vaisių vartojimo skatinimo mokyklose 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 (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.) ir trukmė [5.31].“

1.18. Pakeičiu 48 punktą ir jį išdėstau taip:

„48. Mokyklos visuomenės sveikatos priežiūros specialistas (jo nesant − kitas Vadovo įgaliotas asmuo) pagal kompetenciją prižiūri, kad vaikų maitinimas būtų organizuojamas pagal 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, pranešimo kopiją pateikia Vadovui bei apie tai praneša teritorinei Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai. Maitinimo paslaugos teikėjas atsako už tai, kad nustatyti vaikų maitinimo organizavimo trūkumai būtų pašalinti nedelsiant. Mokyklose, kuriose maitinimo paslaugas teikia pati mokykla, Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalo pildyti nereikia [5.4, 5.8].“

1.19. Pripažįstu netekusiu galios 49 punktą.

1.20. Pakeičiu 4 priedo 3 punktą ir jį išdėstau taip:

„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.“

2. N u s t a t a u, kad šis įsakymas įsigalioja 2016 m. sausio 1 d.

Sveikatos apsaugos ministrė Rimantė Šalaševičiūtė

PATVIRTINTA

 Tauragės „Aušros“ pagrindinės mokyklos direktoriaus 2015 m. rugpjūčio 31 d. įsakymu Nr.1-63

**Tauragės „Aušros“ pagrindinės mokyklos**

**valgiaraštis**

**2015-2016 M. M.**

**1 Savaitė**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Patiekalo pavadinimas** |
| **Pirmadienis** | Ankštinių daržovių (žirnių) sriuba su bulvėmisJuoda duonaSklindžiai su obuoliaisUogienėArbata |
|
| **Antradienis** | Kiaulienos kotletasGrietinės padažas su pomidorų padažuBulvių košė Burokėlių salotos su ž. žirneliaisDžiovintų slyvų kompotas |
|
| **Trečiadienis** | Barščių sriuba su bulvėmisJuoda duonaVirtų bulvių cepelinai su varške Sviesto-grietinės padažasŠviežių obuolių kompotas |
|
| **Ketvirtadienis** | Žuvies maltinisSviesto-grietinės padažasBiri grikių kruopų košė Šviežių kopūstų salotosŠviežių obuolių kompotas |
|
| **Penktadienis** | Pieniška ryžių kruopų sriuba Bulviniai piršteliai su varške Sviesto-grietinės padažasArbataVaisiai |
|

 PASTABA. Maisto gamyboje genetiškai modifikuoti produktai ir maisto papildai nenaudojami.

Valgiaraštis sudarytas pagal patiekalų receptų pavyzdžius, pateiktus interneto svetainėje (www.smlpc.lt/lt mityba ir fizinis aktyvumas/mityba) 44.1.

PATVIRTINTA

 Tauragės „Aušros“ pagrindinės mokyklos direktoriaus 2015 m. rugpjūčio 31 d. įsakymu Nr.1-63

**Tauragės „Aušros“ pagrindinės mokyklos**

**valgiaraštis**

**2015-2016 M. M.**

**2 Savaitė**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Patiekalo pavadinimas** |
| **Pirmadienis** | "Karališki" balandėliai (kiaulienos mėsa, kopūstai, ryžiai)Grietinės padažas su pomidorų padažuBulvių košėDaržovių salotos su paprikomisDžiovintų vaisių kompotas |
|
| **Antradienis** | Barščių sriuba su pupelėmis ir bulvėmisJuoda duonaBulvių ir daržovių troškinys su dešrelėmisGėrimas iš sulčių |
|
| **Trečiadienis** | Kruopų sriuba su bulvėmisJuoda duonaBulvių dubenėliaiGrietinės-sviesto padažasObuolių kompotas |
|
| **Ketvirtadienis** | Maltas paukštienos šnicelis (paukštienos file)Grietinės-sviesto padažasBiri ryžių kruopų košėMorkų salotos su česnakuŠaldytų uogų kompotas |
|
| **Penktadienis** | Žirnių ir perlinių kruopų sriubaJuoda duonaSklindžiai su obuoliaisGrietinėArbata |
|

 PASTABA. Maisto gamyboje genetiškai modifikuoti produktai ir maisto papildai nenaudojami.

Valgiaraštis sudarytas pagal patiekalų receptų pavyzdžius, pateiktus interneto svetainėje (www.smlpc.lt/lt mityba ir fizinis aktyvumas/mityba) 44.1.

PATVIRTINTA

 Tauragės „Aušros“ pagrindinės mokyklos direktoriaus 2015 m. rugpjūčio 31 d. įsakymu Nr.1-63

**Tauragės „Aušros“ pagrindinės mokyklos socialiai remtinų mokinių (6-10 metų) amžiaus perspektyvinis valgiaraštis**

**2015-2016 M. M.**

**3 Savaitė**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Patiekalo pavadinimas** |
| **Pirmadienis** | Maltas kiaulienos šnicelisSviesto-grietinės padažasBulvių košėBurokėlių salotos su ž. žirneliaisRazinų kompotas |
|
| **Antradienis** | Šviežių kopūstų sriuba su bulvėmisJuoda duonaSklindžiai su obuoliaisUogienėŠaldytų uogų kompotas |
|
| **Trečiadienis** | Ryžių kruopų sriuba su bulvėmisJuoda duonaVirtų bulvių cepelinai su mėsa (kiauliena)Sviesto-grietinės padažasŠviežių. obuolių kompotas |
|
| **Ketvirtadienis** | Maltas volelis su morkomis (kiauliena mėsa)Sviesto-grietinės padažasBiri ryžių kruopų košė Kopūstų salotos su morkomis ir obuoliaisGėrimas iš sulčių |
|
| **Penktadienis** | Pieniška makaronų sriubaVarškės spygliukaiSviesto-grietinės padažasGėrimas iš sulčių |
|

 PASTABA. Maisto gamyboje genetiškai modifikuoti produktai ir maisto papildai nenaudojami.

Valgiaraštis sudarytas pagal patiekalų receptų pavyzdžius, pateiktus interneto svetainėje (www.smlpc.lt/lt mityba ir fizinis aktyvumas/mityba) 44.1.