

**MAITINIMO ORGANIZAVIMO KAUNO SANATORINIAME
LOPŠELYJE - DARŽELYJE „PIENĖ“
TVARKOS APRAŠAS**

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo vaikų maitinimo organizavimo Kauno sanatoriniame lopšelyje-darželyje „Pienė“ tvarkos aprašas (toliau – Aprašas) reglamentuoja maitinimo organizavimą, vykdymą, higienos normų reikalavimų išlaikymą maitinimo procese.

2. Aprašo tikslas sudaryti sąlygas sveikatai palankiai vaikų mitybai, užtikrinti geriausią maisto saugą ir kokybę, patenkinti vaikų maisto medžiagų fiziologinius poreikius, ugdyti sveikos mitybos įgūdžius.

3. Aprašo reikalavimai privalomi vadovams, juridiniams ir fiziniams asmenims, teikiantiems vaikų maitinimo ar maisto produktų tiekimo paslaugas bei darbuotojams, įgyvendinantiems vaikų maitinimo kontrolę ugdymo įstaigoje. Kauno sanatoriniame lopšelyje-darželyje „Pienė“ maitinimo kontrolę įgyvendina sandėlininkė dietistė, visuomenės sveikatos priežiūros specialistė direktorės pavaduotoja ugdymui, atsakinga už vaikų nemokamo maitinimo organizavimą. Visuminė maitinimo kontrolė tenka ugdymo įstaigos vadovui.

II. NUORODOS

4. Šiame tvarkos apraše nuorodos į šiuos teisės aktus:

4.1. 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);

4.2. 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);

4.3. 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);

4.4. Lietuvos Respublikos produktų saugos įstatymą (Žin., 1999, Nr. 52-1673; 2001, Nr. 64-2324);

4.5. Lietuvos Respublikos maisto įstatymą (Žin., 2000, Nr. 32-893; 2005, Nr. 142-5107);

4.6. 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);

4.7. 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);

4.8. Lietuvos Respublikos visuomenės sveikatos priežiūros įstatymą (Žin., 2002, Nr. 56-2225);

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

4.10. 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);

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

4.12. 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);

4.13. 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);

4.14. 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);

4.15. 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);

4.16. Lietuvos Respublikos socialinių paslaugų įstatymą (Žin., 2006, Nr. 17-589);

4.17. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2006 m. kovo 9 d. įsakymą Nr. V168 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 26:2006 „Maisto produktų mikrobiologiniai kriterijai“ patvirtinimo“ (Žin., 2006, Nr. 31-1096);

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

4.19. 2013 m. gruodžio 17 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1308/2013, kuriuo nustatomas bendras žemės ūkio produktų rinkų organizavimas ir panaikinami Tarybos reglamentai (EEB) Nr. 922/72, (EEB) Nr. 234/79, (EB) Nr. 1037/2001 ir (EB) Nr. 1234/2007 (OL 2013, L 347, p. 671);

4.20. 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);

4.21. 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);

4.22. 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);

4.23. 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);

4.24. Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2008 m. spalio 15 d. įsakymą Nr. B 1-527 „Dėl maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo ir registravimo reikalavimų patvirtinimo“ (Žin., 2008, Nr. 123-4693);

4.25. 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);

4.26. 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);

4.27. 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);

4.28. 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“.

4.29. 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1831/2003 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);

4.30. 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);

4.31. 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);

4.32. 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);

4.33. 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

5. Šiame Tvarcos 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.

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 maistiniu 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 patiekimo 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.

Tausojantis patiekalas – šiltas maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniėje krosnelėje.

5.1. Kitos sąvokos atitinka kituose teisės aktuose vartojamas sąvokas.

IV. MAITINIMO ORGANIZAVIMAS IR VYKDYMAS

6. Kauno sanatorinio lopšelio-darželio „Pienė“ direktorė (toliau – direktorė) yra atsakinga už šio Tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą.

6.1. Už vaikų maitinimo organizavimą yra atsakingas direktorės įsakymu paskirtas asmuo.

7. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietos įrengimas ir maisto tvarkymas turi atitikti teisės aktų [4.6, 4.12, 4.13, 4.15, 4.24, 4.28] reikalavimus.

8. Vaikų maitinimas organizuojamas vaikams maitinti pritaikytose patalpose ar vietose laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų ir sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie švaraus stalo.

9. Įstaigoje vaikai turi gauti šilto maisto. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas turi atitikti vaikų amžių ir sveikos mitybos rekomendacijas.

10. Pusryčiams vaikas turi gauti 25–30 proc., pietums – 30–40 proc., vakarienei – 25–30 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono [4.3] kaloringumo, jei tokie maitinimai numatyti valgiaraščiuose.

11. Vaikų maitinimui sanatoriniame lopšelyje-darželyje „Pienė“ 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.

12. Vaisiai, daržovės, uogos, bulvės gali būti perkami iš fizinių asmenų, kurie turi laikytis Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus nustatytų reikalavimų ir išduoda atitikties deklaraciją, vadovaudamiesi žemės ūkio ministro įsakymu. Atitikties deklaracijos 3 punkto, jeigu minėta produkcija nerūšiuojama pagal klases, pildyti nereikia.

13. Vaikams maitinti rekomenduojami šie maisto produktai: daržovės, bulvės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai, sultys, išskyrus citrusinių vaisių ir vynuogių (pageidautina šviežiai spaustos); grūdiniai (duonos gaminiai, kruopų produktai) ir ankštiniai produktai; pienas ir pieno produktai (rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti); nemalta liesa mėsa, liesos mėsos 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 margarinai, kur įmanoma, keičiami aliejais); kiaušiniai; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo (negazuoti) [4.20].

14. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

14.1. patiekiamas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną;

14.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas, įvairus ir atitikti saugos reikalavimus [4.12, 4.15, 4.17, 4.23, 4.24, 4.33];

14.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams;

14.4. 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);

14.5. rūkyti mėsos gaminiai vaikų maitinimui neturi būti tiekiami;

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

14.7. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių, rekomenduojama sezoninių, šviežių;

14.8. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus (reikalavimas netaikomas pritaikyto maitinimo valgiaraščiams);

14.9. 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;

14.10. valgymo metu ant stalu neturi būti padėta druskos, pipirų, garstyčių;

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

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

14.13. rekomenduojama, atsižvelgiant į sezoniškumą keisti patiekalus (pvz. raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriubą į šaltibarščius ir pan.);

15. Įstaigose turi būti sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens, net jei vaikai nemaitinami. Rekomenduojama sudaryti galimybę vaikams gauti ir karšto virinto geriamojo vandens.

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

17. Kauno sanatoriniame lopšelyje-darželyje „Pienė“ patalpoje, kurioje maitinami vaikai, matomoje vietoje turi būti skelbiama:

17.1. einamosios savaitės valgiaraščiai;

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

18. Skelbiama įstaigos interneto svetainėje:

18.1. tvarkos aprašas;

18.2. einamosios savaitės valgiaraštis.

19. Darželis dalyvauja „Pieno vaikams“ bei „Vaisių ir daržovių vaikams“ programose, šiuos reikalavimus atitinkančius produktus pateikia pagal ES programoje nustatytus reikalavimus.

20. Darželyje maitinamiems suaugusiems asmenims neturi būti pateikiami šio Tvarkos aprašo reikalavimų neatitinkantys maisto produktai ar patiekalai vaikų maitinimo metu.

V. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS PAGAL AMŽIAUS GRUPES

21. 1-7 m. amžiaus vaikų maitinimo organizavimas:

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

21.2. 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 įstaigoje sudaromos mišrios grupės, valgiaraščiai gali būti sudaromi vadovaujantis tik 4–7 m. vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis [4.3];

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

VI. VALGIARAŠČIO SUDARYMAS

22. Vaikų maitinimo valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams bei į vaikų buvimo įstaigoje trukmę. Valgiaraščių paros energinė ir maistinė vertė gali nukrypti nuo normos iki dešimt procentų, o 15 dienų energinės ir maistinės vertės nuokrypio vidurkis – iki penkių procentų.

23. Kauno sanatorinio lopšelio-darželio „Pienė“ 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).

23.1. Programų „Pienas vaikams“ ir (ar) vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programoje, šių programų maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami;

23.2. Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūrose 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.

24. Vaiku nuo 1 iki 7 metų amžiaus maitinimo valgiaraščiai sudaromi (pasirinktina):

24.1. pagal juridinių ar fizinių asmenų parengtus ir su Sveikatos apsaugos ministerija suderintus patiekalų receptūrų rinkinius ar jų ir pateiktų receptūrų kombinacijas;

24.2. pagal gydytojo raštiškas rekomendacijas (pritaikyto maitinimo).

25. Teritorinės visuomenės sveikatos priežiūros įstaigos atlieka valgiaraščių 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.

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

27. Produktų ir prekių ženklavimo žymos ir etiketės saugomos 1 savaitę nuo jų suvartojimo dienos [4.6].

28. Reikšmingai padaugėjus (daugiau nei 15 vaikų) arba reikšmingai sumažėjus (daugiau nei 20 vaikų) vaikų skaičiui konkrečią dieną, pristigus esamų produktų, rengiamas papildomas valgiaraštis kelioms grupėms keičiant tos pačios energinės vertės patiekalais iš perspektyvinio valgiaraščio. Įstaigos vadovas sudaro nuolatinę darbo grupę, kuri keičiant valgiaraštį reikalavimą pagal perspektyvinį valgiaraštį, rengia nustatytos formos aktus (Tvarkos aprašo 5 ir 6 priedai) ir registruoja jį iki einamosios dienos 9 val. pas įstaigos dietistę.

29. 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) arba teritorinei visuomenės sveikatos priežiūros įstaigai (maitinimo organizavimo ir valgiaraščių klausimais).

(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, koku teisės aktu (teisės akto pavadinimas, straipsnis, dalis, punktas papunktis) pažeidimai nustatyti)

Nurodymas:

Vertinimo pažyma surašyta 2 egzemplioriais.

Vertinimą atliko:

(atlikusio asmens pareigos)

(vardas ir pavardė)

(parašas)

**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	sachannas 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	Dinatno guanilatas
E 628	Dikalio guanilatas
E 629	Kalcio guanilatas
E 630	Inozino rūgštis
E 631	Dinatno inozinatas
E 632	Dikalio inozinatas
E 633	Kalcio inozinatas
E 634	Kalcio 5'-ribonukleotidai
E 635	Dinatrio 5'-ribonukleotidai

MAISTO PRODUKTŲ, TIEKIAMŲ VAIKAMS MAITINTI, 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 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“.

KAUNO SANATORINIS LOPŠELIS-DARŽELIS „PIENĖ“
AKTAS
ESANT SUMAŽĖJUSIAM VAIKŲ SKAIČIUI

_____ (data)

20__ m. _____ mėn. __ d. įstaigoje nustatytas __ vaikais mažesnis skaičius,
todėl valgiaraštis reikalavimas keičiamas iš naujo į tokios sudėties valgiaraščio poziciją:

Keitimas galioja 1 d.

Pirmininkė:

_____ (parašas)

_____ (vardas, pavardė)

Nariai:

_____ (parašas)

_____ (vardas, pavardė)

_____ (parašas)

_____ (vardas, pavardė)

_____ (parašas)

_____ (vardas, pavardė)

KAUNO SANATORINIS LOPŠELIS - DARŽELIS „PIENĖ“
AKTAS
ESANT PADIDĖJUSIAM VAIKŲ SKAIČIUI

_____ (data)

20__ m. _____ mėn. __ d. įstaigoje nustatytas __ vaikais didesnis skaičius, todėl valgiaraštis reikalavimas keičiamas iš naujo į tokios sudėties valgiaraščio poziciją:

Keitimas galioja 1 d.

Pirmininkė:

_____ (parašas)

_____ (vardas, pavardė)

Nariai:

_____ (parašas)

_____ (vardas, pavardė)

_____ (parašas)

_____ (vardas, pavardė)

_____ (parašas)

_____ (vardas, pavardė)