PATVIRTINTA

Marijampolės vaikų lopšelio-darželio „Šaltinėlis“

direktoriaus 2023 m. kovo 20 d.

įsakymu Nr. V-30

**MAITINIMO ORGANIZAVIMO**

**MARIJAMPOLĖS VAIKŲ LOPŠELYJE-DARŽELYJE „ŠALTINĖLIS“**

**TVARKOS APRAŠAS**

**I SKYRIUS**

**BENDROSIOS NUOSTATOS**

1. Maitinimo organizavimo Marijampolės vaikų lopšelyje-darželyje „Šaltinėlis“ (toliau – lopšelyje-darželyje) tvarkos aprašas (toliau –Tvarkos aprašas) nustato vaikų maitinimo reikalavimus.
2. 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.

**II SKYRIUS**

**NUORODOS**

1. Šiame Tvarkos apraše pateikiamos nuorodos į šiuos teisės aktus:
   1. Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2002-07-16 d. nutarimą Nr. 1145 „Dėl Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1999-05-07 d. nutarimo Nr. 544 „Dėl Darbų ir veiklos sričių, kuriose leidžiama dirbti asmenims, tik iš anksto pasitikrinusiems ir vėliau periodiškai besitikrinantiems sveikatą dėl užkrečiamųjų ligų, sąrašo ir šių asmenų sveikatos tikrinimo tvarkos" pakeitimo”;
   2. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2001-06-18 d. įsakymu Nr. 197 „Dėl 1999-07-01 d. įsakymo Nr. 288 dalinio pakeitimo“ patvirtintus Privalomuosius kakavos ir šokolado produktų kokybės reikalavimus;
   3. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999-11-25 d. įsakymą Nr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“;
   4. Lietuvos Respublikos produktų saugos įstatymą, patvirtintą 2001-07-05 d. Nr. IX-427;
   5. Lietuvos Respublikos maisto įstatymą, patvirtintą 2000-04-04 d. Nr. VIII-1608;
   6. 2002-01-28 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);
   7. Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2002-04-12 d. nutarimą Nr. 519 „Dėl Valstybinio strateginio atliekų tvarkymo plano patvirtinimo“;
   8. Lietuvos Respublikos visuomenės sveikatos priežiūros įstatymą, patvirtintą 2002-05-16 d. Nr. IX-886;
   9. Lietuvos Respublikos švietimo įstatymą, patvirtintą 2011-03-17 d. Nr. XI-1281;
   10. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003-07-23 d. įsakymą Nr. V-455 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 24:2003 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“ patvirtinimo“;
   11. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2003-12-15 d. įsakymą Nr. B1-955 „Dėl Lietuvos Respublikoje išaugintų šviežių vaisių, daržovių, uogų, bulvių atitikties deklaracijos išdavimo reikalavimų patvirtinimo“;
   12. 2004-04-09 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);
   13. 2004-04-09 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);
   14. 2004-04-29 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);
   15. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2015-02-12 įsakymą Nr. V-204 „Dėl Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005-01-01 d. įsakymo Nr. V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“ patvirtinimo“ pakeitimo“;
   16. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2006-03-09 d. įsakymą Nr. V-168 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 26:2006 „Maisto produktų mikrobiologiniai kriterijai“ patvirtinimo“;
   17. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015-08-11 d. įsakymą Nr. 3D-633 „Dėl Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007-11-29 d. įsakymo Nr. 3D-524 „Dėl Išskirtinės kokybės žemės ūkio ir maisto produktų“ pakeitimo“;
   18. 2008-07-10 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);
   19. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2008-09-15 d. įsakymą Nr. V-884 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 54:2008 „Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos“ patvirtinimo“;
   20. Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2008-10-15 d. įsakymą Nr. B1-527 „Dėl Maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo ir registravimo reikalavimų patvirtinimo“;
   21. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2009-01-12 d. įsakymą Nr. 3D-13 „Dėl Nealkoholinių gėrimų ir giros apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“;
   22. 2009-04-07 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);
   23. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2011-11-23 d. įsakymą Nr. 3D-858 „Dėl Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2009-07-10 d. įsakymo Nr. 3D-488 „Dėl Importuojamų, eksportuojamų ir tiekiamų į vidaus rinką šviežių vaisių ir daržovių atitikties prekybos standartams tikrinimo taisyklių patvirtinimo“ pakeitimo“;
   24. 2008-12-16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB)Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų (OL 2008 L 354, p. 16) su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2015-03-31 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 2015/537 (OL 2015 L 88, p. 1);
   25. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2016-01-26 d. įsakymą Nr. V-93 „Dėl Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010-04-22 d. įsakymo Nr. V-313 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 75:2010 „Įstaiga, vykdanti ikimokyklinio ir (ar) priešmokyklinio ugdymo programą. Bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“ pakeitimo“;
   26. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010-07-19 d. įsakymą Nr. V-640 „Dėl Rekomenduojamų maisto produktų atšildymo, pirminio ir šiluminio apdorojimo nuostolių sąrašo patvirtinimo“;
   27. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010-10-04 d. įsakymą Nr. V-877 „Dėl Pusryčių, pietų ir pavakarių patiekalų gamybai reikalingų produktų rinkinių sąrašo pagal mokinių amžiaus grupes patvirtinimo“;
   28. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011-05-02 d. įsakymą Nr. V-417 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“;
   29. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2014-01-22 d. įsakymą Nr. V-50 „Dėl Maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė“;
   30. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2015-06-22 d. įsakymą Nr. B1-610 „Dėl Vaikų ugdymo įstaigų, vaikų socialinės globos įstaigų ir vaikų poilsio stovyklų valgiaraščių derinimo tvarkos aprašo patvirtinimo“;
   31. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011-11-11 d. įsakymą Nr. V-964 „Dėl Maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“.

**III SKYRIUS**

**SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽIMAI**

1. Šiame Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai:
   1. **Mechaniškai atskirta mėsa** – produktas, gautas mechaninėmis priemonėmis nuėmus mėsą nuo kaulų, gautų mėsą iškaulinus, arba nuo paukščių skerdenų, kai raumens skaidulų struktūra suardoma arba pakeičiama [3.13].
   2. **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.
   3. **Šiltas maistas** – maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip +63ºC temperatūroje.
   4. **Tausojantis patiekalas** – šiltas maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekcinėje krosnelėje.
   5. **Užkandis** – maisto produktas ar patiekalas, neįtrauktas į pietų valgiaraštį.
   6. **Valgiaraštis** – patiekiamų dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.
2. Kitos sąvokos atitinka kituose teisės aktuose vartojamas sąvokas.

**IV SKYRIUS**

**VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI**

1. Lopšelio-darželio direktorius atsakingas už vaikų maitinimo organizavimą ir šio Tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimo kontrolę.
2. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietos įrengimas ir maisto tvarkymas turi atitikti teisės aktų [3.6, 3.12, 3.13, 3.15, 3.20, 3.25] reikalavimus. Už maisto produktų tiekimą, maisto tvarkymo vietos įrengimą, maisto tvarkymą, savikontrolės sistemos vykdymą pagal Gerosios higienos praktikos taisykles viešojo maitinimo įstaigoms lopšelio-darželio direktorius įsakymu paskirtas atsakingus darbuotojus.
3. Į lopšelį-darželį maisto produktai tiekiami vadovaujantis Viešųjų pirkimų įstatymo nustatyta tvarka. Su maisto produktų tiekėjais sudaromos Maisto produktų tiekimo sutartys, kuriose numatyta atsakomybė už maisto produktų, neatitinkančių Tvarkos aprašo reikalavimų, tiekimą. Prieš pasirašant Maisto produktų tiekimo sutartis sudaromi maisto produktų sąrašai su konkrečiais tiekiamų maisto produktų pavadinimais, maisto produktų sudėtimi, fasuotės grynuoju kiekiu.
4. Vaisiai, daržovės, uogos, bulvės perkami iš tiekėjų, kurie laikosi Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus nustatytų reikalavimų [3.11] ir išduoda atitikties deklaraciją, vadovaudamiesi žemės ūkio ministro įsakymu [3.23].
5. Vaikų maitinimas organizuojamas grupėse laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų [3.12, 3.15, 3.16, 3.19, 3.20, 3.28].
6. Sudarytos sąlygos kiekvienam vaikui pavalgyti prie švaraus stalo.
7. Lopšelyje-darželyje vaikai gauna šilto maisto.
8. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas atitinka vaikų amžių ir sveikos mitybos rekomendacijas ([www.smlpc.lt/metodine\_medžiaga](http://www.smlpc.lt/metodine_medžiaga)).
9. Vykdomi šie maitinimai – pusryčiai, pietūs, ir vakarienė. Pusryčiams vaikas gauna 25 proc., pietums – 40 proc., vakarienei – 35 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo[3.3].
10. Sudaryta galimybė tėvams (globėjams) atsisakyti pusryčių ir (ar) vakarienės, gauti pilną maitinimą. Apie planuojamą kito mėnesio maitinimą tėvai (globėjai) turi pateikti lopšelio-darželio direktoriui prašymą dėl maitinimo iki einamojo mėnesio paskutinės darbo dienos.
11. Vaikų maitinimui Lopšelyje-darželyje 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 1 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; 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 2 priede nustatytų kokybės reikalavimų [3.2, 3.13, 3.21, 3.24, 3.31].
12. 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 (neužšaldyti); žuvis ir jos produktai (neužšaldyti); 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 užaugintus ar pagamintus Lietuvoje, iš ekologinės gamybos ūkių ar išskirtinės kokybės produktų gamintojų, paženklintu simboliu „Rakto skylutė“ [3.17, 3.29, 3.31].
13. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:
    1. patiekiamas maistas gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną;
    2. patiekiamas maistas kokybiškas, įvairus ir atitinkantis saugos reikalavimus [3.12, 3.15, 3.16, 3.19, 3.20, 3.28];
    3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams: virimui vandenyje ar garuose, troškinimui;
    4. gaminant maistą nenaudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų [3.24, 3.31];
    5. gaminant maistą naudojama kuo mažiau druskos ir cukraus(druskos ne daugiau kaip 1 g/100 g, pridėtinio cukraus ne daugiau kaip 5 g/100 g);
    6. rūkyti mėsos gaminiai vaikų maitinimui netiekiami;
    7. jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa ar žuvis, ji sumalama virtuvėje patiekalo gaminimo dieną;
    8. kiekvieną dieną patiekiama daržovių ir vaisių, rekomenduotina, sezoninių, šviežių. Rekomenduojama, kad vaisiai būtų tiekiami atskiro maitinimo metu;
    9. tas pats patiekalas netiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus ir užkandžius(reikalavimas netaikomas pritaikyto maitinimo valgiaraščiams);
    10. karštas pietų patiekalas gaminamas iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštiniai augalai, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu patiekiamos daržovės, vaisiai arba jų salotos;
    11. valgymo metu ant stalų nėra padėta druskos, pipirų, garstyčių;
    12. sudaryta galimybė atsigerti nesaldintos arbatos;
    13. pienas ir kiti gėrimai vaikams neteikiami šalti, rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip 15ºC;
    14. atsižvelgiant į sezoniškumą keičiami patiekalai (pvz. raugintų kopūstų sriuba į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriuba į šaltibarščius ir pan.).
14. Sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens. Taip pat sudaryta galimybė vaikams gauti ir karšto virinto geriamojo vandens. Vandeniui atsigerti naudojami asmeninio naudojimo puodeliai.
15. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, įskilusius, apdaužytais kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus.
16. Vaikų priėmimo-nusirengimo patalpoje informaciniame stende, gerai matomoje vietoje skelbiama:
    1. einamosios savaitės valgiaraščiai (nurodant tik patiekalus);
    2. maisto pasirinkimo piramidės plakatas ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija;
    3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris (skambinti maitinimo organizavimo klausimais).
17. Lopšelis-darželis dalyvauja šiose Europos Sąjungos finansuojamose programose:
    1. pieno produktų vartojimo vaikų ugdymo ir švietimo įstaigose programoje „Pienas vaikams“ [3.18];
    2. vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programoje [3.22].
18. Darželio direktorius:
    1. atsako už maitinimo organizavimą ugdymo įstaigoje;
    2. nustato vaikų maitinimo organizavimo ugdymo įstaigoje tvarką;
    3. tvirtina valgiaraštį ir valgiaraštį – reikalavimą;
    4. tvirtina sudarytas patiekalų receptūras ir gamybos technologinius aprašymus;
    5. tvirtina maisto apskaitos tvarką ugdymo įstaigoje;
    6. parengtą valgiaraštį, viešina ugdymo įstaigos internetinėje svetainėje;
    7. paskiria darželio atsakingą (-us) asmenį (-is), kuris (-ie) rūpinsis vandens laboratoriniais tyrimais bei termometrų, svarstyklių galiojančia metrologine patikra;
    8. atsako už daržovių, vaisių ir pieno produktų, gaunamų pagal vartojimo skatinimo ugdymo įstaigose programas, apskaitą arba skiria atsakingą ugdymo įstaigos darbuotoją;
    9. ne vėliau nei prieš mėnesį informuoja maitinimo organizavimo specialistą apie poreikį atlikti produktų, jų kiekių bei techninių specifikacijų įvertinimą naujai organizuojamiems maisto produktų grupių pirkimams.
19. Maitinimo organizavimo specialistas:
    1. sudaro valgiaraščius naudodamas;
    2. sudaro ir tvirtina valgiaraščius – reikalavimus;
    3. sudaro pritaikyto maitinimo valgiaraščius pagal vaiko atstovų pateiktą prašymą, bei gydytojo išduotą vaiko sveikatos pažymą;
    4. teisės aktuose numatyta tvarka, sudaro nemokamo maitinimo valgiaraščius;
    5. teisės aktuose numatyta tvarka, kai negalima užtikrinti nemokamą maitinimą gaunančių vaikų maitinimo, organizuoja maisto davinių išdavimą;
    6. rengia valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūras ir gamybos technologinius aprašymus, pateikia ugdymo įstaigos direktoriui tvirtinti bei kopijas perduoda virtuvės darbuotojams;
    7. nustatytu laiku, 9.30 val. (suderintu su ugdymo darželio direktoriumi) užfiksuoja vaikų lankomumo duomenis el. dienyne „Mūsų darželis“, pagal užfiksuotus duomenis rengia valgiaraštį – reikalavimą. Jeigu darželis neturi galimybės naudotis el. dienynu „Mūsų darželis“, vaikų lankomumo duomenys fiksuojami raštu direktoriaus dienyne.
    8. pagal kompetenciją, teisės aktuose nustatyta tvarka prižiūri, kad vaikų maitinimas atitiktų teisės aktų numatytus reikalavimus;
    9. darželiui gavus nekokybiškus maisto produktus ir/arba žaliavas, kurių nesutinka pakeisti tiekėjas, pateikia informacinį pranešimą (Priedas Nr. 9 „Pranešimas dėl gautos netinkamos produkcijos“);
    10. konsultuoja maitinimo klausimais darželio darbuotojus ir lankančių ugdymo įstaigą vaikų atstovus;
    11. dalyvauja darželio darbuotojų ir/ar darželį lankančių vaikų atstovų susirinkimuose, kurių metu pristato pasikeitimus susijusius su maitinimo organizavimu;
    12. ne rečiau kaip kartą metuose, vadovaujantis GHPT, atlieka vidaus auditus;
    13. bendradarbiaujant su VSB, bei darželio darbuotojais vykdo vaikų maitinimo stebėseną, analizuoja gaminamų patiekalų valgymą;
    14. prieš prasidedant naujai savaitei, el. dienyne „Mūsų darželis“ suveda ateinančios savaitės valgiaraštį;
    15. rengia centralizuotu būdu nupirktų maisto produktų Pagrindines sutartis;
    16. peržiūri ir jeigu reikia koreguoja ugdymo įstaigos viešųjų pirkimų būdu perkamus maisto produktus, kiekius bei jų technines specifikacijas;
    17. atlieka kitas funkcijas, kurios numatytos pareigybių aprašyme.
20. Visuomenės sveikatos specialistas: 12.1. VSSIS sistemoje analizuoja vaikų formas E027-1, informuoja darželio direktorių apie formose pateiktą vaikų sveikatos būklę bei rekomendacijas, susijusias su maitinimo organizavimu;
    1. atlieka maisto išdavimo iš virtuvės ir maisto pateikimo vaikams priežiūrą, vadovaujantis SAM patvirtintu maitinimo organizavimo tvarkos aprašu;
    2. stebi ir analizuoja maitinimo procesą, maisto patiekimo vietoje. Pastebėjus neatitikimus informuoja maitinimo organizavimo specialistą, bei darželio direktorių;
    3. inicijuoja ir/ar organizuoja sveikatai palankaus maisto pristatymus, degustacijas, veda pažintinius užsiėmimus;
    4. nuolat bendradarbiauja su maitinimo organizavimo specialistu sveikatai palankios mitybos klausimais;
    5. Visuomenės sveikatos specialistas, vykdantis sveikatos priežiūrą darželyje, vertina vaikų maitinimo organizavimo atitiktį Tvarkos aprašo reikalavimams ir nustatyta tvarka, bet ne rečiau kaip kartą per dvi savaites pildo Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalą. Nustatęs neatitikimų, juos užregistruoja Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnale ir nedelsdamas informuoja darželio direktorių.
21. Virėjas:
    1. gamina patiekalus pagal parengtą valgiaraštį – reikalavimą;
    2. pagal preliminarų valgiaraštį – reikalavimą analizuoja patiekalų receptūras, susipažįsta su ateinančios dienos patiekalų ruošimo technologija;
    3. vadovaudamasis preliminariu valgiaraščiu – reikalavimu iš maisto organizavimo specialisto priima maisto produktus einamai dienai. Priėmus produktus juos patikrina (pagal svorį), pasirašo nurodytoje vietoje;
    4. planuoja pusryčių, pietų, vakarienės jeigu yra ir priešpiečių ir/ar pavakarių/naktipiečių patiekalų ruošimą taip, jog sužinojus tikslų valgančiųjų skaičių, maisto produktų gautą perteklių galėtų gražinti į sandėlį;
    5. atsako už priimtų produktų tinkamą saugojimą ir naudojimą;
    6. pagal poreikį, dalyvaujant maitinimo organizavimo specialistui, atlieka kontrolinius virimus – kepimus, pildomas Priedas Nr. 6 „Kontrolinio virimo – kepimo forma“;
    7. maistą išduoda tik pagal nustatytą maisto atsiėmimo grafiką. Maisto ruošimą planuoja taip, jog patiekalas nebūtų paruoštas anksčiau nei pusvalandis iki maisto išdavimo. Karštas patiekalas turi būti išduodamas ne žemesnės nei + 68º C temperatūros;
    8. atsako už pagaminto maisto kokybę, patiekimo normas, maisto porcijavimą, maisto išdavimą;
    9. nuosekliai laikosi maisto tvarkymo procesų etapų, kad būtų išvengta žaliavų ir pagamintos produkcijos kryžminės taršos;
    10. matuoja ir fiksuoja patiekalų šiluminio apdorojimo temperatūrą.
22. Ikimokyklinio ugdymo mokytoja(-jos) padėjėja(-jos):
    1. paruošia vaikų maitinimo vietą;
    2. pagal sudarytą maisto išdavimo grafiką, maistą iš virtuvės parneša į valgymo patalpą maistui skirtuose ženklintuose induose su dangčiais;
    3. organizuojant vaikų maitinimą, dėvi specialią aprangą;
    4. sutvarko indus po kiekvieno valgymo, prižiūri jog nebūtų naudojami pažeisti ir netinkami indai;
    5. vadovaujantis ugdymo įstaigoje patvirtinta maisto atliekų utilizavimo tvarka atlieka maisto likučių utilizavimą;
    6. prižiūri tvarką ir švarą vaikų maitinimo bei kitose patalpose.
23. Mokytoja (-jos):
    1. kiekvieną darbo dieną ugdymo įstaigoje nustatytu laiku (iki 9.00 val.), surenka duomenis apie atvykusių vaikų skaičių ir pateikia informaciją el. dienyne „Mūsų darželis“. Kilus nenumatytiems atvejams pvz.: interneto trikdžiams, įrangos gedimui, vaikų skaičius užfiksuojamas direktoriaus dienyne ar kituose dokumentuose ugdymo įstaigos nustatyta tvarka (dirbant nuotoliniu būdu - informaciją maitinimo organizavimo specialistui perduoda darželio direktoriaus paskirtas(-i) asmuo (- ys) el. paštu, skambučiu arba tekstine žinute);
24. Atsižvelgiant į vaiko buvimo ugdymo įstaigoje trukmę, vaiko atstovai gali pasirinkti vaiko maitinimų skaičių pateikiant darželio direktoriui raštišką prašymą (Priedas Nr.7 „Dėl vaiko maitinimo skaičiaus pasirinkimo“). Vadovaujantis šiuo prašymu atsakingas darbuotojas vaiko maitinimų skaičių pažymi el. dienyne „Mūsų darželis“.
25. Lopšelyje-darželyje organizuojamas darbuotojų maitinimas. Darbuotojai, pageidaujantys maitintis Lopšelyje-darželyje pagamintais pietumis, rašo prašymą dėl maitinimosi lopšelio-darželio direktoriui. Už maitinimą moka nustatyto dydžio įmokas. Jų maitinimui neteikiami šio Tvarkos aprašo reikalavimų neatitinkantys maisto produktai ar patiekalai vaikų maitinimo metu.
26. Lopšelyje-darželyje draudžiama reklamuoti maisto produktus, išvardintus šio Tvarkos aprašo 16 punkte.
    1. vaikai maitinami ne rečiau kaip kas 3,5 val. pagal valgiaraščius;
    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[3.3];
    3. pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. 027-1/a) organizuojamas pritaikytas maitinimas.

**V SKYRIUS**

**VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI**

1. Vaikų maitinimas organizuojamas pagal perspektyvinius valgiaraščius, sudaromus ne mažiau kaip 15 dienų laikotarpiui [3.31], atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams pagal amžiaus grupes[3.3] bei į vaikų buvimo lopšelyje-darželyje trukmę.
2. Maitinimo organizatorius parengia Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nustatytos formos valgiaraščius[3.30]ir, juos suderinusi su lopšelio-darželio direktore, parengia įsakymą.
3. Valgiaraščių parengimo taisyklės:
   1. sudaromi atskiri valgiaraščiai lopšelio (vadovaujantis 1–3 m. vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis) ir darželio (vadovaujantis 4–7 m. vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis) grupėms [3.3];
   2. kiekvienas patiekalas (pagrindinis patiekalas, padažas, garnyras ir t. t.) nurodomas atskirai;
   3. nurodytų patiekalų pavadinimai – aiškūs ir suprantami, atsisakyta simbolinių patiekalų pavadinimų (pvz.: vietoje „Gaidelio“ salotos geriau rašyti morkų ir obuolių salotos);
   4. nurodomi tikslūs pusryčiams, pietums, vakarienei patiekiamų 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).
   5. į valgiaraščius neįtraukiami maisto produktai, gaunami dalyvaujant Europos Sąjungos finansuojamose programose („Pienas vaikams“ ir vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programa).
   6. nurodomos savaitės, savaitės dienos, kiekvieno vaikų maitinimo laikas;
   7. kiekvienas lapas sunumeruojamas ir patvirtinamas lopšelio-darželio direktorės parašu ir spaudu;
   8. tituliniame lape nurodomas lopšelio-darželio pavadinimas, darbo laikas*,* valgiaraščio laikotarpis ir vaikų amžiaus grupė;
   9. padaryti visi įrašai turi būti aiškūs, be braukymų ar taisymų;
4. 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 [3.26].
5. Vaikų maitinimo valgiaraščiai sudaromi (pasirinktinai):
   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));
   2. pagal juridinių ar fizinių asmenų parengtus ir su Sveikatos apsaugos ministerija raštu suderintus patiekalų receptūrų rinkinius (rinkinyje turi būti pateiktas Sveikatos apsaugos ministerijos suderinimo raštas) ar jų ir šio Tvarkos aprašo 32.1 papunktyje pateiktų receptūrų kombinacijas;
   3. savarankiškai, vadovaujantis šio Tvarkos aprašo reikalavimais;
   4. pagal gydytojo raštiškas rekomendacijas (pritaikyto maitinimo).
6. Patvirtinti įsakymu valgiaraščiai suderinami su Marijampolės valstybine maisto ir veterinarijos tarnyba (toliau – Marijampolės VMVT) [3.30]. Marijampolės VMVT suderinimo metu įvertina valgiaraščių atitiktį teisės aktams, reglamentuojantiems vaikų maitinimą.
7. Marijampolės VMVT, įvertinusi pateiktų valgiaraščių atitiktį teisės aktų reikalavimams, išduoda Valgiaraščių vertinimo pažymą ir suderintus valgiaraščius (kiekvienas lapas pažymimas Marijampolės VMVT spaudu).
8. Atlikus suderintų valgiaraščių keitimus, jie pakartotinai derinami su Marijampolės VMVT. Atliekant suderinto valgiaraščio minimalius keitimus, pvz., pakeitus vieną tos pačios maisto produktų grupės maisto produktą ar patiekalą kitu maisto produktu ar patiekalu, kai maisto produkto ar patiekalo maistinė ir energinė vertė išlieka tokia pati, pakartotinai valgiaraščio derinti nereikia. Valgiaraščių paros energinė ir maistinė vertė gali nukrypti nuo normos iki 10 procentų, o 15 dienų energinės ir maistinės vertės nuokrypio vidurkis – iki 5 procentų.

**VI SKYRIUS**

**MAISTO PRODUKTŲ IŠDAVIMO TVARKA**

1. Siekiant užtikrinti savalaikį vaikų maitinimą, maisto produktai iš sandėlio virtuvei išduodami iš vakaro arba anksti ryte priklausomai nuo maisto produkto laikymo sąlygų, nežinant tikslaus faktinio valgančių skaičiaus, remiantis preliminariame valgiaraštyje – reikalavime nurodytais maisto produktų kiekiais apskaičiuotais pagal prognozuojamą valgančiųjų skaičių.
2. Iš anksto išduodamas maisto produktų kiekis negali būti didesnis negu būtinas sklandžiam virtuvės darbui užtikrinti iki galutinio valgiaraščio – reikalavimo paruošimo.
3. Maisto produktų virtuvei išdavimo laikas, kiekvienu atveju sprendžiamas individualiai, įvertinant patiekalų ruošimo technologiją, įstaigoje esamą inventorių ir kitus faktorius darančius įtaką patiekalų paruošimui.
4. Paaiškėjus į ugdymo įstaigą atvykusių vaikų skaičiui, paruošiamas galutinis valgiaraštis– reikalavimas. Jeigu maisto produktų virtuvei buvo išduota per daug lyginant su galutiniu valgiaraščiu – reikalavimu, skirtumas grąžinamas į sandėlį, jeigu per mažai – išduodami į virtuvę papildomi maisto produktai. Galutinis išduotų maisto produktų kiekis turi atitikti paruoštą valgiaraštį – reikalavimą, išskyrus atvejus numatytus 53 ir 54 punktuose.
5. Esant atvejui, kai galutiniame valgiaraštyje – reikalavime numatyti maisto produktų kiekiai yra mažesni, negu išduoti virtuvei arba ugdymo įstaiga reikalingo produkto neturi:
   1. turi būti koreguojama technologinės kortelės, jeigu produkto kiekio korekcija yra nedidelė, būtina stebėti, kad dienos valgiaraščio energinė ir maistinė vertė nuo normų nenukryptų ne daugiau nei 5 (penkis) procentus. Jeigu produkto ar jo kiekio korekcija yra didesnė, būtina įsivertinti ar galima pakeisti į panašų produktą, jog būtų išpildomas valgiaraštis – reikalavimas kuo tiksliau;
   2. esant didesniems nei 5 (penki) procentai maistinių ir energinių verčių nuokrypiams pildomas Priedas Nr.5 „Valgiaraščio pakeitimo suderinimo aktas“, kuriame nurodomos priežastys, kodėl išduodamas kiekis neatitinka patvirtintų technologinių kortelių. Maitinimo organizavimo specialistas kaupia ir analizuoja priežastis dėl kurių dažniausiai neatitinka valgiaraščiai – reikalavimai.
6. Maisto produktai turi būti išduodami tiksliai kaip nurodyta valgiaraštyje – reikalavime, išskyrus tuos atvejus kai:
   1. maisto produktų tiekėjas pristato per mažai arba per daug (nes produktai užsakomi pagal preliminarų vaikų skaičių) ir pastaruoju atveju nespėtų suvartoti vadovaujantis valgiaraščiu iki tinkamumo vartoti termino pabaigos;
   2. naudojami šaldyti maisto produktai ir jie pakartotinai neužšaldomi (pvz.: šaldyta vištiena, kalakutiena, žuvis, kiauliena, jautiena);
   3. maisto produktas prieš patiekalo gaminimą yra termiškai, mechaniškai apdorojamas arba marinuojamas (pvz.: virtų bulvių cepelinai, keptos vištienos šlaunelės, žemaičių blynai ir kt.);
   4. naudojami švieži ar konservuoti vaisiai ar daržovės ir jie bus naudojami tik po keleto savaičių;
   5. taip pat vadovaujamasi logiškumo principu, jeigu produkto lieka labai mažas kiekis, iki ±100 g. ir jis nebus naudojamas per savaitę.
7. Produktai laikomi vadovaujantis produktų ženklinimo etikėse nurodytomis gamintojo laikymo sąlygomis.

**VII SKYRIUS**

**MAISTO ATLIEKŲ TVARKYMAS**

1. Mokytojų padėjėjos po vaikų maitinimo sutvarko patalpas, suplauna indus. Po kiekvieno maitinimo atliekos surenkamos į specialias talpas ir išnešamos į bendrą (specialiai pažymėtą) talpą. Po paskutinio dienos maitinimo virėjas arba virėjas (atliekantis darbo funkcijas maisto sandėlyje) visas maisto atliekas išneša į šaldiklį.
2. Šaldiklyje maisto atliekos laikomos specialiose talpose.
3. Kartą per mėnesį, įmonė, su kuria Lopšelis – darželis yra sudaręs sutartį – UAB Vipita surenka ir išveža šaldiklyje laikomas maisto atliekas.

**VIII SKYRIUS**

**DARBUOTOJŲ MAITINIMAS**

1. Įstaigos darbuotojai, pageidaujantys pietauti, vadovui pateikia prašymą raštu dėl maitinimosi įstaigoje. Direktorius įsakymu tvirtina valgančiųjų sąrašą.
2. Darbuotojas tą pačią dieną (iki 9.00 val.) informuoja maisto organizavimo priežiūros specialistą (toliau Specialistas) apie pageidavimą pietauti.
3. Darbuotojai pietauja pagal darželio- lopšelio vaikams parengtą valgiaraštį.
4. Maitinimo specialistas kiekvienos dienos valgančių pietus darbuotojų skaičių įtraukia į dienos valgiaraštį ir į įstaigos darbuotojų maitinimosi žiniaraštį.
5. Mėnesio paskutinę darbo dieną Specialistas sudaro darbuotojų maitinimo apskaitos žiniaraštį. Prieš atiduodant darbuotojų maitinimosi žiniaraštį vyr. buhalterei, jis turi būti patvirtintas įstaigos vadovo. Mokestį už maitinimą darbuotojas perveda į lopšelio-darželio sąskaitą.
6. Vienos dienos atlyginimo dydis už pietus darbuotojams yra 30% didesnis dienos maitinimo išlaidų normos.
7. Darbuotojams dėl darbo pobūdžio negalintiems palikti darbo vietos, suteikiama galimybė pavalgyti darbo vietoje, vaikų pietų maitinimosi metu. Mokytojos ir mokytojų padėjėjos valgo iš personalui skirtų indų. Virtuvės darbuotojai valgo savo darbo vietoje. Kiti darbuotojai maistą atsiima prie maisto išdavimo langelio ir valgo personalo kambaryje.

**IX SKYRIUS**

**VIDAUS AUDITO ATLIKIMAS**

1. Maitinimo organizavimo specialistas inicijuoja vidaus audito atlikimą, kuriame dalyvauja pats ir darželio direktoriaus įsakymu paskirtas (-i) atsakingas (-i) asmuo (-ys) (šis asmuo (-ys) negali būti tiesiogiai susiję su maitinimo organizavimo procesais ugdymo įstaigoje) arba pats darželio direktorius.
2. Vidaus auditas atliekamas periodiškai, ne rečiau nei kartą per metus, bet gali būti atliekamas ir dažniau.
3. Vidaus audito metu atliekamas patikrinimas, kurio metu nustatoma ar buvo laikomasi teisės aktų ir higienos reikalavimų ar efektyviai vykdoma kontrolė ir ar buvo tinkamai registruojami rezultatai.
4. Vidaus auditas atliekamas vadovaujantis Geros higienos praktikos taisyklių klausimynu. Tikrinama ar yra higienos reikalavimus atitinkantys dokumentai, ar šiais dokumentais naudojantis galima pasiekti numatytų savikontrolės tikslų ir ar juos pakankamai supranta bei jais naudojasi darželį lankančių vaikų maitinimo organizavimą užtikrinantys darbuotojai.
5. Vidaus audito metu duomenys renkami bendraujant su darbuotojais, stebint darbo priemones ir veiklą, tikrinant saugos duomenų įrašus ir kt.
6. Patikrinimo rezultatai turi būti išdėstyti raštu. Atlikus vidaus auditą, užpildomas aktas. Jeigu užregistruota nuokrypių, turi būti pažymima, kokių veiksmų buvo imtasi ar reikia imtis, kad nukrypimai būtų likviduojami. Pabaigus vidaus auditą, audito komisijos nariai rengiamo susirinkimo metu darželio direktoriui ir audituojamiesiems pateikia apžvalgą apie audito eigą, pastabas, pastebėjimus, nurodo audito metu nustatytus trūkumus ar pažeidimus ir pateikia išvadas bei suderina korekcinius veiksmus.
7. Vidaus audite dalyvavę asmenys pasirašo dokumentuose, darželio direktorius pasirašytinai patvirtina jog yra supažindintas su vidaus audito išvadomis. Maitinimo organizavimo specialistai pasirašytus dokumentus užregistruoja dokumentų valdymo sistemoje Kontora.
8. Vidaus audito dokumentai taip pat saugomi darželyje, vadovaujantis vidaus tvarkos taisyklėmis.
9. Maitinimo organizavimo specialistas po darželio patikrinimo VMVT, kuris gautą aktą užregistruoja dokumentų valdymo sistemoje Kontora.

**X SKYRIUS**

**MAITINIMOSI STEBĖSENOS ATLIKIMO TVARKA**

1. Maitinimo organizavimo specialistas bendradarbiaudamas su darželio darbuotojais analizuoja sudarytus valgiaraščius, atsižvelgiant į vaikų patiekalų valgymo ataskaitas, darželio darbuotojų ar vaikų atstovų pateiktus pastebėjimus ir pasiūlymus bei atsižvelgiant į teisės aktus, juos koreguoja.
2. Kartą metuose rengia vaikų atstovų apklausą vaikų maitinimo darželyje klausimais, taip pat analizuoja kokie vaikų maitinimo įpročiai formuojami namuose. Susistemintą informaciją teikia darželio direktoriui. Rengiant naują valgiaraštį atsižvelgia į sukauptus ir išanalizuotus duomenis ir, jeigu leidžia teisės aktai bei sveikatai palankios mitybos pricipai, atlieka reikalingas korekcijas.
3. Ne rečiau nei kartą per mėnesį maitinimo organizavimo specialistas apsilanko darželio grupėse, stebi, kaip maitinasi vaikai. Jei vaikai nenoriai valgo patiekalus, bendradarbiaujant su darželio darbuotojais, analizuoja galimas priežastis. Pastebėjus, kad vaikai nevalgo vieno ar kito patiekalo, išsiaiškina priežastis, veda maisto gamybos ir pasirinkimo edukacinius užsiėmimus.
4. Maitinimo organizavimo specialistas naudodamasis elektroninėmis svarstyklėmis, atnaujinus valgiaraštį ar esant neporcijiniams patiekalams, supažindina mokytojas ir mokytojų padėjėjas su patiekalo ar jo sudėtinių dalių svoriu, kuris priklauso vaikui pagal sudarytą valgiaraštį.
5. Esant situacijai, kai virtuvės darbuotojams nepavyksta pagaminti tam tikro patiekalo, būtina atlikti kontrolinį patiekalo kepimą/virimą dalyvaujant ugdymo įstaigos virėjoms ir maitinimo organizavimo specialistui. Atlikus kontrolinį patiekalo kepimą/virimą turi būti pildomas Priedas Nr. 6 „Kontrolinio virimo – kepimo forma“. Pasirinktam patiekalui kontrolinis virimas – kepimas atliekamas 3 kartus.

**XI SKYRIUS**

**BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS**

1. Šis Tvarkos aprašas ir 15 dienų perspektyviniai valgiaraščiai skelbiami lopšelio-darželio internetinėje svetainėje.
2. Tėvai (globėjai) maitinimo organizavimo lopšelyje-darželyje klausimais gali kreiptis į direktorių, maitinimo organizatorių tiesiogiai arba per mokytojas.
3. Šio Tvarkos aprašo nuostatos keičiamos atsižvelgiant į teisės aktų, reglamentuojančių vaikų maitinimo organizavimą, pakeitimus bei atsižvelgiant į vaikų maitinimo organizavimą lopšelyje-darželyje.

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

Maitinimo organizavimo Marijampolės vaikų

lopšelyje-darželyje „Šaltinėlis“ tvarkos aprašo

1 priedas

**MAISTO PRIEDŲ,**

**KURIŲ NETURI BŪTI VAIKAMS MAITINTI SKIRTUOSE MAISTO PRODUKTUOSE,**

**SĄRAŠAS**

1. **Dažikliai:**
   * E 102 tartrazinas;
   * E 104 chinolino geltonasis;
   * E 110 saulėlydžio geltonasis FCF, apelsinų geltonasis S;
   * E 120 košenilis, karmino rūgštis, karminas;
   * 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 155 rudasis HT;
   * E 180 litolrubinas BK.
2. **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.
3. **Saldikliai**:
   * E 950 acesulfamas K;
   * E 951 aspartamas;
   * E 952 ciklamatai;
   * E 954 sacharinai;
   * E 955 sukralozė;
   * E 957 taumatinas;
   * E 959 neohesperidinas DC;
   * E 962 aspartamo-acesulfamo druska.
4. **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 dikalio inozinatas;
   * E 633 kalcio inozinatas;
   * E 634 kalcio5´-ribonukleotidai;
   * E 635 dinatrio5´-ribonukleotidai.

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

Maitinimo organizavimo Marijampolės vaikų

lopšelyje-darželyje „Šaltinėlis“ tvarkos aprašo

2 priedas

**MAISTO PRODUKTŲ, TIEKIAMŲ VAIKAMS MAITINTI,**

**KOKYBĖS REIKALAVIMAI**

1. Švieži vaisiai ir daržovės turi atitikti tiekiamų rinkai šviežių vaisių ir daržovių prekybos standartus, nustatytus 2011-06-07 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 2002-05-23 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 2015-02-09 d. įsakymu Nr. 3D-78 „Dėl Mėsos gaminių techninio reglamento patvirtinimo ir žemės ūkio ministro 2003-12-29 d. įsakymo Nr. 3D-560 pripažinimo netekusiu galios“, nustatytus aukščiausios rūšies mėsos gaminių kokybės reikalavimus.
4. Alyvuogių aliejus turi atitikti 2012-01-13 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 2004-04-29 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 2012-01-11 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 2005-07-08 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 2002-12-11 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 2008-06-13 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 1999-05-20 d. įsakymu Nr. 210 „Dėl privalomųjų kokybės reikalavimų patvirtinimo“.

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