

Aprašo punkto Nr.	ATMINTINĖ
	<p>Valgiaraštis ruošiamas vadovaujantis</p> <p>LIETUVOS RESPUBLIKOS SVEIKATOS APSAUGOS MINISTRAO ĮSAKYMU "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“ PAKĖITIMO 2018 m. balandžio 10 d. Nr. V-394 Vilnius</p>
2.1.	Šis įsakymas įsigalioja 2018 m. rugsėjo 1 d.
	III SKYRIUS
	VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI
17.	<p>"Maitinimai skirstomi į pagrindinius – pusryčius, pietus, vakarienę ir papildomus – priešpiečius, pavakarius, naktipiečius. Pusryčiams vaikas turi gauti 20–25 proc., pietums – 30–35 proc., vakarienei – 20–25 proc., priešpiečiams, pavakariams ir (ar) naktipiečiams – po 10 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo, nustatyto Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakyme Nr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistingų medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“, jei tokie maitinimai numatyti valgiaraščiuose. Jei vaikai maitinimų metu turi galimybę patys įsidėti maisto, šio punkto nuostatos netaikomos. Maitinimai gali būti organizuojami išduodant maisto daivinius, skirtus maitinti ne mokykloje, poilsio stovykloje ar vaikų socialinės globos namuose (ne ilgesnėms kaip 1 dienos išvykoms į varžybas, mokomųjų treniruočių stovyklas ar kitus renginius)."</p>
19.	<p>"Vaikų maitinimui mokyklose draudžiamos šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir šokolado gaminiai; valgomieji ledai; pieno produktai ir konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; kramtomoji guma; gazuoti gėrimai; energiniai gėrimai; nealkoholinis alus, sidras ir vynas; 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; padažai su spirgučiais; šaltai, karštai, mažai rūkyti mėsos gaminiai ir mėsos gaminiai, kurių gamyboje buvo naudojamos rūkymo kvapiosios medžiagos (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto paketus į namus); rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto paketus į namus); strimelė, pagauta Baltijos jūroje; nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; mechaniškai atskirta mėsa, žuvis ir maisto produktai, į kurių sudėtį įeina mechaniškai atskirta mėsa ar žuvis; subproduktai ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis); džiūvėsėliuose volioti ar džiūvėsėliais pabarstyti kepti mėsos, paukštienos ir žuvies gaminiai; 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 ir patiekalai, neatitinkantys Tvarkos aprašo 3–5 prieduose nustatytų reikalavimų."</p>
22.6.	<p>Kiekvieną dieną turi būti patiektas patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų. Bendrojo ugdymo programas vykdančiose įstaigose patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų patiekiamas pagal Tvarkos aprašo 36 punkto ir 37.1 papunkčio nuostatas;</p>
22.8.	<p>Daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras turi sudaryti ne mažiau kaip 1/3 patiekalo svorio. Jei vaikai maitinimų metu turi galimybę patys įsidėti maisto, šio papunkčio nuostatos netaikomos;</p>

22.10.	Tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus, garnyrus ir šaltus užkandžius (reikalavimas netaikomas pritaikyto maitinimo valgiaraščiams), ir atsižvelgiant į Tvarkos aprašo 7 priedo reikalavimus;
22.11.	Karštas pietų patiekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštinės daržovės, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu turi būti patiekiamas daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras. Reikalavimas netaikomas patiekalams iš augalinės kilmės maisto produktų;
23.	Mokyklose, poilsio stovyklose ir vaikų socialinės globos namuose turi būti sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigeri geriamojo vandens (rekomenduojama kambario temperatūros, pvz., pilstomo iš geriamajam vandeniui skirtų indų, talpų, automatų ir pan.), net jei vaikai nemaitinami. Rekomenduojama sudaryti galimybę vaikams gauti ir karšto virinto geriamojo vandens. Vandeniui atsigeri turi būti naudojami asmeninio naudojimo arba vienkartiniai puodukai, stiklinaitės ar buteliukai.
28.	Jei mokykloje maitinami suaugę asmenys, jiems mokykloje neturi būti pateikiami Tvarkos aprašo reikalavimų neatitinkantys maisto produktai ar patiekalai vaikų maitinimo metu.
IV SKYRIUS	
VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS MOKYKLOSE, VYKLANČIOSE IKIMOKYKLINIO IR PRIEŠMOKYKLINIO UGDYMO PROGRAMAS	
32.1.	Vaikai turi būti maitinami ne rečiau kaip kas 3,5 val. pagal valgiaraščius.
32.2.	Atskiri valgiaraščiai sudaromi 1–3 ir 4–7 metų vaikams, jei ikimokyklinio ugdymo įstaigoje sudaromos mišraus amžiaus grupės, valgiaraščiai gali būti sudaromi vadovaujantis tik 4–7 metų vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis;
32.3.	80 proc. vaikams patiekiamų patiekalų turi būti tausojantys patiekalai.
32.4.	Pagal gydytojo raštiškus nurodymus formoje Nr. 027-1/a „Vaiko sveikatos pažymėjimas“, patvirtintoje Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2004 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. V-951 „Dėl statistinės apskaitos formos Nr. 027-1/a „Vaiko sveikatos pažymėjimas“ patvirtinimo (toliau – Forma Nr. 027-1/a) turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas;
V SKYRIUS	
VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS MOKYKLOSE, VYKLANČIOSE BENDROJO UGDYMO PROGRAMAS	
36.	Pasirinkti pietų metu turi būti patiekiami karštieji patiekalai: tausojantis patiekalas ir patiekalas, pagamintas tik iš augalinės kilmės maisto produktų (išskyrus mokyklas, į kurias maistas pristatomas termosuose). Valgiaraščiuose šie patiekalai ar patiekalas (jei tausojantis patiekalas yra pagamintas tik iš augalinės kilmės maisto produktų) pažymimi žodžiu „Tausojantis“ ir (ar) „Augalinis“. Jei pietų metu tiekiamas tik vienas karštasis pietų patiekalas, ne mažiau kaip pusė į pietų valgiaraščius (15 dienų) įtrauktų karštųjų pietų patiekalų turi būti tausojantys ir (ar) patiekalai, pagaminti tik iš augalinės kilmės maisto produktų.
37.2.	Šalti užkandžiai (raštišku vaikų atstovų pagal įstatymą pritarimu).
38.	Vaikams, pateikusiems gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. 027-1/a), turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas.
VII SKYRIUS	
VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS SOCIALINĖS GLOBOS NAMUOSE	
45.1.	Vaikai maitinami ne rečiau kaip kas 3,5–4 val.;

45.2.	Vaikų socialinės globos namuose 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;
VIII SKYRIUS	
VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI	
46.	Vaikų maitinimo valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams, nustatytas Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakyme Nr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“, bei į vaikų buvimo įstaigoje trukmę. Valgiaraščių energinė ir maistinė vertė nuo normų gali nukrypti ne daugiau nei penkis procentus.
47.	Mokyklose valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 darbo dienų laikotarpiui, poilsio stovyklose valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 5 kalendorinių dienų laikotarpiui, vaikų socialinės globos namuose – 10 darbo dienų laikotarpiui (švenčių ir poilsio dienomis vaikų maitinimui valgiaraščiai netaikomi, maitinimas organizuojamas pagal galimybes dalyvaujant vaikams).
6 PRIEDAS	
1.3.	DARŽOVĖS- Šviežių daržovių salotos tiekiamos su aliejaus ar nesaldinto jogurto padažu.
7.1.	KIAUŠINIAI-Kiaušiniai patiekiami virti arba gaminiuose.
10.3.	ALIEJUS IR RIEBALAI- Gyvūniniai riebalai kurįmanoma keičiami aliejais
13.1.	GĖRIMAI-. Pirmenybė teikiama geriamajam vandeniui.
13.2.	GĖRIMAI- Su patiekalais sultys ir gėrimai, kuriuose yra pridėtinių cukrų, netiekiami.
15.1.	SRIUBOS- Jei tiekiamos su kitu maistu, patiekiamos nedideliais kiekiais (100–150 ml).
16.1.	ARBATA- Arbatžolių ir (ar) žolelių arbata ruošiama 1g/1l koncentracijos.
VALSTYBINĖS MAISTO IR VETERINARIJOS TARNYBOS DIREKTORIUS ĮSAKYMAS DĖL VAIKŲ UGDYMO ĮSTAIGŲ, VAIKŲ SOCIALINĖS GLOBOS ĮSTAIGŲ IR VAIKŲ POILSIO STOVYKLŲ VALGIARAŠČIŲ DERINIMO TVARKOS APRAŠO PATVIRTINIMO 2015 m. birželio 22 d. Nr. B1-610	
II SKYRIUS VALGIARAŠČIŲ DERINIMO TVARKA	
6.	Įmonė arba įstaiga, siekianti suderinti valgiaraštį, turi kreiptis į savo veikimo vietoje esantį VMVT teritorinį padalinį ir jam pateikti šių dokumentų originalus:
6.1.	formos prašymą (Aprašo 1 priedas); nustatytos
6.2.	nustatytos formos valgiaraštį (Aprašo 2 priedas):
6.2.5.	kuriame turi būti nurodomos savaitės, savaitės dienos, kiekvieno vaikų maitinimo laikas (išskyrus bendrojo ugdymo įstaigas) ir kurio kiekvienas lapas turi būti sunumeruotas ir patvirtintas maitinimo paslaugas teikiančios įmonės ir vaikų ugdymo ar socialinės globos įstaigos, ar vaikų poilsio stovyklos vadovų parašu ir spaudu,
6.2.6.	kurio tituliniam lape turi būti nurodytas ikimokyklinio ar bendrojo ugdymo įstaigos, vaikų socialinės globos įstaigos ar vaikų poilsio stovyklos (teikiančios apgyvendinimo paslaugas), kurioje organizuojamas maitinimas, pavadinimas, darbo laikas, valgiaraščio laikotarpis ir vaikų amžiaus grupė,
6.2.7.	kuriame padaryti įrašai turi būti aiškūs, be braukymų ar taisyčių;
6.3.	jei valgiaraštis sudarytas pagal gydytojo išduotus vaiko sveikatos pažymėjimus (Forma Nr. 027-1/a) (pritaikyto maitinimo), laisvos formos prašymą, kuriame nurodoma vaikų amžiaus grupė ir maisto produktai, kurių vaikas (-ai) negali vartoti.
11.	VMVT teritorinis padalinys, įvertinęs įmonės arba įstaigos pateikto valgiaraščio atitiktį teisės aktų reikalavimams, ne vėliau kaip per 20 (dvidešimt) darbo dienų nuo visų tinkamai įformintų dokumentų gavimo dienos įmonės arba įstaigos prašyme nurodytu būdu išduoda įmonei arba įstaigai valgiaraščio vertinimo pažymą ir suderintą valgiaraštį. Suderinto valgiaraščio kiekvienas lapas turi būti pažymėtas VMVT teritorinio padalinio spaudu.

7 priedas

MAISTO PRODUKTŲ IR PATIEKALŲ DAŽNUMAS¹

Maisto produktai ir patiekalai ²	Visos paros maitinimas	Trys maitinimai per dieną	Vienas arba du maitinimai per dieną
1. Patiekalai iš raudonos mėsos	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.
2. Patiekalai iš baltos mėsos	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.
3. Termiškai apdoroti mėsos	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.
4. Termiškai neapdoroti mėsos	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.
5. Žuvis ir žuvies patiekalai	Ne mažiau kaip 1 kartas/sav.	Ne mažiau kaip 1 kartas/sav.	Ne mažiau kaip 1 kartas/sav.
6. Subproduktai ir jų patiekalai (kepenys,	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.
7. Pieno produktai ar jų patiekalai	Ne mažiau kaip 1 kartas/d.	Ne mažiau kaip 1 kartas/d.	Ne mažiau kaip 2 kartus/sav.
8. Ankštiniai, ankštinės daržovės ir	Ne mažiau kaip 3 kartus/sav.	Ne mažiau kaip 3 kartus/sav.	Ne mažiau kaip 1 kartas/sav.
9. Kruopos, javų dribsniai (išskyrus	Ne mažiau kaip 7 kartus/sav.	Ne mažiau kaip 5 kartus/sav.	Ne mažiau kaip 3 kartus/sav.
10. Šlifuoti ryžiai ir jų patiekalai	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.
11. Pusryčių dribsniai	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.
12. Makaronai ir jų patiekalai	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.
13. Virtos ar keptos bulvės (su daug	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.
14. Virtų bulvių patiekalai	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.
15. Tarkuotų bulvių patiekalai	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.
16. Daržovės	Ne mažiau kaip 3 rūšys/d.	Ne mažiau kaip 3 rūšys/d.	Ne mažiau kaip 2 rūšys/d.
17. Vaisiai	Ne mažiau kaip 1 rūšis/d.	Ne mažiau kaip 1 rūšis/d.	Ne mažiau kaip 1 rūšis/d.
18. Vaisių sultys arba daržovių-vaisių	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.
19. Daržovių sultys	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.
20. Gėrimai su pridėtinu cukrumi	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.
21. Desertai (ne mažiau kaip 50 proc.	Ne daugiau kaip 4 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.
22. Desertai viso grūdo ar (ir) pieno	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.

¹ Sudarant specializuoto sporto ugdymo mokyklų valgiaraščius maisto produktų ir patelių pateikimo dažnumo reikalavimai netaikomi. Gyvūninių maisto produktų ir patiekalų pateikimo dažnumo reikalavimai netaikomi sudarant vegetarinio maitinimo valgiaraščiams.

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