

[PAKEISTAS Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2014 m. liepos 4 įsakymu Nr. V-769](#)  
[PAKEISTAS Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2015 m. gegužės 7 d. įsakymu Nr. V-591](#)  
[PAKEISTAS Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2015 m. rugpjūčio 27 d. įsakymu Nr. V-998](#)  
[\(SIGALIOS 2016 M. SAUSIO 1 D.\)](#)

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

### **I. BENDROSIOS NUOSTATOS**

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

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

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

4. Tvarkos aprašo reikalavimai privalomi Mokyklų ir vaikų socialinės globos įstaigų savininko teises ir pareigas įgyvendinančioms institucijoms ar savininkams, vadovams, juridiniams ir fiziniams asmenims, teikiančioms vaikų maitinimo ar maisto produktų tiekimo paslaugas Mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose, bei pagal kompetenciją kontrolę vykdančioms institucijoms. Maitinimo organizavimui asmens sveikatos priežiūros įstaigose (ligoninėse, reabilitacijos centruose), kuriose vykdomas vaikų ugdymas, Tvarkos aprašo reikalavimai netaikomi.

### **II. NUORODOS**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.19. 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);

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

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

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

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

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

5.25. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2009 m. sausio 12 d. įsakymą Nr. 3D-13 „Dėl Nealkoholinių gėrimų ir giros apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“ (Žin., 2009, Nr. 7-252);

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

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

5.28. Lietuvos higienos norma 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 124:2009 „Vaikų socialinės globos įstaigos: bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“ pakeitimo;“;

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).“

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

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

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

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

5.34. Maisto produktams, kuriuos galima ženklinti simboliu „Rakto skylutė“, taikomų kriterijų sąrašą, patvirtintą Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2014 m. sausio 22 d. įsakymu Nr. V-50 „Dėl Maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė“.

### III. SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽIMAI

6. Šiame Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai:

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

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

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

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

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

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

6.1. Kitos sąvokos atitinka kituose teisės aktuose vartojamas sąvokas.

#### IV. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

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

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

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

10. Jei Savininkas ar jo įgaliotas asmuo sudaro sutartį dėl vaikų maitinimo paslaugų teikimo Mokyklose ar vaikų socialinės globos įstaigose (toliau – Sutartis), sutartyje turi būti numatyta atsakomybė už maitinimo organizavimo patalpų higienos reikalavimų užtikrinimą. Sutartys nesudaromos su į „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.

10<sup>1</sup>. Jei Savininkas ar jo įgaliotas asmuo sudaro sutartį dėl maisto produktų tiekimo Mokykloms ar vaikų socialinės globos įstaigoms (toliau – Maisto produktų tiekimo sutartis), Maisto produktų tiekimo sutartyje turi būti numatyta atsakomybė už maisto produktų, neatitinkančių Tvarkos aprašo reikalavimų, tiekimą. Prieš pasirašant Maisto produktų tiekimo sutartį rekomenduojama sudaryti maisto produktų sąrašą su konkrečiais tiekiamų maisto produktų pavadinimais, maisto produktų sudėtimi, fasuotės grynuoju kiekiu.

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

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

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

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

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

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

„17. Vaikų maitinimui mokyklose draudžiamos tiekti šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir 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]. “

18. Vaikams maitinti vaikų socialinės globos įstaigose draudžiamos tiekti šios 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].

19. 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 iš ekologinės gamybos ūkių ar išskirtinės kokybės produktų gamintojų, paženklintus simboliu „Rakto skylutė“ [5.20, 5.34].

20. Patiekalų gaminimo ir pateikimo reikalavimai:

20.1 patiekiamas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną. Šaldytus pusgaminius ar atvėsintą maistą patiekti per 24 valandas kaip šiltą maistą leidžiama bendrojo ugdymo mokyklose, kurių virtuvėse yra galimybės tik pašildyti maistą;

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

20.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams;

20.4. gaminant maistą neturi būti naudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų [5.29];

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);

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

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

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

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

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

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

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

20.13. pienas ir kiti gėrimai vaikams netiekiami šalti, rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip 15°C;

20.14. Rekomenduojama, atsižvelgiant į sezoniskumą keisti patiekalus (pvz. raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriubą į šaltibarščius ir pan.).

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

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

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

23.1. einamosios savaitės valgiaraščiai (nurodant tik patiekalus), išskyrus ikimokyklinio ugdymo mokyklas, kuriose tos savaitės valgiaraščiai skelbiami vaikų priėmimo–nusirengimo patalpoje;

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

23.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris (skambinti maitinimo organizavimo klausimais), išskyrus ikimokyklinio ugdymo mokyklas, kuriose ši informacija skelbiama vaikų priėmimo–nusirengimo patalpoje.

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

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

25. Mokykloms rekomenduojama dalyvauti šiose Europos Sąjungos finansuojamose programose:

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

25.2. vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programoje [5.26].

26. Jei Mokykloje maitinami suaugę asmenys, jiems Mokykloje neturi būti pateikiami šio Tvarkos aprašo reikalavimų neatitinkantys maisto produktai ar patiekalai vaikų maitinimo metu.

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

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

28. Vaikų iki 1 metų amžiaus maitinimo organizavimas:

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

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

28.3. sausieji mišiniai laikomi gamintojo nurodytomis sąlygomis;

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

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

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

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

28.5.3. šaldytas motinos pienas grupės virtuvėlėje atšildomas šilto vandens vonelėje arba kūdikių maisto šildytuve iki 37 °C temperatūros. Draudžiama motinos pienu šildyti mikrobangų krosnelėje ar verdančio vandens vonelėje. Atšildyto motinos pieno negalima pakartotinai užšaldyti;

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

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

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

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

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

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

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

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];

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

## VI. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS BENDROJO UGDYMO MOKYKLOSE

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

31. Patiekalai pietums turi būti patiekiami pagal valgiaraštį. Rekomenduojama sudaryti galimybę pasirinkti iš kelių karštųjų pietų patiekalų ir kelių garnyrų.

32. Valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į bendrojo ugdymo mokykloje besimokančių mokinių amžių. Skiriamos dvi amžiaus grupės (6–10 metų ir 11 metų bei vyresnio amžiaus mokiniai). Nesant galimybės sudaryti valgiaraščius abiem amžiaus grupėms, sudaromas vienas valgiaraštis pagal 11 metų ir vyresnio amžiaus mokinių maistinių medžiagų fiziologinius poreikius, išskyrus pradinės mokyklas.

33. Pietų metu vienas iš patiekiamų karštųjų pietų patiekalų (išskyrus bendrojo ugdymo mokyklas, į kurias maistas pristatomas termosuose) turi būti tausojantis patiekalas. Valgiaraščiuose toks patiekalas pažymimas žodžiu „Tausojantis“. 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 patiekalai.

34. Bendrojo ugdymo mokykloje taip pat gali būti:

34.1. papildomas mokinių maitinimas (pusryčiai, pavakariai, vakarienė);

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

35. Jei organizuojamas papildomas mokinių iš mažas pajamas gaunančių šeimų ar mokinių, gyvenančių bendrojo ugdymo mokyklų bendrabučiuose, maitinimas, turi būti sudarytas tiekiamo papildomo maitinimo valgiaraštis. Mokiniams, gyvenantiems bendrojo ugdymo mokyklų bendrabučiuose ir pateikusiems gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. 027-1/a), turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas [5.18].

36. Jei bendrojo ugdymo mokykloje yra numatyta galimybė laisvai pasirinkti užkandžius, jie turi būti tiekiami pagal užkandžių asortimento sąrašą. Užkandžių asortimento sąrašė turi būti

nurodytas maisto produkto ar patiekalo pavadinimas, gamintojas bei etiketėje ar receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose nurodytos sudedamosios dalys.

## VII. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS SOCIALINĖS GLOBOS ĮSTAIGOSE

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

38. Vaikų iki 1 amžiaus metų maitinimo organizavimas:

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

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

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

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

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

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

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

39.2. vaikų socialinės globos įstaigose vaikai maitinami pagal valgiaraščius. Valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į globojamų vaikų amžių. Skiriamos tokios amžiaus grupės: 1–3, 4–6, 7–14 ir 15–18 metų amžiaus vaikai;

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

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

## VIII. VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

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

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).

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

43. Ikimokyklinio ugdymo mokyklų, 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].

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

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

44.2. pagal juridinių ar fizinių asmenų parengtus ir su Sveikatos apsaugos ministerija raštu suderintus patiekalų receptūrų rinkinius (rinkinyje turi būti pateiktas Sveikatos apsaugos ministerijos suderinimo raštas) ar jų ir šio Tvarkos aprašo 44.1 papunktyje pateiktų receptūrų kombinacijas;

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

44.4. pagal gydytojo raštiškas rekomendacijas (pritaikyto maitinimo).

45. Valgiaraščiai derinami Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nustatyta tvarka.

#### 46-47. PANAIKINTI

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 ir 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].

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

49. Jei per nustatytą laiką po pranešimo raštu vaikų maitinimo organizavimo trūkumai nepašalinami, Vadovas, gavęs pranešimą apie šio Tvarkos aprašo užtikrinimo trūkumus, apie tai praneša Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai [5.4, 5.5, 5.6, 5.14]. (Nuo 2016 m. sausio 1 d. panaikinamas)

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

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

## VALGIARAŠČIŲ IR VAIKŲ MAITINIMO ATITIKTIES PATIKRINIMO ŽURNALAS

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

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

### 1. Dažikliai:

- 1.1. E 102 tartrazinas;
- 1.2. E 104 chinolino geltonasis;
- 1.3. E 110 saulėlydžio geltonasis FCF, apelsinų geltonasis S;
- 1.4. E 120 košenilis, karmino rūgštis, karminas;
- 1.5. E 122 azorubinas, karmosinas;
- 1.6. E 123 amarantas;
- 1.7. E 124 ponso 4R, košenilis raudonasis A;
- 1.8. E 127 eritrozinas;
- 1.9. E 128 raudonasis 2G;
- 1.10. E 129 alura raudonasis AC;
- 1.11. E 131 patentuotas mėlynasis V;
- 1.12. E 132 indigotinas, indigokarminas;
- 1.13. E 133 briliantinis mėlynasis FCF;
- 1.14. E 142 žaliasis S;
- 1.15. E 151 briliantinis juodasis BN, juodasis PN;
- 1.16. E 155 rudasis HT;
- 1.17. E 180 litolrubinas BK.

### 2. Konservantai:

- 2.1. E 200 sorbo rūgštis;
- 2.2. E 202 kalio sorbatas;
- 2.3. E 203 kalcio sorbatas;
- 2.4. E 210 benzoinė rūgštis;
- 2.5. E 211 natrio benzoatas;
- 2.6. E 212 kalio benzoatas;
- 2.7. E 213 kalcio benzoatas.

### 3. Saldikliai:

- 3.1. E 950 acesulfamas K;
- 3.2. E 951 aspartamas;
- 3.3. E 952 ciklamatai;
- 3.4. E 954 sacharinai;
- 3.5. E 955 sukralozė;
- 3.6. E 957 taumatinas;
- 3.7. E 959 neohesperidinas DC;
- 3.8. E 962 aspartamo-acesulfamo druska.

### 4. Aromato ir skonio stiprikliai:

- 4.1. E 620 glutamo rūgštis;
- 4.2. E 621 mononatrio glutamatas;
- 4.3. E 622 monokalio glutamatas;
- 4.4. E 623 kalcio glutamatas;
- 4.5. E 624 monoamonio glutamatas;
- 4.6. E 625 magnio glutamatas;

- 4.7. E 626 guanilo rūgštis;
  - 4.8. E 627 dinatrio guanilatas;
  - 4.9. E 628 dikalio guanilatas;
  - 4.10. E 629 kalcio guanilatas;
  - 4.11. E 630 inozino rūgštis;
  - 4.12. E 631 dinatrio inozinatas;
  - 4.13. E 632 dikalio inozinatas;
  - 4.14. E 633 kalcio inozinatas;
  - 4.15. E 634 kalcio 5'-ribonukleotidai;
  - 4.16. E 635 dinatrio 5'-ribonukleotidai.
-

Maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo,  
bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų  
socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo  
4 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 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“.