PATVIRTINTA

 Kauno Tirkiliškių lopšelio – darželio

 Direktoriaus 2016 rugsėjo 2 d.

 Įsakymu Nr. V- 102

 **KAUNO TIRKILIŠKIŲ LOPŠELIS-DARŽELIS**

 **VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS**

 **I. BENDROSIOS NUOSTATOS**

1. Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo vaikų maitinimo organizavimo Kauno Tirkiliškių lopšelyje -. darželyje tvarkos aprašas (toliau aprašas) reglamentuoja maitinimo organizavimą, vykdymą, higienos normų reikalavimų išlaikymą maitinimo procese.

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

3. Aprašo reikalavimai privalomi mokyklų vadovams, juridiniams ir fiziniams asmenims, teikiantiems vaikų maitinimo ar maisto produktų tiekimo paslaugas bei darbuotojams, įgyvendinantiems vaikų maitinimo kontrolę ugdymo įstaigoje. Kauno Tirkiliškių lopšelyje – darželyje maitinimo kontrolę įgyvendina, dietistė, visuomenės sveikatos priežiūros specialistė.

Visuminė maitinimo kontrolė tenka ugdymo įstaigos vadovui.

 **II. NUORODOS**

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

4.1. Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1999 m. gegužės 7 d. nutarimą Nr. 544 „Dėl Darbų ir veiklos sričių, kuriose leidžiama dirbti darbuotojams, tik iš anksto pasitikrinusiems ir vėliau periodiškai besitikrinantiems, ar neserga užkrečiamosiomis ligomis, sąrašo ir šių darbuotojų sveikatos tikrinimosi tvarkos patvirtinimo“ ;

4.2. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 1999 m. liepos 1 d. įsakymą Nr. 288 „Dėl Privalomųjų kakavos ir šokolado produktų kokybės reikalavimų patvirtinimo“;

4.3. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakymą Nr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“ ;

4.4. Lietuvos Respublikos produktų saugos įstatymą;

4.5. Lietuvos Respublikos maisto įstatymą ;

4.6. 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) 178/2002, nustatantį maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiantį Europos maisto saugos tarnybą ir nustatantį su maisto saugos klausimais susijusias procedūras (OL *2004 m. specialusis leidimas*, 15 skyrius, 6 tomas, p. 463);

4.7. 2002 m. balandžio 12 d. Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimą Nr. 519 „Dėl valstybinio strateginio atliekų tvarkymo plano patvirtinimo“

4.8. Lietuvos Respublikos visuomenės sveikatos priežiūros įstatymą;

4.9. Lietuvos Respublikos švietimo įstatymą ;

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

4.11. 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“ ;

4.12. 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (OL *2004 m. specialusis leidimas*, 13 skyrius, 34 tomas, p. 319);

4.13. 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 853/2004, nustatantį konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus (OL *2004 m. specialusis leidimas,* 3 skyrius, 45 tomas, p. 14);

4.14. 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 882/2004 dėl oficialios kontrolės, kuri atliekama siekiant užtikrinti, kad būtų įvertinama, ar laikomasi pašarus ir maistą reglamentuojančių teisės aktų, gyvūnų sveikatos ir gerovės taisyklių (OL *2004 m. specialusis leidimas,* 3 skyrius, 45 tomas, p. 200);

4.15. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakymą Nr. V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“ patvirtinimo“ ;

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

4.17. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2006 m. kovo 9 d. įsakymą Nr. V-168 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 26:2006 „Maisto produktų mikrobiologiniai kriterijai“ patvirtinimo“;

4.18. Lietuvos Respublikos socialinės paramos mokiniams įstatymą;

4.19. 2013 m. gruodžio 17 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1308/2013, kuriuo nustatomas bendras žemės ūkio produktų rinkų organizavimas ir panaikinami Tarybos reglamentai (EEB) Nr. 922/72, (EEB) Nr. 234/79, (EB) Nr. 1037/2001 ir (EB) Nr. 3

1234/2007 (OL 2013, L 347, p. 671);

4.20. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. lapkričio 29 d. įsakymą Nr. 3D-524 „Dėl išskirtinės kokybės žemės ūkio ir maisto produktų“ ;

4.21. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2007 m. gruodžio 29 d. įsakymą Nr. V-1090 „Dėl Rekomenduojamų maisto produktų paros normų socialinę globą gaunantiems asmenims patvirtinimo“ ;

4.22. 2008 m. liepos 10 d. Komisijos reglamentą (EB) Nr. 657/2008, kuriuo nustatomos išsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 1234/2007 taikymo taisyklės, susijusios su Bendrijos pagalba aprūpinant pienu ir tam tikrais pieno produktais švietimo įstaigų moksleivius (OL 2008, L 183, p. 17);

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

4.24. 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“;

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

4.26. 2009 m. balandžio 7 d. Komisijos reglamentą (EB) Nr. 288/2009, kuriuo nustatomos išsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 1234/2007 taikymo taisyklės dėl Bendrijos pagalbos tiekiant vaisius ir daržoves, perdirbtų vaisių ir daržovių bei bananų produktus vaikams į švietimo įstaigas, įgyvendinant vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programą (OL 2009, L 94, p. 38);

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

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

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

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

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

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

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

 **III. SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽIMAI**

5. 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 suardoma arba pakeičiama.

**Pritaikytas maitinimas** – toks maitinimas, kuris užtikrina tam tikro sveikatos sutrikimo (alergija tam tikriems maisto produktams, virškinimo sistemos ligos ar remisinės jų būklės ir kt.) nulemtus, vaiko (asmens) individualius 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 patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip +68° C temperatūroje.

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

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

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

5.1. Kitos sąvokos atitinka kituose teisės aktuose vartojamas sąvokas.

 **IV. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI**

6. Kauno Tirkiliškių lopšelio – darželio direktorius (toliau direktorius) yra atsakingas už vaikų maitinimo organizavimą ir šio Tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą.

7. 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.

8. Vaisiai, daržovės, uogos, bulvės gali būti perkami iš fizinių asmenų, kurie turi laikytis Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus nustatytų reikalavimų ir išduoda atitikties deklaraciją, vadovaudamiesi žemės ūkio ministro įsakymu.

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

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

11. Pusryčiams vaikas turi gauti 20–25 proc., pietums – 30–40 proc., vakarienei – 20–25 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono [4.3] kaloringumo, jei tokie maitinimai numatyti valgiaraščiuose.

12. Vaikų maitinimui Tirkiliškių 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 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 2 priede nustatytų kokybės reikalavimų.

13. Vaikams maitinti rekomenduojami šie maisto produktai: daržovės, bulvės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai, sultys, išskyrus citrusinių vaisių ir vynuogių (pageidautina šviežiai spaustos);

grūdiniai (duonos gaminiai, kruopų produktai) ir ankštiniai produktai; pienas ir pieno produktai (rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti); nemalta liesa mėsa, liesos mėsos produktai (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).

14. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

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

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

14.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams;

14.4. gaminant maistą neturi būti naudojami, maisto produktai, prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų (Tvarkos aprašo 3 priedas) [4.29];

14.5. 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);

14.6. rūkyti mėsos gaminiai vaikų maitinimui neturi būti tiekiami;

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

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

14.9. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus ir užkandžius;

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

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

14.12. jei tiekiama arbata, turi būti sudaryta galimybė atsigerti nesaldintos arbatos;

14.13. pienas ir kiti gėrimai vaikams neteikiami šalti, rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip 15oC;

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

15. Įstaigoje turi būti sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens (rekomenduojama, kambario temperatūros, pvz., pilstomo iš geriamajam vandeniui skirtų indų, talpų, automatų ir pan.), net jei vaikai nemaitinami. 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.

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

17. Kauno Tirkiliškių lopšelyje - darželyje vaikų priėmimo–nusirengimo patalpoje, matomoje vietoje turi būti skelbiama:

17.1. einamosios savaitės meniu pirmąją savaitės darbo dieną;

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

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

17.4 Tvarkos aprašas ir perspektyviniai valgiaraščiai turi būti skelbiami mokyklos interneto svetainėje.

18. Kauno Tirkiliškių lopšelis - darželis dalyvauja šiose Europos Sąjungos finansuojamose programose:

18.1. pieno produktų vartojimo vaikų ugdymo ir švietimo įstaigose programoje „Pienas vaikams“;

18.2. vaisių vartojimo skatinimo programoje.

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

20. Įstaigoje negali būti reklamuojami maisto produktai, išvardyti šio Tvarkos aprašo 12 punkte.

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

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

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

21.2. atskiri valgiaraščiai sudaromi lopšelio (vadovaujantis 2–3 m. vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis) ir darželio (vadovaujantis 4–7 m. vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis) grupėms. Mišrios grupės valgiaraščiai gali būti sudaromi vadovaujantis tik 4–7 m. vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis [4.3];

 **VI. VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMAS**

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

23. Tirkiliškių lopšelyje – darželyje valgiaraščiai sudaromi 15 dienų laikotarpiui, švenčių ir poilsio dienomis vaikų maitinimui valgiaraščiai netaikomi, maitinimas organizuojamas pagal galimybes dalyvaujant vaikams).

24. 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.)

25. Įstaigoje valgiaraščiuose nurodomi pusryčiams, pietums, 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).

25.1. Programoje „Pienas vaikams“ ir vaisių vartojimo skatinimo programoje, šių programų maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami.

26. Vaikų nuo 2 iki 7 metų amžiaus maitinimo valgiaraščiai sudaromi (pasirinktinai):

26.1. 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);

26.2. pagal gydytojo raštiškas rekomendacijas (pritaikyto maitinimo).

26.3. Tirkiškių lopšelyje – darželyje valgiaraščius, receptūras ir technologines korteles parengė UAB ,,VR Trading“ pagal Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerijos patvirtintas valgiaraščių knygas: „15 dienų perspektyvinis valgiaraštis ikimokyklinio ugdymo įstaigoms“ Leidėjas UAB „Rakorda“ 2014 ir „Perspektyviniai valgiaraščiai“. Kiekvienas suderintų valgiaraščių lapas pažymimas įstaigos vadovo parašu, lapai sunumeruojami.

26.4. Tirkiliškių Lopšelyje darželyje maitinimo paslaugas teikia pati įstaiga.

26.5. Tirkiliškių lopšelio-darželio dietistė kartą per savaitę pildo Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalą (Tvarkos aprašo 3 priedas).

26.6.. Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalas saugomas dvejus metus.

27. Produktų ir prekių ženklinimo žymos ir etiketės saugomos 1 savaitę nuo jų suvartojimo dienos.

 Priedas Nr 1.

**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 kalcio5´-ribonukleotidai;

4.16. E 635 dinatrio5´-ribonukleotidai. 10

 Priedas Nr. 2

**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. 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).

5. 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“.

6. 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.

7. 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“.

 Priedas Nr. 3

VALGIARAŠČIŲ IR VAIKŲ MAITINIMO ATITIKTIES PATIKRINIMO ŽURNALAS

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Data | Patikrinimo rezultatas(atitinka/neatitikimo aprašymas) | Siūlomi neatitikimų taisymai | Ištaisymo terminas(data, val.) | Įvykdyta(data, val.) | V., pavardė,parašas |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |