

Maitinimo paslauga

Sveikatos ministro 2011-11-11 įsakymą Nr. V-964 „DĖL MAITINIMO ORGANIZAVIMO IKIMOKYKLINIO UGDYMO, BENDROJO UGDYMO MOKYKLOSE IR VAIKŲ SOCIALINĖS GLOBOS ĮSTAIGOSE TVARKOS APRAŠO PATVIRTINIMO“.

Galiojanti suvestinė redakcija paskelbta e-TAR:

<https://www.e-tar.lt/portal/lt/legalAct/TAR.3B14F18E2B3C/SRQIpgLVoH>

Ištraukos iš įsakymo:

<...>

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.

<...>

20. Patiekalų gaminimo ir patiekimo 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, rekomenduojama 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, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu turi būti patiekiamos daržovės ar vaisiai arba jų salotos;

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 neteikiami šalti, rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip 15oC;

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

<...>

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.

<...>