

PATVIRTINTA
Jonavos lopšelio – darželio
„Pakalnutė“ l.e.direktoriaus pareigas
2021 m. sausio mėn. 29 d. įsakymu
Nr. 1V- 5

VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO LOPŠELYJE-DARŽELYJE „PAKALNUTĖ“ TVARKOS APRAŠAS

I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Jonavos vaikų lopšelio-darželio „Pakalnutė“ (toliau – darželis) vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Aprašas) parengtas vadovaujantis Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro patvirtintu 2018 m. balandžio 10 d. įsakymu Nr. V- 394 „Dėl vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ (aktualia redakcija).

2. Aprašas nustato vaikų maitinimo reikalavimus, organizavimo tvarką, finansavimo sąlygas ir atlyginimų už maitinimo paslaugas apskaičiavimo tvarką.

3. Šio Aprašo tikslas – užtikrinti sveikatai palankią vaikų mitybą, maisto saugą ir geriausią kokybę, kad būtų patenkinti vaikų maisto medžiagų fiziologiniai poreikiai, ugdomi sveikos mitybos įgūdžiai.

II SKYRIUS SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽTYS

4. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžtys:

4.1. **Cukrūs** – monosacharidai ir disacharidai, esantys maisto produkte.

4.2. **Greitai gendantis maisto produktas** – šviežias, atvėsintas arba sušaldytas maisto produktas, kuriam laikyti ir vežti reikalinga tam tikra temperatūra, kurioje jis išlieka saugus vartoti.

4.3. **Iš dalies hidrinti** (iš dalies sukietinti, iš dalies hidrogenizuoti) **augaliniai riebalai** – skysti augaliniai aliejai, hidrinimo proceso metu paversti pusiau kietais.

4.4. **Patiekalas** – paprastai vienoje lėkštėje patiekiamas vartoti šaltas ar šiltas maistas.

4.5. **Pridėtiniai cukrūs** – gėrimo ar patiekalo gamybos metu įdėta sacharozė, fruktozė, gliukozė, gliukozės sirupas, fruktozės sirupas, gliukozės-fruktozės sirupas ir kitų formų monosacharidai ir disacharidai, taip pat cukrūs, esantys įdėtame meduje, sirupuose, vaisių sultyse ir vaisių sulčių koncentratuose.

4.6. **Pritaikytas maitinimas** – maitinimas, kuris užtikrina tam tikro sveikatos sutrikimo (alergija tam tikriems maisto produktams, virškinimo sistemos ligos ar remisinės jų būklės ir kt.) nulemtų, asmens individualių maisto medžiagų ir energijos poreikių patenkinimą, parenkant toleruojamus maisto produktus, jų gamybos būdą, konsistenciją ir valgymo režimą, ir yra raštiškai rekomenduojamas gydytojo.

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

4.8. **Tausojantis patiekalas** – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniame krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

4.9. **Šaltas užkandis** – maisto produktas ar šaltas patiekalas, neįtrauktas į valgiaraštį.

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

III SKYRIUS VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

5. Darželio direktorius atsako už tai, kad būtų sudarytos sąlygos vaikų maitinimui organizuoti ir už vaikų maitinimo organizavimą.

6. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietos ir maisto tvarkymas turi atitikti Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro patvirtinto Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo 9 p. reikalavimus.

7. Sudarant sutartis dėl maisto produktų tiekimo darželiui, tiekimo sutartyje turi būti numatyta atsakomybė už maisto produktų, neatitinkančių Aprašo reikalavimų, tiekimą. Maisto produktų tiekimo sutartys nesudaromos su į "Nepatikimų maisto tvarkymo subjektų sąrašą", skelbiamą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos internetinėje svetainėje, įtrauktais maisto produktų tiekėjais.

8. Maitinimai skirstomi į – pusryčiai, pietūs, vakarienė. Pusryčiams vaikas turi gauti 20-25 proc., pietums – 30-35 proc., vakarienei – 20-25 proc. rekomenduojamos paros maisto raciono kaloringumo, nustatyto Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro patvirtintose "Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normose", jei tokie maitinimai numatyti valgiaraščiuose.

9. Vaikų maitinimui rekomenduojami šie maisto produktai: daržovės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai; grūdiniai (viso grūdo gaminiai, kruopų produktai, duonos gaminiai); ankštinės daržovės; pienas ir pieno produktai (rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti); kiaušiniai; liesa mėsa; žuvis ir jos produktai; aliejai; turi būti mažiau vartojama gyvulinės kilmės riebalų: kur įmanoma riebi mėsa ir mėsos gaminiai turi būti keičiami liesa mėsa, paukštiena, žuvimi ar ankštinėmis daržovėmis; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo.

10. Vaikų maitinimui darželyje 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; energetiniai 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; padažai su spirgučiais; karštai, šaltai, mažai rūkyti mėsos gaminiai ir mėsos gaminiai, kurių gamyboje buvo naudojamos rūkymo kvapiosios medžiagos; rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai; strimelė, pagauta Baltijos jūroje; nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; mechaniškai atskirta mėsa ar žuvis; subproduktai ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis); džiovėsėliuose volioti ar džiovėsėliais pabarstyti kepti mėsos, paukštienos ir žuvies gaminiai; maisto papildai; maisto produktai pagaminti iš genetiškai modifikuotų organizmų (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 Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro patvirtinto Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo 3-5 prieduose nustatytų reikalavimų.

11. Patiekalų gaminimo ir pateikimo reikalavimai:

11.1. patiekiamas šiltas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną;

11.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas ir įvairus;

11.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams. Maisto pervirimas, perkepimas, prideginimas draudžiamas;

11.4. gaminant maistą neturi būti naudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų;

11.5. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių (rekomenduojama sezoninių, šviežių). Rekomenduojama, kad vaisiai būtų teikiami papildomo maitinimo metu;

- 11.6. kiekvieną dieną turi būti pateiktas patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų;
- 11.7. rekomenduojama sriubą tiekti papildomo maitinimo metu;
- 11.8. daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras turi sudaryti ne mažiau kaip 1/3 patiekalo svorio;
- 11.9. jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa ar žuvis ji turi būti malama patiekalo gaminimo dieną;
- 11.10. 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 Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro patvirtinto Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo 7 priedo reikalavimus;
- 11.11. 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 pateikiamas daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras. Reikalavimas netaikomas patiekalams iš augalinės kilmės maisto produktų;
- 11.12. Valgymo metu ant stalų neturi būti padėta druskos, cukraus, pipirų, garstyčių.
- 11.13. Karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu, jei tuo metu sustabdomas vaikų maitinimo paslaugų teikimas darželyje, gali būti išduodami maisto daaviniai priešmokyklinio amžiaus vaikams, kai jiems paskirtas nemokamas maitinimas Jonavos rajono savivaldybės tarybos nustatyta tvarka.

IV SKYRIUS MAITINIMO ORGANIZAVIMAS DARŽELYJE

12. Darželyje teikiamos paslaugos:

12.1. vaikų maitinimo paslaugos, už kurias sumoka tėvai (globėjai) pagal Savivaldybės tarybos nustatytą įkainį; Jonavos rajono savivaldybės tarybos 2019 m. lapkričio 21 d. sprendimas Nr. 1TS-214 „Dėl atlyginimo dydžio už vaikų, ugdomų pagal ikimokyklinio ir (ar) priešmokyklinio ugdymo programas, išlaikymą nustatymo, mokėjimo ir lėšų panaudojimo tvarkos aprašo patvirtinimo“.

12.2. nemokamas maitinimas priešmokyklinio ugdymo programos mokiniais, skiriamas LR įstatymu nustatyta tvarka ar/ir Savivaldybės tarybos nustatyta mokinių nemokamo maitinimo organizavimo tvarka ir įstaigos nustatyta tvarka.

13. Maistas gaminamas, darželyje įrengtose, teisės aktų reikalavimus atitinkančiose patalpose (virtuvėje).

14. Pateikiamas maistas gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną.

15. Gaminant ir patiekiant maistą, draudžiama naudoti susidėvėjusius, įskilusius, apdaužytus kraštais indus bei aliumininčius įrankius ir indus.

16. Vaikai maitinami ugdomų grupių patalpose, laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų, sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie švaraus stalo.

17. Suderintas ir patvirtintas savaitinis valgiaraštis su žyma ir nurodytu veterinarijos tarnybos numeriu (skambinti maisto organizavimo klausimais) skelbiamas grupių vaikų priėmimo–nusirengimo patalpoje ir www.pakalnute.lt

18. Vaikams sudarytos higieniškos sąlygos grupėse atsigerti geriamojo vandens naudojant asmeninio naudojimo puodukus ar buteliukus, gertuves, ar grupės vienkartinius indus.

19. Tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai), pateikdami prašymą direktoriui , turi teisę pasirinkti maitinimų skaičių (ne daugiau kaip 3 maitinimai, neatsisakant pietų) per dieną, savivaldybės tarybos nustatyta tvarka. Apie planuojamus kito mėnesio maitinimų skaičiaus pakeitimus tėvai privalo informuoti grupės auklėtoją iki einamojo mėnesio priešpaskutinės darbo dienos. Vaikams, nevalgantiems pusryčių ir (ar) vakarienės, neleidžiama atsinešti iš namų užkandžių ir gėrimų.

20. Darželio darbuotojai maitinami pagal patvirtintą valgiaraštį ir 2021 m. sausio mėn. 28 d. darželio l. e. direktoriaus pareigas įsakymu Nr. 1V-3 „Jonavos vaikų l/d „Pakalnutė“ darbuotojų maitinimosi tvarka“ patvirtinta tvarka.

21. Darželyje vaikai maitinami tris kartus per dieną ne rečiau kaip kas 3,5 val., pagal kiekvienai amžiaus grupei patvirtintą maitinimo valgiaraštį.

22. Vaikų maitinimų skaičius priklauso nuo jų buvimo įstaigoje trukmės.

23. Pedagogai elektroniniame dienyne „Mūsų darželis“ veda vaikų lankomumo apskaitą, kurioje nurodo bendrą lankančių vaikų skaičių ir pasirenkamų vaikų maitinimų skaičių, kasdien pildo vaikų lankomumo dieną.

24. Maitinimo organizatorius kiekvieną dieną 9.15 val. - 9.30 val. iš elektroninio dienyno „Mūsų darželis“ surenka informaciją apie lankančių vaikų ir tą dieną valgančių darbuotojų skaičių, pasirenkamų maitinimų skaičių ir sudaro dienos valgiaraštį:

24.1. Valgiaraštis pildomas elektroniniu būdu, dienos vaikų, darbuotojų skaičių dauginant iš nustatytos produktų normos pagal amžiaus grupes gramais, bendrą kiekį paverčiant kilogramais.

24.2. Nukrypimai nuo normų, kurie atsiranda nesant galimybės produkto išlaikyti iki sekančio maitinimo, pvz.: atidarius pakuotę, taip pat dėl besibaigiančio galiojimo termino nurodomi išlyginimo stulpelyje +/- gramais, arba atiduodamas sekančią dieną kartu su tos pačios grupės maisto produktu.

24.3. Per dieną sumaitinto produkto galutinis svoris nurodomas trimis skaičiais po kablelio. Produktai pirkimo sąskaitose žymimi nomenklatūriniais numeriais, kurie atitinkamai nurodyti ir valgiaraštyje.

24.4. Maitinimo organizatorius suskaičiuoja dienos maitinimo vertę (kainą). Skaičiavimas atliekamas elektroniniu būdu.

24.5. Duomenys saugomi elektroninėje laikmenoje ir vykdant viešuosius maisto produktų pirkimus pateikiami pirkimo organizatoriui, maksimaliai pirkimo vertei nustatyti.

25. Užpildytas valgiaraštis teikiamas tvirtinti direktoriui ir atiduodamas maisto produktų sandėlininkui.

26. Pusryčiams skirtos porcijos ruošiamos, atsižvelgiant į vakarykštės dienos lankusių vaikų skaičių (kurie vaikai valgo pusryčius).

27. Pietų ir vakarienės valgiaraštyje nurodyti produktų kiekiai vyr. virėjui atiduodami einamąją dieną.

28. Vykdant ES programas „Pienas vaikams“ ir „Vaisių vartojimo skatinimas mokyklose“, vaikams po pusryčių papildomai duodami vaisiai; po pusryčių vaikams duodami pieno produktai. Šių programų maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami.

29. Sandėlininkas užsako maisto produktus iš tiekėjų pagal pirkimo-pardavimo sutartyje nurodytą asortimentą. Kasdien vykdo tikslią maisto produktų išlaidų ir įplaukų registraciją „Medžiagų sandėlio apskaitos knygoje“, užrašius maisto produktų kodus ir perskaičiavus kiekinės vertes. Dokumentai (sąskaitos - faktūros) pateikiami direktoriui pasirašyti. Pasirašyti dokumentai pateikiami Jonavos rajono švietimo pagalbos tarnybos Centralizuotam biudžetinių įstaigų buhalterinės apskaitos skyriaus specialistei.

30. Sandėlininkas priima tik kokybiškus, realizacijos laiką ir pirkimo pardavimo sutartyje nurodytus reikalavimus atitinkančius produktus.

31. Tiekėjui pristacius produktus neatitinkančius kokybės, higienos ar kitų pirkimo-pardavimo sutartyje numatytų sąlygų, sandėlininkas pildo prekių gražinimo aktą (Aprašo priedas Nr.2), gražina prekes tiekėjui ir informuoja darželio maitinimo organizatorių.

31.1. Prekių gražinimo aktas pildomas dviem egzemplioriais, vienas egz. gražinamas tiekėjui, kitas registruojamas prekių gražinimo aktų registre (Aprašo priedas Nr.3). Prekių gražinimo aktus registruoja maitinimo organizatorius.

31.2. Maitinimo organizatorius rengia papildomą valgiaraštį (Aprašo priedas Nr.1) keičiant tos pačios energetinės vertės patiekalais iš perspektyvinio valgiaraščio ir suderinimui pateikia darželio direktoriui. Pakeistas valgiaraštis galioja vieną dieną.

32. Vyr. virėjas: priima maisto produktus iš sandėlininko, analizuoja gaminio receptūros ir gamybos technologijos aprašymo korteles ir susipažįsta su patiekalų ruošimo technologija, pasveria porcijas vienam vaikui ir išduoda į grupes atitinkamai pagal grupėse esančių vaikų skaičių.

33. Mokytojos padėjėjas atneša maistą iš virtuvės į grupes.

34. Mokytojas, padedamas padėjėjo, išdalina maistą vaikams. Esant būtinumui, mokytojas ir padėjėjas padeda vaikui pavalgyti.

35. Mokytojos padėjėjas, po vaikų maitinimo, sutvarko patalpas, išplauna indus. Po kiekvieno maitinimo atliekos išnešamos iš grupės patalpų.

V SKYRIUS

VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIO SUDARYMO REIKALAVIMAI

36. Maitinimo organizatorius, atsižvelgdamas į fiziologinius vaikų poreikius, amžiaus ypatumus, sveikos mitybos principus ir taisykles sudaro 15 dienų vaikų maitinimo valgiaraščius 1-3 ir 4-7 m. amžiaus vaikams, jei darželyje sudaromos mišraus amžiaus grupės, valgiaraščiai gali būti sudaromi vadovaujantis tik 4–7 metų vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis. Rengia patiekalų receptūras ir gamybos technologinius aprašymus.

37. 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“.

38. 80 proc. vaikams patiekiamų patiekalų turi būti tausojantys patiekalai.

39. Programų Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose, maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami.

40. Vaikų maitinimo valgiaraščiai sudaromi (pasirinktinai):

40.1. pagal patiekalų receptūrų pavyzdžius, pateiktus interneto svetainėje adresu www.smlpc.lt/lt/mityba_ir_fizinis_aktyvumas/rekomenduojami_perspektyviniai_valgiaraščiai arba <http://sam.lrv.lt/lt/veiklos-sritys/visuomenes-sveikatos-prieziura/mityba-ir-fizinis-aktyvumas-2/valgiarasčiai-ir-technologines-korteles-ugdymo-bei-gydymo-istaigoms>;

40.2. savarankiškai, vadovaujantis Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro patvirtinto „Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo“ (aktuali redakcija) reikalavimais;

40.3. pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E027-1).

41. Vaikų maitinimo valgiaraščiuose nurodomi pusryčiams, pietums, vakarienei patiekiami patiekalai, patiekalų kiekiai (g), maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai (g)) ir energinė vertė (kcal), taip pat dienos vidutinė maistinė, energinė vertė ir kaina eurais. Valgiaraščių energinė ir maistinė vertė gali nukrypti nuo normos ne daugiau nei penki procentai.

42. Vadovaujantis Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro 2010 m. liepos 19 d. įsakymų Nr. V-640 „Dėl rekomenduojamų maisto produktų atšildymo, pirminio ir šiluminio apdorojimo nuostolių sąrašo patvirtinimo“ (aktuali redakcija) valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūrose ir gamybos technologiniuose aprašymuose nurodomi naudojami maisto produktai, jų sudėtis, bruto ir neto kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.) ir trukmė.

43. Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro 2010 m. liepos 19 d. įsakymų Nr. V-640 „Dėl rekomenduojamų maisto produktų atšildymo, pirminio ir šiluminio apdorojimo nuostolių sąrašo patvirtinimo“ patvirtintame sąrašė nėra nurodyto kiaušinių apdorojimo nuostolių bruto ir neto, kiaušinių naudojamų patiekalų gamybai vidutinis neto kiekis (g) nustatomas bandomuoju svėrimu:

43.1. pasveriamas 30 vienodo dydžio L kiaušinių be lukštų.

43. gautą svorį padaliname iš 30 ir gauname vieno kiaušinio vidutinį neto svorį (g).

44. Bandomąjį kiaušinių svėrimą atlieka direktoriaus įsakymu patvirtinta komisija, bandomasis svėrimas įforminamas protokolu. Nustatytas vidutinis svoris galioja iki pasikeičia tiekėjas. Pasikeitus tiekėjui svėrimas atliekamas iš naujo.

45. Valgiaraščių tituliname lape turi būti nurodytas darželio, pavadinimas, adresas, darbo laikas, maitinamų vaikų amžius. Visi valgiaraščio lapai turi būti sunumeruoti (išskyrus titulinį) ir patvirtinti vadovo parašu ir spaudu, jei jį turi. Valgiaraščiuose turi būti nurodytos savaitės ir savaitės dienos, darbo laikas, kiekvieno vaikų maitinimo laikas. Valgiaraštis turi būti aiškus (nurodytos tikslios patiekalų ar maisto produktų išėigos, be braukymų ar taisymų).

46. Maitinimo organizatorius 15 dienų naujai sudarytus valgiaraščius pateikia derinti darželio direktoriui.

47. Vaikams, turintiems sveikatos sutrikimų, pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E027-1) turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas;

48. Jei pritaikyto maitinimo patiekalų darželio virtuvėje pagaminti nėra galimybių, vaikai, kuriems skirtas pritaikytas maitinimas, gali būti maitinami tą dieną savo iš namų atneštu maistu. Iš namų atneštas maistas turi būti laikomas ir patiekiamas tinkamos temperatūros;

49. Jei vaiko atstovai pagal įstatymą vaikui įdeda maisto papildomai, įdėtas maistas turi atitikti Aprašo 10 punkto reikalavimus.

VI SKYRIUS

ATLYGINIMO UŽ MAITINIMO PASLAUGAS APSKAIČIAVIMAS

50. Išlaidas už maitinimo paslaugas sumoka tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai) pagal Savivaldybės tarybos nustatytą įkainį.

51. Atlyginimas už maitinimo paslaugas yra mokamas už kiekvieną lankytą dieną.

VII SKYRIUS

BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

52. Lopšelyje-darželyje „Pakalnutė“ už vaikų maitinimo organizavimą įstaigoje atsako maitinimo organizatorius.

53. Sandėlininkas atsakinga už produktų priėmimą, išdavimą, atitikimą, realizacijos terminus, dokumentus.

54. Direktoriaus įsakymu patvirtinta komisija vieną kartą metuose atlieka maisto skyriaus auditą.

55. Visuomenės sveikatos specialistas, vykdamas sveikatos priežiūrą darželyje, vertina vaikų maitinimo organizavimo atitiktį Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro patvirtinto „Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo“ (aktuali redakcija) reikalavimams, atitinkamos savivaldybės visuomenės sveikatos biuro direktoriaus nustatyta tvarka. Nustatęs neatitikimų, juos užregistruoja Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnale ir nedelsdamas raštu apie tai informuoja direktorių.

**JONAVOS VAIKŲ LOPŠELIO – DARŽELIO „PAKALNUTĖ“
PAPILDOMAS VALGIARAŠTIS
ESANT PRODUKTŲ GRAŽINIMUI TIEKĖJUI**

_____ (data)

_____ (prekių gražinimo akto numeris)

20__ m. _____ mėn. _____ d. nustatytas prekės (ių) _____
(prekės(ių) pavadinimas)
tiekiamas tiekėjo _____ pagal pirkimo-pardavimo sutartį _____
(tiekėjo pavadinimas)
_____ neatitikimas

_____ (sutarties data, numeris)

_____ todėl valgiaraštis keičiamas į tokios sudėties
poziciją:

Keitimas galioja 1 (vieną) dieną.

Rengė:

Maitinimo organizatorius

_____ (parašas)

_____ (vardas, pavardė, data)

SUDERINO:

Direktorius

_____ (parašas)

_____ (vardas, pavardė, data)

PREKIŲ GRAŽINIMO AKTAS NR. 1AK-_____

(data)

Pirkėjas (užsakovas):

Jonavos vaikų l/d „Pakalnutė“

Įm. k. 190313451

Stanislovo – Gedimino Ilgūno g. 2, Jonava

Pardavėjas (tiekęjas):

(pardavėjo pavadinimas)

(pirkimo-pardavimo sutarties numeris)

Prekių (produktų) gražinimo
priežastis _____

Gražinamos prekės (produkto) PVM sąskaitos faktūros (arba kvito) Nr. _____

Gražinamos prekės (produkto) PVM sąskaitos faktūros (arba kvito) data _____

Gražinamos prekės (produkto) kiekis (kg, g, vnt.) _____

Gražinamos prekės (produkto) pinigų suma _____

Prekes gražinau _____
(pareigos, vardas, pavardė)

Gražinamas prekes priėmiau _____
(pareigos, vardas, pavardė)

MAISTO PRIEDŲ, KURIŲ NETURI BŪTI VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMUOSE 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 129 alura raudonasis AC;
- 1.10. E 131 patentuotas mėlynasis V;
- 1.11. E 132 indigotinas, indigokarminas;
- 1.12. E 133 briliantinis mėlynasis FCF;
- 1.13. E 142 žaliasis S;
- 1.14. E 151 briliantinis juodasis BN;
- 1.15. E 155 rudasis HT;
- 1.16. E 180 litolrubinas BK.

2. Konservantai ir antioksidantai:

- 2.1. E 200 sorbo rūgštis;
- 2.2. E 202 kalio sorbatas;
- 2.3. E 203 kalcio sorbatas;
- 2.4. E 210 benzenkarboksirūgštis;
- 2.5. E 211 natrio benzoatas;
- 2.6. E 212 kalio benzoatas;
- 2.7. E 213 kalcio benzoatas;
- 2.8. E 220–228 sieros dioksidas ir sulfitai.

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 960 steviolio glikozidai;
- 3.9. E 961 neotamas;
- 3.10. E 962 aspartamo-acesulfamo druska;
- 3.11. E 969 advantamas.

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.
-

VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMŲ MAISTO PRODUKTŲ 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 ar II 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“.
10. Duonos ir pyrago kepiniai turi atitikti Duonos ir pyrago kepiinių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2014 m. spalio 28 d. įsakymu Nr. 3D-794 „Dėl Duonos ir pyrago kepiinių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento ir miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“, nustatytus reikalavimus.
11. Miltinės konditerijos gaminiai turi atitikti Miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2014 m. spalio 28 d. įsakymu Nr. 3D-794 „Dėl Duonos ir pyrago kepiinių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento ir miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“, nustatytus reikalavimus.
12. Miltai ir kruopos turi atitikti kokybės reikalavimus, nustatytus Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2001 m. kovo 8 d. įsakymu Nr. 52 „Dėl Privalomųjų grūdų, miltų ir kruopų kokybės reikalavimų“.

**LEIDŽIAMAS CUKRŲ, DRUSKOS IR PRIVALOMAS SKAIDULINIŲ MEDŽIAGŲ
KIEKIS VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMUOSE MAISTO PRODUKTUOSE¹ IR
PATIEKALUOSE**

Eil. Nr.	Maisto produktai ar patiekalai	Cukrų kiekis (g) ne didesnis nei/100 g (ml)	Druskos kiekis (g) ne didesnis nei/100 g (ml)	Skaidulinių medžiagų (g) ne mažesnis nei/100 g
1.	Mėsos ir žuvies (išskyrus silkę) patiekalai ir gaminiai	3	1,7	-
2.	Silkė	5	2,5	-
3.	Pieno gaminiai			
3.1.	Jogurtai, varškės gaminiai	10 ²	1	
3.1.1.	Jogurtai ir varškės gaminiai su vaisiais ar uogomis	10 iš jų 0 pridėtinių cukrų		-
3.2.	Sūriai	-	1,7	-
3.3.	Kiti pieno gaminiai, išskyrus desertus	5	1	-
4.	Grūdinių augalų produktai			
4.1.	Ruginė duona (ne mažiau kaip 30 proc. sausos produkto masės sudaro rugiai)	5	1,2	6
4.2.	Kita duona ir duonos gaminiai	5	1	5
4.3.	Smulkieji pyrago gaminiai ir miltinės konditerijos gaminiai	16	1	-
4.4.	Pusryčių dribsniai ir javainiai	16	1	6
5.	Trinti, džiovinti vaisiai ar uogos ar jų gaminiai	0 (pridėtinių cukrų)		-
6.	Maitinimo paslaugos teikėjo pagaminti patiekalai, išskyrus desertus	5 (pridėtinių cukrų)	1	-
7.	Desertai	16	1	-
8.	Gerti skirti produktai, išskyrus nurodytus 3.1 ir 3.3 papunkčiuose			
8.1.	Sultys (vaisių ir (ar) daržovių)	-	0	-
8.2.	Kiti gėrimai (sulčių gėrimai, nektarai, gaivieji gėrimai ir pan.)	5	0	-
8.3.	Maitinimo paslaugos teikėjo	5	-	-

	pagaminti gėrimai			
9.	Kiti maisto produktai, nenurodyti 1–8 punktuose, išskyrus vaisius	5	1	-

¹ Maisto produktams, atitinkantiems maisto produktų ženklavimo simboliu „Rakto skylutė“ kriterijus, šio priedo reikalavimai netaikomi.

² 2019–2020 mokslo metais 9 g/100g (ml); 2020–2021 mokslo metais 8 g/100g (ml); 2021–2022 mokslo metais 7 g/100g (ml); 2022–2023 mokslo metais 6 g/100g (ml); 2023-2024 ir vėlesniais mokslo metais 5 g/100 g (ml).

MAISTO PRODUKTŲ IR PATIEKALŲ VAIKAMS MAITINTI PATIEKIMAS

Maisto produktų grupės	Maisto produktų patiekimas ¹
1. Daržovės	1.1. Pirmenybė teikiama šviežioms, sezoninėms daržovėms. 1.2. Tiekiamos kuo įvairesnės daržovės. 1.3. Šviežių daržovių salotos tiekiamos su aliejaus ar nesaldinto jogurto padažu. 1.4. Termiškai apdorotos daržovės (šviežios arba šaldytos) tiekiamos kaip garnyras, sriuba, apkepas ir t. t.). 1.5. Per dieną vieną daržovių porciją galima pakeisti 100–200 ml daržovių sulčių. 1.6. Vaikams patiekiamos taip, kad galėtų sukramtyti.
2. Vaisiai, uogos	2.1. Pirmenybė teikiama šviežiams, sezoniniams vaisiams ir uogoms. 2.2. Per savaitę vieną vaisių porciją galima pakeisti 100–200 ml vaisių sulčių. 2.3. Vaikams patiekiami taip, kad galėtų sukramtyti. 2.4. Ikimokyklinio amžiaus vaikams vaisiai ar uogos netiekiami su kauliukais, kuriuos vaikai galėtų nuryti.
3. Bulvės	3.1. Jei bulvių patiekalai tiekiami su padažais, jie turi būti neriebesni nei 30 proc.
4. Grūdiniai produktai	4.1. Pirmenybė teikiama viso grūdo arba iš dalies viso grūdo produktams. 4.2. Tiekiamos kuo įvairesnės kruopos ar kruopų dribsniai (avižų, grikių, ryžių, kvietinės, miežinės, perlinės, kukurūzų, sorų ir kt.). 4.3. Pirmenybė teikiama ruginei duonai (ne mažiau kaip 30 proc. sausos produkto masės sudaro rugiai). 4.4. Apkepų, blynų, bandelių tešlai aukščiausios rūšies miltus rekomenduojama maišyti su viso grūdo miltais, sėlenomis. 4.5. Makaronai: pirmenybė teikiama pagamintiems iš kietųjų kviečių miltų arba viso grūdo miltų.
5. Mėsa ir mėsos gaminiai	5.1. Pirmenybė teikiama šviežiai, atvėsintai mėsai: paukštienai, triušienai, veršienai, jautienai, kiaulienai, avienai. 5.2. Tiekiami liesa mėsa. 5.3. Paukštiena patiekalų gamybai naudojama be odos. 5.4. Šaltai, karštai, mažai rūkyti mėsos gaminiai ir mėsos gaminiai, kurių gamyboje buvo naudojamos rūkymo kvapiosios medžiagos, tiekiami ne jaunesniems kaip 3 metų amžiaus vaikams. 5.5. Mėsa patiekiami taip, kad galėtų sukramtyti.
6. Žuvis	6.1. Pakaitomis tiekiami riebi ir liesa jūrinė arba gėlo vandens žuvis. 6.2. Jei yra rizika, kad žuvyje liks smulkių ašakų, ji patiekiami malta.
7. Kiaušiniai	7.1. Kiaušiniai patiekiami virti arba patiekaluose.

8. Pienas ir pieno produktai	8.1. Ikimokyklinio amžiaus vaikams rekomenduojama (jei gydytojas nerekomendavo kitaip) patiekti ne mažiau kaip 200 ml pasterizuoto pieno arba atitinkamą pagal kalcio kiekį pieno produktų kiekį per dieną. 8.2. Vartoti tiekiamas ne didesnio nei 2,5 proc. riebumo pasterizuotas pienas. 8.3. Raugininti pieno produktai tiekiami po rauginimo termiškai neapdoroti. 8.4. Varškė tiekama šviežia arba patiekaluose.
9. Ankštiniai ir ankštinės daržovės	9.1. Ikimokyklinio amžiaus vaikams pirmenybė teikiama tiekiant trintus ankštinius ar ankštines daržoves.
10. Aliejus ir riebalai	10.1. Šaltųjų patiekalų gaminimui naudojamas šalto spaudimo nerafinuotas aliejus (rapsų, alyvuogių, linų sėmenų ir kt.). 10.2. Kepimui naudojamas kepti tinkantis aliejus. 10.3. Gyvūniniai riebalai, kur įmanoma, keičiami aliejais.
11. Riešutai, sėklos, džiovinti vaisiai ir džiovintos uogos	11.1. Tiekiami pagardinti patiekalus. 11.2. Ikimokyklinio amžiaus vaikams tiekiami smulkinti. 11.3. Džiovinti vaisiai tiekiami plauti karštu vandeniu.
12. Prieskoniai	12.1. Pirmenybė teikiama žaliems lapiniams prieskoniams (petražolės, krapai, raudonėlis, bazilikas ir kt.). 12.2. Džiovintos žolelės tiekiamos be pridėtinės valgomosios druskos ir maisto priedų.
13. Gėrimai	13.1. Pirmenybė teikiama geriamajam vandeniui. 13.2. Su patiekalais gėrimai, kuriuose yra pridėtinių cukrų, netiekiami.
14. Desertai	14.1. Viso grūdo ar iš dalies viso grūdo pyragai, bandelės. 14.2. Daržovių, vaisių, pieno produktų pagrindu pagaminti pudingai, kokteiliai, pyragai ir pan.
15. Sriubos	15.1. Jei tiekiamos su kitais patiekalais, patiekiamos nedideliais kiekiais (100–150 ml).
16. Arbata	16.1. Arbatžolių ir (ar) žolelių arbata ruošiama 1g/1l koncentracijos.
17. Kiti	17.1. Medus, grybai tiekiami ne jaunesniems kaip 3 metų amžiaus vaikams.

¹ Maisto produktai ir patiekalai turi atitikti Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo 3–5 prieduose nustatytus kokybės reikalavimus.

VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMŲ 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 gaminiai	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.
4. Termiškai neapdoroti mėsos gaminiai	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, liežuvis)	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 jų patiekalai	Ne mažiau kaip 2 kartus/sav.	Ne mažiau kaip 2 kartus/sav.	Ne mažiau kaip 1 kartas/sav.
9. Kruopos, javų dribsniai (išskyrus šlifuosius ryžius) ir jų patiekalai	Ne mažiau kaip 7 kartus/sav.	Ne mažiau kaip 5 kartus/sav.	Ne mažiau kaip 3 kartus/sav.
10. Slifuoti 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 baltymų turinčiais produktais)	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	Ne mažiau kaip	Ne mažiau kaip

	3 rūšys/d.	3 rūšys/d.	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 sultys	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. vaisių)	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 produktų pagrindu)	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.

¹ Sudarant specializuoto sporto ugdymo mokyklų ir vaikų iki 1 metų amžiaus valgiaraščius maisto produktų ir patiekalų pateikimo dažnumo reikalavimai netaikomi. Sudarant pritaikyto maitinimo valgiaraščius maisto produktų ir patiekalų pateikimo dažnumo reikalavimai taikomi, jei neprieštarauja gydytojo raštiškiems nurodymams, pateiktiems Formoje Nr. E027-1. Gyvūninių maisto produktų ir patiekalų pateikimo dažnumo reikalavimai netaikomi sudarant vegetarinio maitinimo valgiaraščius.

² Patiekalai, kurių sudėtyje yra kelių grupių maisto produktų, priklauso tai grupei, kurios maisto produktų dalis pagamintame patiekale 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.

(Valgiaraščio formos pavyzdys)

_____ (ikimokyklinio, priešmokyklinio ar bendrojo ugdymo programos vykdančios įstaigos ar vaikų stacionarios socialinių paslaugų įstaigos ar vaikų poilsio stovyklos (teikiančios apgyvendinimo paslaugas) pavadinimas, adresas)

_____ DIENŲ VALGIARAŠTIS

(nurodyti dienų skaičių)

(nurodyti vaikų amžiaus grupę)

Įstaigos darbo laikas
Nuo iki val.

1 savaitė
Pirmadienis

Maitinimas val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai, g	riebalai, g	angliavandeniai, g	
Iš viso:			0	0	0	0

Maitinimas val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiga	Patiekalo maistinė vertė, g*			Energinė vertė, kcal*
			baltymai, g	riebalai, g	angliavandeniai, g	
Iš viso:			0	0	0	0

Maitinimas val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai, g	riebalai, g	angliavandeniai, g	
Iš viso:			0	0	0	0

Maitinimas val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai, g	riebalai, g	angliavandeniai, g	
Iš viso:			0	0	0	0
Iš viso (dienos davinio):			0	0	0	0

* – neprivaloma nurodyti bendrojo ugdymo programas vykdančioms įstaigoms, organizuojančioms tik pietus.