PATVIRTINTA

Vilniaus r. Maišiagalos kun. Juzefo Obrembskio gimnazijos direktoriaus

2022 m. rugsėjo 29 d. įsakymu Nr. V1-107

# VILNIAUS R. MAIŠIAGALOS KUN. JUZEFO OBREMBSKIO GIMNAZIJOS PRIEŠMOKYKLINIO UGDYMO, BENDROJO UGDYMO VAIKŲ IR MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

1. **SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS**
2. Vilniaus r. Maišiagalos kun. Juzefo Obrembskio gimnazijos priešmokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo vaikų ir mokinių maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Tvarkos aprašas) nustato priešmokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo vaikų ir mokinių maitinimo, vykdomo gimnazijoje, organizavimo tvarką ir reikalavimus.
3. Mokinių maitinimas organizuojamas vadovaujantis LR Sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr.V-964 „Dėl maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“, patvirtintu Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašu, LR Socialinės paramos mokiniams įstatymu, pagal valgiaraščius, suderintus su gimnazijos direktoriumi ir Kauno valstybine maisto ir veterinarijos tarnyba.
4. Tvarkos aprašas taikomas organizuojant ir siekiant užtikrinti sveikatai palankaus ir mokinių maitinimo paslaugas gimnazijoje.

# II SKYRIUS

**SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽIMAI**

1. Šiame Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai:
	1. **pietūs** – gimnazijoje organizuojamas pagrindinis maitinimas - nemokami socialiai remtinų mokinių pusryčiai, pietūs - pirkti mokinių bei darbuotojų pietūs;
	2. **šiltas maistas** – tai maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki jo patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip + 68 º C temperatūroje;
	3. **valgiaraštis** – tai patiekiamų vienos dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas;
	4. **tausojantis patiekalas** – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai;
	5. **šaltas užkandis** – maisto produktas ar šaltas patiekalas, neįtrauktas į valgiaraštį.

# SKYRIUS MAITINIMO OGRANIZAVIMAS

1. **Bendrieji reikalavimai.**
	1. Mokinių maitinimas organizuojamas gimnazijos valgykloje, sudarant sąlygas kiekvienam vaikui valgyti prie stalo, laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų. Gimnazijoje veikia valgykla, kur galima pavalgyti pertraukų metu. Teikiamas karštas maistas, gaminamas valgykloje. Maisto produktus teikia UAB Handelshus.
	2. Gimnazijoje kasdien organizuojami pusryčiai, pietūs bei vakarienė mokiniams, kurių metu sudaromos sąlygos visiems pavalgyti šilto maisto. Mokiniams pietūs organizuojami ne ankščiau kaip 2,5 val. ir ne vėliau kaip praėjus 4 val. nuo ugdymo pradžios.
	3. Pietūs mokiniams organizuojami per ilgąsias pertraukas.
	4. Mokiniai maitinami nuo 8.00 val. iki 15.00 val.:
		1. Maitinami atskiromis grupėmis: 7:30 ir 8.30 val.- pusryčiai; 9:35; 10.40; 11.45

 val.- pietus 14.30 val. - vakarienė;

* + 1. maitinami 8:30 val. – pusryčiai ir 11:30 val. – pietūs;
		2. po 2 pamokų maitinami 0-4 klasių mokiniai;
		3. po 3 pamokų maitinami 5-8 klasių mokiniai;
		4. po 4 pamokų maitinami IG-IVG klasių mokiniai;
	1. Po skambučio į pamoką mokiniai valgykloje neaptarnaujami.
	2. Vaikų ir mokinių maitinimo valgiaraščiai sudaromi atsižvelgiant į Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerijos rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams bei į vaikų buvimo įstaigoje trukmę. Valgiaraščių energinė ir maistinė vertė nuo normų gali nukrypti ne daugiau nei penkis procentus ir gimnazijos direktoriaus patvirtintus 15 dienų valgiaraščius.
	3. Mokiniai turi galimybę pasirinkti pietų metu patiekiamus karštuosius patiekalus: tausojantis patiekalas ir patiekalas, pagamintas tik iš augalinės kilmės maisto produktų.
	4. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas atitinka vaikų amžių ir sveikos mitybos rekomendacijas.
	5. Maisto produktai ar maisto produktų grupės tiekiamos vaikų maitinimui vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 „Dėl maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“ (Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymo Nr. V- 394 redakcija), patvirtinto tvarkos aprašo 17–21 punktuose nustatyta tvarka.
	6. Patiekalai gaminami ir patiekiami vaikams vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 „Dėl maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“ (Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymo Nr. V- 394 redakcija) patvirtinto tvarkos aprašo 23 punkto reikalavimais.
	7. Gimnazijos valgykloje sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti kambario temperatūros geriamojo vandens.
	8. Gimnazijos valgykloje nenaudojami įskilę, apdaužytais kraštais, aliuminio indai bei įrankiai, vienkartiniai įrankiai.
	9. Valgyklos skelbimų lentoje skelbiama:
		1. kiekvienos dienos valgiaraščiai (atspausdinti kompiuteriu);
		2. maisto pasirinkimo piramidės plakatas bei kita sveiką mitybą skatinanti

informacija;

* + 1. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris

(skambinti maitinimo organizavimo klausimais);

* + 1. šaltų užkandžių sąrašas ir svoris (g).
	1. Valgiaraščiai skelbiami gimnazijos interneto svetainėje <http://www.obrembskio.vilniausr.lm.lt>
	2. Visuomenės  sveikatos  specialistas,  vykdantis  sveikatos  priežiūrą gimnazijoje prižiūri maitinimo organizavimo atitiktį Tvarkos apraše nustatytiems reikalavimams bei vykdo Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 „Dėl maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“ (Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymo Nr. V- 394 redakcija) patvirtinto tvarkos aprašo 1 priede priskirtas funkcijas. Ne rečiau kaip kartą per savaitę pildo Valgiaraščio ir mokinių maitinimo atitikties patikrinimo žurnalą. Nustačiusi neatitikimų, nedelsdama raštu apie tai informuoja gimnazijos direktorių. Nustatyti mokinių maitinimo organizavimo trūkumai šalinami tą pačią dieną. Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalas gimnazijoje saugomas dvejus metus.

# Mokinių nemokamas maitinimas.

* 1. Nemokamas maitinimas organizuojamas, vadovaujantis Vilniaus rajono savivaldybės administracijos socialinės paramos skyriaus sprendimu dėl socialinės paramos mokiniams skyrimo.
	2. Nemokamas maitinimas išduodamas už einamąją dieną, tik mokiniui, kuriam priklauso nemokamas maitinimas, vadovaujantis Vilniaus rajono savivaldybės administracijos socialinės paramos skyriaus sprendimu dėl socialinės paramos mokiniams skyrimo.
	3. Nemokamo maitinimo dydžio sumą (kainą) pagal vaikų amžiaus grupes nustato įsakymu Vilniaus rajono savivaldybės administracijos direktorius.
	4. Mokiniams vietoj nemokamo maitinimo negali būti išmokami pinigai.
	5. Mokiniams nemokamas maitinimas gali būti teikiamas:
		1. mokinių ugdymo proceso metu;
		2. mokinių ugdymo proceso metu vykstant į edukacines išvykas, ekskursijas,

varžybas; stovyklose;

* + 1. vasaros atostogų metu gimnazijoje organizuojamose dieninėse vasaros poilsio
	1. Už nemokamo mokinių maitinimo organizavimą, maitinimo priežiūrą ir šio

Tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą atsakinga socialinė pedagogė, kuri:

* + 1. informuoja gimnazijos bendruomenę apie nemokamo maitinimo organizavimo ir vykdymo pakeitimus;
		2. pasirūpina, kad mažas pajamas turinčiose šeimose augantys mokiniai, kurių tėvai nesikreipė dėl nemokamo maitinimo skyrimo, o jis yra reikalingas gautų nemokamą maitinimą;
		3. paruošia klasės vadovams mokinių, gaunančių nemokamą maitinimą sąrašus;

6.54. vykdo nemokamo mokinių maitinimo apskaitos kontrolę;

6.5.5. mėnesio paskutinę dieną pildo mokinių nemokamo maitinimo žurnalą SPIS duomenų bazėje;

* 1. Vilniaus r. Maišiagalos kun. Juzefo Obrembskio gimnazijos valgyklos vyr. virėja pateikia:
		1. bibliotekininkei iki kiekvieno mėnesio paskutinės dienos informaciją apie praėjusį mėnesį panaudotas lėšas, skirtas mokinių nemokamam maitinimui, ir nemokamą maitinimą gavusius mokinius (ataskaitą iš SPIS programos, mokinių, gaunančių nemokamus pietus sąrašą);
		2. bibliotekininkei iki einamojo mėnesio 3 dienos kiekvieno mėnesio atsargų nurašymo aktą kas mėnesį:
		3. bibliotekininkei iki einamojo mėnesio 3 dienos duomenis apie kiekinis suminis suvestinės apyvartų žiniaraštis kas mėnesį.

# Negaunančių nemokamo maitinimo ir darbuotojų maitinimas.

* 1. Gimnazijoje mokamam maitinimui taikomas 10 proc. prekybinis antkainis.
	2. Mokiniai ir darbuotojai gimnazijos valgykloje už maitinimą atsiskaito grynaisiais pinigais, Lietuvos Respublikoje galiojančia valiuta.
	3. Gimnazijos direktorius įsakymu paskiria asmenį atsakingą už grynųjų pinigų priėmimą iš valgyklos, apskaitą, saugojimą seife.
	4. Surinktus grynuosius pinigus, atsakingas asmuo 1 kartą per mėnesį, ne vėliau kaip iki einamojo mėnesio 28 d. priduoda inkasatoriui pervedimui į Vilniaus r. savivaldybės administracijos skyriaus sąskaitą.

# Vaikų maitinimas poilsio stovyklose.

* 1. Nemokamų pietų, pusryčių maitinimo vasaros atostogų metu gimnazijoje organizuojamose dieninėse vasaros poilsio stovyklose (atsižvelgiant į vaiko buvimo stovykloje dienos laiko trukmę) produktams įsigyti skiriamų lėšų dydis vienai dienai vienam vaikui nustatomas vadovaujantis Lietuvos Respublikos Vyriausybės ar jos įgaliotos institucijos patvirtintu pusryčių, pietų ir pavakarių patiekalų gamybai reikalingų produktų rinkinių sąrašu pagal amžiaus grupes.
	2. Vaikai maitinami ne rečiau kaip kas 3,5‒4 val. pagal poilsio stovyklos vadovo patvirtintus valgiaraščius.
	3. Žygio metu vaikai aprūpinami maistu ir geriamuoju vandeniu. Į žygį draudžiama imti greitai gendančius maisto produktus.

**III SKYRIUS**

**MOKINIŲ NEMOKAMO MAITINIMO ORGANIZAVIMAS EKSTREMALIOSIOS SITUACIJOS, EKSTREMALIOJO ĮVYKIO IR (AR) KARANTINO METU**

1. Karantino, ekstremaliosios situacijos, ekstremalaus įvykio laikotarpiu, jei tuo metu sustabdomas vaikų maitinimo paslaugų teikimas progimnazijoje, poilsio stovykloje gali būti išduodami maisto daviniai.
2. Gimnazijoje maisto daviniai išduodami vienoje mokiniui ar jo tėvams (globėjams, rūpintojams) patogiausioje vietoje (tėvai (globėjai, rūpintojai) informuojami iš anksto.
3. Informacija apie mokinių nemokamo maitinimo ekstremaliosios situacijos, ekstremaliojo įvykio ir (ar) karantino metu sąlygas skelbiama progimnazijos interneto svetainėje ir elektroniniame TAMO dienyne atskirų klasių mokinių tėvams (globėjams, rūpintojams).
4. Mokinių nemokamo maitinimo organizavimo ekstremaliosios situacijos, ekstremaliojo įvykio ir (ar) karantino metu procesas:

10.1. ekstremaliosios situacijos, ekstremaliojo įvykio ir (ar) karantino metu sustabdžius ugdymo organizavimo procesą gimnazijoje, atskirose klasėse arba mokiniui esant saviizoliacijoje, nemokamą maitinimą gimnazijoje gaunantiems vaikams / mokiniams užtikrinamas nemokamo maitinimo tiekimas, aprūpinant juos maisto produktais ar pagamintu maistu Tvarkos apraše nustatyta tvarka;

10.2. gimnazijoje direktorius, bendradarbiaudamas su paskirtu asmeniu, atsakingu už nemokamo maitinimo organizavimą ir apskaitos tvarkymą, organizuoja nemokamą maitinimą:

10.2.1.asmuo, atsakingas už nemokamo maitinimo gimnazijoje organizavimą peržiūri ir patikslina mokinių, kuriems paskirtas nemokamas maitinimas gimnazijoje, sąrašus;

10.2.2. išsiaiškinama, ar visos šeimos pageidauja gauti maisto davinį (jei ekstremaliosios situacijos, ekstremaliojo įvykio ir (ar) karantino metu maitinimas organizuojamas išduodant maisto davinius). Jeigu yra poreikis gauti maisto davinį, išsiaiškinama ar nemokamą maitinimą gaunantis mokinys ar jo šeimos nariai turės galimybę atvykti į sutartą vietą atsiimti maisto davinio;

10.2.3. mokinio tėvams (globėjams, rūpintojams) patvirtinus, kad pageidauja gauti maisto davinį, klasių vadovai mokinių, gausiančių maisto davinius, sąrašus pateikia atsakingam už nemokamo maitinimo gimnazijoje organizavimą asmeniui ir papildomai informuoja šeimą;

* + 1. asmuo, atsakingas už nemokamo maitinimo gimnazijoje organizavimą, bendradarbiauja su maitinimo paslaugos teikėjais, visuomenės sveikatos specialistu, dirbančiu gimnazijoje, koordinuoja maisto davinio turinio atitiktį nustatytoms vidutinėms rekomenduojamoms paros normoms ir patvirtintą nemokamam maitinimui skiriamų lėšų sumą, aptaria maisto davinių išdavimo periodiškumą; atsižvelgdami į Maisto veterinarijos tarnybos specialistų nurodymus ir rekomendacijas teikia pasiūlymus gimnazijos direktoriui, gimnazijoje dirbančiam visuomenės sveikatos specialistui dėl maisto produktų pristatymo laiku ir maisto davinių įvairovės;
		2. asmuo, atsakingas už nemokamo maitinimo gimnazijoje organizavimą, sudaro nemokamo maitinimo maisto davinio atsiėmimo grafiką;
		3. klasės vadovas pagal asmens, atsakingo už nemokamo maitinimo gimnazijoje organizavimą, sudarytą maisto davinio atsiėmimo grafiką informuoja mokinių tėvus (globėjus, rūpintojus) apie maisto davinių išdavimą (jei ekstremaliosios situacijos, ekstremaliojo įvykio ir (ar) karantino metu maitinimas organizuojamas išduodant maisto davinius) pranešimu elektroniniame dienyne TAMO ir (ar) telefonu ar kitu būdu. Jeigu šeima neturi galimybės atsiimti maisto davinio gimnazijoje, suderina maisto davinių pristatymo į mokinio namus ar kitą vietą laiką;
		4. esant karantinui periodiškai (kas dešimt dienų) asmuo, atsakingas už nemokamo maitinimo gimnazijoje organizavimą, organizuoja ir koordinuoja maisto davinių išdavimą mokinių tėvams (globėjams, rūpintojams) ar pilnamečiams mokiniams. Jeigu šeima neturi galimybės atsiimti maisto davinio gimnazijoje, suderina laiką su mokinio tėvais (globėjais, rūpintojais), organizuoja maisto davinio pristatymą į namus ar kitą iš anksto suderintą vietą. Pagal susitarimą maisto davinius išduoti ir (ar) pristatyti į namus gali ir maitinimo paslaugas teikianti įmonė;
		5. mokiniui esant saviizoliacijoje maisto daviniai atiduodami mokinio tėvams (globėjams, rūpintojams) tą dieną, kai mokinys sugrįžta po saviizoliacijos (bet ne rečiau, kaip kas dešimt darbo dienų). Pakartotinai pratęsus saviizoliaciją mokiniui, maisto davinys atiduodamas ta pačia tvarka.
1. Informacija apie mokinių nemokamo maitinimo sąlygas ekstremaliosios situacijos, ekstremaliojo įvykio ir (ar) karantino metu (pvz., informacija apie galimybę gauti maisto davinius, nurodant, kaip vyks (vyksta) jų dalijimo (pristatymo) procesas ir kokių apsaugos reikalavimų reikia laikytis) viešinama gimnazijos interneto svetainėje.
2. Maisto davinius suruošiantiems ir dalijantiems asmenims privaloma laikytis šių taisyklių:
	1. nuolat naudoti apsaugos priemones (respiratorius, vienkartines pirštines ir dezinfekcinį skystį);
	2. dalijimo metu maisto daviniai turėtų būti iš anksto supakuoti ir paruošti išsinešti;
	3. ne rečiau kaip kas 2 val. kruopščiai plauti rankas šiltu tekančiu vandeniu ir skystu muilu ir dezinfekuoti jas specialiomis rankų dezinfekcinėmis priemonėmis;
	4. dalijimo vietoje dažniausiai liečiami paviršiai (durų rankenos, paviršiai, ant kurių dedami maisto produktai, ir t. t.) dažniau nei įprastai turi būti valomi ne tik drėgnu būdu, bet ir dezinfekcinėmis priemonėmis;
	5. socialinis pedagogas, dirbantys su socialinę riziką patiriančiomis šeimomis, ar atvejo vadybininkai, kurie bendradarbiauja su gimnazija spręsdami vaikų maitinimo klausimus, padeda organizuoti ir (ar) patys dalyvauja maisto davinių dalijimo procese (maisto davinio pristatymas kiekvienam konkrečiu atveju aptariamas ir numatomas individualiai).

# IV SKYRIUS

**MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI**

1. Mokiniams - gimnazijos valgyklos vyr. vyrėja, vaikų maitinimo valgiaraščius sudaro atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams.
2. Gimnazijoje vienas iš karštų patiekalų - tausojantis virškinimo sistemą.
3. Gimnazijoje valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 darbo dienų laikotarpiui, poilsio stovyklose valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 5 kalendorinių dienų laikotarpiui.
4. Gimnazija, dalyvaujanti Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programoje, šių programų maisto produktus į valgiaraščius neįtraukia.
5. Valgiaraščiai parengti pagal Tvarkos aprašo 7 priede pateiktą valgiaraščio formos pavyzdį. Visi valgiaraščio lapai turi būti sunumeruoti (išskyrus titulinį) ir patvirtinti vadovo parašu ir spaudu. Valgiaraštis turi būti aiškus (nurodyta tiksli patiekalų ar maisto produktų išeiga, pateikta visa reikalinga informacija be braukymų ar taisymų).

# V SKYRIUS

# BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

1. Šis Tvarkos aprašas skelbiamas gimnazijos internetinėje svetainėje <http://www.obrembskio.vilniausr.lm.lt>
2. Pasikeitus Lietuvos Respublikos socialinės paramos įstatymo nuostatoms, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymams, reglamentuojantiems vaikų maitinimo organizavimą, priėmus naujus Vilniaus rajono savivaldybės tarybos sprendimus dėl vaikų nemokamo maitinimo, atitinkamai keičiamas šis Tvarkos aprašas.
3. Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalas Mokykloje saugomas dvejus metus.

 Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo

 1 priedas

# (Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalo forma) VALGIARAŠČIŲ IR VAIKŲ MAITINIMO ATITIKTIES PATIKRINIMO ŽURNALAS

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Data | Patikrinimo rezultatas (*atitinka / neatitikties aprašymas*) | Siūlomas neatitikties taisymas | Neatitikties pašalinimo terminas(data, val.) | Įvykdyta (data, val.) | Tikrinusio asmens vardas, pavardė, parašas |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo 2 priedas

# 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. |

1. **Konservantai ir antioksidantai**:
	1. E 200 sorbo rūgštis;
	2. E 202 kalio sorbatas;
	3. E 203 kalcio sorbatas;
	4. E 210 benzenkarboksirūgštis;
	5. E 211 natrio benzoatas;
	6. E 212 kalio benzoatas;
	7. E 213 kalcio benzoatas;
	8. E 220‒228 sieros dioksidas ir sulfitai.

# Saldikliai:

* 1. E 950 acesulfamas K;
	2. E 951 aspartamas;
	3. E 952 ciklamatai;
	4. E 954 sacharinai;
	5. E 955 sukralozė;
	6. E 957 taumatinas;
	7. E 959 neohesperidinas DC;
	8. E 960 steviolio glikozidai;
	9. E 961 neotamas;
	10. E 962 aspartamo-acesulfamo druska;
	11. E 969 advantamas.

# Aromato ir skonio stiprikliai:

* 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. |

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo 3 priedas

# 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 kepinių 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 kepinių 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 kepinių 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 Maistui skirtų grūdų produktų techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2019 m. rugsėjo 11 d. įsakymu Nr. 3D-511 „Dėl Maistui skirtų grūdų techninio reglamento ir Maistui skirtų grūdų produktų techninio reglamento patvirtinimo.
13. Grietinė ir grietinėlė turi atitikti kokybės reikalavimus, nustatytus Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2005 m. balandžio 18 d. įsakymu Nr. 3D-225 „Dėl Grietinėlės ir jos gaminių kokybės reikalavimų patvirtinimo“.

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo 4 priedas

# 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) nemažesnis 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 | 102 | 1 |  |
| 3.2. | Sūriai | - | 1,7 | - |
| 3.3. | Kiti pieno gaminiai, išskyrusdesertus | 5 | 1 | - |
| 4. | Grūdinių augalų produktai |  |  |  |
| 4.1. | Ruginė duona (ne mažiau kaip 30 proc. sausos produkto masėssudaro rugiai) | 5 | 1,2 | 6 |
| 4.2. | Kita duona ir duonos gaminiai | 5 | 1 | 5 |
| 4.3. | Smulkieji pyrago gaminiai irmiltinės konditerijos gaminiai | 16 | 1 | - |
| 4.4. | Pusryčių dribsniai ir javainiai | 16 | 1 | 6 |
| 5. | Džiovinti vaisiai ir džiovintosuogos ar jų gaminiai | 0 (pridėtiniųcukrų) |  | - |
| 6. | Maitinimo paslaugos teikėjopagaminti patiekalai | 5 (pridėtiniųcukrų) | 1 | - |
| 7. | Desertai | 16 | 1 | - |
| 8. | Gerti skirti produktai, išskyrus nurodytus 3.1 ir 3.3papunkčiuose |  |  |  |
| 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 teikėjopagaminti gėrimai | 5 | - | - |
| 9. | Kiti maisto produktai, nenurodyti1‒8 punktuose, išskyrus vaisius | 5 | 1 | - |

1 Maisto produktams, atitinkantiems maisto produktų ženklinimo 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).

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo 5 priedas

# MAISTO PRODUKTŲ IR PATIEKALŲ VAIKAMS MAITINTI PATIEKIMAS

|  |  |
| --- | --- |
| Maisto produktų grupės | Maisto produktų patiekimas1 |
| 1. Daržovės | * 1. Pirmenybė teikiama šviežioms, sezoninėms daržovėms.
	2. Tiekiamos kuo įvairesnės daržovės.
	3. Šviežių daržovių salotos tiekiamos su aliejaus ar nesaldinto jogurto padažu.
	4. Termiškai apdorotos daržovės (šviežios arba šaldytos) tiekiamos kaip garnyras, sriuba, apkepas ir t. t.).
	5. Per dieną vieną daržovių porciją galima pakeisti 100‒200 ml daržovių sulčių.
	6. Vaikams patiekiamos taip, kad galėtų sukramtyti.
 |
| 2. Vaisiai, uogos | * 1. Pirmenybė teikiama šviežiems, sezoniniams vaisiams ir uogoms.
	2. Per savaitę vieną vaisių porciją galima pakeisti 100‒200 ml vaisių sulčių.
	3. Vaikams patiekiami taip, kad galėtų sukramtyti.
	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 | * 1. Pirmenybė teikiama viso grūdo arba iš dalies viso grūdo produktams.
	2. Tiekiamos kuo įvairesnės kruopos ar kruopų dribsniai (avižų, grikių, ryžių, kvietinės, miežinės, perlinės, kukurūzų, sorų ir kt.).
	3. Pirmenybė teikiama ruginei duonai (ne mažiau kaip 30 proc. sausos produkto masės sudaro rugiai).
	4. Apkepų, blynų, bandelių tešlai aukščiausios rūšies miltus rekomenduojama maišyti su viso grūdo miltais, sėlenomis.
	5. Makaronai: pirmenybė teikiama pagamintiems iš kietųjų kviečių miltų arba viso grūdo miltų.
 |
| 5. Mėsa ir mėsos gaminiai | * 1. Pirmenybė teikiama šviežiai, atvėsintai mėsai: paukštienai, triušienai, veršienai, jautienai, kiaulienai, avienai.
	2. Tiekiama liesa mėsa.
	3. Paukštiena patiekalų gamybai naudojama be odos.
	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. Mėsa patiekiama taip, kad galėtų sukramtyti.
 |
| 6. Žuvis | * 1. Pakaitomis tiekiama riebi ir liesa jūrinė arba gėlo vandens žuvis.
	2. Jei yra rizika, kad žuvyje liks smulkių ašakų, ji patiekiama malta.
 |
| 7. Kiaušiniai | 7.1. Kiaušiniai patiekiami virti arba patiekaluose. |
| 8. Pienas ir pieno produktai | 8.1. Ikimokyklinio amžiaus vaikams rekomenduojama (jeigydytojas nerekomendavo kitaip) patiekti ne mažiau kaip 200 ml pasterizuoto pieno arba atitinkamą pagal kalcio kiekį pieno produktų kiekį per dieną. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | * 1. Tiekiamas ne didesnio nei 2,5 proc. riebumo pasterizuotas pienas.
	2. Rauginti pieno gaminiai tiekiami po rauginimo termiškai neapdoroti.

8.4. Varškė tiekiama šviežia arba patiekaluose. |
| 9. Ankštiniai irankštinės daržovės | 9.1. Ikimokyklinio amžiaus vaikams pirmenybė teikiama tiekianttrintus ankštinius ar ankštines daržoves. |
| 10. Aliejus ir riebalai | * 1. Šaltųjų patiekalų gaminimui naudojamas šalto spaudimo

nerafinuotas aliejus (rapsų, alyvuogių, linų sėmenų ir kt.).* 1. Kepimui naudojamas kepti tinkantis aliejus.
	2. Gyvūniniai riebalai, kur įmanoma, keičiami aliejais.
 |
| 11. Riešutai, sėklos, džiovinti vaisiai ir džiovintos uogos | * 1. Tiekiami pagardinti patiekalus.
	2. Ikimokyklinio amžiaus vaikams tiekiami smulkinti.
	3. Džiovinti vaisiai tiekiami plauti karštu vandeniu.
 |
| 12. Prieskoniai | * 1. Pirmenybė teikiama žaliems lapiniams prieskoniams

(petražolės, krapai, raudonėlis, bazilikas ir kt.).* 1. Džiovintos žolelės tiekiamos be pridėtinės valgomosios druskos ir maisto priedų.
 |
| 13. Gėrimai | * 1. Pirmenybė teikiama geriamajam vandeniui.
	2. Su patiekalais sultys ir 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 kitu maistu, 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 amžiausvaikams. |

1 Maisto produktai ir patiekalai turi atitikti Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo 3‒5

prieduose nustatytus kokybės reikalavimus.

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo 6 priedas

# VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMŲ MAISTO PRODUKTŲ IR PATIEKALŲ

**DAŽNUMAS1**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Maisto produktai ir patiekalai2 | Visos paros maitinimas | Trys maitinimai per dieną | Vienas arba du maitinimai perdieną |
| 1. Patiekalai iš raudonos mėsos | Ne daugiau kaip2 kartus/sav. | Ne daugiau kaip2 kartus/sav. | Ne daugiau kaip2 kartus/sav. |
| 2. Patiekalai iš baltos mėsos | Ne daugiau kaip3 kartus/sav. | Ne daugiau kaip3 kartus/sav. | Ne daugiau kaip2 kartus/sav. |
| 3. Termiškai apdoroti mėsosgaminiai | Ne daugiau kaip2 kartus/sav. | Ne daugiau kaip1 kartas/sav. | Ne daugiau kaip1 kartas/sav. |
| 4. Termiškai neapdoroti mėsosgaminiai | Ne daugiau kaip1 kartas/2 sav. | Ne daugiau kaip1 kartas/2 sav. | Ne daugiau kaip1 kartas/2 sav. |
| 5. Žuvis ir žuvies patiekalai | Ne mažiau kaip1 kartas/sav. | Ne mažiau kaip1 kartas/sav. | Ne mažiau kaip1 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 jųpatiekalai | Ne mažiau kaip1 kartas/d. | Ne mažiau kaip1 kartas/d. | Ne mažiau kaip2 kartus/sav. |
| 8. Ankštiniai, ankštinėsdaržovės ir jų patiekalai | Ne mažiau kaip3 kartus/sav. | Ne mažiau kaip3 kartus/sav. | Ne mažiau kaip1 kartas/sav. |
| 9. Kruopos, javų dribsniai(išskyrus šlifuotus ryžius) ir jų patiekalai | Ne mažiau kaip 7 kartus/sav. | Ne mažiau kaip 5 kartus/sav. | Ne mažiau kaip 3 kartus/sav. |
| 10. Šlifuoti ryžiai ir jųpatiekalai | Ne daugiau kaip2 kartus/sav. | Ne daugiau kaip2 kartus/sav. | Ne daugiau kaip1 kartas/sav. |
| 11. Pusryčių dribsniai | Ne daugiau kaip3 kartus/sav. | Ne daugiau kaip2 kartus/sav. | Ne daugiau kaip1 kartas/sav. |
| 12. Makaronai ir jų patiekalaipatiekalai | Ne daugiau kaip2 kartus/sav. | Ne daugiau kaip2 kartus/sav. | Ne daugiau kaip2 kartus/sav. |
| 13. Virtos ar keptos bulvės (su daug baltymų turinčiaisproduktais) | Ne daugiau kaip 3 kartus/sav. | Ne daugiau kaip 3 kartus/sav. | Ne daugiau kaip 2 kartus/sav. |
| 14. Virtų bulvių patiekalai | Ne daugiau kaip1 kartas/sav. | Ne daugiau kaip1 kartas/sav. | Ne daugiau kaip1 kartas/2 sav. |
| 15. Tarkuotų bulvių patiekalai | Ne daugiau kaip1 kartas/2 sav. | Ne daugiau kaip1 kartas/2 sav. | Ne daugiau kaip1 kartas/2 sav. |
| 16. Daržovės | Ne mažiau kaip3 rūšys/d. | Ne mažiau kaip3 rūšys/d. | Ne mažiau kaip2 rūšys/d. |
| 17. Vaisiai | Ne mažiau kaip1 rūšis/d. | Ne mažiau kaip1 rūšis/d. | Ne mažiau kaip1 rūšis/d. |
| 18. Vaisių sultys arba daržovių-vaisių sultys | Ne daugiau kaip2 kartus/sav. | Ne daugiau kaip2 kartus/sav. | Ne daugiau kaip1 kartas/sav. |
| 19. Daržovių sultys | Ne daugiau kaip3 kartus/sav. | Ne daugiau kaip2 kartus/sav. | Ne daugiau kaip2 kartus/sav. |
| 20. Gėrimai su pridėtiniu 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 Vegetarinio maitinimo valgiaraščiams sudaryti gyvūninių maisto produktų ir patiekalų patiekimo dažnumas netaikomas.

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

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo

 7 priedas

**(Valgiaraščio formos pavyzdys)**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

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

 **TVIRTINU**

**\_\_\_\_\_ DIENŲ VALGIARAŠTIS**

(nurodyti dienų skaičių)

\_\_\_\_\_\_\_

(nurodyti vaikų amžiaus grupę)

Įstaigos darbo laikas

Nuo \_\_ iki\_\_ val.

|  |
| --- |
|  **TVIRTINU**Grupė 1 savaitė pirmadienis  |
| **Pusryčiai**   |
| Patiekalo pavadinimas | Rp. Nr. | Išeiga | Patiekalo maistinė vertė, g | Energinė vertė, kcal |
| baltymai, g | riebalai, g | angliavandeniai, g |
|   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |
| Iš viso: | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 1 savaitė pirmadienis**Pietūs** |
| Patiekalo pavadinimas | Rp. Nr. | Išeiga | Patiekalo maistinė vertė, g\* | Energinė vertė, kcal\* |
| baltymai, g | riebalai, g | angliavandeniai, g |
|   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |
| Iš viso: | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 1 savaitė pirmadienis**Vakarienė** |
| Patiekalo pavadinimas | Rp. Nr. | Išeiga | Patiekalo maistinė vertė, g | Energinė vertė, kcal |
| baltymai, g | riebalai, g | angliavandeniai, g |
|   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |
| Iš viso: | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 1 savaitė antradienis**Pusryčiai** |
| 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. Pritaikyto maitinimo valgiaraščiams ši išimtis netaikoma.