

**LIETUVOS RESPUBLIKOS SVEIKATOS APSAUGOS MINISTRAS**

**ĮSAKYMAS  
DĖL LIETUVOS RESPUBLIKOS SVEIKATOS APSAUGOS MINISTRO 2011 M.  
LAPKRIČIO 11 D. ĮSAKYMO NR. V-964 „DĖL MAITINIMO ORGANIZAVIMO  
IKIMOKYKLINIO UGDYMO, BENDROJO UGDYMO MOKYKLOSE IR VAIKŲ  
SOCIALINĖS GLOBOS ĮSTAIGOSE TVARKOS APRAŠO PATVIRTINIMO“  
PAKEITIMO**

2017 m.

d. Nr.

Vilnius

1. P a k e i č i u Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymą Nr. V-964 „Dėl Maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“ ir jį išdėstau nauja redakcija:

**„LIETUVOS RESPUBLIKOS SVEIKATOS APSAUGOS MINISTRAS**

**ĮSAKYMAS  
DĖL VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠO  
PATVIRTINIMO**

Vadovaudamasis Lietuvos Respublikos maisto įstatymo 9 straipsnio 2 dalimi ir siekdamas užtikrinti sveikatai palankų vaikų kolektyvų maitinimą:

1. T v i r t i n u Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašą (pridedama).
2. P a v e d u viceministrui pagal veiklos sritį kontroliuoti šio įsakymo vykdymą.“

2. N u s t a t a u, kad:

2.1. šis įsakymas, išskyrus šio įsakymo 2.3 papunktį, įsigalioja 2018 m. gegužės 1 d.

2.2. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymuose nuoroda į Maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašą, patvirtintą 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“ reiškia nuorodą į Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašą;

2.3. Sutartys dėl vaikų maitinimo paslaugų teikimo ir (ar) maisto produktų tiekimo, pasirašytos iki šio įsakymo įsigaliojimo dienos, turi būti peržiūrėtos ir, jei reikia, pakeistos, kad šio įsakymo įsigaliojimo dieną atitiktų šiuo įsakymu nauja redakcija išdėstyto Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo reikalavimus.

Sveikatos apsaugos ministras

PATVIRTINTA  
Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro  
2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964  
(Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro  
2017 m. d. įsakymo Nr. V-  
redakcija)

## VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

### I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Tvarkos aprašas) nustato vaikų maitinimo, vykdomo bet kokios nuosavybės formos ikimokyklinio, priešmokyklinio ir bendrojo ir specialios paskirties ugdymo programas įgyvendinančiose įstaigose (toliau – mokyklos), vaikų poilsio stovyklose, vaikų laikinosios bei nuolatinės socialinės globos įstaigose (toliau – vaikų socialinės globos įstaigos) ir šeimynose, reikalavimus.

2. Įstaigų, vykdančių pirminio profesinio mokymo programas, taip pat įstaigų, įgyvendinančių kitas neformaliojo vaikų švietimo programas, dalininko (savininko) teises ir pareigas įgyvendinanti institucija (-os) ar dalininkai (savininkas) (toliau – savininkas) sprendžia savarankiškai dėl maitinimo organizavimo pagal Tvarkos aprašą ir apie sprendimą raštu informuoja Valstybinę maisto ir veterinarijos tarnybą.

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

4. Tvarkos aprašo reikalavimai privalomi mokyklų, vaikų poilsio stovyklų, kuriose vaikai praleidžia ilgiau nei 4 val., vaikų socialinės globos įstaigų ir šeimynų vadovams ir jų savininkams, juridiniams ir fiziniams asmenims, teikiantiems vaikų maitinimo ar maisto produktų tiekimo paslaugas mokyklose, vaikų poilsio stovyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose, bei pagal kompetenciją kontrolę vykdančioms institucijoms. Maitinimo organizavimui asmens sveikatos priežiūros įstaigose, kuriose vykdomas vaikų ugdymas, Tvarkos aprašo reikalavimai netaikomi.

### II SKYRIUS SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽIMAI

6. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai:

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

6.2. **Garnyras** – prie karšto, daug baltymų turinčio produkto patiekiamos šviežios ar termiškai apdorotos daržovės (išskyrus bulves) ar vaisiai.

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

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

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

6.6. **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 meduje, sirupuose ir vaisių sulčių koncentratuose.

6.7. **Pritaikytas maitinimas** – maitinimas, kuris užtikrina tam tikro sveikatos sutrikimo (alergija tam tikriems maisto produktams, virškinimo sistemos ligos ar remisinės jų

būklės ir kt.) nulemtus, asmens individualius maistinių medžiagų ir energijos poreikius, parenkant toleruojamus maisto produktus, jų gamybos būdą, konsistenciją ir valgymo režimą, ir yra raštiškai rekomenduojamas gydytojo.

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

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

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

6.11. **Vaikų poilsio stovykla** – asmenų teikiamos vaikams poilsio paslaugos, siekiant užtikrinti turiningo laisvalaikio, saviraiškos poreikius.

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

6.13. Kitos sąvokos atitinka 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) (toliau – Reglamentas (EB) Nr. 853/2004); Lietuvos Respublikos produktų saugos įstatyme; Lietuvos Respublikos maisto įstatyme; Lietuvos Respublikos visuomenės sveikatos priežiūros įstatyme; Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme; Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2009 m. rugsėjo 1 d. įsakyme Nr. V-714 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 124:2014 „Vaikų socialinės globos įstaigos: bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“ (toliau – HN 124:2014); Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. balandžio 22 d. įsakyme Nr. V-313 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 75:2016 „Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programų vykdymo bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“ (toliau – HN 75:2016); Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. gegužės 13 d. įsakymu Nr. V-432 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 17:2016 „Maisto papildai“ patvirtinimo“ (toliau – HN 17:2016); Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2014 m. sausio 22 d. įsakyme Nr. V-50 „Dėl Maisto produktų ženklavimo simboliu „Rakto skylutė“ (toliau – „Rakto skylutė“) ir Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 1999 m. liepos 1 d. įsakyme Nr. 288 „Dėl Privalomųjų kakavos ir šokolado produktų kokybės reikalavimų“ vartojamas sąvokas.

### III SKYRIUS

#### VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

7. Mokyklos, vaikų poilsio stovyklos, vaikų socialinės globos įstaigos ar šeimos savininkas atsako už tai, kad būtų sudarytos sąlygos vaikų maitinimui organizuoti.

8. Mokyklos, vaikų poilsio stovyklos, vaikų socialinės globos įstaigos ar šeimos vadovas (toliau – vadovas) atsako už vaikų maitinimo organizavimą ir Tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą.

9. Vaikų maitinimą, išskyrus socialinės globos įstaigas, kai maistas gaminamas vaikų socialinės globos įstaigų šeimynų ir vaikų su negalia socialinės globos centrų atskirose virtuvėse, ir šeimynas, gali organizuoti tik maisto tvarkymo subjektai, kuriems Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2008 m. spalio 15 d. įsakyme Nr. B1-527 „Dėl Maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo ir registravimo reikalavimų patvirtinimo“ nustatyta tvarka suteikta teisė užsiimti maisto tvarkymu. Vaikams leidžiama ruošti maistą kartu su pedagogu ir jį vartoti, jei tai numatyta ugdymo programoje.

10. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietos įrengimas ir maisto tvarkymas turi atitikti 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) 178/2002, nustatančio maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiančio Europos maisto saugos tarnybą ir nustatančio su maisto saugos klausimais susijusias procedūras (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 15 skyrius, 6 tomas, p. 463) (toliau –

Reglamentas (EB) Nr. 178/2002), 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 13 skyrius, 34 tomas, p. 319) (toliau – Reglamentas (EB) Nr. 852/2004) ir Reglamento (EB) Nr. 853/2004 reikalavimus. Organizuojant maitinimą iš namų atsineštu maistu, maisto tvarkymo vietos įrengiamos ir maistas tvarkomas laikantis bendrųjų higienos reikalavimų: tvarkant maistą švarioje vietoje, švariomis rankomis, švariais įrankiais bei įranga, gerai nuplaunant maisto žaliavas, naudojant tik Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. liepos 23 d. įsakyme Nr. V-455 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 24:2003 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“ patvirtinimo“ (toliau – HN 24:2003) nustatytus geriamojo vandens reikalavimus atitinkantį vandenį.

11. Jei savininkas ar jo įgaliotas asmuo sudaro sutartį dėl vaikų maitinimo paslaugų teikimo mokyklose, vaikų poilsio stovyklose ar vaikų socialinės globos įstaigose (toliau – Sutartis), sutartyje turi būti numatyta atsakomybė už maitinimo organizavimo patalpų higienos reikalavimų užtikrinimą. Sutartis nesudaromos su į „Nepatikimų maisto tvarkymo subjektų sąrašą“, skelbiamą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos internetinėje svetainėje, įtrauktais maitinimo paslaugų teikėjais. Maitinimo paslaugos teikėjas turi organizuoti visų vaikų, norinčių gauti šią paslaugą, maitinimą. Jei sudaroma sutartis su vaiko atstovais pagal įstatymą, dėl vaiko maitinimo iš namų atsineštu maistu, už maisto saugą ir kokybę atsako vaiko atstovai pagal įstatymą. Sutartyje dėl vaiko maitinimo iš namų atsineštu maistu, turi būti nuostata apie draudžiamus atnešti maisto produktus, išvardytus Tvarkos aprašo 20 punkte. Sutartis dėl vaiko maitinimo iš namų atsineštu maistu turi teisę sudaryti lauko darželiai ir mokyklos, kuriose ugdomi vaikai, kuriems reikalingas pritaikytas maitinimas.

12. Jei savininkas ar jo įgaliotas asmuo sudaro sutartį dėl maisto produktų tiekimo mokykloms, vaikų poilsio stovykloms ar vaikų socialinės globos įstaigoms (toliau – Maisto produktų tiekimo sutartis), Maisto produktų tiekimo sutartyje turi būti numatyta atsakomybė už maisto produktų, neatitinkančių Tvarkos aprašo reikalavimų, tiekimą. Maisto produktų tiekimo sutartis nesudaromos su į „Nepatikimų maisto tvarkymo subjektų sąrašą“, skelbiamą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos internetinėje svetainėje, įtrauktais maisto produktų teikėjais. Rekomenduojama sudaryti maisto produktų sąrašą su konkrečiais tiekiamų maisto produktų pavadinimais, maisto produktų sudėtimi, grynuoju kiekiu, apdorojimo būdu (pvz., sušaldytas), kuris pridedamas prie Maisto produktų tiekimo sutarties. Sudarant maisto produktų sąrašą rekomenduojama pirmenybę teikti tiekiamoms žaliavoms ir maisto produktams:

12.1. atitinkantiems „Rakto skylutė“ kriterijus;

12.2. atitinkantiems 2007 m. birželio 28 d. Tarybos reglamente (EB) Nr. 834/2007, dėl ekologinės gamybos ir ekologiškų produktų ženklinimo ir panaikinančio Reglamentą (EEB)Nr. 2092/91 (OL 2007 L 189, p. 1) kriterijus;

12.3. atitinkantiems Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. lapkričio 29 d. įsakyme Nr. 3D-524 „Dėl Nacionalinės žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemos“ nustatytus reikalavimus;

12.4. vietinės gamybos produktams (išaugintiems iki 50 km atstumu nuo maitinimo organizavimo vietos).

13. Vaisiai, daržovės, uogos, bulvės gali būti perkami iš fizinių asmenų, kurie turi laikytis Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2003 m. gruodžio 15 d. įsakyme Nr. B1-955 „Dėl Lietuvos Respublikoje išaugintų šviežių vaisių, daržovių, uogų, bulvių atitikties deklaracijos išdavimo reikalavimų patvirtinimo“ nustatytų reikalavimų ir išduoti atitikties deklaraciją, vadovaudamiesi Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2009 m. liepos 10 d. įsakymu Nr. 3D-488 „Dėl Importuojamų, eksportuojamų ir vidaus rinkai tiekiamų šviežių vaisių ir daržovių atitikties prekybos standartams patikros taisyklių patvirtinimo“. Atitikties deklaracijos 3 punkto, jeigu šiame punkte nurodyti maisto produktai nerūšiuojami pagal kokybės klases, pildyti nereikia. Šio

punkto reikalavimai netaikomi, jeigu vaisius, daržoves, uogas ir bulves augina pati mokykla ar socialinės globos įstaiga, tačiau visi vaisiai, uogos, daržovės, bulvės, skirti maistui, turi atitikti kokybės ir saugos reikalavimus nustatytus Reglamente (EB) Nr. 852/2004 ir Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2008 m. rugsėjo 15 d. įsakyme Nr. V-884 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 54:2017 „Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos“ patvirtinimo“ (toliau – HN 54:2017).

14. Už Tvarkos aprašo nuostatų laikymąsi atsakingas maitinimo paslaugos teikėjas.

15. Vaikų maitinimas organizuojamas valgyklose ir kitose vaikams maitinti pritaikytose patalpose ar vietose laikantis maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų, nustatytų Reglamente (EB) Nr. 852/2004, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakyme Nr. V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“ patvirtinimo“ (toliau – HN 15:2005), Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2006 m. kovo 9 d. įsakyme Nr. V-168 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 26:2006 „Maisto produktų mikrobiologiniai kriterijai“ (toliau – HN 26:2006) patvirtinimo“ ir Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. gegužės 2 d. įsakyme Nr. V-417 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“ (toliau – HN 16:2011), ir sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie švaraus stalo.

16. Kiekvieną dieną vaikai turi gauti šilto maisto.

17. Maisto patiekimas turi atitikti Tvarkos aprašo 6 priedo reikalavimus.

18. Maitinimai skirstomi į pagrindinius – pusryčiai, pietūs, vakarienė ir papildomus – priešpiečiai, pavakariai, naktipiečiai. Pusryčiams vaikas turi gauti 20–25 proc., pietums – 30–35 proc., vakarienei – 20–25 proc., priešpiečiams, pavakariams ir (ar) naktipiečiams – po 10–20 proc. (išskyrus, kai organizuojami visi ar du papildomi maitinimai, tada jų bendras kaloringumas turi sudaryti 10–20 proc.) rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo, nustatyto Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakyme Nr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“. Gali būti organizuojami ne visi šiame punkte išvardyti maitinimai. Bendrojo ugdymo programas įgyvendinančiose įstaigose, kuriose vaikai turi galimybę pasirinkti patiekalus, šio punkto nuostatos netaikomos.

19. Vaikams maitinti **rekomenduojami** šie maisto produktai: daržovės, vaisiai, uogos, bulvės ir jų patiekalai; grūdiniai (viso grūdo gaminiai, kruopų produktai, duonos gaminiai) ir ankštiniai produktai; pienas ir pieno produktai (rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti); liesa mėsa, liesos mėsos produktai (neužšaldyti); žuvis ir jos produktai (neužšaldyti); turi būti mažiau vartojama gyvūninės kilmės riebalų: kur įmanoma riebi mėsa ir mėsos produktai turi būti keičiami liesa mėsa, paukštiena, žuvimi ar ankštinėmis daržovėmis; raudona mėsa (kiauliena, jautiena, veršiena, aviena) keičiama paukštiena be odos, triušiena; gyvūninės kilmės riebalai ir margarinai – aliejais; kiaušiniai; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo (negazuoti).

20. **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; pieno produktai ir konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; kramtomoji guma; 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; rūkyti mėsos gaminiai ir 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; mechaniškai atskirta mėsa ir jos gaminiai; subproduktai ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis); džiūvėsėliuose voliuti ar džiūvėsėliais pabarstyti kepti mėsos, paukštienos ir žuvies gaminiai; 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 ir patiekalai, neatitinkantys Tvarkos aprašo 3–5 prieduose nustatytų reikalavimų.

21. Vaikų maitinimui vaikų poilsio stovyklose draudžiamos tiekti šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir šokolado gaminiai; pieno produktai ir konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; 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; nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; mechaniškai atskirta mėsa ir jos gaminiai; subproduktai ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis); džiūvėsėliuose voliuti ar džiūvėsėliais pabarstyti kepti mėsos, paukštienos ir žuvies gaminiai; maisto papildai; maisto produktai, pagaminti iš GMO, arba maisto produktai, į kurių sudėtį įeina GMO; maisto produktai, į kurių sudėtį įeina iš dalies hidrinti augaliniai riebalai; maisto produktai ir patiekalai, neatitinkantys Tvarkos aprašo 3–5 prieduose nustatytų reikalavimų.

22. Vaikams maitinti vaikų socialinės globos įstaigose draudžiamos tiekti šios maisto produktų grupės: energiniai gėrimai; mechaniškai atskirta mėsa ir jos gaminiai; subproduktai ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis); džiūvėsėliuose voliuti ar džiūvėsėliais pabarstyti kepti mėsos, paukštienos ir žuvies gaminiai; maisto produktai, pagaminti iš GMO, arba maisto produktai, į kurių sudėtį įeina GMO; maisto produktai, į kurių sudėtį įeina iš dalies hidrinti augaliniai riebalai; maisto produktai ir patiekalai neatitinkantys Tvarkos aprašo 3–5 prieduose nustatytų reikalavimų.

23. Patiekalų gaminimo ir pateikimo reikalavimai:

23.1 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 programas įgyvendinančiose įstaigose, vaikų poilsio stovyklose ir laikinosios socialinės globos įstaigose, kurių virtuvėse yra galimybės tik pašildyti maistą;

23.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas ir įvairus;

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

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

23.5. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių (rekomenduojama sezoninių, šviežių) bei patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų. Rekomenduojama, kad vaisiai būtų tiekiami priešpiečių ar pavakarių metu, jei šie maitinimai organizuojami;

23.6. rekomenduojama sriubą tiekti atskiro maitinimo metu;

23.7. garnyras turi sudaryti ne mažiau kaip 1/3 patiekalo svorio;

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

23.9. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus, garnyrus ir šaltus užkandžius (reikalavimas netaikomas pritaikyto maitinimo valgiaraščiams), vadovaujantis Tvarkos aprašo 7 priedo reikalavimais;

23.10. 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 patiekiamas garnyras;

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

23.12. jei tiekama arbata, turi būti sudaryta pirmenybė atsigerti nesaldintos arbatos;

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

23.14. rekomenduojama, atsižvelgiant į sezoniskumą, keisti patiekalus ar jų žaliavas šviežiais (pvz. raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriubą į šaltibarščius ir pan.).

24. Mokyklose, vaikų poilsio stovyklose, vaikų socialinės globos įstaigose ar šeimynose 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 ir priešmokyklinio ugdymo programas įgyvendinančiose įstaigose vandeniui atsigerti turi būti naudojami asmeninio naudojimo arba vienkartiniai puodukai, stiklinaitės ar buteliukai.

25. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, įskilusius, apdaužytus kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus. Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas įgyvendinančiose įstaigose draudžiama naudoti vienkartinius įrankius.

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

26.1. valgiaraščiai (nurodant tik patiekalus ir gėrimus), išskyrus ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas įgyvendinančiose įstaigose, kuriose valgiaraščiai skelbiami vaikų priėmimo–nusirengimo patalpoje;

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

26.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris (skambinti maitinimo organizavimo klausimais), išskyrus ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas įgyvendinančiose įstaigose, kuriose ši informacija skelbiama vaikų priėmimo–nusirengimo patalpoje;

26.4 juridinis ar fizinis asmuo, teikiantis vaikų maitinimo ir (ar) maisto produktų tiekimo paslaugas, išskyrus ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas įgyvendinančiose įstaigose, kuriose ši informacija skelbiama vaikų priėmimo–nusirengimo patalpoje.

27. Mokyklos ir vaikų poilsio stovyklos interneto svetainėje, jeigu ją turi, turi būti skelbiama: Tvarkos aprašas, juridinis ar fizinis asmuo, teikiantis vaikų maitinimo ir (ar) maisto produktų tiekimo paslaugas ir valgiaraščiai (nurodoma informacija, nustatyta Tvarkos aprašo 51 punkte).

28. Mokykloms rekomenduojama dalyvauti šiose Europos Sąjungos finansuojamose programose:

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

28.2. vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programoje.

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

30. Mokyklose negali būti reklamuojami maisto produktai, išvardyti Tvarkos aprašo 20 punkte.

#### **IV SKYRIUS**

### **VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS IKIMOKYKLINIO IR PRIEŠMOKYKLINIO UGDYMO PROGRAMAS ĮGYVENDINANČIOSE ĮSTAIGOSE**

31. Vaikų iki 1 metų amžiaus maitinimo organizavimas:

31.1. vaikai iki 1 metų amžiaus maitinami pagal individualius valgiaraščius, raštu suderintus su vaiko atstovais pagal įstatymą, sudaromus kas mėnesį pagal pateiktas gydytojo rekomendacijas. Valgiaraštyje turi būti nurodytos kiekvieno vaiko maitinimo valandos, motinos pieno ar tolesnio maitinimo kūdikių mišinio, kito maisto kiekiai;

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

- 31.3. sausieji mišiniai laikomi gamintojo nurodytomis sąlygomis;
- 31.4. sausieji mišiniai ruošiami pagal gamintojo instrukciją grupės virtuvėlėje prieš pat maitinimą;
- 31.5. motinos pienas turi būti atnešamas šviežias ar sušaldytas vieno maitinimo porcijomis maistui laikyti skirtuose švairuose induose:
- 31.5.1. motinos pienas atnešamas tos dienos maitinimui ir laikomas šaldytuve 4–5 °C, o sušaldytas motinos pienas laikomas šaldiklyje minus 18 °C temperatūroje;
- 31.5.2. grupės virtuvėlėje turi būti šaldymo įrenginys, užtikrinantis Tvarcos aprašo 31.5.1 papunktyje nustatytas motinos pieno laikymo sąlygas;
- 31.5.3. sušaldytas ar atvėsintas motinos pienas grupės virtuvėlėje atšildomas šilto vandens vonelėje arba kūdikių maisto šildytuve iki 37 °C temperatūros. Draudžiama motinos pieną šildyti mikrobangų krosnelėje ar verdančio vandens vonelėje. Atšildyto motinos pieno negalima pakartotinai sušaldyti;
- 31.5.4. virtuvėlėje esantis pieno šildytuvų kiekis turi užtikrinti motinos pienu maitinamų vaikų maitinimą pagal valgiaraščius;
- 31.5.5. indai su atneštu motinos pienu turi būti paženklinėti, užrašant pieno nutraukimo datą, laiką ir vaiko vardą, pavardę;
- 31.6. vaikus maitinti per ankstesnį maitinimą nesuvargotu motinos pienu ar tolesnio maitinimo kūdikių mišiniu draudžiama. Nesuvargotas motinos pienas ar tolesnio maitinimo kūdikių mišinys turi būti išpilamas;
- 31.7. po naudojimo indai, kuriuose buvo atneštas motinos pienas, gaminti tolesnio maitinimo kūdikių mišiniai, iš kurių buvo maitinami kūdikiai, turi būti plaunami ir džiovinami grupės virtuvėlėje;
- 31.8. kiti kūdikių specialios paskirties maisto produktai turi būti laikomi ir ruošiami gamintojo nurodytomis sąlygomis ir patiekiami vaikams pagal valgiaraščius.
32. 1–7 metų amžiaus vaikų maitinimo organizavimas:
- 32.1. vaikai turi būti maitinami ne rečiau kaip kas 3,5 val. pagal valgiaraščius;
- 32.2. atskiri valgiaraščiai sudaromi 1–3 ir 4–7 metų vaikams. Jei ikimokyklinio ugdymo įstaigoje sudaromos mišraus amžiaus grupės, valgiaraščiai gali būti sudaromi vadovaujantis tik 4–7 metų vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis;
- 32.3. vaikai turi būti maitinami tik tausojančiais patiekalais;
- 32.4. pagal gydytojo raštiškus nurodymus formoje Nr. 027-1/a, patvirtintoje Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2004 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. V-951 „Dėl statistinės apskaitos formos Nr. 027-1/a „Vaiko sveikatos pažymėjimas“ patvirtinimo (toliau – Forma Nr. 027-1/a), turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas;
- 32.5. jei pritaikyto maitinimo patiekalų ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas įgyvendinančios įstaigos virtuvėje pagaminti nėra galimybių, vaikai, kuriems reikalingas pritaikytas maitinimas, gali būti maitinami savo iš namų atneštu maistu. Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas įgyvendinančios įstaigos turi laikyti ir patiekti iš namų atneštą maistą tinkamos temperatūros.

## V SKYRIUS

### VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS BENDROJO IR SPECIALIOS PASKIRTIES UGDYMO PROGRAMAS ĮGYVENDINANČIOSE ĮSTAIGOSE

33. Kasdien turi būti organizuojami pietūs, kurių metu turi būti sudarytos sąlygos vaikams pavalgyti šilto maisto. Pietūs organizuojami ne vėliau kaip praėjus 4 val. nuo pamokų pradžios. Vaikų aptarnavimui pietų metu pagerinti rekomenduojama pailginti pertraukas arba pertraukas organizuoti skirtingu metu skirtingoms klasėms.
34. Visi pietų metu patiekiami patiekalai ir jiems skirti garnyrai turi būti nurodyti valgiaraštyje. Rekomenduojama sudaryti galimybę pasirinkti iš kelių karštųjų pietų patiekalų



ir kelių garnyrų. Rekomenduojama sudaryti sąlygas vaikams patiems įsidėti maisto („švediškas stalas“). **Vaikams taip pat turi būti sudaryta galimybė maitintis ir iš namų atneštu maistu. Už atnešto maisto saugą ir kokybę atsako vaiko atstovai pagal įstatymą.**

35. Valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į mokykloje besimokančių vaikų amžių. Skiriamos dvi amžiaus grupės (6–10 metų ir 11 metų bei vyresnio amžiaus vaikai). Nesant galimybės sudaryti valgiaraščius abiem amžiaus grupėms, sudaromas vienas valgiaraštis pagal 11 metų ir vyresnio amžiaus vaikų maistinių medžiagų fiziologinius poreikius, išskyrus pradinio ugdymo programas įgyvendinančias įstaigas.

36. Pietų metu turi būti patiekiami karštieji patiekalai: tausojantis patiekalas ir patiekalas, pagamintas tik iš augalinės kilmės maisto produktų (išskyrus mokyklas, į kurias maistas pristatomas termosuose). Valgiaraščiuose šie patiekalai ar patiekalas (jei tausojantis patiekalas yra pagamintas tik iš augalinės kilmės maisto produktų) pažymimi žodžiu „Tausojantis“ ir (ar) „Vegetarinis“. Jei pietų metu tiekiamas tik vienas karštasis pietų patiekalas, ne mažiau kaip pusė į pietų valgiaraščius (15 dienų) įtrauktų karštųjų pietų patiekalų turi būti tausojantys ar patiekalai, pagaminti tik iš augalinės kilmės maisto produktų.

37. Mokykloje, be pietų, taip pat gali būti:

37.1. papildomi vaikų maitinimai, nurodyti Tvarkos aprašo 18 punkte;

37.2. šalti užkandžiai (vaikų atstovų pagal įstatymą pritarimu).

38. Jei organizuojami papildomi vaikų iš mažas pajamas gaunančių šeimų ar vaikų, gyvenančių mokyklų bendrabučiuose, maitinimai, turi būti sudarytas tiekiamo maitinimo valgiaraštis. Vaikams, gyvenantiems mokyklų bendrabučiuose ir pateikusiems gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. 027-1/a), turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas.

## VI SKYRIUS

### VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS VAIKŲ POILSIO STOVYKLOSE

39. Vaikai turi būti maitinami ne rečiau kaip kas 3,5–4 val. pagal vaikų poilsio stovyklos vadovo patvirtintus valgiaraščius.

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

41. Žygio metu vaikai turi būti aprūpinti maistu ir geriamuoju vandeniu. Į žygį draudžiama imti greitai gendančius maisto produktus.

## VII SKYRIUS

### VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS SOCIALINĖS GLOBOS ĮSTAIGOSE

42. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietų įrengimas ir maisto tvarkymas vaikų socialinės globos įstaigų bendrosiose maisto tvarkymo patalpose, išskyrus vaikų globos įstaigų šeimynas ir vaikų su negalia dienos socialinės globos centrus, maistą gaminančius atskirose virtuvėse, turi atitikti HN 15:2005 reikalavimus. Vaikų globos įstaigų šeimynų ir vaikų su negalia dienos socialinės globos centrų virtuvėse, kai šiose įstaigose nėra bendrųjų maisto tvarkymo patalpų, maistas tvarkomas laikantis bendrųjų higienos principų: tvarkant maistą švarioje vietoje, švariomis rankomis, švariais įrankiais bei įranga, gerai nuplaunant maisto žaliavas, naudojant tik HN 24:2003 reikalavimus atitinkantį vandenį, apdorojant šiluma maistą, skirtą valgyti tik apdorotą šiluma, būtina pakaitinti jį taip, kad temperatūra jo viduje pasiektų ne mažiau kaip +75 °C, išskyrus patiekalus, kuriems dėl kulinariinių ar technologinių priežasčių numatyta kitokia šiluminio apdorojimo temperatūra, nesuliečiant per indus, įrankius, įrangą ar rankas karščiu neapdoroto ir apdoroto maisto, kuo trumpiau laikant ar tvarkant maistą mikrobams daugintis palankiose temperatūrose (5 – 60°C) bei vykdant kitus maisto produktų ir žaliavų gamintojų nurodymus.

43. Vaikų iki 1 metų amžiaus maitinimo organizavimas:

43.1. vaikai iki 1 metų amžiaus maitinami pagal individualius valgiaraščius,

sudaromus kas mėnesį pagal gydytojo ambulatorinėje asmens sveikatos istorijoje, patvirtintoje Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 29 d. įsakymu Nr. 515 „Dėl sveikatos priežiūros įstaigų veiklos apskaitos ir atskaitomybės tvarkos (toliau – Forma Nr. 025/a) pateiktas rekomendacijas. Valgiaraštyje turi būti nurodytos kiekvieno vaiko maitinimo valandos, pradinio ar tolesnio maitinimo kūdikių mišinių (toliau – kūdikių mišiniai), kito maisto kiekiai;

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

43.3. kūdikių mišiniai ruošiami pagal gamintojo instrukciją virtuvėje prieš pat maitinimą;

43.4. vaikus maitinti per ankstesnį maitinimą nesuvalgytu kūdikių mišiniu draudžiama. Nesuvalgotas kūdikių mišinys turi būti išpilamas;

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

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

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

44.2. vaikų nuolatinės socialinės globos įstaigose vaikai maitinami pagal valgiaraščius. Valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į globojamų vaikų amžių. Skiriamos tokios amžiaus grupės: 1–3, 4–6, 7–14 ir 15–18 metų amžiaus vaikai. Vaikų laikinosios socialinės globos įstaigose vaikų maitinimas organizuojamas pagal Tvarkos aprašo IV skyriuje pateiktus reikalavimus;

44.3. gydytojui raštu Formoje Nr. 025/a rekomendavus, galima skirti maisto papildų ar vitaminizuoti maistą, atsižvelgiant į vaikų amžių;

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

## **VIII SKYRIUS**

### **VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS ŠEIMYNOSE**

45. Šeimynose maistas tvarkomas laikantis bendrųjų higienos principų: tvarkant maistą švarioje vietoje, švariomis rankomis, švariais įrankiais bei įranga, gerai nuplaunant maisto žaliavas, naudojant tik HN 24:2003 reikalavimus atitinkantį vandenį, apdorojant šiluma maistą, skirtą valgyti tik apdorotą šiluma, būtina pakaitinti jį taip, kad temperatūra jo viduje pasiektų ne mažiau kaip +75 °C, išskyrus patiekalus, kuriems dėl kulinariinių ar technologinių priežasčių numatyta kitokia šiluminio apdorojimo temperatūra, nesuliečiant per indus, įrankius, įrangą ar rankas karščiu neapdoroto ir apdoroto maisto, kuo trumpiau laikant ar tvarkant maistą mikrobams daugintis palankiose temperatūrose (5 – 60°C) bei vykdant kitus maisto produktų ir žaliavų gamintojų nurodymus.

46. Vaikai maitinami ne rečiau kaip kas 3,5–4 val.

47. Gydytojui Formoje Nr. 025/a rekomendavus galima skirti maisto papildų ar vitaminizuoti maistą, atsižvelgiant į vaikų amžių.

48. Pagal gydytojo Formoje Nr. 025/a pateiktus nurodymus turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas.

## **IX SKYRIUS**

### **VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI**

49. 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“ bei į vaikų buvimo įstaigoje trukmę.

50. Mokyklose valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 darbo dienų laikotarpiui, nuolatinės vaikų socialinės globos įstaigose – 10 darbo dienų laikotarpiui (švenčių ir poilsio dienomis vaikų maitinimui valgiaraščiai netaikomi, maitinimas organizuojamas pagal galimybes dalyvaujant vaikams).

51. Mokyklų, vaikų poilsio stovyklų bei vaikų nuolatinės socialinės globos įstaigų valgiaraščiuose nurodomi patiekiami patiekalai, patiekalų kiekiai (g). Mokyklose, dalyvaujančiose programoje „Pienas vaikams“ ir (ar) vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programoje, šių programų maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami. Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose turi būti nurodyti naudojami maisto produktai, jų sudėtis, bruto ir neto kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.) ir trukmė.

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

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

52.2. pagal juridinių ar fizinių asmenų parengtus ir su Sveikatos apsaugos ministerija raštu suderintus patiekalų receptūrų rinkinius (rinkinyje turi būti pateiktas Sveikatos apsaugos ministerijos suderinimo raštas) ar jų ir Tvarkos aprašo 52.1 papunktyje pateiktų receptūrų kombinacijas;

52.3. savarankiškai maitinimo paslaugos teikėjo, vadovaujantis Tvarkos aprašo reikalavimais;

52.4. pagal gydytojo raštiškas rekomendacijas (Forma Nr. 027-1/a).

53. Valgiaraščiai derinami Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos 2015 m. birželio 22 d. direktoriaus įsakyme Nr. B1-610 „Dėl Vaikų ugdymo įstaigų, vaikų socialinės globos įstaigų ir vaikų poilsio stovyklų valgiaraščių derinimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ nustatyta tvarka.

54. Mokyklos visuomenės sveikatos priežiūros specialistas pagal 1 priede nustatytas funkcijas prižiūri, kad vaikų maitinimas būtų organizuojamas pagal Tvarkos aprašo reikalavimus ir kartą per savaitę pildo Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalą nustatęs neatitikimų, juos užregistruoja Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnale (Tvarkos aprašo 2 priedas), nedelsdamas raštu apie tai informuoja maitinimo paslaugos teikėją, pranešimo kopiją pateikia vadovui bei apie tai praneša teritorinei Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai. Maitinimo paslaugos teikėjas atsako už tai, kad nustatyti vaikų maitinimo organizavimo trūkumai būtų pašalinti nedelsiant.

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

---