



## **VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠO\* NUOSTATŲ IŠAIŠKINIMAI UGDYMO ĮSTAIGOMS**

**Sveikatos apsaugos ministerijos pateikti išaiškinimai dėl Tvarkos aprašo tam tikrų punktų reikalavimų.**

### **1. Visose vaikų ugdymo įstaigose nors kartą per dieną turi būti patiektas patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų (Tvarkos aprašo 22.6, 36, 37.1 punktai):**

- Šis reikalavimas taikomas, kad kasdieną turi būti patiektas patiekalas tik iš augalinės kilmės maisto produktų (toliau - augalinės kilmės patiekalas). Jeigu ugdymo įstaiga be pietų organizuoja ir kitus maitinimus (pvz.: pusryčius, pavakarius), augalinis patiekalas gali būti patiektas ir ne pietų metu. Reikalavimas netaikomas tik tose bendrojo ugdymo įstaigose, į kurias maistas pristatomas termosuose, o jeigu 15 dienų valgiaraštyje pietų metu patiekiamas tik vienas karštas pietų patiekalas, ne mažiau kaip pusė (8 karštųjų patiekalų) įtrauktų karštųjų pietų patiekalų turi būti tausojantys ir (ar) patiekalai, pagaminti tik iš augalinės kilmės maisto produktų.

### **2. Daržovės (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras turi sudaryti ne mažiau kaip 1/3 patiekalo svorio (Tvarkos aprašo 22.8 papunktis):**

- Šis reikalavimas taikomas visiems ugdymo įstaigoje organizuojamiems maitinimams (pusryčiai, pietūs, vakarienė ir kt.), kurių metu patiekiami patiekalai, o ne tik pietų metu patiekiamiems patiekalams.

\*Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 „Dėl Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ - nuoroda: [spausti čia](#).

---

**3. Jeigu pietų metu yra sudaryta galimybė mokiniams pasirinkti iš kelių karštųjų patiekalų, vienas patiekalas turi būti augalinės kilmės patiekalas (pvz.: makaronai be kiaušinių, košė be sviesto), (Tvarkos aprašo 22.11 papunktis ir 36 punktas):**

---

- Karštame augalinės kilmės pietų patiekale gali būti tik daug baltymų ar angliavandenių turinčių produktų, su karštu pietų patiekalu turi būti patiekiamos daržovės (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras, todėl karštas augalinės kilmės pietų patiekalas turi būti suprantamas kaip pagrindinis patiekalas, o sriuba nėra priskiriama karšties pietų patiekalams.

**4. Ugdymo įstaigose, kuriose maistas pristatomas termosuose, net jei ir siūlomi keli karštieji pietų patiekalai, reikalavimas, jog vienas iš karštųjų pietų patiekalų būtų augalinės kilmės patiekalas, yra netaikomas (Tvarkos aprašo 36 punktas):**

---

- Reikėtų vadovautis reikalavimu, kad ne mažiau kaip pusė (8 karštųjų patiekalų) įtrauktų karštųjų pietų patiekalų į valgiaraštį turi būti tausojantys ir (ar) patiekalai, pagaminti tik iš augalinės kilmės maisto produktų.

**5. Jeigu ugdymo įstaigoje yra organizuojami keli maitinimai (pusryčiai, pavakariai ir kt.) (Tvarkos aprašo 17 punktas ir 37.1 papunktis):**

---

- Tausojantis patiekalas ir (ar) augalinis patiekalas gali būti patiekiami ne pietų, o kitų maitinimų (pvz., vakarienės) metu.

## **6. Visi pietų metu patiekiami patiekalai turi būti nurodyti viename valgiaraštyje (Tvarkos aprašo 34 punktas):**

- Tvarkos aprašo nuostatos vienodai taikomos visų vaikų maitinimui, neskirstant organizuojamų maitinimų pagal apmokėjimo šaltinį (nemokamą maitinimą gaunantys mokiniai ir mokiniai, kurie patys perka maistą).

## **7. Vaikų maitinimui turi būti patiekiami visi valgiaraštyje nurodyti patiekalai (Tvarkos aprašo 46 punktas):**

- Valgiaraštyje nurodyti ir faktiškai patiekiami maisto produktai ar patiekalai gali skirtis, jei atliekami nereikšmingi vienkartiniai keitimai: vienas maisto produktas ar patiekalas pakeičiamas tos pačios maisto produktų grupės kitu maisto produktu, ar patiekalu, kai maistinė vertė nepablogėja, o energinė vertė pasikeičia ne daugiau kaip dešimt procentų. Jei valgiaraštyje tie patys nereikšmingi vienkartiniai keitimai kartojasi, valgiaraštis turi būti pakeistas ir patvirtintas iš naujo.

## **Mitybos ir maitinimo organizavimo klausimais galite kreiptis į Jūsų ugdymo įstaigai priskirtus visuomenės sveikatos koordinatorius (mityba ir maitinimas):**

### **Bendrojo ugdymo įstaigų:**

Gerda Vozgirdaitė, el. paštas gerda.vozgirdaite@vvsb.lt,

Aušra Blažytė, el. paštas ausra.blazyte@vvsb.lt.

### **Ikimokyklinio ugdymo įstaigų:**

Estera Asačiovaitė, el. paštas estera.asaciovaite@vvsb.lt,

Asta Budreckaitė, el. paštas asta.budreckaite@vvsb.lt

### **arba**

Kilus papildomiems klausimams į Deimantę Kisieliene, el.paštu deimante.kisieliene@vvsb.lt