



## LIETUVOS RESPUBLIKOS SVEIKATOS APSAUGOS MINISTRAS

### ĮSAKYMAS

#### DĖL LIETUVOS RESPUBLIKOS SVEIKATOS APSAUGOS MINISTRO 2011 M. LAPKRIČIO 11 D. ĮSAKYMO NR. V-964 „DĖL VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠO PATVIRTINIMO“ PAKEITIMO

2021 m. liepos 22 d. Nr. V-1707  
Vilnius

1. P a k e i č i u Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašą, patvirtintą Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 „Dėl Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“:

1.1. Pakeičiu 5.7 papunktį ir jį išdėstau taip:

„5.7. **Šiltas maistas** – maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip +63 °C temperatūroje.“

1.2. Pakeičiu 8 punktą ir jį išdėstau taip:

„8. Vaikų maitinimą, išskyrus, kai maistas gaminamas vaikų socialinės globos namų atskirose virtuvėse, 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 tvarkos aprašo patvirtinimo“ nustatyta tvarka suteikta teisė užsiimti maisto tvarkymu. Maisto tvarkymo subjektai, prieš pradėdami organizuoti vaikų maitinimą, turi turėti vaikų maitinimo valgiaraščius, atitinkančius Tvarkos aprašo nuostatas ir maitinamų vaikų amžių, o pritaikyto maitinimo valgiaraščiai turi būti parengti ne vėliau kaip per 30 darbo dienų nuo Tvarkos aprašo 1 priedo 1 punkte nurodytos raštiškos informacijos gavimo. Vaikams leidžiama ruošti maistą kartu su pedagogu ir jį vartoti, jei tai numatyta ugdymo programoje.“

1.3. Pakeičiu 14 punktą ir jį išdėstau taip:

„14. Vaikų maitinimas organizuojamas valgyklose ir kitose vaikams higieniškai maitinti tinkamose 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 15:2021 „Maisto higiena“ patvirtinimo“ (toliau – HN 15:2021), 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.“

1.4. Papildau 22.16 papunkčiu:

„22.16. patiekalų gamyboje naudojamoje valgomojoje druskoje turi būti 20–40 mg/kg jodo.“

1.5. Pakeičiu 43 punktą ir jį išdėstau taip:

„43. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietų įrengimas ir maisto tvarkymas vaikų socialinės globos namų bendrosiose maisto tvarkymo patalpose, išskyrus vaikų globos namų šeimynas ir neįgalių vaikų dienos socialinės globos centrus, maistą gaminančius atskirose virtuvėse, turi atitikti HN 15:2021 reikalavimus. Vaikų globos namų šeimynų ir neįgalių vaikų dienos socialinės globos centrų virtuvėse, kai šiose įstaigose nėra bendrųjų maisto tvarkymo patalpų,

maistas tvarkomas laikantis bendrųjų higienos principų: maistas tvarkomas švarioje vietoje, švariomis rankomis, švariais įrankiais bei įranga, maisto žaliavos gerai nuplaunamos, naudojamas tik HN 24:2017 reikalavimus atitinkantis vanduo, maistas, skirtas valgyti tik apdorotas šiluma, pakaitinamas taip, kad temperatūra jo viduje pasiektų ne mažiau kaip +75 °C, išskyrus patiekalus, kuriems dėl kulinariųjų ar technologinių priežasčių numatyta kitokia šiluminio apdorojimo temperatūra, nesuliečiamas per indus, įrankius, įrangą ar rankas karščiu neapdorotas ir apdorotas maistas, maistas kuo trumpiau laikomas ar tvarkomas mikrobams daugintis palankiose temperatūrose (5–60 °C) bei vykdomi kiti maisto produktų ir žaliavų gamintojų nurodymai.“

1.6. Pakeičiu 48 punktą ir jį išdėstau taip:

„48. Mokyklose, dalyvaujančiose Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programoje, šių programų maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami. Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose turi būti nurodyti naudojami maisto produktai, *bruto* ir *neto* kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.) ir trukmė. Pritaikyto maitinimo valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose papildomai nurodoma patiekalų energinė ir maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai) vertė.“

1.7. Pakeičiu 50 punktą ir jį išdėstau taip:

„50. Valgiaraščiai turi būti parengti pagal Tvarkos aprašo 8 priede pateiktą valgiaraščio formos pavyzdį. Visi valgiaraščio lapai turi būti sunumeruoti (išskyrus titulinį) ir patvirtinti vadovo parašu ir spaudu, jei vadovas jį turi. Valgiaraštis turi būti aiškus (nurodyta tiksli patiekalų ar maisto produktų išėiga, pateikta visa reikalinga informacija be braukymų ar taisymų).“

1.8. Pakeičiu 4 priedo 12 punktą ir jį išdėstau taip:

„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.“

1.9. Pakeičiu 8 priedo išnašą ir ją išdėstau taip:

„\*neprivaloma nurodyti bendrojo ugdymo programas vykdančioms įstaigoms, organizuojančioms tik pietus. Pritaikyto maitinimo valgiaraščiams ši išimtis netaikoma“.

2. N u s t a t a u, kad šis įsakymas įsigalioja 2021 m. lapkričio 1 d.

Sveikatos apsaugos ministras

Arūnas Dulkys