

LIETUVOS RESPUBLIKOS SVEIKATOS APSAUGOS MINISTRO
Į S A K Y M A S

**DĖL MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDROJO LAVINIMO
MOKYKLOSE TVARKOS APRAŠO PATVIRTINIMO**

2010 m. liepos 19 d. Nr. V-645
Vilnius

Vadovaudamasis Lietuvos Respublikos maisto įstatymo 9 straipsnio 2 dalimi (Žin., 2000, Nr. [32-893](#); 2002, Nr. [64-2574](#)) ir siekdamas užtikrinti sveikatai palankų mokinių maitinimą bendrojo lavinimo mokyklose:

1. T v i r t i n u Mokinių maitinimo organizavimo bendrojo lavinimo mokyklose tvarkos aprašą (pridedama).

2. P a v e d u įsakymo vykdymo kontrolę viceministrui pagal administravimo sritį.

SVEIKATOS APSAUGOS MINISTRAS

RAIMONDAS ŠUKYS

PATVIRTINTA
Lietuvos Respublikos
sveikatos apsaugos ministro
2010 m. liepos 19 d. įsakymu Nr. V-645

MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDROJO LAVINIMO MOKYKLOSE TVARKOS APRAŠAS

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Mokinių maitinimo organizavimo bendrojo lavinimo mokyklose tvarkos aprašas (toliau – Tvarkos aprašas) nustato mokinių maitinimo, vykdomo bendrojo lavinimo mokyklose, reikalavimus.
2. Tvarkos aprašas taikomas organizuojant ir siekiant užtikrinti sveikatai palankaus mokinių maitinimo paslaugas bendrojo lavinimo mokyklose.
3. Sveikatai palankaus mokinių maitinimo tikslas – teikti maisto produktus, kurie užtikrintų mokinių maisto medžiagų fiziologinius poreikius, padėtų ugdyti sveikos mitybos įgūdžius.
4. Tvarkos aprašo reikalavimai privalomi visiems mokyklų steigėjams, vadovams, juridiniams ir fiziniams asmenims, teikiantiems mokinių maitinimo paslaugas bendrojo lavinimo mokyklose, bei kontrolę vykdančioms institucijoms.

II. NUORODOS

5. Šiame Tvarkos apraše pateikiamos nuorodos į šiuos teisės aktus:
 - 5.1. Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1999 m. gegužės 7 d. nutarimą Nr. 544 „Dėl darbų ir veiklos sričių, kuriose leidžiama dirbti darbuotojams, tik iš anksto pasitikrinusiems ir vėliau periodiškai besitikrinantiems, ar neserga užkrečiamosiomis ligomis, sąrašo ir šių darbuotojų sveikatos tikrinimosi tvarkos patvirtinimo“ (Žin., 1999, Nr. [41-1294](#); 2002, Nr. 73-3127);
 - 5.2. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakymą Nr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“ (Žin., 1999, Nr. [102-2936](#));
 - 5.3. Lietuvos Respublikos produktų saugos įstatymą (Žin., 1999, Nr. [52-1673](#); 2001, Nr. [64-2324](#));
 - 5.4. Lietuvos Respublikos maisto įstatymą (Žin., 2000, Nr. [32-893](#); 2005, Nr. [142-5107](#));
 - 5.5. 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) 178/2002, nustatantį maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiantį Europos maisto saugos tarnybą ir nustatantis su maisto saugos klausimais susijusias procedūras (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 15 skyrius, 6 tomas, p. 463);
 - 5.6. 2002 m. balandžio 12 d. Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimą Nr. 519 „Dėl valstybinio strateginio atliekų tvarkymo plano patvirtinimo“ (Žin., 2002, Nr. [40-1499](#); 2007, Nr. [122-5003](#));
 - 5.7. Lietuvos Respublikos visuomenės sveikatos priežiūros įstatymą (Žin., 2002, Nr. [56-2225](#));
 - 5.8. Lietuvos Respublikos švietimo įstatymą (Žin., 1991, Nr. [23-593](#); 2003, Nr. [63-2853](#));
 - 5.9. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. liepos 23 d. įsakymą Nr. V-455 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 24:2003 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“ patvirtinimo“ (Žin., 2003, Nr. [79-3606](#));
 - 5.10. 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr.

852/2004 dėl maisto produktų higienos (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 13 skyrius, 34 tomas, p. 319);

5.11. 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 853/2004 dėl oficialios kontrolės, kuri atliekama siekiant užtikrinti, kad būtų įvertinama, ar laikomasi pašarus ir maistą reglamentuojančių teisės aktų, gyvūnų sveikatos ir gerovės taisyklių (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 3 skyrius, 45 tomas, p. 200);

5.12. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakymą Nr. V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“ patvirtinimo“ (Žin., 2005, Nr. [110-4023](#));

5.13. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2006 m. kovo 9 d. įsakymą Nr. V-168 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 26:2006 „Maisto produktų mikrobiologiniai kriterijai“ patvirtinimo“ (Žin., 2006, Nr. [31-1096](#));

5.14. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2006 m. gegužės 5 d. įsakymą Nr. V-371 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 16:2006 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“ (Žin., 2006, Nr. [58-2069](#); 2009, Nr. [38-1465](#));

5.15. 2007 m. spalio 22 d. Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1234/2007, nustatantį bendrą žemės ūkio rinkų organizavimą ir konkrečias tam tikriems žemės ūkio produktams taikomas nuostatas (OL 2007, L 299, p. 1);

5.16. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. lapkričio 29 d. įsakymą Nr. 3D-524 „Dėl išskirtinės kokybės žemės ūkio ir maisto produktų“ (Žin., 2007, Nr. [126-5142](#));

5.17. 2008 m. liepos 10 d. Komisijos reglamentą (EB) Nr. 657/2008, kuriuo nustatomos išsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 1234/2007 taikymo taisyklės, susijusios su Bendrijos pagalba aprūpinant pienu ir tam tikrais pieno produktais švietimo įstaigų moksleivius (OL 2008, L 183, p. 17);

5.18. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2008 m. rugpjūčio 25 d. įsakymą Nr. V-816 „Dėl Pusryčių, pietų ir pavakarių patiekalų gamybai reikalingų produktų sąrašo pagal mokinių amžiaus grupes“ patvirtinimo (Žin., 2008, Nr. [100-3868](#));

5.19. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2008 m. rugsėjo 15 d. įsakymą Nr. V-884 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 54:2008 „Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos“ patvirtinimo“ (Žin., 2008, Nr. [109-4175](#));

5.20. Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2008 m. spalio 15 d. įsakymą Nr. B1-527 „Dėl Maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo reikalavimų patvirtinimo“ (Žin., 2008, Nr. [123-4693](#));

5.21. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2009 m. sausio 12 d. įsakymą Nr. 3D-13 „Dėl Nealkoholinių gėrimų ir giros apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“ (Žin., 2009, Nr. [7-252](#));

5.22. 2009 m. balandžio 7 d. Komisijos reglamentą (EB) Nr. 288/2009, kuriuo nustatomos išsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 1234/2007 taikymo taisyklės dėl Bendrijos pagalbos tiekiant vaisius ir daržoves, perdirbtų vaisių ir daržovių bei bananų produktus vaikams į švietimo įstaigas, įgyvendinant vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programą (OL 2009, L 94, p. 38);

5.23. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. vasario 10 d. įsakymą Nr. V-108 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 53:2010 „Leidžiami naudoti maisto priedai“ patvirtinimo (Žin., 2010, Nr. [21-1009](#)).

III. SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽIMAI

6. Šioje higienos normoje vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai:

Pietūs – tai bendrojo lavinimo mokykloje organizuojamas pagrindinis maitinimas. Gali būti laisvai pasirenkami pietūs, nemokami socialiai remtinų mokinių pietūs ir tėvų ar globėjų išpirkti mokinių pietūs.

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

Valgiaraštis – tai patiekiamų vienos dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

IV. MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS BENDROJO LAVINIMO MOKYKLOJE

7. Mokyklos steigėjas yra atsakingas už tai, kad mokykloje būtų sudarytos sąlygos mokinių maitinimui organizuoti [5.8].

8. Mokyklos steigėjas ar jo įgaliotas asmuo yra atsakingas už mokinių maitinimo organizavimą ir šio Tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą.

9. Jei mokyklos steigėjas ar jo įgaliotas asmuo sudaro sutartį dėl mokinių maitinimo paslaugų teikimo bendrojo lavinimo mokykloje, sutartyje turi būti numatyta atsakomybė už maitinimo organizavimo patalpų higienos reikalavimų užtikrinimą. Sutartis nesudaromos su į „Nesąžiningų maisto tvarkymo įmonių sąrašą“, skelbiamą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos internetinėje svetainėje, įtrauktais maitinimo paslaugų teikėjais.

Sutartis dėl mokinių maitinimo paslaugų teikimo bendrojo lavinimo mokykloje pasirašytos iki šio Tvarkos aprašo įsigaliojimo turi būti peržiūrėtos ir atitikti šio Tvarkos aprašo reikalavimus iki mokinių maitinimo paslaugų teikimo bendrojo lavinimo mokykloje pradžios.

10. Maitinimo paslaugos teikėjas atsakingas už šio Tvarkos aprašo nuostatų laikymąsi [5.1, 5.3, 5.5, 5.6, 5.10, 5.12, 5.13, 5.14, 5.19, 5.20].

11. Mokinių maitinimas organizuojamas mokyklų valgyklose ir kitose mokiniams maitinti pritaikytose patalpose ar vietose, sudarant sąlygas kiekvienam mokiniui pavalgyti prie stalo, laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų [5.10, 5.12, 5.13, 5.14, 5.19, 5.20].

12. Mokykloje kasdien turi būti organizuojami pietūs, kurių metu turi būti sudarytos sąlygos visiems pavalgyti šilto maisto. Pietūs organizuojami per ilgąsias (20–30 min. trukmės) pertraukas.

13. Patiekalai pietums turi būti patiekiami pagal valgiaraštį.

14. Mokykloje taip pat gali būti:

14.1. papildomas socialiai remtinų mokinių maitinimas (pusryčiai, priešpiečiai ar pavakariai);

14.2. laisvai pasirenkami šalti ir (ar) šilti užkandžiai.

15. Jei organizuojamas papildomas socialiai remtinų mokinių maitinimas, turi būti sudaryti papildomų maitinimų (pusryčių, priešpiečių ar pavakarių) valgiaraščiai.

16. Jei mokykloje yra numatyta galimybė laisvai pasirinkti užkandžius, užkandžiai turi būti tiekami pagal maisto produktų asortimento sąrašus, atsižvelgiant į šio Tvarkos aprašo 37 punktą. Užkandžių asortimento sąraše turi būti nurodytas maisto produkto ar patiekalo pavadinimas, gamintojas bei etiketėje ar receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose nurodytos sudedamosios dalys.

17. Pietų, papildomo socialiai remtinų mokinių maitinimo valgiaraščiai ir užkandžių asortimento sąrašai turi būti patvirtinti mokyklos steigėjo ar jo įgalioto asmens.

18. Valgiaraščiai, parengti pagal šio Tvarkos aprašo 30.3 punktą, turi atitikti šiame Tvarkos apraše išdėstytus valgiaraščių sudarymo reikalavimus ir turi būti derinami su teritorine visuomenės sveikatos priežiūros įstaiga. Valgiaraščius teritorinei visuomenės sveikatos priežiūros įstaigai derinti iki maitinimo paslaugos teikimo pradžios pateikia mokyklos steigėjas ar jo įgaliotas asmuo [5.7].

19. Teritorinės visuomenės sveikatos priežiūros įstaigos atlieka valgiaraščių, parengtų vadovaujantis šio Tvarkos aprašo 30.3 punktu, įvertinimą per dešimt darbo dienų. Vertinimo rezultatai surašomi „Valgiaraščių vertinimo pažymoje“ 2 egzemplioriais (Tvarkos aprašo 1 priedas). Suderinti valgiaraščiai turi būti pažymėti teritorinės visuomenės sveikatos priežiūros

įstaigos žyma [5.7].

20. Pasikeitus valgiaraščiams, parengtiems vadovaujantis šio Tvarkos aprašo 30.3 punktu, jie turi būti pakartotinai derinami su teritorine visuomenės sveikatos priežiūros įstaiga [5.7].

21. Mokyklos visuomenės sveikatos priežiūros specialistas ar kitas mokyklos steigėjo įgaliotas asmuo prižiūri, kad mokinių maitinimas būtų organizuojamas pagal mokyklos steigėjo ar jo įgalioto asmens patvirtintus valgiaraščius ir užkandžių asortimento sąrašus. Mokinių maitinimo organizavimo tvarką prižiūrintis specialistas kartą per savaitę pildo „Valgiaraščio ir mokinių maitinimo atitikties“ žurnalą (Tvarkos aprašo 2 priedas). Nustačius neatitikimų, mokinių maitinimo organizavimo tvarką prižiūrintis specialistas privalo nedelsdamas raštu apie tai informuoti maitinimo paslaugos teikėją ir pranešimo kopiją pateikti mokyklos steigėjui ar jo įgaliotam asmeniui, patvirtinusiame valgiaraščius. Maitinimo paslaugos teikėjas atsakingas, kad nustatyti mokinių maitinimo organizavimo trūkumai būtų pašalinti tą pačią dieną [5.3, 5.7].

22. Jei per nustatytą laiką po pranešimo raštu mokinių maitinimo organizavimo trūkumai nepašalinami, mokyklos steigėjas ar jo įgaliotas asmuo, gavęs pranešimą apie mokinių maitinimo organizavimo trūkumus, apie tai praneša Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai [5.3, 5.4, 5.5, 5.11].

23. Valgykloje, matomoje vietoje, turi būti skelbiama:

23.1. einamosios savaitės valgiaraščiai;

23.2. sveikos mitybos piramidė ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija;

23.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris [5.4].

24. Už šio Tvarkos aprašo 23 punkte išvardytos informacijos skelbimą atsakingas mokyklos steigėjas ar jo įgaliotas asmuo.

25. Mokykloje turi būti sudarytos higieniškos sąlygos atsigerti geriamojo vandens (rekomenduojama kambario temperatūros) [5.9].

26. Mokykloms rekomenduojama dalyvauti šiose Europos Sąjungos finansuojamose programose:

26.1. Pieno produktų vartojimo vaikų ugdymo ir švietimo įstaigose programoje „Pienas vaikams“ [5.15, 5.17];

26.2. Vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programoje [5.22].

V. MOKINIŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

27. Valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros maisto medžiagų ir energijos normas vaikams [5.2, 5.18].

28. Valgiaraščiai sudaromi 20 dienų laikotarpiui. Valgiaraščiuose prie kiekvieno patiekalo turi būti nurodyta energinė vertė (kcal) ir kiekis (g). Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose turi būti nurodyti naudojami maisto produktai, jų bruto ir neto kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.).

29. Valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į mokykloje besimokančių mokinių amžių. Skiriamos dvi amžiaus grupės (6–10 metų ir 11 bei vyresnio amžiaus mokiniai). Nesant galimybės sudaryti valgiaraščių abiem amžiaus grupėms, sudaromas vienas valgiaraštis pagal 11 ir vyresnio amžiaus mokinių maistinių medžiagų fiziologinius poreikius, išskyrus pradinio lavinimo mokyklas.

30. Valgiaraščiai turi būti sudaromi (pasirinktinai):

30.1. remiantis pietų patiekalų receptūrų pavyzdžiais, pateiktais interneto svetainėje <http://www.smlpc.lt>;

30.2. remiantis juridinių ar fizinių asmenų parengtomis ir su Sveikatos apsaugos ministerija suderintomis patiekalų receptūromis arba jų kombinacijomis su šio Tvarkos aprašo 30.1 punkte pateiktais receptūrų pavyzdžiais;

30.3. savarankiškai maitinimo paslaugos teikėjo, vadovaujantis šio Tvarkos aprašo reikalavimais.

31. Pietų patiekalą turi sudaryti: karštas pietų patiekalas iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštiniai, pienas ir pieno produktai) ir daug angliavandenių turinčių produktų (bulvės, makaronai, kruopos ir pan.), daržovės / vaisiai arba jų salotos, duona (rekomenduojama ruginė) ir gėrimas (rekomenduojama sultys).

32. Pietų metu turi būti patiekiami pasirinkti 1–3 karšti tos pačios maisto produktų kategorijos karšti pietų patiekalai (mėsos, paukštienos, žuvies, daržovių ar miltų / bulvių / varškės). Prie karštų patiekalų gali būti siūlomi keli garnyrai (ryžiai, bulvės ir pan.), kuriuos mokiniai galėtų pasirinkti laisvai.

33. Vienas iš karštų pietų patiekalų turi būti tausojantis virškinimo sistemą – pagamintas verdant vandenyje ar garuose arba troškintas.

34. Tas pats karštas pietų patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per dvi savaites.

35. Sudarant valgiaraščius, rekomenduojama atsižvelgti į tai, kad mokyklinio amžiaus vaikų pusryčiai turėtų sudaryti 25 proc. paros energijos, pietūs 30–40 proc., priešpiečiai arba pavakariai – 15 proc. (jei jie yra numatyti valgiaraščiuose). Pietų patiekalo (Tvarkos aprašo 31 punktas) kaloringumas turi būti 600–850 kcal.

36. Valgymo metu ant stalų neturi būti padėta druskos.

37. Mokiniais maitinti negali būti tiekiamos šios maisto produktų grupės: bulvių traškučiai, kiti riebaluose virti gaminiai, saldainiai, šokoladas ir jo gaminiai, konditerijos ir kiti gaminiai su šokoladu ar kremu, maisto produktai su maisto priedais (šio Tvarkos aprašo 3 priedas), gazuoti gėrimai, energiniai gėrimai, gėrimai ir maisto produktai, pagaminti (arba kurių sudėtyje yra) kavamedžio pupelių kavos ar jų ekstrakto, sultinių koncentratai, rūkyta žuvis, konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (išskyrus vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto paketus į namus); mechanškai atskirta mėsa ir jos gaminiai, maistas, pagamintas iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau – GMO) arba maistas, į kurio sudėtį įeina GMO [5.21, 5.23].

38. Mokiniais maitinti rekomenduojami šie maisto produktai: daržovės, bulvės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai, sultys (ypač šviežios); grūdiniai (duonos gaminiai, kruopų produktai) ir ankštiniai produktai; pienas ir pieno produktai; liesa mėsa ir jos produktai; žuvis ir jos produktai; augalinis aliejus; kiaušiniai; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo (negazuoti). Maisto produktus rekomenduojama tiekti iš ekologinės gamybos ūkių ar išskirtinės kokybės produktų gamintojų [5.16].

39. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

39.1. patiekiamas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią dieną;

39.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas, įvairus ir atitikti saugos reikalavimus;

39.3. pirmenybė teikiama šiems patiekalų gamybos būdams: virimui vandenyje ar garuose, troškinimui;

39.4. gaminant maistą neturi būti naudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų [5.23];

39.5. gaminant maistą turi būti naudojama kuo mažiau druskos ir cukraus;

39.6. turi būti mažinamas gyvūninės kilmės riebalų vartojimas: riebi mėsa ir mėsos produktai turi būti keičiami liesa mėsa, paukštiena, žuvimi ar ankštinėmis daržovėmis; gyvūninės kilmės riebalai, kur įmanoma, keičiami augaliniais aliejais;

39.7. rūkyti mėsos gaminiai turi būti tiekiami ne dažniau kaip kartą per savaitę;

39.8. jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa ir virtuvėje yra sudarytos sąlygos, ji turi būti malama patiekalo gaminimo metu;

39.9. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių, rekomenduotina šviežių;

39.10. savaitės karštų patiekalų asortimentas:

39.10.1. karšti mėsos patiekalai – 2–3 kartus per savaitę;

39.10.2. karšti žuvies patiekalai – 1 kartą per savaitę;

39.10.3. karšti varškės / daržovių / miltų / bulvių patiekalai – 1–2 kartus per savaitę.

(įstaigos pavadinimas)

VALGIARAŠČIO VERTINIMO PAŽYMA

20__m. _____d. Nr. _____

(surašymo vieta)

Mokyklos pavadinimas, adresas:

Maisto tiekimo įmonės pavadinimas, adresas:

Valgiaraštį sudariusio asmens vardas, pavardė, pareigos:

Nustatyta: (kokiais teisės aktais vadovaujantis atliktas vertinimas, kokie vertinimo rezultatai, kuomet remiantis šie rezultatai gauti)

Vertinimo išvada: (nurodyti, kokių teisės aktų (teisės akto pavadinimas, straipsnis, dalis, punktas, papunktis) pažeidimai nustatyti)

Nurodymas:

Vertinimo pažyma surašyta 2 egzemplioriais.

Vertinimą atliko:

(atlikusio asmens pareigos)

(vardas ir pavardė)

(parašas)

Patikrinimo lentelė

Mokinių maitinimo organizavimo
bendrojo lavinimo mokyklose tvarkos aprašo
2 priedas

VALGIARAŠČIO IR MOKINIŲ MAITINIMO ATITIKTIS

Data	Patikrinimo rezultatas (<i>atitinka / neatitinka</i>)	Siūlomi korekcijos veiksmai	Korekcijos veiksmų įvykdymo terminas (data, val.)	Įvykdyta (data, val.)	V., pavardė Parašas

MAISTO PRIEDŲ, KURIŲ NETURI BŪTI MOKINIAMS MAITINTI SKIRTUOSE MAISTO PRODUKTUOSE, SĄRAŠAS

Dažikliai:

E 102 tartrazinas
E 104 chinolino geltonasis
E 110 saulėlydžio geltonasis FCF, apelsinų geltonasis S
E 122 azorubinas, karmosinas
E 123 amarantas
E 124 ponso 4R, košenilis raudonasis A
E 127 eritrozinas
E 128 raudonasis 2G
E 129 alura raudonasis AC
E 131 patentuotas mėlynasis V
E 132 indigotinas, indigokarminas
E 133 briliantinis mėlynasis FCF
E 142 žaliasis S
E 151 briliantinis juodasis BN, juodasis PN
E 154 rudasis FK
E 155 rudasis HT
E 180 litolrubinas BK

Konservantai:

E 200 sorbo rūgštis
E 202 kalio sorbatas
E 203 kalcio sorbatas
E 210 benzoinė rūgštis
E 211 natrio benzoatas
E 212 kalio benzoatas
E 213 kalcio benzoatas

Saldikliai:

E 950 acesulfamas K
E 951 aspartamas
E 952 ciklamo rūgštis ir jos natrio bei kalcio druskos
E 954 sacharinas ir jo natrio, kalio bei kalcio druskos
E 955 sukralozė
E 957 taumatinas
E 959 neohesperidinas DC
E 962 aspartamo-acesulfamo druska

Aromato ir skonio stiprikliai:

E 620 glutamo rūgštis
E 621 mononatrio glutamatas
E 622 monokalio glutamatas
E 623 kalcio glutamatas
E 624 monoamonio glutamatas
E 625 magnio glutamatas
