



## 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“ PAKĖITIMO

2014 m. liepos 4 d. Nr. V-769  
Vilnius

1. Pakeičiu 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“:

1.1. Pakeičiu 4 punktą ir jį išdėstau taip:

„4. Tvarkos aprašo reikalavimai privalomi Mokyklų ir vaikų socialinės globos įstaigų savininko teises ir pareigas įgyvendinančioms institucijoms ar savininkams, vadovams, juridiniams ir fiziniams asmenims, teikiantiems vaikų maitinimo ar maisto produktų tiekimo paslaugas Mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose, bei pagal kompetenciją kontrolę vykdančioms institucijoms. Maitinimo organizavimui asmens sveikatos priežiūros įstaigose (ligoninėse, reabilitacijos centruose), kuriose vykdomas vaikų ugdymas, Tvarkos aprašo reikalavimai netaikomi.“

1.2. Pakeičiu 5.19 papunktį ir jį išdėstau taip:

„5.19. 2013 m. gruodžio 17 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1308/2013, kuriuo nustatomas bendras žemės ūkio produktų rinkų organizavimas ir panaikinami Tarybos reglamentai (EEB) Nr. 922/72, (EEB) Nr. 234/79, (EB) Nr. 1037/2001 ir (EB) Nr. 1234/2007 (OL 2013, L 347, p. 671).“

1.3. Pakeičiu 5.29 papunktį ir jį išdėstau taip:

„5.29. 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų (OL 2008 L 354, p.16), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2011 m. lapkričio 11 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 1129/2011 (OL 2011 L 295, p.1).“

1.4. Papildau 5.34 papunkčiu:

„5.34. Maisto produktams, kuriuos galima ženklinti simboliu „Rakto skylutė“, taikomų kriterijų sąrašą, patvirtintą Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2014 m. sausio 22 d. įsakymu Nr. V-50 „Dėl Maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė.“

1.5. Papildau 6 punktą nauja penktąja pastraipa:

„**Tausojantis patiekalas** – šiltas maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniėje krosnelėje.“

1.6. Buvusias 6 punkto penktąją ir šeštąją pastraipas laikau atitinkamai šeštąja ir septintąja pastraipomis.

1.7. Papildau 10<sup>1</sup> punktu:

„10<sup>1</sup>. Jei Savininkas ar jo įgaliotas asmuo sudaro sutartį dėl maisto produktų tiekimo Mokykloms 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. Prieš pasirašant Maisto produktų tiekimo sutartį

rekomenduojama sudaryti maisto produktų sąrašą su konkrečiais tiekiamų maisto produktų pavadinimais, maisto produktų sudėtimi, fasuotės grynuoju kiekiu.“

1.8. Pakeičiu 17 punktą ir jį išdėstau taip:

„17. 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; konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; sūrūs gaminiai (kuriuose druskos daugiau kaip 1 g/100 g); maisto produktai bei kramtomoji guma su maisto priedais (šio Tvarkos aprašo 3 priedas); 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; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto paketus į namus); nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; žlėgtainiai; mechaniškai atskirta mėsa ir jos gaminiai; subproduktai ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis); maisto papildai; maistas, pagamintas iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau – GMO), arba maistas, į kurio sudėtį įeina GMO; maisto produktai, neatitinkantys šio Tvarkos aprašo 4 priede nustatytų kokybės reikalavimų [5.2, 5.13, 5.25, 5.29].“

1.9. Pakeičiu 19 punktą ir jį išdėstau taip:

„19. Vaikams maitinti rekomenduojami šie maisto produktai: daržovės, bulvės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai, sultys, išskyrus citrusinių vaisių ir vynuogių (pageidautina šviežiai spaustos); grūdiniai (duonos gaminiai, kruopų produktai) ir ankštiniai produktai; pienas ir pieno produktai (rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti); nemalta liesa mėsa, liesos mėsos produktai (neužšaldyti); žuvis ir jos produktai (neužšaldyti); aliejus (turi būti mažiau vartojama gyvūninės kilmės riebalų: riebi mėsa ir mėsos produktai turi būti keičiami liesa mėsa, paukštiena, žuvimi ar ankštinėmis daržovėmis; gyvūninės kilmės riebalai ir margarinas, kur įmanoma, keičiami aliejais); kiaušiniai; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo (negazuoti). Maisto produktus rekomenduojama tiekti iš ekologinės gamybos ūkių ar išskirtinės kokybės produktų gamintojų, paženklintus simboliu „Rakto skylutė“ [5.20, 5.34].“

1.10. Pakeičiu 20 punktą ir jį išdėstau taip:

„20. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

20.1 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 mokyklose, kurių virtuvėse yra galimybės tik pašildyti maistą;

20.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas, įvairus ir atitikti saugos reikalavimus [5.12, 5.15, 5.17, 5.23, 5.24, 5.33].

20.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams;

20.4. gaminant maistą neturi būti naudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų [5.29];

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

20.6. rūkyti mėsos gaminiai tiekiami ne dažniau kaip kartą per savaitę, ikimokyklinio ugdymo mokyklose rūkyti mėsos gaminiai vaikų maitinimui neturi būti tiekiami;

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

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

20.9. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus ir užkandžius (reikalavimas netaikomas pritaikyto maitinimo valgiaraščiams);

20.10. karštas pietų patiekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštiniai augalai, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu turi būti patiekama daržovių, vaisių arba jų salotų;

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

20.12. jei tiekama arbata, turi būti sudaryta galimybė atsigerti nesaldintos arbatos;

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

20.14. Rekomenduojama, atsižvelgiant į sezoniskumą keisti patiekalus (pvz. raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriubą į šaltibarščius ir pan.).“

1.11. Pakeičiu 21 punktą ir jį išdėstau taip:

„21. Mokyklose ar vaikų socialinės globos įstaigose turi būti sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens (rekomenduotina, kambario temperatūros, pvz., pilstomo iš geriamajam vandeniui skirtų indų, talpų, automatų ir pan.), net jei vaikai nemaitinami [5.10]. Rekomenduojama sudaryti galimybę vaikams gauti ir karšto virinto geriamojo vandens. Ikimokyklinio ugdymo mokyklose vandeniui atsigerti turi būti naudojami asmeninio naudojimo arba vienkartiniai stiklinaitės ar puodukai.“

1.12. Pakeičiu 23.1 papunktį ir jį išdėstau taip:

„23.1. einamosios savaitės valgiaraščiai (nurodant tik patiekalus), išskyrus ikimokyklinio ugdymo mokyklas, kuriose tos savaitės valgiaraščiai skelbiami vaikų priėmimo–nusirengimo patalpoje;“

1.13. Pakeičiu 28.5.3 papunktį ir jį išdėstau taip:

„28.5.3. šaldytas 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 užšaldyti;“

1.14. Pakeičiu 29 punktą ir jį išdėstau taip:

„29. 1–7 m. amžiaus vaikų maitinimo organizavimas:

29.1. vaikai turi būti maitinami ne rečiau kaip kas 3,5 val. pagal valgiaraščius;

29.2. atskiri valgiaraščiai sudaromi lopšelio (vadovaujantis 1–3 m. vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis) ir darželio (vadovaujantis 4–7 m. vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis) grupėms. Jei ikimokyklinio ugdymo įstaigoje sudaromos mišrios grupės, valgiaraščiai sudaromi vadovaujantis 4–7 m. vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis [5.3];

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

1.15. Pakeičiu 31 punktą ir jį išdėstau taip:

„31. Patiekalai pietums turi būti patiekiami pagal valgiaraštį. Rekomenduojama sudaryti galimybę pasirinkti iš kelių karštųjų pietų patiekalų ir kelių garnyrų.“

1.16. Pakeičiu 33 punktą ir jį išdėstau taip:

„33. Pietų metu vienas iš patiekiamų karštųjų pietų patiekalų (išskyrus bendrojo ugdymo mokyklas, į kurias maistas pristatomas termosuose) turi būti tausojantis patiekalas. Valgiaraščiuose toks patiekalas pažymimas žodžiu „Tausojantis“. 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 patiekalai.“

1.17. Pakeičiu 34.1 papunktį ir jį išdėstau taip:

„34.1. papildomas mokinių maitinimas (pusryčiai, pavakariai, vakarienė);“

1.18. Pakeičiu 35 punktą ir jį išdėstau taip:

„35. Jei organizuojamas papildomas mokinių iš mažas pajamas gaunančių šeimų ar mokinių, gyvenančių bendrojo ugdymo mokyklų bendrabučiuose, maitinimas, turi būti sudarytas tiekiamo papildomo maitinimo valgiaraštis. Mokiniais, gyvenantiems bendrojo ugdymo mokyklų bendrabučiuose ir pateikusiems gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. 027-1/a), turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas [5.18].“

1.19. Pakeičiu 36 punktą ir jį išdėstau taip:

„36. Jei bendrojo ugdymo mokykloje yra numatyta galimybė laisvai pasirinkti užkandžius, jie turi būti tiekiami pagal užkandžių asortimento sąrašą. Užkandžių asortimento sąrašė turi būti nurodytas maisto produkto ar patiekalo pavadinimas, gamintojas bei etiketėje ar receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose nurodytos sudedamosios dalys.“

1.20. Pakeičiu 39.2 papunktį ir jį išdėstau taip:

„39.2. vaikų 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;“.

1.21. Pakeičiu 40 punktą ir jį išdėstau taip:

„40. Vaikų maitinimo valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams bei į vaikų buvimo Mokykloje ar vaikų socialinės globos įstaigoje trukmę. Valgiaraščių paros energinė ir maistinė vertė gali nukrypti nuo normos iki dešimt procentų, o 15 dienų (socialinės globos įstaigose – 14 dienų) energinės ir maistinės vertės nuokrypio vidurkis – iki penkių procentų [5.3, 5.21, 5.32].“

1.22. Pakeičiu 43 punktą ir jį išdėstau taip:

„43. Ikimokyklinio ugdymo mokyklų, bendrojo ugdymo mokyklų, kurių mokiniai gyvena bendrojo ugdymo mokyklų bendrabučiuose, bei vaikų socialinės globos įstaigų valgiaraščiuose nurodomi pusryčiams, pietums, pavakariams (priešpiečiams), vakarienei patiekiami patiekalai, patiekalų kiekiai (g), maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai (g)) ir energinė vertė (kcal), taip pat kiekvienos dienos vidutinė maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai (g)) ir energinė vertė (kcal) 1–3, 4–7 (4–6 – vaikų socialinės globos įstaigose), 7–14 ir 15–18 metų amžiaus vaikams. 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 [5.31].“

1.23. Pakeičiu 44.2 papunktį ir jį išdėstau taip:

„44.2. 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 šio Tvarkos aprašo 44.1 papunktyje pateiktų receptūrų kombinacijas;“.

1.24. Pakeičiu 45 punktą ir jį išdėstau taip:

„45. Valgiaraščių, parengtų vadovaujantis šio Tvarkos aprašo 44.1 ir (ar) 44.2 papunkčiuose nurodytais šaltiniais, tituliniam lape turi būti nurodytas Mokyklos ar vaikų socialinės globos įstaigos, kurioje organizuojamas maitinimas, pavadinimas ir kiekvienas lapas turi būti patvirtintas maitinimo paslaugos tiekėjo bei mokyklos vadovo ar jo įgalioto asmens parašais. Valgiaraščiai, parengti vadovaujantis šio Tvarkos aprašo 44.1 ir (ar) 44.2 papunkčiuose nurodytais šaltiniais, turi atitikti šiame Tvarkos apraše išdėstytais reikalavimus ir neturi būti derinami su visuomenės sveikatos centru apskrityje. Valgiaraščiai, parengti pagal šio Tvarkos aprašo 44.3 ir 44.4 papunkčius, turi atitikti šiame Tvarkos apraše išdėstytais reikalavimus ir turi būti derinami su visuomenės sveikatos centru apskrityje. Vadovas, jo įgaliotas asmuo ar maitinimo paslaugos teikėjas įgaliotas asmuo iki maitinimo paslaugos teikimo pradžios pateikia valgiaraščius derinti visuomenės sveikatos centrui apskrityje [5.8]. Valgiaraščiuose nurodomos savaitės ir savaitės dienos, Mokyklos darbo laikas, kiekvieno vaikų maitinimo laikas. Visi valgiaraščio lapai turi būti sunumeruoti.“

1.25. Pakeičiu 46 punktą ir jį išdėstau taip:

„46. Visuomenės sveikatos centrui apskrityse valgiaraščius, parengtus vadovaujantis šio Tvarkos aprašo 44.3 ir 44.4 papunkčiais, įvertina per dvidešimt darbo dienų nuo jų gavimo. Esant poreikiui, visuomenės sveikatos centras apskrityje gali paprašyti išsamesnės informacijos, kurios reikia valgiaraščiams įvertinti. Vertinimo rezultatai surašomi Valgiaraščio vertinimo pažymyje (2 egzemplioriais) (Tvarkos aprašo 1 priedas). Kiekvienas suderintų valgiaraščių lapas turi būti pažymėtas visuomenės sveikatos centro apskrityje žyma.“

1.26. Pakeičiu 47 punktą ir jį išdėstau taip:

„47. Valgiaraščių, parengtų vadovaujantis šio Tvarkos aprašo 44.3 ir 44.4 papunkčiais, kurie nebuvo keisti iki maitinimo paslaugos teikimo atnaujinimo (naujų mokslo metų), pakartotinai derinti nereikia. Pasikeitus valgiaraščiams, parengtiems vadovaujantis šio Tvarkos aprašo 44.3 ir 44.4 papunkčiais, jie turi būti pakartotinai derinami su visuomenės sveikatos centru apskrityje.“

Atliekant nereikšmingus keitimus, t. y. pakeitus vieną maisto produktą ar patiekalą tos pačios maisto produktų grupės kitu maisto produktu ar patiekalu, kai maistinė vertė nepablogėja, o energinė vertė pasikeičia ne daugiau kaip dešimt procentų, valgiaraščių pakartotinai derinti su visuomenės sveikatos centru apskrityje nereikia.“

1.27. Pakeičiu 48 punktą ir jį išdėstau taip:

„48. Mokyklos visuomenės sveikatos priežiūros specialistas (jo nesant – kitas Vadovo įgaliotas asmuo) pagal kompetenciją prižiūri, kad vaikų maitinimas būtų organizuojamas pagal Tvarkos aprašo reikalavimus. Šis specialistas kartą per savaitę pildo Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalą (Tvarkos aprašo 2 priedas), nustatęs neatitikimų, juos užregistruoja Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnale, nedelsdamas raštu apie tai informuoja maitinimo paslaugos teikėją ir pranešimo kopiją pateikia Vadovui. Maitinimo paslaugos teikėjas atsako už tai, kad nustatyti vaikų maitinimo organizavimo trūkumai būtų pašalinti nedelsiant. Mokyklose, kuriose maitinimo paslaugas teikia pati Mokykla, Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalo pildyti nereikia [5.4, 5.8].“

1.28. Pakeičiu 1 priedą ir jį išdėstau nauja redakcija (pridedama).

1.29. Pakeičiu 3 priedą ir jį išdėstau nauja redakcija (pridedama).

1.30. Papildau 4 priedu (pridedama).

2 . N u s t a t a u , kad šis įsakymas įsigalioja 2014 m. lapkričio 1 d.

Sveikatos apsaugos ministras

Vytenis Povilas Andriukaitis

Maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo,  
bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų  
socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo  
1 priedas

(Valgiaraščio vertinimo pažymos forma)

\_\_\_\_\_  
(įstaigos pavadinimas)

**VALGIARAŠČIO VERTINIMO PAŽYMA**

20\_\_m. \_\_\_\_\_d. Nr. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(surašymo vieta)

Ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklos ar vaikų socialinės globos įstaigos pavadinimas,  
adresas:

\_\_\_\_\_

Maisto tiekimo įmonės pavadinimas, adresas:

\_\_\_\_\_

Valgiaraštį sudariusio asmens vardas, pavardė, pareigos:

\_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Vertinimo išvada:** (nurodyti, ar nustatyta pažeidimų (teisės akto pavadinimas, straipsnis, dalis, punktas, papunktis), ar nenustatyta)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Nurodymas:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Vertinimo pažyma surašyta 2 egzemplioriais.

**Vertinimą atliko:**

\_\_\_\_\_  
(Vertinimą atlikusio asmens pareigos)

\_\_\_\_\_  
(vardas ir pavardė)

\_\_\_\_\_  
(parašas)

Direktorius

\_\_\_\_\_  
(vardas ir pavardė)

\_\_\_\_\_  
(parašas)

## MAISTO PRIEDŲ, KURIŲ NETURI BŪTI VAIKAMS MAITINTI SKIRTUOSE 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 128	raudonasis 2G;
1.10. E 129	alura raudonasis AC;
1.11. E 131	patentuotas mėlynasis V;
1.12. E 132	indigotinas, indigokarminas;
1.13. E 133	briliantinis mėlynasis FCF;
1.14. E 142	žaliasis S;
1.15. E 151	briliantinis juodasis BN, juodasis PN;
1.16. E 155	rudasis HT;
1.17. E 180	litolrubinas BK.

### 2. Konservantai:

2.1. E 200	sorbo rūgštis;
2.2. E 202	kalio sorbatas;
2.3. E 203	kalcio sorbatas;
2.4. E 210	benzoinė rūgštis;
2.5. E 211	natrio benzoatas;
2.6. E 212	kalio benzoatas;
2.7. E 213	kalcio benzoatas.

### 3. Saldikliai:

3.1. E 950	acesulfamas K;
3.2. E 951	aspartamas;
3.3. E 952	ciklamatai;
3.4. E 954	sacharinai;
3.5. E 955	sukralozė;
3.6. E 957	taumatinas;
3.7. E 959	neohesperidinas DC;
3.8. E 962	aspartamo-acesulfamo druska.

#### 4. Aromato ir skonio stiprikliai:

- |             |                             |
|-------------|-----------------------------|
| 4.1. 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. |
-



## **MAISTO PRODUKTŲ, TIEKIAMŲ VAIKAMS MAITINTI, 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 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 privalomo Lietuvos standarto LST 1919:2003 „Mėsos gaminiai“ 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“.
-