

Maitinimo organizavimas Kauno miesto darželiuose

Pagrindiniai aspektai, atmintinė tėvams

Kauno miesto savivaldybės visuomenės sveikatos biuro
maitinimo organizavimo specialistė
Daniela Kunicka



KAUNO MIESTO SAVIVALDYBĖS
VISUOMENĖS SVEIKATOS BIURAS

Turinys:

1. Maitinimo organizavimo proceso dalyviai (3 p.)
2. Pagrindiniai maitinimo organizavimo proceso dalyviai ir jų funkcijos (4-6 p.)
3. Pagrindiniai maitinimo organizavimo teisės aktai (7 p.)
4. Maitinimai (8 p.)
5. Paros maisto raciono kaloringumo pasiskirstymas 1-3 m. vaikams (9 p.)
6. Paros maisto raciono kaloringumo pasiskirstymas 4-7 m. vaikams (10 p.)
7. 1-7 metų amžiaus vaikų maitinimo organizavimas (11-15 p.)
8. Pritaikytas maitinimas (16-18 p.)
9. Prašymas dėl pritaikyto maitinimo valgiaraščio (19 p.)
10. Prašymas dėl pritaikyto maitinimo valgiaraščio atsisakymo (20 p.)
10. Prašymas dėl leidimo ugdymo įstaigoje maitintis iš namų atsineštu maistu (21 p.)
11. Įstaigoje naudojamų valgiaraščių prieinamumas (22 p.)
12. Vaisių paramos programa (23 p.)
13. Pieno paramos programa (24 p.)
14. Maisto produktų ir patiekalų vaikams maitinti patiekimas (25-30 p.)
15. Vaikų maitinimui mokyklose draudžiamos maisto produktų grupės (31-33 p.)
16. Leidžiamas cukrų, druskos ir privalomas skaidulinių medžiagų kiekis (34-36 p.)
17. Draudžiami vaikų maitinimui maisto priedai (37-39p.)
18. Kontaktai (40 p.)



Maitinimo organizavimo procese dalyvauja:

Kauno miesto
savivaldybė

Ugdymo įstaigos
direktorius

Maitinimo
organizavimo
specialistas

Visuomenės
sveikatos
specialistas

Sandėlininkas

Virėjas (-ai)

Mokytoja(-jos)
padėjėja(-jos)

Mokytoja (-jos)

Kiti ugdymo
įstaigos
darbuotojai (pagal
poreikį)



KAUNO MIESTO SAVIVALDYBĖS
VISUOMENĖS SVEIKATOS BIURAS

Pagrindiniai maitinimo organizavimo proceso dalyviai ir jų funkcijos (1)

Kauno miesto savivaldybės taryba:

- atsako už vaikų maitinimo organizavimo proceso vykdymą ir priežiūrą;
- skiria lėšų maitinimo patalpoms (virtuvėms, sandėliams, grupių virtuvėlėms) įrengti ir prižiūrėti, įrangai įsigyti, darbuotojų darbo užmokesčiui ir socialinio draudimo įmokoms, kitoms išlaidoms, tiesiogiai susijusioms su vaikų maitinimu;
- nustato vaikų dienos maitinimo normą pinigine išraiška, atsižvelgdama į rekomenduojamas paros maistinių medžiagų ir energetines normas;
- nustato mokesčio už vaikų maitinimą lengvatas;



Pagrindiniai maitinimo organizavimo proceso dalyviai ir jų funkcijos (2)

Kauno miesto savivaldybės administracija:

- vykdo centralizuotus maisto produktų pirkimus;
- pagal kompetenciją prižiūri, ar Įstaigos laikosi vaikų maitinimo organizavimo veiklą reglamentuojančių teisės aktų;



Pagrindiniai maitinimo organizavimo proceso dalyviai ir jų funkcijos (3)

Kauno miesto savivaldybės visuomenės sveikatos biuras:

- padeda įgyvendinti maitinimo organizavimo procesą, organizuodamas maitinimo organizavimo specialistų (nuo 2020 m.) ir visuomenės sveikatos specialistų darbą įstaigose.
- **Visuomenės sveikatos biuro maitinimo organizavimo skyriaus tikslas** – užtikrinti sveikatai palankią vaikų mitybą, maisto saugą ir kokybę, kad būtų patenkinti vaikų maisto medžiagų fiziologiniai poreikiai, ugdomi sveikos mitybos įgūdžiai.



Pagrindiniai maitinimo organizavimo teisės aktai:

1. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymas Nr. V-964 „Dėl Maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“, galiojanti suvestinė redakcija (nuo 2021-11-01).
<https://e-seimas.lrs.lt/portal/legalAct/lt/TAD/TAIS.411986/asr>
2. 2021 m. spalio 19 d. Kauno miesto tarybos sprendimas Nr. T-416 „Dėl Vaikų maitinimo organizavimo, vykdymo ir priežiūros Kauno miesto savivaldybės įstaigose, vykdančiose ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, tvarkos aprašo patvirtinimo“.



Maitinimai:

Pagrindiniai:

Papildomi:

PUSRYČIAI
20-25 %
paros
kaloringumo

PIETŪS
30-35 %
paros
kaloringumo

VAKARIENĖ
20-25 %
paros
kaloringumo

PRIEŠPIEČIAI
10 %
paros
kaloringumo

PAVAKARIAI
10 %
paros
kaloringumo

NAKTIPIEČIAI
10 %
paros
kaloringumo



Rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo pasiskirstymas 1-3 metų amžiaus vaikams, trijų maitinimų

	Rekomenduojamas maisto raciono kaloringumo pasiskirstymas (proc.)	Energinė vertė (kcal)	Baltymai (g)	Riebalai (g)	Angliavandeniai (g)
Pusryčiai	20-25	228-315	6-16	6 -12	26-47
Pietūs	30-35	342-441	9-22	9-17	39-66
Vakarienė	20-25	228-315	6-16	6 -12	26-47
Paros		798-1071	21-54	21-41	91-160

* skaičiuota su 5 proc. nuokrypiu



KAUNO MIESTO SAVIVALDYBĖS
VISUOMENĖS SVEIKATOS BIURAS

Rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo pasiskirstymas 4-7 metų amžiaus vaikams, trijų maitinimų

	Rekomenduojamas maisto raciono kaloringumo pasiskirstymas (proc.)	Energinė vertė (kcal)	Baltymai (g)	Riebalai (g)	Angliavandeniai (g)
Pusryčiai	20-25	285-394	7-20	8-15	32-59
Pietūs	30-35	428-551	11-28	12-21	48-83
Vakarienė	20-25	285-394	7-20	8-15	32-59
Paros		998-1339	25-68	28-51	112-201

* skaičiuota su 5 proc. nuokrypiu



KAUNO MIESTO SAVIVALDYBĖS
VISUOMENĖS SVEIKATOS BIURAS

1-7 metų amžiaus vaikų maitinimo organizavimas (1)

- ☐ Vaikai maitinami ne rečiau kaip kas 3,5 val. pagal valgiaraščius, pavyzdžiui:
 - ✓ Pusryčiai – 8:30 val.
 - ✓ Pietūs – 12:00 val.
 - ✓ Vakarienė – 15:30 val.
- ☐ Atskiri valgiaraščiai sudaromi 1-3 ir 4-7 metų vaikams. Perspektyvinis valgiaraštis sudaromas ne mažiau kaip 15 dienų (3 savaitių).
- ☐ Atskiras valgiaraštis sudaromas nemokamam maitinimui (priešmokyklinukams). Vaikams tiekiami papildomi produktai pietų metu, priešmokyklinukų pietų dienos įkainis siekia 1,80 EUR.



1-7 metų amžiaus vaikų maitinimo organizavimas (2)

- Šiltas maistas gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną;
- Kiekvieną dieną patiekiamas patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų. *Dažniausiai pasirenkama tiekti augalinę sriubą, vandenyje virtą košę (be pieno ir sviesto, pagardinta alyvuogių aliejumi) arba daržovių troškinį;*
- Daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras turi sudaryti ne mažiau kaip 1/3 patiekalo svorio. *Pavyzdžiui:*

Maltinukas sveria 80 g, virti griekiai 90 g, vadinasi daržovių garnyras bus ne mažesnis nei 85 g.



1-7 metų amžiaus vaikų maitinimo organizavimas (3)

- ❑ Jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa ar žuvis, ji malama patiekalo gaminimo dieną;
- ❑ Tas pats patiekalas netiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus, garnyrus ir šaltus užkandžius. *Šis reikalavimas netaikomas pritaikyto maitinimo valgiaraščiams;*
- ❑ Karštas pietų patiekalas gaminamas iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštinės daržovės, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu turi būti patiekiamas daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras.



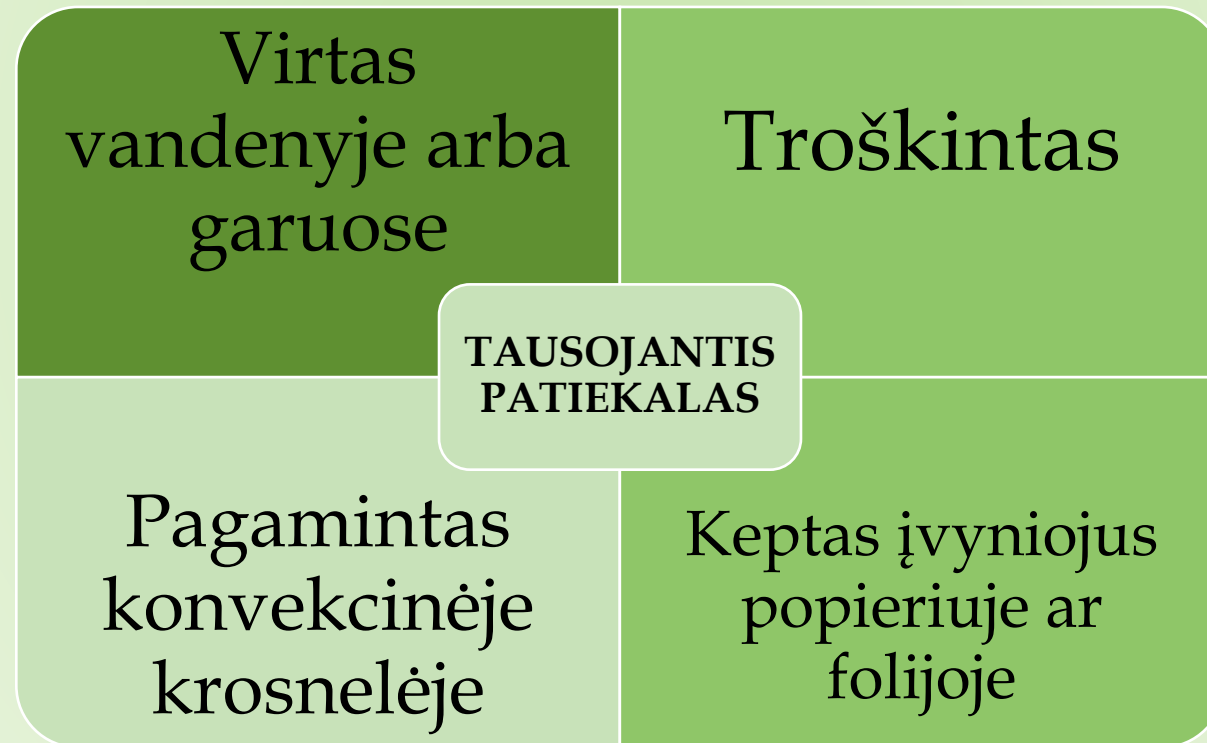
1-7 metų amžiaus vaikų maitinimo organizavimas (4)

- Pienas ir kiti gėrimai vaikams neteikiami šalti, rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip +15 °C;
- Karštas patiekalas tiekiamas ne mažesnės kaip +63 °C temperatūros;
- Patiekalų gamyboje naudojamoje valgomojoje druskoje turi būti 20–40 mg/kg jodo;
- Rekomenduojama, atsižvelgiant į sezoniškumą, keisti patiekalus ar jų žaliavas šviežiais (pvz., raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriubą į šaltibarščius ir pan.).



1-7 metų amžiaus vaikų maitinimo organizavimas (5)

- 80 proc. vaikams patiekiamų patiekalų yra tausojančiu būdu pagaminti patiekalai.



Pritaikytas maitinimas (1)

- ❑ Pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. E027-1) turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas;
- ❑ *Forma Nr. E027-1 yra elektroninė pažyma. Rekomendacijas dėl pritaikyto maitinimo šeimos gydytojas įrašo į „Vaiko sveikatos pažymėjimas. Šeimos gydytojo dalis“. Būtent šios pažymos reikia norint pritaikyti maitinimą darželyje;*
- ❑ Esant reikalingam pritaikyto maitinimo valgiaraščiui, vaiko atstovai turi pateikti prašymą (priedas Nr. 2) dėl pritaikyto maitinimo valgiaraščio;
- ❑ Pritaikyto maitinimo valgiaraščiai sudaromi įstaigoje naudojamu perspektyvinio valgiaraščio pagrindu, pakeičiant patiekalus, kurių vaikas dėl savo sveikatos būklės negali vartoti į patiekalus atitinkančius vaiko poreikius;



Pritaikytas maitinimas (2)

- ❑ Jei pristatyta vaiko sveikatos pažyma netiksli, neaiški, maitinimo organizavimo specialistas inicijuoja pokalbį su vaiko atstovu dėl dokumentų tikslinimo. *Rekomendacijos pažymoje turi būti tikslios, pavyzdžiui „dieta be miežių, kviečių, rugių, pieno ir pieno produktų“.*
- ❑ Pritaikyto maitinimo valgiaraštis sudaromas po gauto vaikų atstovo prašymo ir vaiko sveikatos pažymos (Forma Nr. E027-1) per 10 d. d. ir pateikiamas ugdymo įstaigos direktoriui tvirtinti.
- ❑ Pritaikyto maitinimo valgiaraščio rengimo ir tvirtinimo laikotarpiu už ugdytinio maitinimo organizavimą atsakingi vaiko atstovai.



Pritaikytas maitinimas (3)

- ❑ Vaiko atstovai, pasikeitus vaiko sveikatos būklei, turi pateikti naują vaiko sveikatos pažymą ir rašyti naują prašymą „Dėl pritaikyto maitinimo valgiaraščio“. Jei vaiko sveikatos būklė pagerėja, gali vartoti visus maisto produktus, vaiko atstovai gali atsisakyti vaiko maitinimo pagal pritaikytą valgiaraštį, užpildę prašymą (priedas Nr. 4) „Dėl pritaikyto maitinimo valgiaraščio atsisakymo“.
- ❑ Jei pritaikyto maitinimo patiekalų ugdymo įstaigos virtuvėje pagaminti nėra galimybių, vaikai, kuriems skirtas pritaikytas maitinimas, gali būti maitinami tą dieną savo iš namų atsineštu maistu. Ugdymo įstaiga iš namų atsineštą maistą turi laikyti ir patiekti tinkamos temperatūros.
- ❑ Jei vaiko atstovai pasirūpina vaiko maitinimu ir atneša maisto iš namų, jis turi atitikti SAM patvirtinto maitinimo organizavimo tvarkos aprašo reikalavimus. Taip pat vaiko atstovai turi pateikti prašymą (Priedas Nr. 3) „Dėl leidimo ugdymo įstaigoje maitintis iš namų atneštu maistu“.



Prašymas dėl pritaikyto maitinimo valgiaraščio

Priedas Nr. 2

Vardas, pavardė

Adresas

telefono numeris, elektroninis paštas

Ugdymo įstaigos

Direktoriui

PRAŠYMAS

DĖL PRITAIKYTO MAITINIMO VALGIARAŠČIO

20 __m. _____ mėn. _____d.

Kaunas

Prašau, kad mano sūnus / dukra _____

(Vaiko vardas, pavardė, grupė)

Būtų maitinamas, pagal individualų pritaikyto maitinimo valgiaraštį.

Pridedame sveikatos pažymą su gydytojo rekomendacijomis.

(vardas, pavardė, parašas)

Dėl prašymo formos susisiekti su maitinimo organizavimo specialiste arba kreiptis į darželio administraciją.



**KAUNO MIESTO SAVIVALDYBĖS
VISUOMENĖS SVEIKATOS BIURAS**

Prašymas dėl pritaikyto maitinimo valgiaraščio atsisakymo

Priedas Nr. 4

Vardas, pavardė

Adresas

telefono numeris, elektroninis paštas

Ugdymo įstaigos

Direktoriui

PRAŠYMAS

DĖL PRITAIKYTO MAITINIMO VALGIARAŠČIO ATSISAKYMO

20 __ m. _____ mėn. _____ d.

Kaunas

Atsižvelgiant į vaiko sveikatos pažymoje pateiktas gydytojo rekomendacijas, prašau, neorganizuoti mano sūnaus/dukros _____

Vaiko vardas, pavardė, grupė

maitinamo pagal individualų valgiaraštį.

Prašau, maitinimą organizuoti pagal patvirtintą ugdymo įstaigoje taikomą valgiaraštį.

(vardas, pavardė, parašas)

Dėl prašymo formos susisiekti su maitinimo organizavimo specialiste arba kreiptis į darželio administraciją.



**KAUNO MIESTO SAVIVALDYBĖS
VISUOMENĖS SVEIKATOS BIURAS**

Prašymas dėl leidimo ugdymo įstaigoje maitintis iš namų atsineštu maistu

Priedas Nr. 3

Vardas, pavardė

Adresas

telefono numeris, elektroninis paštas

Ugdymo įstaigos

Direktoriui

PRAŠYMAS

DĖL LEIDIMO UGDYMO ĮSTAIGOJE MAITINTIS IŠ NAMŲ ATSINEŠTU MAISTU

20 __ m. ____ mėn. ____ d.

Kaunas

Prašu leisti mano sūnui / dukrai _____
(Vaiko vardas, pavardė)

lankančiam _____ grupei, maitintis namuose pagamintu ir iš namų atsineštu maistu.

Tėvų įsipareigojimai:

1. Prisiimu visišką atsakomybę už namuose paruoštų patiekalų saugą ir kokybę;
2. Susipažinau su draudžiamais maisto produktais išvardytais Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymo V-964 „Dėl vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ aktuali redakcija;
3. Sutinku, kad iš namų atneštas maistas bus laikomas įstaigos virtuvės šaldytuve iki reikiamo maitinimo laiko;
4. Indai, kuriuose bus atnešamas maistas bus paženklinėti nurodant vaiko vardą pavardę bei grupę ir pritaikyti maistui laikyti bei šildyti mikrobangų krosnelėje;
5. Sutinku, kad iš namų atneštas maistas bus šildomas mikrobangų krosnelėje.

Pastaba: 4 ir 5 punktai gali būti koreguojami pagal ugdymo įstaigą

(parašas, vardas, pavardė)



KAUNO MIESTO SAVIVALDYBĖS
VISUOMENĖS SVEIKATOS BIURAS

Dėl prašymo formos susisiekti su maitinimo organizavimo specialiste arba kreiptis į darželio administraciją.

Įstaigoje naudojami valgiaraščiai skelbiami:

- Vaikų priėmimo–nusirengimo patalpoje (grupėje);
- Įstaigos internetinėje svetainėje;
- Kas savaitę įkeliami į el. dienyną „mūsų darželis“. *El. dienyne nėra skelbiami pritaikyto maitinimo valgiaraščiai.*
- Pritaikyto maitinimo valgiaraščiai siunčiami vaiko atstovams asmeniškai el. paštu arba el. dienyne „mūsų darželis“ per vidines žinutes.



Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programa (1)

- Vaisių paramos programos tikslas - padidinti suvartojamų vaisių ir daržovių dalį vaikų mityboje ir įdiegti vaikams supratimą apie vaisių ir daržovių vartojimo teigiamą poveikį sveikatai;

- Darželiuose vaikams iki trijų kartų per savaitę dalijama:
 - Obuoliai/kriaušės – iki 200 g porcija;
 - Pjaustytos morkos – 80-150 g porcija;
 - Vaisių ir (arba) daržovių sultys – 100-200 ml porcija.



Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programa (2)

- ❑ Pieno paramos programos tikslas - padidinti suvartojamų pieno ir pieno produktų dalį vaikų mityboje ir įdiegti vaikams supratimą apie pieno ir pieno produktų vartojimo teigiamą poveikį sveikatai.
- Darželiuose pienas ir pieno produktai dalijami ne daugiau, kaip trys kartai į savaitę, iš kurių du kartus yra dalijamas pienas.
- Pienas - **150-200 ml porcija;**
- Kefyras arba geriamasis jogurtas – **120-150 g porcija;**
- Jogurtas – **125 g porcija;**
- Šviežias arba brandintas sūris – **40 g porcija.**



Maisto produktų ir patiekalų vaikams maitinti patiekimas (1)

1. Daržovės

- Pirmenybė teikiama šviežioms, sezoninėms daržovėms, tiekiamos kuo įvairesnės.
- Šviežių daržovių salotos tiekiamos su aliejaus ar nesaldinto jogurto padažu.
- Termiškai apdorotos daržovės (šviežios arba šaldytos) tiekiamos kaip garnyras, sriuba, apkepas ir t.t.).
- Per dieną vieną daržovių porciją galima pakeisti 100–200 ml daržovių sulčių.
- Vaikams patiekiamos taip, kad galėtų sukramtyti.

2. Vaisiai, uogos

- Pirmenybė teikiama šviežiams, sezoniniams vaisiams ir uogoms.
- Per savaitę vieną vaisių porciją galima pakeisti 100–200 ml vaisių sulčių.
- Vaikams patiekiami taip, kad galėtų sukramtyti.
- Ikimokyklinio amžiaus vaikams vaisiai ar uogos netiekiami su kauliukais, kuriuos vaikai galėtų nuryti.

3. Bulvės

- Jei bulvių patiekalai tiekiami su padažais, jie turi būti neriebesni nei 30 proc.



Maisto produktų ir patiekalų vaikams maitinti patiekimas (2)

4. Grūdiniai produktai

- Pirmenybė teikiama viso grūdo arba iš dalies viso grūdo produktams.
- Tiekiamos kuo įvairesnės kruopos ar kruopų dribsniai (avižų, grikių, ryžių, kvietinės, miežinės, perlinės, kukurūzų, sorų ir kt.).
- Pirmenybė teikiama ruginei duonai (ne mažiau kaip 30 proc. sausos produkto masės sudaro rugiai).
- Apkepų, blynų, bandelių tešlai aukščiausios rūšies miltus rekomenduojama maišyti su viso grūdo miltais, sėlenomis.
- Makaronai: pirmenybė teikiama pagamintiems iš kietųjų kviečių miltų arba viso grūdo miltų.

5. Mėsa ir mėsos gaminiai

- Pirmenybė teikiama šviežiai, atvėsintai mėsei: paukštienai, triušienai, veršienai, jautienai, kiaulienai, avienai. Tiekiamas liesa mėsa.
- Paukštiena patiekalų gamybai naudojama be odos.
- Mėsa patiekiamas taip, kad galėtų sukramtyti.

6. Žuvis

- Pakaitomis tiekiamas riebi ir liesa jūrinė arba gėlo vandens žuvis. Jei yra rizika, kad žuvyje liks smulkių ašakų, ji patiekiamas malta.



Maisto produktų ir patiekalų vaikams maitinti patiekimas (3)

7. Kiaušiniai

- Kiaušiniai patiekiami virti arba patiekaluose.

8. Pienas ir pieno produktai

- Ikimokyklinio amžiaus vaikams rekomenduojama (jei gydytojas nerekomendavo kitaip) patiekti ne mažiau kaip 200 ml pasterizuoto pieno arba atitinkamą pagal kalcio kiekį pieno produktų kiekį per dieną.
- Vartoti tiekiamas ne didesnio nei 2,5 proc. riebumo pasterizuotas pienas.
- Rauginami pieno produktai tiekiami po rauginimo termiškai neapdoroti.
- Varškė tiekama šviežia arba patiekaluose.

9. Ankštiniai ir ankštinės daržovės

- Ikimokyklinio amžiaus vaikams pirmenybė teikiama tiekiant trintus ankštinius ar ankštines daržoves.



Maisto produktų ir patiekalų vaikams maitinti patiekimas (4)

10. Aliejus ir riebalai

- Šaltųjų patiekalų gaminimui naudojamas šalto spaudimo nerafinuotas aliejus (rapsų, alyvuogių, linų sėmenų ir kt.).
- Kepimui naudojamas kepti tinkantis aliejus.
- Gyvūniniai riebalai, kur įmanoma, keičiami aliejais.

11. Riešutai, sėklos, džiovinti vaisiai ir uogos

- Tiekiami pagardinti patiekalus.
- Ikimokyklinio amžiaus vaikams tiekiami smulkinti.
- Džiovinti vaisiai tiekiami plauti karštu vandeniu.

12. Prieskoniai

- Pirmenybė teikiama žaliems lapiniams prieskoniams (petražolės, krapai, raudonėlis, bazilikas ir kt.).
- Džiovintos žolelės tiekiamos be pridėtinės valgomosios druskos ir maisto priedų.



Maisto produktų ir patiekalų vaikams maitinti patiekimas (4)

13. Gėrimai

- Pirmenybė teikiama geriamajam vandeniui.
- Su patiekalais gėrimai, kuriuose yra pridėtinių cukrų, netiekiami.

14. Desertai

- Viso grūdo ar iš dalies viso grūdo pyragai, bandelės.
- Daržovių, vaisių, pieno produktų pagrindu pagaminti pudingai, kokteiliai, pyragai ir pan.

15. Sriubos

- Jei tiekiamos su kitais patiekalais, patiekiamos nedideliais kiekiais (100–150 ml).



Maisto produktų ir patiekalų vaikams maitinti patiekimas (5)

14.Arbata

- Arbatžolių ir (ar) žolelių arbata ruošiama 1g/1l koncentracijos.

15.Kiti

- Medus, grybai tiekiami ne jaunesniems kaip 3 metų amžiaus vaikams.



Vaikų maitinimui mokyklose draudžiamos maisto produktų grupės (1)

Bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai	Kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai	Saldainiai	Šokoladas ar šokolado gaminiai
Valgomieji ledai	Pieno produktai ir konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu	Kramtomoji guma	Gazuoti gėrimai
Energiniai gėrimai	Nealkoholinis alus, sidras ir vynas	Gėrimai ir maisto produktai, pagaminti iš (arba kurių sudėtyje yra) kavamedžio pupelių kavos ar jų ekstrakto	



Vaikų maitinimui mokyklose draudžiamos maisto produktų grupės (2)

Cikorijos, gilių ar grūdų gėrimai (kavos pakaitalai)	Kisieliai	Sultinių, padažų koncentratai	Padažai su spirgučiais
Šaltai, karštai, mažai rūkyti mėsos gaminiai ir mėsos gaminiai, kurių gamyboje buvo naudojamos rūkymo kvapiosios medžiagos	Rūkyta žuvis	Konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai	Strimelės, pagautos Baltijos jūroje
Nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai	Mechaniškai atskirta mėsa, žuvis ir maisto produktai, į kurių sudėtį įeina mechaniškai atskirta mėsa ar žuvis	Subproduktai ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis)	



Vaikų maitinimui mokyklose draudžiamos maisto produktų grupės (3)

Džiūvėsėliuose volioti 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



Leidžiamas cukrų, druskos ir privalomas skaidulinių medžiagų kiekis vaikams maitinti patiekiamuose maisto produktuose ir patiekaluose (1)

Eil. Nr.	Maisto produktai ar patiekalai	Cukrų kiekis (g) ne didesnis nei/100 g (ml)	Druskos kiekis (g) ne didesnis nei/100 g (ml)	Skaidulinių medžiagų (g) ne mažesnis nei/100 g
1.	Mėsos ir žuvies (išskyrus silkę) patiekalai ir gaminiai	3	1,7	-
2.	Silkė	5	2,5	-
3.	Pieno gaminiai			
3.1.	Jogurtai, varškės gaminiai	10 ²	1	
3.1.1.	Jogurtai ir varškės gaminiai su vaisiais ar uogomis	10 iš jų 0 pridėtinių cukrų	1	-
3.2.	Sūriai	-	1,7	-
3.3.	Kiti pieno gaminiai, išskyrus desertus	5	1	-

Leidžiamas cukrų, druskos ir privalomas skaidulinių medžiagų kiekis vaikams maitinti patiekiamuose maisto produktuose ir patiekaluose (2)

Eil. Nr.	Maisto produktai ar patiekalai	Cukrų kiekis (g) ne didesnis nei/100 g (ml)	Druskos kiekis (g) ne didesnis nei/100 g (ml)	Skaidulinių medžiagų (g) ne mažesnis nei/100 g
4.	Grūdinių augalų produktai			
4.1.	Ruginė duona (ne mažiau kaip 30 proc. sausos produkto masės sudaro rugiai)	5	1,2	6
4.2.	Kita duona ir duonos gaminiai	5	1	5
4.3.	Smulkieji pyrago gaminiai ir miltinės konditerijos gaminiai	16	1	-
4.4.	Pusryčių dribsniai ir javainiai	16	1	6
5.	Trinti, džiovinti vaisiai ar uogos ar jų gaminiai	0 (pridėtinių cukrų)	1	-
6.	Maitinimo paslaugos teikėjo pagaminti patiekalai, išskyrus desertus	5 (pridėtinių cukrų)	1	-
7.	Desertai	16	1	-

Leidžiamas cukrų, druskos ir privalomas skaidulinių medžiagų kiekis vaikams maitinti patiekiamuose maisto produktuose ir patiekaluose (3)

Eil. Nr.	Maisto produktai ar patiekalai	Cukrų kiekis (g) ne didesnis nei/100 g (ml)	Druskos kiekis (g) ne didesnis nei/100 g (ml)	Skaidulinių medžiagų (g) ne mažesnis nei/100 g
8.	Gerti skirti produktai, išskyrus nurodytus 3.1 ir 3.3 papunkčiuose			
8.1.	Sultys (vaisių ir (ar) daržovių)	-	0	-
8.2.	Kiti gėrimai (sulčių gėrimai, nektarai, gaivieji gėrimai ir pan.)	5	0	-
8.3	Maitinimo paslaugos teikėjo pagaminti gėrimai	5	-	-
9.	Kiti maisto produktai, nenurodyti 1–8 punktuose, išskyrus vaisius	5	1	-

¹ Maisto produktams, atitinkantiems maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė“ kriterijus, šie reikalavimai netaikomi.

² 2020–2021 mokslo metais 8 g/100g (ml); 2021–2022 mokslo metais 7 g/100g (ml); 2022–2023 mokslo metais 6 g/100g (ml); 2023–2024 ir vėlesniais mokslo metais 5 g/100 g (ml).

Maisto priedų, kurių neturi būti vaikams maitinti tiekiamuose maisto produktuose, sąrašas (1)

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 129 alura raudonasis AC;
- 1.10. E 131 patentuotas mėlynasis V;
- 1.11. E 132 indigotinas, indigokarminas;
- 1.12. E 133 briliantinis mėlynasis FCF;
- 1.13. E 142 žaliasis S;
- 1.14. E 151 briliantinis juodasis BN;
- 1.15. E 155 rudasis HT;
- 1.16. E 180 litolrubinas BK.



Maisto priedų, kurių neturi būti vaikams maitinti tiekiamuose maisto produktuose, sąrašas (2)

2. Konservantai ir antioksidantai:

- 2.1. E 200 sorbo rūgštis;
- 2.2. E 202 kalio sorbatas;
- 2.3. E 203 kalcio sorbatas;
- 2.4. E 210 benzenkarboksirūgštis;
- 2.5. E 211 natrio benzoatas;
- 2.6. E 212 kalio benzoatas;
- 2.7. E 213 kalcio benzoatas;
- 2.8. E 220–228 sieros dioksidas ir sulfitai.

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 960 steviolio glikozidai;
- 3.9. E 961 neotamas;
- 3.10. E 962 aspartamo-acesulfamo druska;
- 3.11. E 969 advantamas.



Maisto priedų, kurių neturi būti vaikams maitinti tiekiamuose maisto produktuose, sąrašas (3)

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 kalcio 5'-ribonukleotidai;
- 4.16. E 635 dinatrio 5'-ribonukleotidai.



Maitinimo organizavimo klausimais galite kreiptis:

Maitinimo organizavimo specialistė

Daniela Kunicka

- +370 613 68 553
- daniela.kunicka@kaunovsb.lt
- Vykdo maitinimo organizavimą ir priežiūrą:
 - Kauno lopšelis-darželis „Spindulėlis“
 - Kauno lopšelis-darželis „Varpelis“
 - Kauno lopšelis-darželis „Spindulys“
 - Kauno lopšelis-darželis „Gandriukas“

Maitinimo organizavimo skyriaus vedėja

Alina Lūkošiūtė

- (8 37) 45 47 17
- +370 674 20 492
- alina.lukosiute@kaunovsb.lt



KAUNO MIESTO SAVIVALDYBĖS
VISUOMENĖS SVEIKATOS BIURAS