

PATVIRTINTA
Kretingos rajono Darbėnų gimnazijos
direktoriaus 2025 m. gruodžio 30 d.
įsakymu Nr. V1-126
1 priedas

MAITINIMO ORGANIZAVIMO KRETINGOS RAJONO DARBĖNŲ GIMNAZIJOJE TVARKOS APRAŠAS

I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Mokinių maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Aprašas) Kretingos rajono Darbėnų gimnazijoje (toliau – Gimnazija) nustato mokinių, kurie yra ugdomi pagal ikimokyklinio, priešmokyklinio, bendrojo ugdymo (pradinio, pagrindinio, vidurinio ugdymo) programas, maitinimo reikalavimus.

2. Aprašas parengtas vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu, teisės aktais, reglamentuojančiais vaikų maitinimo organizavimą, maisto gaminimą, patalpų ir įrangos priežiūrą, higienos normas, sveikatos ir saugos reikalavimus.

3. Aprašo tikslas – užtikrinti sveikatai palankią mokinių mitybą, maisto saugą ir geriausią kokybę, kad būtų patenkinti mokinių maisto medžiagų fiziologiniai poreikiai, ugdomi sveikos mitybos įgūdžiai.

4. Mokinių maitinimas organizuojamas vadovaujantis šiuo Aprašu.

5. Už suteiktą mokamo maitinimo paslaugą mokiniai, gimnazijos darbuotojai atsiskaito banko kortele, mokinio pažymėjimu, grynaisiais pinigais.

6. Nemokamas mokinių maitinimas (pietūs, pusryčiai) finansuojamas iš valstybės ir savivaldybės biudžeto lėšų ir skiriamas pagal pateiktus Kretingos rajono savivaldybės administracijos Sveikatos ir socialinės apsaugos skyriaus socialinės paramos poskyrio skyriaus sprendimus.

7. Ikimokyklinio ugdymo vaikai ir priešmokyklinio ugdymo pageidaujantys gauti pusryčius ir vakarienę maitinami už tėvų pinigų, vadovaujantis Kretingos rajono savivaldybės tarybos patvirtintais įkiniais.

8. Maitinimo paslauga nėra perkama. Maisto produktų pirkimą organizuoja Gimnazija, vadovaudamasi Viešųjų pirkimų įstatymo nustatyta tvarka.

II SKYRIUS VARTOJAMOS SĄVOKOS

9. Apraše vartojamos sąvokos:

9.1. **Cukrus** – monosacharidai ir disacharidai, esantys maisto produkte.

9.2. **Greitai gendantis maisto produktas** – šviežias, atvėsintas arba sušaldytas maisto produktas, kuriam laikyti ir vežti reikalinga tam tikra temperatūra, kurioje jis išlieka saugus vartoti.

9.3. **Iš dalies hidrinti** (iš dalies sukietinti, iš dalies hidrogenizuoti) augaliniai riebalai – skysti augaliniai aliejai, hidrinimo proceso metu paversti pusiau kietais.

9.4. **Patiekalas** – paprastai vienoje lėkštėje patiekiamas vartoti šaltas ar šiltas maistas.

9.5. **Pridėtiniai cukrūs** – gėrimo ar patiekalo gamybos metu įdėta sacharozė, fruktozė, gliukozė, gliukozės sirupas, fruktozės sirupas, gliukozės-fruktozės sirupas ir kitų formų monosacharidai ir disacharidai, taip pat cukrūs, esantys įdėtame meduje, sirupuose, vaisių sultyse ir vaisių sulčių koncentratuose.

9.6. **Pritaikytas maitinimas** – maitinimas, kuris užtikrina tam tikro sveikatos sutrikimo (alergija tam tikriems maisto produktams, virškinimo sistemos ligos ar remisinės jų būklės ir kt.) nulemtų, asmens individualių maisto medžiagų ir energijos poreikių patenkinimą, parenkant

toleruojamus maisto produktus, jų gamybos būdą, konsistenciją ir valgymo režimą, ir yra raštiškai rekomenduojamas gydytojo.

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

9.8. **Tausojantis patiekalas** – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniame krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

9.9. **Šaltas užkandis** – maisto produktas ar šaltas patiekalas, neįtrauktas į valgiaraštį

9.10. **Valgiaraštis** – patiekiamų vartoti dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

9.11. Kitos sąvokos atitinka 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) (toliau – Reglamentas (EB) Nr. 853/2004), Lietuvos Respublikos produktų saugos įstatyme, Lietuvos Respublikos maisto įstatyme, Lietuvos Respublikos visuomenės sveikatos priežiūros įstatyme, Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2009 m. rugsėjo 1 d. įsakyme Nr. V-714 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 124:2014 „Vaikų socialinės globos įstaigos: bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. balandžio 22 d. įsakyme Nr. V-313 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 75:2016 „Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programų vykdymo bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. gegužės 13 d. įsakyme Nr. V-432 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 17:2016 „Maisto papildai“ patvirtinimo“, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. rugsėjo 7 d. įsakyme Nr. V-765 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 79:2010 „Vaikų poilsio stovykla. Bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2014 m. sausio 22 d. įsakyme Nr. V-50 „Dėl Maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė“ (toliau – „Rakto skylutė“) ir Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 1999 m. liepos 1 d. įsakyme Nr. 288 „Dėl Privalomųjų kakavos ir šokolado produktų kokybės reikalavimų“ ir Tvarkos aprašo 4 priede išvardytuose teisės aktuose vartojamas sąvokas.

III SKYRIUS MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

10. Už mokinių maitinimo organizavimą Gimnazijoje yra atsakingas direktorius.

11. Mokinių maitinimas organizuojamas laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų.

12. Maitinimo paslaugos Gimnazijoje teikiamos kasdien, išskyrus poilsio, švenčių dienas bei mokinių atostogų dienas. Atskirais atvejais organizuojamas maitinimas (mokinių atostogų dienomis olimpiadų, konkursų, konferencijų, stovyklų ir kitų renginių dalyviams).

13. Mokiniais leidžiama ruošti maistą kartu su mokytoju ir jį vartoti, jeigu tai numatyta Gimnazijos ugdymo programoje.

14. Mokiniais, pateikusiems gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. 027-1/a), turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas.

15. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietos įrengimas ir maisto tvarkymas turi atitikti 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) 178/2002, nustatančio maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiančio Europos maisto saugos.

tarnybą ir nustatančio su maisto saugos klausimais susijusias procedūras (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 15 skyrius, 6 tomas, p. 463) (toliau – Reglamentas (EB) Nr. 178/2002), 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 13 skyrius, 34 tomas, p. 319) (toliau – Reglamentas (EB) Nr. 852/2004) ir Reglamento (EB) Nr. 853/2004 reikalavimus.

16. Maitinimas organizuojamas pagal Gimnazijos direktoriaus patvirtintus maitinimo valgiaraščius, parengtus vadovaujantis teisės aktų reikalavimais ne mažiau kaip 15 dienų laikotarpiui.

17. Valgykloje galima įsigyti laisvai pasirenkamų patiekalų ir užkandžių bei gėrimų:

17.1. laisvai pasirenkamų patiekalų, užkandžių bei gėrimų kainas tvirtina gimnazijos direktorius;

17.2. užkandžių bei gėrimų asortimentą, suderintą su gimnazijos taryba tvirtina direktorius.

18. Valgiaraščiuose, prie kiekvieno patiekalo turi būti nurodytas jo kiekis (g). Juose 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;

19. Vaikų maitinimui gimnazijoje draudžiamos naudoti šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir šokolado gaminiai; valgomieji ledai; pieno produktai ir konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; pieno produktai su alyvpalmių aliejumi; kramtomoji guma; gazuoti gėrimai; energiniai gėrimai; maisto produktai, papildyti B grupės vitaminais; nealkoholinis alus, sidras ir vynas; gėrimai ir maisto produktai, pagaminti iš (arba kurių sudėtyje yra) kavamedžio pupelių kavos ar jų ekstrakto; cikorijos, gilių ar grūdų gėrimai (kavos pakaitalai); kisieliai; arbata, kurioje yra pluoštinių kanapių dalių (išskyrus sėklas); sultinių, padažų koncentratai; padažai su spirgučiais; šaltai, karštai, mažai rūkyti mėsos gaminiai ir mėsos gaminiai, kurių gamyboje buvo naudojamos rūkymo kvapiosios medžiagos (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto davinius); rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto davinius); 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); 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. Jei gydytojo raštiškuose nurodymuose formoje Nr. E027-1 „Mokinio sveikatos pažymėjimas“, patvirtintoje Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2004 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. V-951 „Dėl Elektroninės statistinės apskaitos formos Nr. E027-1 „Mokinio sveikatos pažymėjimas“ patvirtinimo (toliau – Forma Nr. E027-1) rekomenduojami vartoti šiame punkte išvardyti maisto produktai, draudimas netaikomas tik vaiko (-ų), kuriam (-iems) pateikti gydytojo raštiški nurodymai (Forma Nr. E027-1), maitinimui.“

20. Vaisiai, daržovės, uogos, bulvės įsigijami iš fizinių asmenų, jie turi laikytis Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2003 m. gruodžio 15 d. įsakyme Nr. B1-955 „Dėl Lietuvos Respublikoje išaugintų šviežių vaisių, daržovių, uogų, bulvių atitikties deklaracijos išdavimo reikalavimų patvirtinimo“ nustatytų reikalavimų ir išduoti Lietuvos Respublikoje išaugintų šviežių vaisių, daržovių, uogų, bulvių atitikties deklaraciją (toliau – atitikties deklaracija), vadovaudamiesi Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2009 m. liepos 10 d. įsakymu Nr. 3D-488 „Dėl Importuojamų, eksportuojamų ir vidaus rinkai tiekiamų šviežių vaisių ir daržovių atitikties prekybos standartams patikros taisyklių patvirtinimo“. Atitikties deklaracijos 3 punkto, jeigu šiame punkte nurodyti maisto produktai nerūšiuojami pagal kokybės klases, pildyti nereikia. Šio punkto reikalavimai netaikomi, jeigu vaisius, daržoves, uogas ir bulves augina pati gimnazija ar socialinės globos namai, tačiau visi vaisiai, uogos, daržovės, bulvės, skirti maistui, turi atitikti kokybės ir saugos reikalavimus, nustatytus Reglamente (EB) Nr. 852/2004 ir Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2008 m. rugsėjo 15 d. įsakyme Nr. V-884 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 54:2017 „Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos“ patvirtinimo“ (toliau – HN 54:2017).

21. Gimnazija užtikrina, kad maisto ruošimo procese nebus naudojami pusfabrikačiai, prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra draudžiamų maisto priedų, patiekiamas maistas bus gaminamas ir patiekiamas tą pačią dieną, patiekiamas maistas bus kokybiškas, įvairus ir atitiks saugos reikalavimus.

22. Gaminant maistą turi būti naudojama kuo mažiau druskos ir cukraus (druskos ne daugiau kaip 1 g/100 g, pridėtinio cukraus ne daugiau kaip 5 g/100 g).

23. Gimnazijoje pietų valgiaraštis sudarytas iš keleto (ne mažiau trijų) laisvai pasirinkamų patiekalų ir garnyrų. Vienas iš karštųjų pietų patiekalų yra tausojantis patiekalas.

24. Pusryčiai, priešpiečiai, pietūs valgykloje kasdien organizuojami sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti šilto maisto prie švaraus stalo.

25. Tas pats patiekalas netiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus ir užkandžius (reikalavimas netaikomas pritaikyto maitinimo valgiaraščiams).

26. Valgymo metu ant stalų nėra padėta druskos, pipirų, garstyčių.

27. Maistas patiekiamas estetiškai.

28. Sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens.

29. Nenaudojami susidėvėję, ištrupėję, įskilę, apdaužytai kraštais indai bei aliumininiai įrankiai ir indai.

30. Mokinių maitinimas organizuojamas valgykloje ir kitose mokiniams 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 15:2005 „Maisto higiena“ patvirtinimo“ (toliau – HN 15:2005), 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.

31. Gimnazijai priskirtas visuomenės sveikatos specialistas (jam nesant – kitas vadovo įgaliotas asmuo) pagal kompetenciją prižiūri, kad mokinių maitinimas būtų organizuojamas pagal Aprašo reikalavimus:

31.1. Ne rečiau nei kas dvi savaitės atlieka planinį vaikų maitinimo organizavimo atitikties patikrinimą, pildo valgiaraščio ir mokinių maitinimo atitikties žurnalą. Nustačius neatitiktis, apie tai raštu informuoja direktorių;

31.2 trūkumai pašalinami nedelsiant;

31.3. valgiaraščių ir mokinių maitinimo atitikties patikrinimo žurnalas saugomas dvejus metus.

32. Valgykloje matomoje vietoje skelbiama:

32.1. einamosios savaitės valgiaraštis;

32.2. maisto pasirinkimo piramidės plakatas ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija;

32.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris (skambinti maitinimo organizavimo klausimais).

32.4. juridinis ar fizinis asmuo, teikiantis vaikų maitinimo ir (ar) maisto produktų tiekimo paslaugas;

32.5. šaltų užkandžių sąrašas ir svoris;

32.6. einamosios savaitės 1-3; 4-6 metų valgiaraščiais viešinami grupėse.

33. Šis Aprašas ir valgiaraščiai skelbiami gimnazijos internetinėje svetainėje.

IV SKYRIUS

IKIMOKYKLINIO UGDYMO SKYRIŲ VAIKŲ MAITINIMAS

34. Ikimokyklinio ugdymo skyrių vaikams maistas Gaminamas gimnazijos valgykloje:
- 34.1. maistas yra tiekiamas termosuose;
- 34.2. kiekvieną rytą grupių auklėtojos informuoja Gimnazijos valgyklą apie tos dienos vaikų skaičius grupėse;
- 34.3. mėnesio pradžioje grupių auklėtojos pristato praėjusio mėnesio vaikų lankomumo žiniaraščius Gimnazijos apskaitos specialistui (buhalteriui);
- 34.4. mėnesio pradžioje grupių auklėtojos pristato praėjusio mėnesio vaikų maitinimo apskaitos žiniaraščius Gimnazijos vyr. virėjai ir suderina maitintų vaikų skaičius;
- 34.5. kas mėnesį Gimnazijos apskaitos specialistas (buhalteris) apskaičiuoja ikimokyklinio amžiaus vaikams mokėtinas sumas už maitinimą pagal maitinimo apskaitos žiniaraščius ir išsiunčia tėvams (globėjams) atsiskaitymo kvitelius.

V SKYRIUS

VAISIŲ–PIENO PROGRAMOS ORGANIZAVIMAS

35. Vaisių ir pieno programa yra vykdoma pasirašant sutartį su tiekėju.
36. Gimnazijos vyr. virėja priima produktus ir pasirašo sąskaitas faktūras bei derina kitus dokumentus mėnesio pabaigoje. Pasirašytas sąskaitas faktūras perduoda buhalterijai registruoti ir įtraukti į apskaitą.
37. Valgyklos darbuotojai išdalina produktus klasėms/grupėms pagal tos klasės mokinių/vaikų skaičius.

VI SKYRIUS

BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

38. Maitinimo paslaugų teikimo kontrolę (produktų kokybės, gamybos proceso, pagamintos produkcijos ir pan.) vykdo Gimnazijos direktorius (ar įgalioti asmenys), Kretingos rajono savivaldybės administracijos įgalioti asmenys, Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos
39. Kontrolę vykdančioms institucijoms pareikalavus, valgyklos vyr. virėja teikia gaminamų patiekalų technologines ir kalkuliacines korteles, kitus duomenis ir dokumentus, reikalingus lėšų panaudojimo kontrolei bei analizei atlikti. Šie dokumentai privalo būti maisto gaminto patalpose.
40. Gavus nusiskundimų, direktorius inicijuoja maitinimo paslaugos teikimo kokybės (maisto produktų laboratorinius tyrimus, maisto ruošimo, maisto saugos ir maisto tvarkymo, patalpų higienos atitikties nustatytiems reikalavimams) patikrinimą. Išlaidos už maisto kokybės patikrinimą apmokamos Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nustatyta tvarka.
-

Maitinimo organizavimo
Kretingos rajono Darbėnų gimnazijoje
tvarkos aprašo
1 priedas

(Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalo forma)
VALGIARAŠČIŲ IR VAIKŲ MAITINIMO ATITIKTIES PATIKRINIMO ŽURNALAS

Data	Patikrinimo rezultatas (<i>atitinka / neatitikties aprašymas</i>)	Siūlomas neatitikties taisymas	Neatitikties pašalinimo terminas (data, val.)	Ivykdyta (data, val.)	Tikrinusio asmens vardas, pavardė, parašas

MAISTO PRIEDŲ, KURIŲ NETURI BŪTI VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMUOSE 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 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.

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.

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 dikālio guanilātas;
 - 4.10. E 629 kalcio guanilātas;
 - 4.11. E 630 inozino rūgštis;
 - 4.12. E 631 dinātrio inozinātas;
 - 4.13. E 632 dikālio inozinātas;
 - 4.14. E 633 kalcio inozinātas;
 - 4.15. E 634 kalcio5'-ribonukleotidai;
 - 4.16. E 635 dinātrio5'-ribonukleotidai.
-

VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMŲ MAISTO PRODUKTŲ 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 ar II 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 Mėsos gaminių techninio reglamento, patvirtinto Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78 „Dėl Mėsos gaminių techninio reglamento patvirtinimo ir žemės ūkio ministro 2003 m. gruodžio 29 d. įsakymo Nr. 3D-560 pripažinimo netekusiu galios“, 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“.

10. Duonos ir pyrago kepiniai turi atitikti Duonos ir pyrago kepinų apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2014 m. spalio 28 d. įsakymu Nr. 3D-794 „Dėl Duonos ir pyrago kepinų apibūdinimo,

gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento ir miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“, nustatytus reikalavimus.

11. Miltinės konditerijos gaminiai turi atitikti Miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2014 m. spalio 28 d. įsakymu Nr. 3D-794 „Dėl Duonos ir pyrago kepinų apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento ir miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“, nustatytus reikalavimus.

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.

13. Grietinė ir grietinėlė turi atitikti kokybės reikalavimus, nustatytus Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2005 m. balandžio 18 d. įsakymu Nr. 3D-225 „Dėl Grietinės ir jos gaminių kokybės reikalavimų patvirtinimo“.
