



LIETUVOS RESPUBLIKOS
SVEIKATOS APSAUGOS
MINISTERIJA

Sveikatai palankus maitinimas vaikų ugdymo įstaigose

Ieva Gudanavičienė
Sveikatos apsaugos ministerijos
Visuomenės sveikatos departamento
Sveikatos stiprinimo skyriaus patarėja
ieva.gudanaviciene@SAM.LT

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

Nauja redakcija 2018 m. balandžio 10 d. Nr. V-394

„Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas“

Taikymo sritis

Vaikų maitinimas, vykdomas:

- bet kokios nuosavybės formos ikimokyklinio, priešmokyklinio ir bendrojo ugdymo programas įgyvendinančiose įstaigose,
- vaikų poilsio stovyklose,
- vaikų socialinės globos įstaigose

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo struktūra

- Bendrieji reikalavimai:

Tiekiami maisto produktai (kokybė, draudžiami maisto priedai, cukrų, druskos, skaidulinių medžiagų kiekiai) draudžiami tiekti maisto produktai, maitinimų energinė vertė, patiekalų patiekimo dažnumas ir kt.

- Specialieji reikalavimai:

pagal įstaigų veiklos specifiką ir vaikų amžių.

Tvarkos aprašo nuostatos paremtos Sveikos mitybos taisyklėmis

- Valgyti kuo įvairesnį maistą;
- Valgyti kuo daugiau įvairių, dažniau šviežių, vietinių daržovių ir vaisių, uogų;
- Kelis kartus per dieną valgyti kruopų, viso grūdo duonos ar makaronų;
- Rinktis maisto produktus, turinčius mažai cukrų, kuo rečiau vartoti saldžius gėrimus, saldumynus;
- Riebią mėsą ir mėsos produktus keisti ankštinėmis daržovėmis, žuvimi, paukštiena ar liesa mėsa;
- Vartoti kuo mažiau druskos (5 g / parą);
- Maitintis reguliariai.

Patiekimo reikalavimai

- Kiekvieną dieną vaikai turi gauti šilto maisto
- Tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę
- Kiekvieną dieną turi būti patiektas patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų
- Kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių (rekomenduojama sezoninių, šviežių)
- Daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras turi sudaryti ne mažiau kaip 1/3 patiekalo svorio
- Pirmenybė teikiama viso grūdo arba iš dalies viso grūdo produktams
- Patiekalų gamyboje naudojamoje valgomojoje druskoje turi būti 20–40 mg/kg jodo
- Maistas turi būti patiekiamas estetiškai

Patiekimo reikalavimai

- patiekiamas šiltas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną
- pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams. Maisto pervirimas, perkepimas, prideginimas draudžiamas
- rekomenduojama, atsižvelgiant į sezoniškumą, keisti patiekalus ar jų žaliavas šviežiais (pvz., raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriubą į šaltibarščius ir pan.)
- Nustatytas vaikams maitinti tiekiamų maisto produktų ir patiekalų dažnumas

Draudžiami tiekti maisto produktai

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; 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; 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 (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto paketus į namus); rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto paketus į namus); strimelė, pagauta 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.

Maisto produktų, tiekiamų vaikams maitinti, kokybės reikalavimai (4 priedas)

- Švieži vaisiai ir daržovės,
- Bulvės,
- Mėsos gaminiai,
- Alyvuogių aliejus,
- Žuvininkystės produktai,
- Rauginti pieno gaminiai,
- Varškė ir varškės gaminiai,
- Sūriai,
- Lydyti sūriai,
- Kruopos ir miltai,
- Duonos ir miltinės konditerijos gaminiai.

Tiesiai iš ūkių

12. Jei 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. [...]

Sudarant maisto produktų sutartis rekomenduojama pirmenybę teikti tiekiamoms žaliavoms ir maisto produktams

- atitinkantiems 2007 m. birželio 28 d. Tarybos reglamente (EB) Nr. 834/2007, dėl ekologinės gamybos ir ekologiškų produktų ženklavimo ir panaikinamo Reglamentą (EEB) Nr. 2092/91 kriterijus;
- atitinkantiems maisto produktų ženklavimo simboliu „Rakto skylutė“ kriterijus;
- tiekiamiems trumposiomis maisto tiekimo grandinėmis iš ūkių (ne daugiau kaip vienas tarpininkas tarp ūkio ir maitinimo organizatoriaus);
- atitinkantiems Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. lapkričio 29 d. įsakyme Nr. 3D-524 „Dėl Nacionalinės žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemos“ nustatytus reikalavimus.

„Rakto skylutė“



- Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2014 m. sausio 22 d. įsakymas Nr. V-50 „Dėl maisto produktų ženklavimo simboliu „Rakto skylutė“ *TAR 2014-00514*.
- Maisto produktai, nurodyti šiame įsakyme, savanoriškai gali būti ženklinami simboliu „Rakto skylutė“
- Nauja redakcija išdėstyta 2021 m. gegužės 24 d. įsakymu Nr. V-1195

Konkretūs maisto produktai viešinami:

Higienos instituto interneto svetainėje:

<https://www.hi.lt/lt/rakto-skylute-sveikatai-palankesni-maisto-produktai.html>

paskelbtas maisto produktų, atitinkančių tarptautinius „Rakto skylutės“ kriterijus registras, kuriame jau užregistruota **1855** maisto produktai ir šis skaičius nuolat auga <https://www.hi.lt/lt/rakto-skylute-pazenklinti-maisto-produktai-rinkoje.html>

Sveikatos apsaugos ministerijos interneto svetainėje:

patalpintas „Rakto skylutės“ simbolio informavimo ir viešinimo portalas <https://sam.lrv.lt/lt/veiklos-sritys/visuomenes-sveikatos-prieziura/mityba-ir-fizinis-aktyvumas-2/rakto-skylute> .

Socialiniame tinkle Facebook sukurtas „Rakto skylutės“ ir ja pažymėtų maisto produktų viešinimo puslapis:

<https://www.facebook.com/RaktoSkylute>

„Rakto skylutės“ simbolis



Riboja:

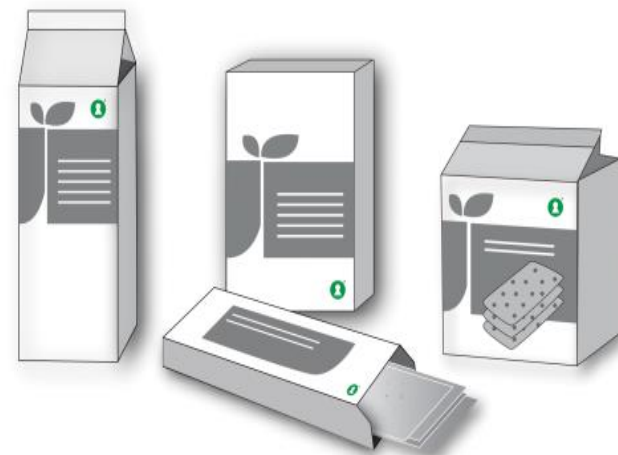
riebalus,
sočiuosius riebalus,
trans-riebalus,
cukrų,
druską (natrij)

Draudžia:

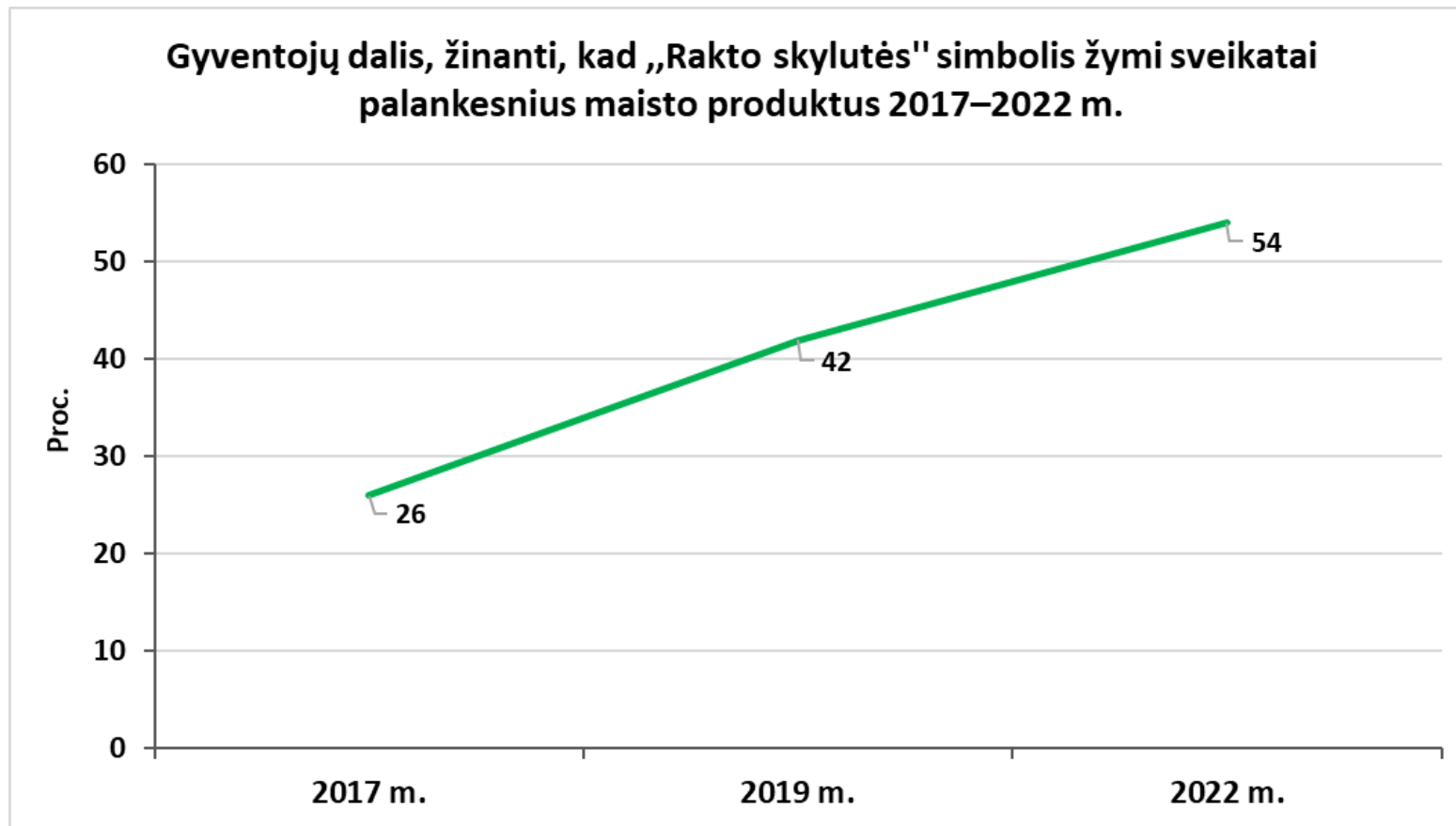
saldiklius

Reikalauja:

didesnio maistinių skaidulų kiekio



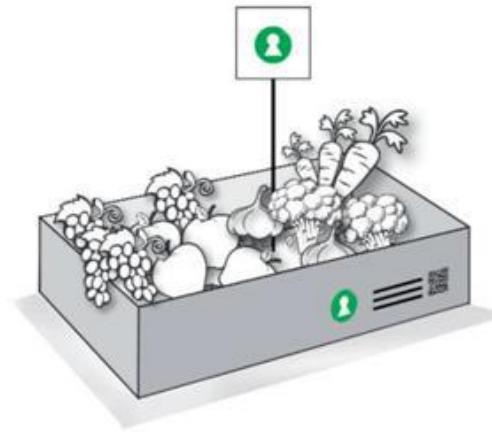
„Rakto skylutė“ simbolio žinomumas



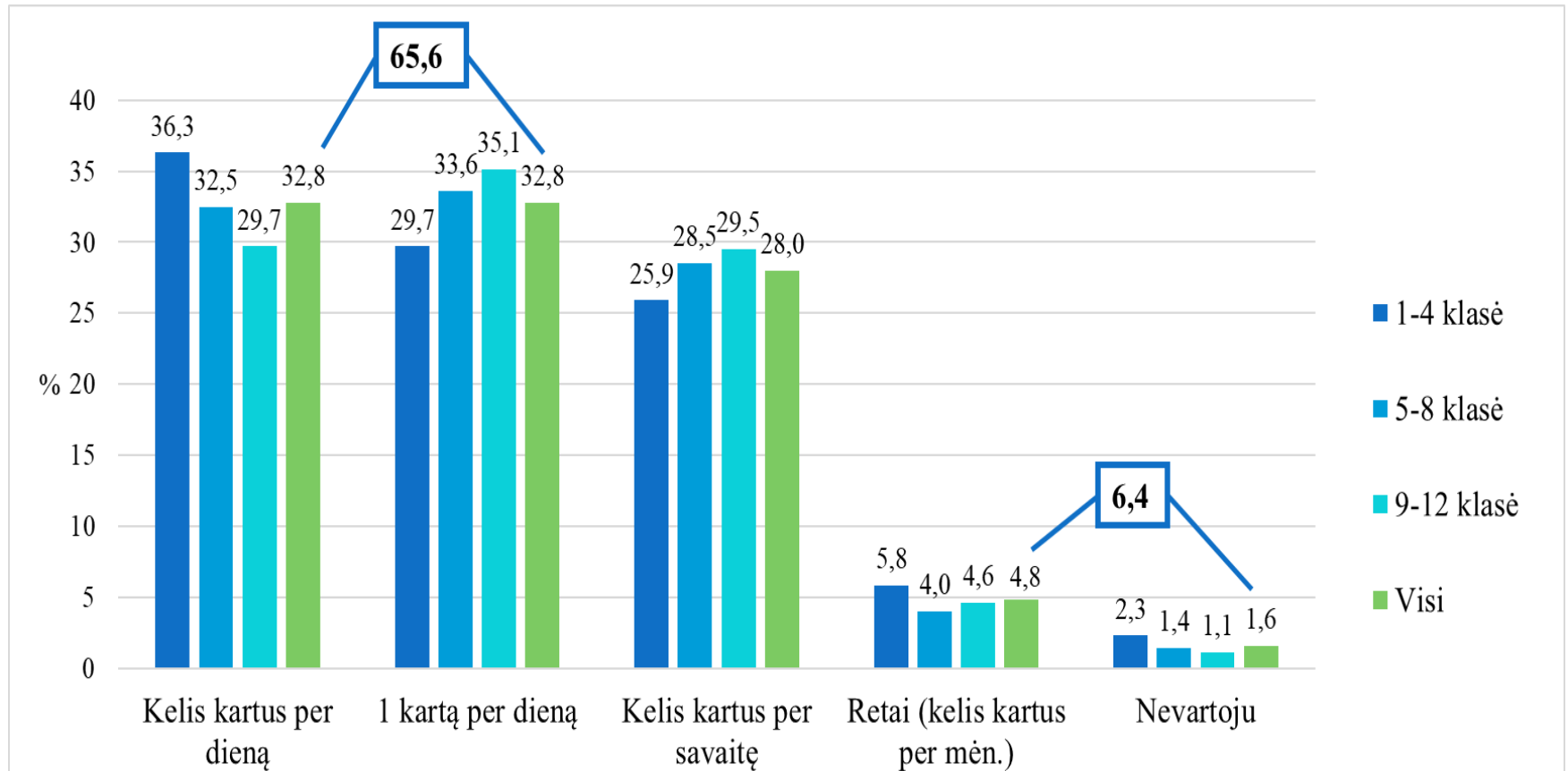
Papildomos rekomendacijos

Simbolio „Rakto skylutė“ dizaino taisyklės

Sveikatai palankesnių maisto produktų, atitinkančių „Rakto skylutės“ ženklavimo kriterijus, plėtros skatinimo rekomendacijos savivaldybių VSB



Mokyklinio amžiaus vaikų pasiskirstymas (proc.) pagal daržovių (išskyrus bulves) vartojimo dažnumą priklausomai nuo klasės, kurioje vaikas mokosi ($p < 0,001$) 2019 m.



Kas lemia vaikų maitinimo kokybę?

- Teisės aktų nuostatos;
- Savivaldybės ir savivaldybės įstaigų bendradarbiavimas;
- Maitinimo organizatorius (virėjai, valgiaraščiai);
- Maisto produktų kokybė (viešieji pirkimai, CPO siūlomi maisto produktai, tiekėjo sąžiningumas);
- Aktyvi įstaigos bendruomenė.

Maisto pasirinkimo piramidė

