

PLUNGĖS PARAPIJOS SENELIŲ GLOBOS NAMŲ GYVENTOJŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Plungės parapijos senelių globos namų gyventojų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Tvarkos aprašas) nustato suaugusiųjų asmenų, gaunančių socialines paslaugas senyvo amžiaus asmenų socialinės globos namų, socialinės globos namų suaugusiems asmenims su negalia, maitinimo reikalavimus.

2. Tvarkos aprašo tikslas – užtikrinti sveikatai palankų ir kokybišką Plungės parapijos senelių globos namų gyventojų (toliau – gyventojų), gaunančių socialines paslaugas Plungės parapijos senelių globos namuose, maitinimą.

3. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžtys suprantamos taip, kaip jos apibrėžtos 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 853/2004, nustatančiame konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus), Lietuvos Respublikos socialinių paslaugų įstatyme, Lietuvos Respublikos produktų saugos įstatyme, Lietuvos Respublikos maisto įstatyme, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. vasario 10 d. įsakyme Nr. V-133 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 125:2019 „Suaugusių asmenų socialinės globos įstaigos: bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakyme Nr. V-964 „Dėl Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo 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“), Mitybos terapijos tvarkos apraše ir Tvarkos aprašo 1 priede išvardytuose teisės aktuose.

II SKYRIUS GYVENTOJŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

4. Globos namų 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 (toliau – Reglamentas (EB) Nr. 178/2002), 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos, Reglamento (EB) Nr. 853/2004 ir Lietuvos Respublikos maisto įstatyme, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakyme Nr. V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2021 „Maisto higiena“ patvirtinimo“ (toliau – HN 15:2021) reikalavimus.

5. Globos namuose gyventojų maitinimą gali organizuoti tik maisto tvarkymo subjektai, kuriems Maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo ir registravimo tvarkos apraše, patvirtintame Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2008 m. spalio 15 d. įsakymu Nr. B1-527 „Dėl Maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo ir registravimo tvarkos aprašo patvirtinimo“, nustatyta tvarka suteikta teisė užsiimti maisto tvarkymu. Maisto tvarkymo subjektai, prieš pradėdami organizuoti gyventojų maitinimą, turi turėti valgiaraščius,

atitinkančius Tvarkos aprašo nuostatas ir gyventojų amžių, o pritaikyto maitinimo valgiaraščiui turi būti parengti ne vėliau kaip per 30 darbo dienų nuo gydytojo raštiškos rekomendacijos, pateiktos Ambulatorinėje asmens sveikatos istorijoje, patvirtintoje Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 29 d. įsakymu Nr. 515 „Dėl sveikatos priežiūros įstaigų veiklos apskaitos ir atskaitomybės tvarkos“ (Forma Nr. 025/a), gavimo (toliau – gydytojo raštiškos rekomendacijos).

6. Sudarant sutartis dėl maisto produktų tiekimo (toliau – maisto produktų tiekimo sutartis), maisto produktų tiekimo sutartyje turi būti numatyta atsakomybė už maisto produktų, neatitinkančių Tvarkos aprašo reikalavimų, tiekimą. Maisto produktų tiekimo sutartys nesudaromos su maisto produktų tiekėjais, kurie arba kurių bent vienas padalinys įtrauktas į „Nepatikimų maisto tvarkymo subjektų sąrašą“, skelbiamą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos internetinėje svetainėje. Rekomenduojama tiekiamų maisto produktų sąrašą, kuris pridedamas prie maisto produktų tiekimo sutarties, nurodyti maisto produktų sudėtį, grynąjį kiekį, apdorojimo būdą (pvz., atšaldytas). Maisto produktus gali pirkti gyventojai, prižiūrimi socialinio darbuotojo (sudaroma saviraiškos ir įgūdžių ugdymosi galimybė). Sudarant maisto produktų tiekimo sutartis ar ją perkant gyventojams rekomenduojama pirmenybę teikti žaliavoms ir maisto produktams:

6.1. atitinkantiems 2018 m. gegužės 30 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2018/848 dėl ekologinės gamybos ir ekologiškų produktų ženklinimo, kuriuo panaikinamas Tarybos reglamentas (EB) Nr. 834/2007, nustatytus kriterijus;

6.2. atitinkantiems maisto produktų ženklinimo simbolių „Rakto skylutė“ kriterijus;

6.3. tiekiamiems trumposiomis maisto tiekimo grandinėmis iš ūkių (ne daugiau kaip vienas tarpininkas tarp ūkio ir maitinimo organizatoriaus);

6.4. 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.

7. Fiziniai asmenys, tiekiantys vaisius, daržoves, uogas, bulves, turi laikytis 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 pateikti 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.

8. Jei sudaroma sutartis gyventojų maitinimo paslaugos teikimo globos namuose (toliau – sutartis), sutartyje turi būti numatyta atsakomybė už maisto tvarkymo patalpų higienos ir Tvarkos aprašo reikalavimų užtikrinimą bei sutarties nutraukimo sąlygos, jei nevykdomi Tvarkos aprašo reikalavimai ir (ar) sutartyje ir jos priede (-uose) numatytos sąlygos (kai nesilaikoma tiekiamų maisto produktų sąrašo, pridėto prie sutarties, ir kt.). Sutartys nesudaromos su maitinimo paslaugų teikėjais, kurie arba kurių bent vienas padalinys įtrauktas į „Nepatikimų maisto tvarkymo subjektų sąrašą“, skelbiamą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos internetinėje svetainėje. Globos namuose turi būti nustatyta nepertraukiamo gyventojų maitinimo organizavimo (maisto tvarkymas, gaminimas ir tiekimas) tvarka, kuria turi būti vadovaujama šiais atvejais, kai Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba priima sprendimą dėl esamo maitinimo paslaugos tiekėjo veiklos sustabdymo ir (ar) dėl kitų priežasčių maitinimo paslaugos tiekėjui sustabdyti (nutraukti) savo veiklą.

III SKYRIUS GYVENTOJŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKA

9. Už gyventojų maitinimą ir jo organizavimą Plungės parapijos senelių globos namuose atsako įstaigos vadovas.

10. Globos namų vadovo paskirtas specialistas koordinuoja maitinimo organizavimą, saugaus ir kokybiško maisto pateikimą.

11. Globos namuose maitinimas organizuojamas valgyklose ir kitose higieniškai maitinti tinkamose patalpose ar vietose laikantis maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų, nustatytų Reglamente (EB) Nr. 852/2004, HN 15:2021 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“, ir sudarant sąlygas kiekvienam gyventojui pavalgyti prie švaraus stalo.

12. Globos namuose maistą tvarkantys ar maitinimo paslaugą teikiančios įstaigos darbuotojai yra atsakingi už patiekalų kokybę, saugą, atitiktį valgiaraščiuose nurodytai maistinei ir energinei vertei, patiekalų porcijavimą, jų estetinę išvaizdą ir tinkamą pagamintų patiekalų pristatymą į įstaigą, jei sutartyje nenustatyta kitaip:

12.1. pagaminti patiekalai perduodami globos namų slaugytojo padėjėjams, individualios priežiūros darbuotojams ar kitiems įstaigos vadovo paskirtiems specialistams (toliau – maisto išdavėjas), jei sutartyje nenustatyta kitaip. Įstaigos vadovas atsako, kad maisto išdavėjas vykdytų HN 15:2021 12 ir 13 punktų reikalavimus;

12.2. maisto išdavėjas yra atsakingas, kad gyventojui būtų patiekti patiekalai pagal jam paskirtą maitinimą;

12.3. valgykloje ar kitoje gyventojams gerai matomoje vietoje turi būti skelbiama:

12.3.1. einamosios savaitės kiekvienos dienos valgiaraštis (nurodant visus faktiškai patiekiamus maisto produktus, patiekalus, gėrimus ir užkandžius ir jų kiekius);

12.3.2. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos kontaktai (kreiptis maitinimo organizavimo klausimais);

12.3.3. juridinis ar fizinis asmuo, teikiantis maitinimo ir (ar) maisto produktų tiekimo paslaugas.

IV SKYRIUS PATIEKALŲ PATIEKIMO GYVENTOJAMS TVARKA

13. Gyventojų maitinimai skirstomi į pagrindinius – pusryčiai, pietūs, vakarienė – ir papildoma pavakariai.

14. Gyventojai turi būti maitinami 4-5 kartus per dieną, kas 3–4,5 val. tarp pagrindinių valgymų.

15. Gyventojai patiekalus turi gauti ne vėliau kaip per 2 valandas nuo jų pagaminimo.

16. Gyventojams patiekiamų šiltų patiekalų vidaus temperatūra turi būti ne žemesnė kaip 60 °C. Šaltų patiekalų vidaus temperatūra – 7–14 °C.

17. Kiekvieną dieną turi būti tiekiami šilti patiekalai.

18. Maisto produktai, kuriais maitinti gyventojus draudžiama: mechaniškai atskirta mėsa, žuvis ir maisto produktai, į kurių sudėtį įeina mechaniškai atskirta mėsa ar žuvis; subproduktai ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis); maisto produktai, pagaminti iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau – GMO), arba maisto produktai, į kurių sudėtį įeina GMO; maisto produktai ir patiekalai, neatitinkantys Tvarkos aprašo 1 priede nustatytų reikalavimų. Maisto produktai, kuriais maitinti gyventojus nerekomenduojama: riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; sultinių, padažų koncentratai; šaldyti pusgaminiai, kurie patiekiami kaip šiltas maistas, nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai.

19. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai globos namuose:

19.1. jei gyventojui reikalingas pritaikytas maitinimas ir gydytojo raštiškos rekomendacijos nesutampa su Tvarkos apraše pateiktais reikalavimais, turi būti vadovaujasi

gydytojo raštiškomis rekomendacijomis;

19.2. pirmenybė teikiama lausojančiam gamybos būdai; patiekalai negali būti pervirti, perkepti, prideginti;

19.3. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių (rekomenduojama sezoninių, šviežių), vaisius rekomenduojama tiekti papildomo maitinimo metu;

19.4. rekomenduojama, atsižvelgiant į sezoniskumą, keisti patiekalus ar jų žaliavas šviežiais (pvz., raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriubą į šaltibarščius ir pan.);

19.5. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus ir garnyrus;

19.6. rekomenduojama sudaryti galimybę pasirinkti iš kelių patiekalų ir kelių garnyrų ar sudaryti sąlygas patiems įsidėti maisto;

19.7. maitinimo paslaugos teikėjo pagamintuose patiekaluose valgomosios druskos turi būti ne daugiau nei 1 g/100 g patiekalo;

19.8. patiekalų gamyboje naudojamoje valgomojoje druskoje turi būti 20–40 mg/kg jodo;

19.9. patiekalų pateikimas turi atitikti Tvarkos aprašo 2 priedo reikalavimus;

19.10. patiekalai turi būti patiekiami estetiškai: patiekalai, kurie yra ne skysti (košės, troškiniai, apkepai, guliašai ir pan.), patiekiami nepraradę jiems būdingos formos, neištižę, ne skysti; vienoje lėkštėje, jei ji nepadalyta į sekcijas, netiekiami tarpusavyje nederantys patiekalai (košė su duona ar sumuštiniu, varškės apkepas su burokėlių salotomis ir pan.); jei patiekama duona, sviestas, sūris ir pan. sumuštiniams, jie turi būti patiekiami atskiroje lėkštėje.

20. Gyventojams patiekalai tiekiami švariose, nepažeistuose (neįskilusiuose, neapdaužytuose) induose. Atsižvelgiant į patiekiamo patiekalo konsistenciją, turi būti duodami įrankiai. Draudžiama naudoti aliumininis indus ir įrankius. Nerekomenduojama naudoti plastikinių indų ir įrankių.

21. Globos namuose turi būti sudarytos higieniškos ir gyventojams patogios sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens (rekomenduojama kambario temperatūros, pvz., pilstomo iš geriamajam vandeniui skirtų indų, talpyklų, automatų ir pan.) ne maitinimo metu. Rekomenduojama sudaryti galimybę gauti karšto virinto geriamojo vandens.

V SKYRIUS VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

22. Globos namuose valgiaraščiai sudaromi pagal gyventojų amžių, jei reikia, pritaikyto maitinimo poreikius:

22.1. valgiaraščiai sudaromi ne mažesniame kaip 14 dienų laikotarpiui;

22.2. esant penkių kartų valgymo režimui, pusryčiams turi būti patiekta 25±5 proc., pietums – 35±5 proc., vakarienei – 20±5 proc., papildomiems maitinimams – po 10±5 proc. paros energijos normos, nustatytos Rekomenduojamose paros maistinių medžiagų ir energijos normose, patvirtintose Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakymu Nr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų patvirtinimo“ (toliau – paros norma). Keturių kartų valgymo režimui paros norma paskirstoma taip, kad 30±5 proc. sudarytų pusryčiai, 40±5 proc. – pietūs, 20±5 proc. – vakarienė ir 10±5 proc. – pavakariai (priešpiečiai). Septynių dienų valgiaraštyje energinė vertė nuo paros normos gali nukrypti ne daugiau nei penkis procentus. Jei gyventojai maitinimą metu turi galimybę patys įsidėti maistą, šio papunkčio nuostatos netaikomos:

22.2.1. 18–64 metų gyventojams patiekiamo maisto maistinės medžiagos turi sudaryti: 15±5 proc. baltymų, 30±5 proc. riebalų ir 55±5 proc. angliavandenių;

22.2.2. 65 metų ir vyresniems gyventojams patiekiamo maisto maistinės medžiagos turi sudaryti: 20±5 proc. baltymų, 30±5 proc. riebalų, 50±5 proc. angliavandenių;

22.3. valstybinių bei įstaigos organizuojamų švenčių dienomis gyventojų maitinimui valgiaraščiai netaikomi, tačiau gyventojų maitinimas turi būti organizuojamas.

23. Valgiaraščiai turi būti parengti pagal Tvarkos aprašo 3 priede pateiktą valgiaraščio formos pavyzdį. Visi valgiaraščio lapai turi būti sunumeruoti (išskyrus titulinį) ir patvirtinti vadovo parašu ir spaudu, jei vadovas jį turi. Valgiaraščiai turi būti aiškūs (pateikta visa reikalinga informacija be braukymų ar taisymų).

24. Patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose turi būti nurodyti naudojami maisto produktai, jų bruto ir neto kiekiai (g), baltymų, riebalų, angliavandenių kiekiai ir energinė vertė, gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.) ir trukmė.

VI SKYRIUS BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

25. Gyventojui, kuris pats negali savarankiškai pavalgyti, turi būti užtikrinama individuali pagalba kaip tai reglamentuoja Socialinės globos normų aprašas, patvirtintas Lietuvos Respublikos socialinės apsaugos ir darbo ministro 2007 m. vasario 20 d. įsakymu Nr. V-A1-46 „Dėl Socialinės globos normų aprašo patvirtinimo“.

26. Globos namuose turi būti nustatyta gyventojų asmeninio maisto laikymo tvarka.

27. Už Tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą įstaigoje atsako įstaigos vadovas.

PLUNGĖS PARAPIJOS SENELIŲ GLOBOS NAMŲ GYVENTOJAMS 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.

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 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.

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 kepių 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 kepių 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 kepių 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 Grietinėlės ir jos gaminių kokybės reikalavimų patvirtinimo“.

MAISTO PRODUKTŲ IR PATIEKALŲ GYVENTOJAMS MAITINTI PATIEKIMAS

Maisto produktų grupės	Maisto produktų patiekimas ¹
1. Daržovės	1.1. Pirmenybė teikiama šviežioms, sezoninėms daržovėms. 1.2. Tiekiamos kuo įvairesnės daržovės. 1.3. Patiekiamos taip, kad gyventojai galėtų sukramtyti.
2. Vaisiai, uogos	2.1. Pirmenybė teikiama šviežiems, sezoniniams vaisiams ir uogoms. 2.2. Patiekiami taip, kad gyventojai galėtų sukramtyti. 2.3. Vaisiai netiekiami su kauliukais, kuriuos gyventojai galėtų nuryti. 2.4. Trinti vaisiai patiekiami nesaldinti.
3. Grūdiniai produktai	3.1. Pirmenybė teikiama viso grūdo arba iš dalies viso grūdo produktams. 3.2. Tiekiamos kuo įvairesnės kruopos ar kruopų dribsniai (avižų, grikių, miežinės, perlinės, ryžių, kvietinės, kukurūzų, sorų ir kt.). 3.3. Pirmenybė teikiama ruginei duonai (t. y. ne mažiau kaip 30 proc. sausos produkto masės duonoje sudaro rugiai). 3.4. Apkepų, blynų, bandelių tešlai kvietinius miltus 550 C ar 550D rekomenduojama maišyti su viso grūdo miltais, sėlenomis. 3.5. Makaronai: pirmenybė teikiama pagamintiems iš kietųjų kviečių miltų arba viso grūdo miltų.
4. Mėsa ir mėsos gaminiai	4.1. Pirmenybė teikiama šviežiai, atvėsintai mėsa: paukštienai, triušienai, veršienai, jautienai, kiaulienai, avienai. 4.2. Tiekama liesa mėsa. 4.3. Paukštiena patiekalų gamybai naudojama be odos. 4.4. Mėsa patiekama taip, kad būtų lengvai sukramtoma.
5. Žuvis	5.1. Pakaitomis tiekama riebi ir liesa jūrinė arba gėlo vandens žuvis. 5.2. Jei yra rizika, kad žuvyje liks smulkių ašakų, ji patiekama malta.
6. Pienas ir pieno produktai	6.1. Vartoti tiekiamas ne didesnio nei 2,5 proc. riebumo pasterizuotas pienas. 6.2. Rauginėti pieno gaminiai (išskyrus varškę) tiekiami po rauginimo termiškai neapdoroti.
7. Aliejus ir riebalai	7.1. Šaltiesiems patiekalams gaminti ir pagamintų karštų patiekalų paskaninimui naudojamas šalto spaudimo nerafinuotas aliejus (rapsų, alyvuogių, linų sėmenų ir kt.). 7.2. Kepti naudojamas kepti skirtas aliejus. 7.3. Gyvūniniai riebalai, kur įmanoma, keičiami aliejais.
8. Riešutai, sėklos, džiovinti vaisiai ir džiovintos uogos	8.1. Naudojami patiekalams pagardinti. 8.2. Riešutus rekomenduojama tiekti smulkintus, jei yra rizika užspringti.

9. Tarkuotų bulvių patiekalai	9.1. Tiekiami ne dažniau kaip kartą per savaitę.
10. Prieskoniai	10.1. Pirmenybė teikiama šviežiems lapiniams prieskoniams (petražolės, krapai, raudonėlis, bazilikas ir kt.). 10.2. Prieskonių mišiniai ir džiovintos žolelės tiekiamos be pridėtinės valgomosios druskos ir maisto priedų.
11. Desertai	11.1. Rekomenduojama tiekti viso grūdo ar iš dalies viso grūdo pyragus, bandeles. 11.2. Daržovių, vaisių, pieno produktų pagrindu pagaminti pudingai, kokteiliai, pyragai ir pan. 11.3. Tradiciniai desertai (saldainiai; šokoladas ir šokolado gaminiai, konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu) tiekiami ne dažniau kaip kartą per savaitę ir valstybinių bei įstaigos organizuojamų švenčių dienomis.
12. Gėrimai	12.1. Pirmenybė teikiama geriamajam vandeniui. 12.2. Maitinimo paslaugos teikėjo pagamintuose gėrimuose turi būti ne daugiau nei 5 g/200 ml pridėtinių cukrų.
13. Arbata	13.1. Rekomenduojama žolelių arbatą ruošti 1g/1l koncentracijos, kad būtų išvengta gyventojams skiriamų vaistų ir vaistažolių poveikių nesuderinamumo. 13.2. Arbata tiekama nesaldinta. Gyventojui pageidaujant, cukrus (ne daugiau 5 g/200 ml) patiekiamas atskirai.