

Vaikų maitinimui mokyklose draudžiamos tiekti šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir jo gaminiai; konditerijos gaminiai su glaistu, šokoladu ar kremu; sūrūs konditerijos gaminiai (kuriuose natrio daugiau kaip 0,4 g/100 g); maisto produktai bei kramtomoji guma su maisto priedais, 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 koncentratai; rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami tik 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 (inkstai, smegenys, plaučiai); maisto papildai; maistas, pagamintas iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau – GMO), arba maistas, į kurio sudėtį įeina GMO.

Vaikams maitinti rekomenduojami šie maisto produktai: daržovės, bulvės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai, sultys (ypač šviežios); grūdiniai (duonos gaminiai, kruopų produktai) ir ankštiniai produktai; pienas ir pieno produktai; liesa mėsa ir jos produktai; žuvis ir jos produktai; 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 margarinai, 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.

Tas pats patiekalas negalės būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę. Karštas pietų patiekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštiniai, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu turi būti patiekiamos daržovės, vaisiai arba jų salotos, valgymo metu ant stalų neturi būti padėta druskos, pipirų, garstyčių. Jei tiekiamas arbata, turi būti sudaryta galimybė atsigerti nesaldintos arbatos, 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. Rekomenduojama sudaryti galimybę vaikams gauti ir karšto virinto geriamojo vandens.

Jei mokykloje maitinami suaugę asmenys, jiems mokykloje neturi būti pateikiami šio tvarkos aprašo reikalavimų neatitinkantys maisto produktai ar patiekalai vaikų maitinimo metu. Mokyklose negali būti reklamuojami kenksmingi vaiko sveikatai maisto produktai.

Vaikų maitinimo valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams, bei į vaikų buvimo trukmę mokykloje ar socialinės globos įstaigoje.

Mokyklose valgiaraščiai sudaromi ne mažiau, kaip 15 dienų laikotarpiui, vaikų socialinės globos įstaigose – 14 dienų laikotarpiui. Bendrojo ugdymo mokyklų valgiaraščiuose prie kiekvieno patiekalo turi būti nurodytas jo kiekis (g). 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.). Valgiaraščius būtina suderinti visuomenės sveikatos centru iki kol bus pradėtas maitinimas ugdymo įstaigoje.

Ugdymo ir socialinės globos įstaigose vaikams pritaikomas maitinimas pagal šeimos gydytojo rekomendacijas kurios turi būti nurodytos formoje Nr. [027-1/a](#), kuri pateikiama kiekvienais mokslo metais **iki rugsėjo 15 d.** mokyklos visuomenės sveikatos specialistui, o specialistas informuoja ugdymo įstaigos už maitinimo organizavimą atsakingus asmenis.