

**SKUODO RAJONO MOSĖDŽIO VAIKŲ LOPŠELIO-DARŽELIO
DIREKTORIUS**

**ĮSAKYMAS
DĖL VAIKŲ IR DARBUOTOJŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS
APRAŠO PATVIRTINIMO**

2018 m. sausio 23 d. Nr. V1-1A
Mosėdis

Vadovaudamasi Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2015 m. rugpjūčio 27 d. įsakymu Nr. V-998 „Dėl Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 „Maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“ pakeitimo“,

t v i r t i n u Skuodo rajono Mosėdžio vaikų lopšelio-darželio vaikų ir darbuotojų maitinimo organizavimo tvarkos aprašą.

PRIDEDAMA. 9 lapai.

Direktorė

Laima Drąsutienė

PATVIRTINTA

Skuodo rajono Mosėdžio vaikų lopšelio-darželio
direktoriumi 2018 m. sausio 23 d.
įsakymu Nr. V1-1A

SKUODO RAJONO MOSĖDŽIO VAIKŲ LOPŠELIO-DARŽELIO VAIKŲ IR DARBUOTOJŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Skuodo rajono Mosėdžio vaikų lopšelyje - darželyje vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Tvarkos aprašas) nustato vaikų maitinimo reikalavimus.

2. Skuodo rajono Mosėdžio vaikų lopšelyje-darželyje tvarka (toliau–Tvarka) parengta vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2015 m. rugpjūčio 27 d. įsakymu Nr. V-998 „Dėl Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 „Maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“ pakeitimo“; Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“; Lietuvos Higienos norma HN 75:2010 „Įstaiga, vykdanči ikimokyklinio ir (ar) priešmokyklinio ugdymo programą. Bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ ir Geros higienos praktikos taisyklėmis viešojo maitinimo įmonėms (2009 m.).

3. Nemokamas maitinimas organizuojamas Savivaldybės tarybos nustatyta mokinių nemokamo maitinimo organizavimo tvarka.

4. Tvarkos tikslas – sudaryti sąlygas sveikatai palankiai vaikų mitybai, užtikrinti geriausią maisto saugą ir kokybę, patenkinti vaikų maisto medžiagų fiziologinius poreikius, ugdyti sveikos mitybos įgūdžius.

II. SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽIMAI

5. Šiame Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai:

5.1. Mechanškai atskirta mėsa– produktas, gautas mechaninėmis priemonėmis nuėmus mėsą nuo kaulų, gautų mėsą iškaulinėjus, arba nuo paukščių skerdenų, kai raumens skaidulų struktūra suardoma arba pakeičiama

5.2. Tausojantis patiekalas – šiltas maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniame krosnelėje.

5.3. Pritaikytas maitinimas – toks maitinimas, kuris užtikrina tam tikro sveikatos sutrikimo (alergija tam tikriems maisto produktams, virškinimo sistemos ligos ar remisinės jų būklės ir kt.) nulemtus, vaiko (asmens) individualius maistinių medžiagų ir energijos poreikius, parenkant toleruojamus maisto produktus, jų gamybos būdą, konsistenciją ir valgymo režimą, ir yra raštiškai rekomenduojamas gydytojo.

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

5.5. Valgiaraštis– patiekiamų dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

III. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

6. Darželyje vaikai maitinami tris kartus per dieną ne rečiau nei kas 3,5 val., pagal kiekvienai amžiaus grupei nustatytą maitinimo tvarkaraštį.

6.1. pusryčiai – 8,30-9,00;

6.2. pietūs – 12,00-12,30;

6.3. vakarienė – 15,30-16,00.

7. Vaikų maitinimų skaičius priklauso nuo jų buvimo įstaigoje trukmės.

8. Tėvai (kiti teisėti vaiko atstovai)

8.1. pateikdami prašymą įstaigos vadovui, turi teisę pasirinkti ugdymo trukmę ir maitinimų skaičių per dieną (pusryčių arba vakarienės) pageidaujama laikotarpiui.

8.2. apie planuojamus kito mėnesio maitinimų skaičiaus pakeitimus tėvai privalo informuoti įstaigą iki einamojo mėnesio priešpaskutinės darbo dienos.

8.3. vaikams, nevalgantiems pusryčių ir (ar) vakarienės, neleidžiama atsinešti iš namų užkandžių ir gėrimų.

9. Auklėtojos:

9.1. ikimokyklinės grupės dienyne kiekvieną dieną veda vaikų lankomumo apskaitą, kurioje nurodo bendrą lankančių vaikų skaičių ir pasirenkamų vaikų maitinimų skaičių, kasdien pildo vaikų lankomumo dienyną, patvirtintą Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2002 m. sausio 15 d. įsakymu Nr. 33.

9.2. auklėtoja su padėjėja išdalina maistą vaikams pagal dienos maisto normą.

9.3. esant būtinumui, auklėtojas ir auklėtojo padėjėjas padeda vaikui pavalgyti.

10. Ūkvedė

10.1. sudaro kasdienį vaikų maitinimo valgiaraštį-reikalavimą ir skelbia savaitės ir tos dienos valgiaraščius grupių vaikų priėmimo-nusirengimo patalpose.

10.2. kiekvieną dieną 8,30 val. iš pedagogų surenka informaciją apie lankančių vaikų skaičių, ir pasirenkamų maitinimų skaičių. Duomenis įrašo einamos dienos valgiaraštyje, užbaigtą valgiaraštį teikia tvirtinti įstaigos vadovui.

10.3. užsako maisto produktus iš tiekėjų pagal bendrosios praktikos slaugytojo pateiktą valgiaraštį – reikalavimą;

10.4. priima iš tiekėjų tik kokybiškus, realizacijos laiką atitinkančius produktus ir juos sandėliuoja griežtai vykdydamas higienos normų reikalavimus vaikų maitinimui;

10.5. išduoda iš sandėlio produktus virėjui pagal dienos valgiaraštį – reikalavimą;

10.6, kasdien vykdo tikslią maisto produktų išlaidų ir įplaukų registraciją „Medžiagų sandėlio apskaitos knygoje.

10.7. pasirašo dokumentus (sąskaitas - faktūras) pateikia įstaigos vadovui. Pasirašyti dokumentai pateikiami buhalteriiui.

10.8. kartą per mėnesį derina maisto produktų likučius su buhalterė.

10.8. Ūkvedė kontroliuoja maisto produktų kiekių ir kainų atitiktis su planuojamų maisto produktų pirkimais. Baigiantis produktų, numatytų sutartyse pirkimo laikui vykdys naujus pirkimus.

11. Virėja:

11.1. prisiima maisto produktus, einamai dienai pagal iš vakaro sudarytą valgiaraštį;

11.2. analizuoja gaminio receptūros ir gamybos technologijos aprašymo susipažįsta su rytdienos patiekalų ruošimo technologija;

11.3. pasveria porcijas vienam vaikui ir išduoda į grupes atitinkamai pagal grupėse esančių vaikų skaičių;

11.4. pusryčius ruošia pagal vakarykštės dienos vaikų skaičių;

11.5. matuoja ir fiksuoja patiekalų šiluminio apdorojimo temperatūrą.

12. Auklėtojų padėjėjos:

12.1. atneša maistą iš virtuvės į grupes.

12.2. po vaikų maitinimo, sutvarko patalpas, suplauna indus.

12.3. Auklėtojų padėjėjos su auklėtoja išdalina maistą vaikams pagal dienos maisto normą.

13. Vykdančios ES programas „Pienas vaikams“ ir „Vaisių vartojimo skatinimas mokyklose“, vaikams papildomai duodami pieno produktai (ekologiškas pienas, ekologiškas jogurtas, ekologiškas jogurtas su priedais, Pik-Nik sūrio dešrelės) bei vaisiai (obuoliai, obuolių sultys). Šių programų maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami.

IV. VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

14. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietos įrengimas ir maisto tvarkymas turi atitikti teisės aktų reikalavimus.

15. Vaisiai, daržovės, uogos, bulvės gali būti perkami iš fizinių asmenų, kurie turi laikytis Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus nustatytų reikalavimų ir išduoda atitikties deklaraciją, vadovaudamiesi žemės ūkio ministro įsakymu.

16. Už šio Tvarkos aprašo nuostatų laikymąsi atsakingi virtuvės darbuotojai.

17. Vaikų maitinimas organizuojamas grupėse laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų ir sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie stalo.

18. Vaikų maitinimui lopšelyje-darželyje **draudžiamos** tiekti šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir šokolado gaminiai; konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; sūrūs gaminiai (kuriuose druskos daugiau kaip 1 g/100 g); maisto produktai bei kramtomoji guma su maisto priedais (šio Tvarkos aprašo 2 priedas); 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, padažų koncentratai; rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai; nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; žlėgtainiai; mechaniškai atskirta mėsa ir jos gaminiai; subproduktai ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis); maisto papildai; maistas, pagamintas iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau – GMO), arba maistas, į kurio sudėtį įeina GMO; maisto produktai, neatitinkantys šio Tvarkos aprašo 3 priede nustatytų kokybės reikalavimų “

19. Vaikams maitinti **rekomenduojami** šie maisto produktai: daržovės, bulvės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai, sultys, išskyrus citrusinių vaisių ir vynuogių (pageidautina šviežiai spaustos); grūdiniai (duonos gaminiai, kruopų produktai) ir ankštiniai produktai; pienas ir pieno produktai (rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti); nemalta liesa mėsa, liesos mėsos produktai (neužsaldyti); žuvis ir jos produktai (neužsaldyti); 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 margarinas, kur įmanoma, keičiami aliejais); kiaušiniai; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo (negazuoti). Maisto produktus **rekomenduojama** tiekti užaugintus ar pagamintus Lietuvoje, iš ekologinės gamybos ūkių ar išskirtinės kokybės produktų gamintojų, paženklintus simboliu „Rakto skylutė“ [.

20. Vaikų lopšelyje-darželyje vaikai turi gauti šilto maisto.

21. Maisto paruošimas ir patiekalų įvairumas turi atitikti vaikų amžių ir sveikos mitybos rekomendacijas.

22. Pusryčiams vaikas turi gauti 20–25 proc., pietums– 30–40 proc., vakarienei– 20–25 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono [5.3] kaloringumo, jei tokie maitinimai numatyti valgiaraščiuose.

23. Patiekalai pietums turi būti patiekiami pagal valgiaraštį. Valgiaraščiai turi būti sudaromi pagal 1-3 ir 4-7 metų amžiaus vaikų maistinių medžiagų fiziologinius poreikius.

24. Pagal gydytojo raštiškus nurodymus (Forma Nr. 027-1/a) turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas.

25. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

25.1 patiekiamas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną.

25.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas, įvairus ir atitikti saugos reikalavimus.

25.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams;

25.4. gaminant maistą neturi būti naudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų;

25.5. gaminant maistą turi būti naudojama kuo mažiau druskos ir cukraus;

25.6. jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa ar žuvis ir virtuvėje yra sąlygos ją sumalti, ji turi būti malama patiekalo gaminimo dieną;

25.7. kiekvieną dieną turi būti patiekta **daržovių ir vaisių**, rekomenduotina, sezoninių, šviežių;

25.8. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus ir užkandžius (reikalavimas netaikomas pritaikyto maitinimo valgiaraščiams);

25.9. karštas pietų patiekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštiniai augalai, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų.

25.9. su karštu patiekalu turi būti patiekama daržovių, vaisių arba jų salotų;

25.10. valgymo metu ant stalų neturi būti padėta druskos, pipirų, garstyčių;

26.11. jei tiekama arbata, turi būti sudaryta galimybė atsigerti nesaldintos arbatos;

27.12. pienas ir kiti gėrimai vaikams neteikiami šalti, rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip 15°C;

27.13. **Rekomenduojama**, atsižvelgiant į sezoniškumą keisti patiekalus (pvz. raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriubą į šaltibarščius ir pan.).“

28. Lopšelio-darželio grupėse sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens, net jei vaikai nemaitinami.

29. **Draudžiama** naudoti susidėvėjusius, įskilusius, apdaužytais kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus.

30. Vaikų lopšelio-darželio grupių rūbinėlėse matomoje vietoje skelbiama:

30.1. einamosios savaitės valgiaraščiai (nurodant tik patiekalus);

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

30.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris (skambinti maisto saugos ir sudėties klausimais) [5.5] bei teritorinės visuomenės sveikatos priežiūros įstaigos telefono numeris (skambinti maitinimo organizavimo ir valgiaraščių klausimais).

V. VALGIARAŠČIO SUDARYMAS

31. Vaikų maitinimo valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams bei į vaikų buvimo įstaigoje trukmę. Valgiaraščių paros energinė ir maistinė vertė gali nukrypti nuo normos iki dešimt procentų, o 15 dienų energinės ir maistinės vertės nuokrypio vidurkis – iki penkių procentų.

32. Mėsėdžio vaikų lopšelyje-darželyje valgiaraščiuose nurodomi pusryčiams, pietums, pavakariams (priešpiečiams), vakarienei patiekiami patiekalai, patiekalų kiekiai (g), maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai (g) ir energinė vertė (kcal), taip pat kiekvienos dienos vidutinė maistinė (baltymai, riebalai, angliavandeniai (g) ir energinė vertė (kcal).

32.1. Programų „Pienas vaikams“ ir (ar) vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programoje, šių programų maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami.

32.2. 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.) ir trukmė.

33. Vaikų nuo 1 iki 7 metų amžiaus maitinimo valgiaraščiai sudaromi (pasirinktinai):

33.1. pagal juridinių ar fizinių asmenų parengtus ir su Sveikatos apsaugos ministerija suderintus patiekalų receptūrų rinkinius ar jų ir pateiktų receptūrų kombinacijas;

33.2. pagal gydytojo raštiškas rekomendacijas (pritaikyto maitinimo).

34. Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalas (Tvarkos aprašo 1 priedas) saugomas dvejus metus;

35. Produktų ir prekių ženklinimo žymos ir etiketės saugomos 1 savaitę nuo jų suvartojimo dienos [5.6].

36. Jei per nustatytą laiką po pranešimo raštu vaikų maitinimo organizavimo trūkumai nepašalinami, Vadovas, gavęs pranešimą apie šio Tvarkos aprašo užtikrinimo trūkumus, apie tai praneša Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai (maisto saugos ir sudėties klausimais) arba teritorinei visuomenės sveikatos priežiūros įstaigai (maitinimo organizavimo ir valgiaraščių klausimais).

VI. DARBUOTOJŲ MAITINIMAS

- 38. Lopšelio – darželio darbuotojai turi galimybę maitintis darbo metu pietumis iš lopšelio-darželio gaminamo maisto.
- 39. Darbuotojų maisto porcija atitinka darželio grupės vaikams gaminamo maisto porciją.
- 40. Vienos dienos atlyginimo dydis už maitinimą iš darbuotojų skaičiuojamas: už patiekalų gamybą – 1,08 Eur.
- 41. Auklėtojos ir auklėtojų padėjėjos valgo grupėje iš personalui skirtų indų.
- 42. Draudžiama darbuotojams išsinešti maistą į namus.
- 43. Ūkvedė paskutinę mėnesio darbo dieną duomenis apie darbuotojų maitinimąsi pateikia buhalteriiui.

VII. ŠALUTINIŲ GYVŪNINIŲ PRODUKTŲ TVARKYMAS MAISTO SUBJEKTE

- 44. Maisto tvarkymo subjekte ŠGP surenkama ir sudedama į konteinerį.
- 45. ŠGP išvežimą ir perdirbimą ir dokumentų apskaitos tvarkymą vykdo IĮ „Linaras“, su kuria 2017-02-20 sudaryta sutartis.

VIII. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

- 46. Siekiant užtikrinti maisto saugą lopšelyje-darželyje, turi būti vykdoma žaliavų, medžiagų, gamybos procesų, higienos reikalavimų laikymosi ir gatavos produkcijos savikontrolė.
 - 47. Lopšelyje-darželyje už vaikų maitinimo organizavimą įstaigoje atsako vadovo įsakymu paskirta ūkvedė.
 - 48. Tvarką keičia ar naikina lopšelio - darželio direktorius.
-

Skuodo rajono Mosėdžio vaikų lopšelio-darželio
vaikų ir darbuotojų maitinimo organizavimo
tvarkos aprašo
1 priedas

VALGIARAŠČIŲ IR VAIKŲ MAITINIMO ATITIKTIES PATIKRINIMO ŽURNALAS[illegible]

MAISTO PRIEDŲ, KURIŲ NETURI BŪTI VAIKAMS MAITINTI SKIRTUOSE MAISTO PRODUKTUOSE, SĄRAŠAS

Dažikliai:

E 102	tartrazinas
E 104	chinolino geltonasis
E 110	saulėlydžio geltonasis FCF, apelsinų geltonasis S
E 122	azorubinas, karmosinas
E 123	amarantas
E 124	ponso 4R, košenilis raudonasis A
E 127	eritrozinas
E 128	raudonasis 2G
E 129	alura raudonasis AC
E 131	patentuotas mėlynasis V
E 132	indigotinas, indigokarminas
E 133	briliantinis mėlynasis FCF
E 142	žaliasis S
E 151	briliantinis juodasis BN, juodasis PN
E 154	rudasis FK
E 155	rudasis HT
E 180	litolrubinas BK

Konservantai:

E 200	sorbo rūgštis
E 202	kalio sorbatas
E 203	kalcio sorbatas
E 210	benzoinė rūgštis
E 211	natrio benzoatas
E 212	kalio benzoatas
E 213	kalcio benzoatas

Saldikliai:

E 950	acesulfamas K
E 951	aspartamas
E 952	ciklamo rūgštis ir jos natrio bei kalcio druskos
E 954	sacharinas ir jo natrio, kalio bei kalcio druskos
E 955	sukralozė
E 957	taumatinas
E 959	neohesperidinas DC
E 962	aspartamo-acesulfamo druska

Aromato ir skonio stiprikliai:

E 620	Glutamo rūgštis
E 621	Mononatrio glutamatas
E 622	Monokalio glutamatas
E 623	Kalcio glutamatas
E 624	Monoamonio glutamatas

E 625	Magnio glutamatas
E 626	Guanilo rūgštis
E 627	Dinatrio guanilatas
E 628	Dikalio guanilatas
E 629	Kalcio guanilatas
E 630	Inozino rūgštis
E 631	Dinatrio inozinatas
E 632	Dikalio inozinatas
E 633	Kalcio inozinatas
E 634	Kalcio5'-ribonukleotidai
E 635	Dinatrio5'-ribonukleotidai

MAISTO PRODUKTŲ, TIEKIAMŲ VAIKAMS MAITINTI, 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 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“.
