

PATVIRTINTA  
Seredžiaus senelių globos namų  
direktoriumi 2024 m. liepos 1 d.  
įsakymu Nr. 1-51

## SEREDŽIAUS SENELIŲ GLOBOS NAMŲ GYVENTOJŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO ĮSTAIGOJE TVARKOS APRAŠAS

### I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1.1. Suaugusiųjų asmenų maitinimo organizavimo Seredžiaus senelių globos namuose (toliau – Globos įstaigoje), tvarkos aprašas (toliau – Tvarkos aprašas) nustato globos namų gyventojų, gaunančių socialines paslaugas, maitinimo reikalavimus.

1.2. Tvarkos aprašo tikslas – užtikrinti sveikatai palankų ir kokybišką maitinimą.

1.3. Tvarkos aprašo reikalavimai privalomi stacionarios globos namų (toliau – globos namai) vadovams ir jų savininkams, juridiniams ir fiziniams asmenims, teikiančioms maitinimo ar maisto produktų tiekimo paslaugas įstaigose, bei pagal kompetenciją kontrolę vykdančioms institucijoms.

1.4. Maisto produktus užsako, priima, saugo ir išduoda sandėlininkas, kuris atlieka sandėlininko funkcijas - atsakingas asmuo.

1.5. Maisto produktus sandėlininkas užsako bendradarbiaudamas su dietistu, kuris atsakingas už valgiaraščių ir dietinio maitinimo sudarymą.

1.6. Globos namai vadovaujasi **RVASVT** – Rizikos veiksnių analize ir svarbiais valdymo taškais.

1.7. 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 2014 m. sausio 22 d. įsakyme Nr. V-50 „Dėl Maisto produktų ženklavimo simboliu „Rakto skylutė“ (toliau – „Rakto skylutė“), Mitybos terapijos tvarkos apraše ir Tvarkos aprašo 1 priede išvardytuose teisės aktuose.

1.8. Maisto organizavimas vykdomas vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2023 m. sausio 4 d. įsakymu Nr. V-11 „Dėl suaugusiųjų asmenų maitinimo organizavimo socialinės globos įstaigose tvarkos aprašu“.

### II SKYRIUS

#### GLOBOJAMŲ ASMENŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

2.1. Globos namuose 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 globojamų asmenų maitinimą, turi turėti valgiaraščius, atitinkančius Tvarkos aprašo nuostatas ir globojamų asmenų amžių, o pritaikyto maitinimo valgiaraščiai 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).

2.2. 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.

2.3. 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.

2.4. Tiekiamų maisto produktų sąrašė, kuris pridedamas prie maisto produktų tiekimo sutarties, nurodyti maisto produktų sudėtį, grynąjį kiekį, apdorojimo būdą (pvz., atšaldytas).

2.5. Maisto produktus gali pirkti patys globos namų gyventojai sau, prižiūrimi socialinio darbuotojo (sudaroma saviraiškos ir įgūdžių ugdymosi galimybė). Sudarant maisto produktų tiekimo sutartis ar jį perkant globojamiems asmenims pirmenybę teikti žaliavoms ir maisto produktams:

2.5.1. 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;

2.5.2. atitinkantiems maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė“ kriterijus;

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

2.5.4. 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.

2.6. 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.

2.7. Kai sudaroma sutartis dėl globojamų asmenų 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.).

### **III SKYRIUS**

#### **GLOBOS NAMŲ GYVENTOJŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKA**

3.1. Už gyventojų maitinimą ir jo organizavimą globos įstaigoje atsako įstaigos vadovas.

3.2. Įstaigos vadovo paskirti darbuotojai koordinuoja maitinimo organizavimą, saugaus ir kokybiško maisto patiekimą.

3.3. Globos įstaigoje maitinimas organizuojamas valgykloje, kambariuose, kuriuose gyvena 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 globojamam asmeniui pavalgyti prie švaraus stalo.

3.4. Globos namų darbuotojai tvarkantys ar maitinimo paslaugą teikiančios įstaigos darbuotojai yra atsakingi už patiekalų kokybę, saugą, atitiktį valgiaraščiuose nurodytai maistinei ir

energinei vertei, patiekalų porcijavimą, tinkamą temperatūrą, jų estetinę išvaizdą ir tinkamą pagamintų patiekalų pristatymą į įstaigą, jei sutartyje nenustatyta kitaip:

3.4.1. pagaminti patiekalai perduodami tą dieną dirbantiems globos namų individualios priežiūros darbuotojams, slaugytojams (toliau – maisto išdavėjas) ar kitiems įstaigos vadovo paskirtiems specialistams, kurie išnešioja ant stalų maistą, ir po maitinimo gražina indus į virtuvę, maitina gyventojus bei padeda jiems pavalgyti, kurie negali to atlikti patys;

3.4.2. maisto išdavėjas yra atsakingas, kad globojamam asmeniui būtų patiekti patiekalai pagal jam paskirtą maitinimą ir visi reikalingi įrankiai.

3.5. Sudarant valgiaraščius yra atsižvelgiama į gyventojų norus ir pageidavimus, jie turi teisę išsakyti savo nuomonę dėl valgiaraščių patiekalų sudarymo.

3.6. Maitinimo laiką nusistato pati įstaiga - pusryčiai nuo 8.00 val. iki 9.00 val., pietūs nuo 12.00 val. iki 13.30 val., pavakariai nuo 16.00 val. iki 16.45 val., vakarienė nuo 18.00 val. Iki 19.00 val

3.7. Gyventojams, kurie turi kramtymo sutrikimų maistas yra smulkinamas elektriniu plaktuvu ir skiedžiamas virintu vandeniu iki norimos konsistencijos, kad atitiktų klientų poreikius.

3.8. Dietistas:

3.8.1. sudaro dienos valgiaraščius - reikalavimus, yra atsakingas už reikalingos informacijos talpinimą stende, esančiame šalia virtuvės, dalyvauja rengiant ir atnaujinant RVASVT sistemą, vykdo jos įdiegimo kontrolę, pagal kompetenciją prižiūri, kad gyventojų maitinimas atitiktų teisės aktų reikalavimus. Moko gyventojus sveikos mitybos įpročių;

3.8.2. kontroliuoja teikiamų maisto produktų kokybę, išėigas, sandėliavimo sąlygas bei maisto ruošimo ir išdavimo procesą (ne rečiau kaip kartą per savaitę);

3.8.3. apie nustatytus trūkumus maitinimo organizavime raštu informuoja įstaigos vadovą, atlieka pažeidimų šalinimo kontrolę;

3.9. Esant užsakymo nuokrypiui šviežios produkcijos (t. y. kai tiekėjas atveža daugiau ar mažiau nei pateikta užsakyme, varškė vakume, šviežia mėsa, šviežūs lašiniai, greitai gendantys virtos mėsos gaminiai ir kt.), šie patiekalai atiduodami gamybai ir išdalinami gyventojams, kad išvengtų nuostolių jiems sugedus. Ši paklaida negali būti didesnė nei 0,500 gr.

3.10. Globos namuose gyventojų paros energijos normos nustatytos, atsižvelgiant į paros energijos poreikį, kai kūno masės indeksas yra 23 ir fizinio aktyvumo koeficientas nustatomas pagal fizinio aktyvumo intensyvumą darbo ir laisvalaikio metu:

3.10.1. fizinio aktyvumo koeficientas 1,4 – atitinka labai mažo intensyvumo fizinį aktyvumą, moterys – 1690 kcal., vyrai – 2030 kcal.;

3.10.2. fizinio aktyvumo koeficientas 1,6 – atitinka mažo intensyvumo fizinį aktyvumą, moterys – 1930 kcal., vyrai – 2320 kcal.;

3.10.3. globos namuose gyventojų paros energijos normos nustatytos apskaičiuojant iš išvedant bendrą paros maistinių medžiagų ir energijos normą vidurkį.

3.11. Bendras kalorijų kiekis visiems gyventojams, t. y. paros maistinių medžiagų ir energijos norma gali svyruoti asmenų grupei nuo 65 metų amžiaus nuo 1950 – 2350 kcal. per parą, asmenų grupei 18-64 metų amžiaus nuo 2100 – 2500 kcal.

3.12. Kai kuriais neįgalumo atvejais klientų energijos ir kai kurių kitų maistinių medžiagų apykaita bei įsisavinimas skiriasi nuo sveikų pagyvenusių ar sunkią negalią turinčių žmonių. Padidėjusi medžiagų apykaita būdinga cerebriniu paralyžiumi sergantiems žmonėms, lėtiniu širdies nepakankamumu, imuninės sistemos ligomis, todėl pagal poreikį šiems gyventojams gali reikėti padidinti energijos dietas.

3.13. Valgykloje ar kitoje globojamiems asmenims gerai matomoje vietoje (jei nėra valgyklos) turi būti skelbiama:

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

3.13.2. valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos kontaktai (kreiptis maitinimo organizavimo klausimais) [www.vmvt.lt](http://www.vmvt.lt), Veterinarijos g. 37, 72221 Tauragė, tel. 8 446 61264;

3.13.3. juridinis ar fizinis asmuo, teikiantis maitinimo ir (ar) maisto produktų tiekimo paslaugas: Seredžiaus senelių globos namai, [www.serglobnamai.lt](http://www.serglobnamai.lt), adresai: J. Marcinkevičiaus g. 5, Seredžius, Jurbarko r., sav.

3.14. Socialinės globos įstaigos interneto svetainėje skelbiama vieša prieiga: Tvarkos aprašas, juridinis ar fizinis asmuo, teikiantis maitinimo ir (ar) maisto produktų tiekimo paslaugas.

## **IV SKYRIUS**

### **MAISTO PRODUKTŲ BEI JO ŽALIAVOS PRIĖMIMAS IR IŠDAVIMAS**

4.1. Maisto produktus, skirtus maitinimui, tiekia tiekėjai, sudarę su įstaiga pirkimo - pardavimo sutartis.

4.2. Maisto produktus užsako, priima, saugo ir išduoda sandėlininkas, pagal dietisto pateiktą Valgiaraštį reikalavimą (Priedas Nr. 4.).

4.3. Sandėlininkas užsako maisto produktus, skirtus maitinimui, pagal perspektyvinį valgiaraštį, atsižvelgdamas į pirkimo - pardavimo sutartyje nurodytą produktų pristatymo terminą.

4.4. Sandėlininkas maisto produktų priėmimo metu patikrina:

4.4.1. maisto produktų pakuotes, jų sandarumą, švarą ir tinkamumo vartoti terminus, greitai gendančių produktų temperatūrą, gabenimo tarą, kurioje neturi būti jokių nuodingų ar kitų cheminių medžiagų, ar lydimajame dokumente ar etiketėje nurodytas maisto produktų ir žaliavos kiekis atitinka esamą, ar tinkamumo vartoti terminas yra nepasibaigęs ir lengvai įskaitomas, ar greitai gendančių maisto produktų transportavimo temperatūra atitinka gamintojo ar teisės aktuose nurodytą temperatūrą. Jei kyla abejonų dėl transportavimo temperatūros, ji išmatuojama produkto viduje arba tarp produktų.

4.5. Maisto produktų priėmimo metu nustatčius, kad maisto produktai neatitinka saugos, kokybės bei ženklavimo reikalavimų, jie neturi būti priimami.

4.6. Maisto produktai išduodami pagal sudarytą tos dienos Maisto produktų išdavimo iš sandėlio reikalavimą, kuris parengtas programa „DB Apskaita“ .(Priedas Nr. 4.)

4.7. Negendantys maisto produktai (sausainiai, sultys ir kt.) saugomi maisto sandėlyje.

4.8. Visi maisto produktai ir žaliava turi būti kruopščiai tikrinami prieš jiems patenkant į gamybą. Pateikiant maisto produktus gamybai, būtina laikytis principo: pirmas gautas tos pačios rūšies produktas arba jo siunta turi būti pirmas atiduodamas gamybai.

4.9. Maisto produktų ir žaliavų išdavimas turi vykti nuosekliai, kad būtų išvengta žaliavų ir gatavos produkcijos susilietimo bei kryžminio užteršimo.

4.10. Maisto produktai ir žaliava sveriami elektroninėmis svarstyklėmis, kurios eksploatuojamos laikantis teisinės metrologijos reikalavimų.

4.11. Išdavęs maisto produktus, sandėlininkas kasdien vykdo tikslią maisto produktų išlaidų ir pajamų registraciją „Sandėlio knyga“, kuri saugoma kompiuteryje ir nėra pildoma popieriniame variante.

4.12. Kas 30 dienų sandėlininkas suderina maisto produktų likučius su buhalterė arba apskaitininku, kuris veda mitybos apskaitą, ir abi pasirašo „Sandėlio knyga“ t. y. parašo – TIKRINTA.

4.13. Mėnesio gale sandėlininkas suderina maisto produktų likučius su buhalterė arba apskaitininku, kuris veda mitybos apskaitą pagal maisto produktų apyvartos žiniaraštį.

4.14. Ketvirčio pabaigoje, įstaigos vadovo sudaryta komisija, atlieka maisto sandėlio inventorizaciją, ir sudaro maisto produktų inventorizacijos aprašus.

4.15. Galimi maisto žaliavų nuostoliai. (Priedas Nr. 5).

## **V SKYRIUS**

## PATIEKALŲ PATIEKIMO GLOBOJAMIEMS ASMENIMS TVARKA

5.1. Gyventojų maitinimas skirstomas į pagrindinius – pusryčiai, pietūs, vakarienė – ir papildomus – priešpiečiai, pavakariai, naktipiečiai.

5.2. Gyventojai turi būti maitinami 3–5 kartus per dieną, kas 3–4,5 val. tarp pagrindinių valgymų. Patiekalus turi gauti ne vėliau kaip per 1 valandą nuo jų pagaminimo.

5.3. Patiekiamų šiltų patiekalų vidaus temperatūra turi būti ne žemesnė kaip 60 °C. Šaltų patiekalų vidaus temperatūra – 7–14 °C. Kiekvieną dieną turi būti tiekiami šilti patiekalai.

5.4. Maisto produktai, kuriais draudžiama maitinti: 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. Taip pat maitinti draudžiama:

- riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai;
- sultinių, padažų koncentratai;
- šaldyti pusgaminiai, kurie patiekiami kaip šiltas maistas;
- nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai.

5.5. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai globos įstaigoje:

5.5.1. jei globos namų gyventojui reikalingas pritaikytas maitinimas ir gydytojo raštiškos rekomendacijos nesutampa su Tvarkos apraše pateiktais reikalavimais, turi būti vadovaujamas gydytojo raštiškomis rekomendacijomis;

5.5.2. pirmenybė teikiama tausojančiam gamybos būdai - patiekalai negali būti pervirti, perkepti, prideginti;

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

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

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

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

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

5.5.8. patiekalų patiekimas turi atitikti Tvarkos aprašo 2 priedo reikalavimus;

5.5.9. 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 sumuštiniumi, varškės apkepas su burokėlių salotomis ir pan.);

5.6. jei patiekama duona, sviestas, sūris ir pan. sumuštiniams, jie turi būti patiekiami atskiroje lėkštėje.

5.7. Patiekalai tiekiami švariose, nepažeistuose (neįskilusiųose, neapdaužytuose) induose. Atsižvelgiant į patiekiamo patiekalo konsistenciją, turi būti duodami įrankiai. Draudžiama naudoti aliumininius indus ir įrankius. Nerekomenduojama naudoti plastikinių indų ir įrankių.

5.8. Už patiekalų gaminimą, patiekimą, kokybę atsako virėjas dirbantis tą dieną.

5.9. Įstaigoje turi būti sudarytos higieniškos ir globojamiems asmenims patogios sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens (rekomenduojama kambario temperatūros, pvz., pilstomo iš geriamajam vandeniui skirtų indų, talpyklų, automatų ir pan.) ne maitinimo metu. Sudaryta galimybė gauti karšto virinto geriamojo vandens.

## **VI SKYRIUS**

### **VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI**

6.1. Valgiaraščiai sudaromi pagal reikalingą parai energetinę paros normą ir jei reikia, pritaikyto maitinimo poreikius:

6.1.1. valgiaraščiai sudaromi ne mažesniai kaip 14 dienų laikotarpiui;

6.1.2. esant penkių kartų valgymo režimui, pusryčiams turi būti patiekta  $25\pm 5$  proc., pietums –  $35\pm 5$  proc., vakarienei –  $20\pm 5$  proc., papildomiems maitinimams – po  $10\pm 5$  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  $30\pm 5$  proc. sudarytų pusryčiai,  $40\pm 5$  proc. – pietūs,  $20\pm 5$  proc. – vakarienė ir  $10\pm 5$  proc. – pavakariai (priešpiečiai). Jei maitinama 3 kartus per dieną, paros norma paskirstoma taip, kad po  $30\pm 5$  proc. sudarytų pusryčiai ir vakarienė, o  $40\pm 5$  proc. – pietūs. Septynių dienų valgiaraštyje energinė vertė nuo paros normos gali nukrypti ne daugiau nei penkis procentus.

6.1.3. 18 – 64 metų asmenims patiekiamo maisto maistinės medžiagos turi sudaryti:  $15\pm 5$  proc. baltymų,  $30\pm 5$  proc. riebalų ir  $55\pm 5$  proc. angliavandenių;

6.1.4. 65 metų ir vyresniems globojamiems asmenims patiekiamo maisto maistinės medžiagos turi sudaryti:  $20\pm 5$  proc. baltymų,  $30\pm 5$  proc. riebalų,  $50\pm 5$  proc. angliavandenių;

6.2. Valgiaraščiai sudaromi pagal įstaigos vadovo patvirtintas maisto technologines korteles, kuriomis virėjos privalo vadovautis.

6.3. Globos namai turi teisę patys susidaryti maisto ruošimo technologines korteles ir patvirtintas įstaigos vadovo naudoti patiekalų gamybai, jos turi atitikti reikalavimus energetinei paros normai.

6.4. Sudarant sezoninius valgiaraščius būtina atsižvelgti į gyventojų norus ir pageidavimus, tam vykdomos apklausos bei susirinkimai.

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

6.6. 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.

## **VII SKYRIUS**

### **ŠVENTINIO MAITINIMO ORGANIZAVIMAS**

7.1. Valstybinių bei organizuojamų švenčių dienomis globos namų gyventojams neprivaloma taikyti šventinius valgiaraščius, tačiau Globos namai atsižvelgdami į tai, kad privalo kurti gyventojams namų artimą aplinką globos namuose, gali taikyti ir organizuoti šventinių dienų valgiaraščius.

7.2. Švenčių metu, Šv. Velykų, Šv. Kalėdų, gyventojų jubiliejų progomis, ir kitomis šventėmis, kuriomis yra organizuojami gyventojų šventiniai pasisėdėjimai, sandėlininkas užsako maisto produktus skirtus šventinei dienai (saldainiai, šakočiai, tortai, pyragai, vaisiai, sultys ir t.t.).

7.3. Šventiniai maisto produktai nėra traukiami į tos dienos valgiaraščio patiekalų energetinę vertę.

## **VIII SKYRIUS**

### **BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS**

8.1. Globos namų 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“. Už šių gyventojų maitinimą yra atsakingi tą dieną dirbantys individualios priežiūros darbuotojai.

8.2. Globos įstaigoje yra nustatyta gyventojų asmeninio maisto laikymo tvarka numatyta 7 priede.

8.3. Už maitinimo organizavimo priežiūrą ir kontrolę atsakingas dietistas.

8.4. Už produktų skirtų gyventojų maitinimui kokybę ir jų užsakymą bei atidavimą į virtuvę laiku atsakingas sandėlininkas.

8.5. Už gyventojų patiekalų kokybę ir patiekalų normų dydį, švarą virtuvėje ir įrenginiuose atsakingas virėjas.

8.6. Siekiant užtikrinti maisto saugą, turi būti vykdoma žaliavų, medžiagų, gamybos procesų, higienos reikalavimų laikymosi ir gatavos produkcijos savikontrolė.

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

8.8. Nesilaikant maisto saugos ir kokybės, vadovaujantis RVASVT ir GHP sistemos principais, asmenys, atsakingi už maisto ir jo žaliavų tvarkymą, atsako Lietuvos Respublikos teisės aktų nustatyta tvarka.

---

## GLOBOJAMIEMS ASMENIMS 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 kepiinių 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 kepiinių 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 kepiinių 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 GLOBOJAMIEMS ASMENIMS  
MAITINTI PATIEKIMAS**

Maisto produktų grupės	Maisto produktų patiekimas <sup>1</sup>
1. Daržovės	1.1. Pirmenybė teikiama šviežioms, sezoninėms daržovėms. 1.2. Tiekiamos kuo įvairesnės daržovės. 1.3. Patiekiamos taip, kad globojami asmenys galėtų sukramtyti.
2. Vaisiai, uogos	2.1. Pirmenybė teikiama šviežiems, sezoniniams vaisiams ir uogoms. 2.2. Patiekiami taip, kad globojami asmenys galėtų sukramtyti. 2.3. Vaisiai netiekiami su kauliukais, kuriuos globojami asmenys 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 mėsai: paukštienai, triušienai, veršienai, jautienai, kiaulienai, avienai. 4.2. Tiekiami liesa mėsa. 4.3. Paukštiena patiekalų gamybai naudojama be odos. 4.4. Mėsa patiekama taip, kad būtų lengvai sukramtoma.
5. Žuvis	5.1. Pakaitomis tiekiami 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. Rauginami 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	<p>10.1. Pirmenybė teikiama šviežiems lapiniams prieskoniams (petražolės, krapai, raudonėlis, bazilikas ir kt.).</p> <p>10.2. Prieskonių mišiniai ir džiovintos žolelės tiekiamos be pridėtinės valgomosios druskos ir maisto priedų.</p>
11. Desertai	<p>11.1. Rekomenduojama tiekti viso grūdo ar iš dalies viso grūdo pyragus, bandeles.</p> <p>11.2. Daržovių, vaisių, pieno produktų pagrindu pagaminti pudingai, kokteiliai, pyragai ir pan.</p> <p>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.</p>
12. Gėrimai	<p>12.1. Pirmenybė teikiama geriamajam vandeniui.</p> <p>12.2. Maitinimo paslaugos teikėjo pagamintuose gėrimuose turi būti ne daugiau nei 5 g/200 ml pridėtinių cukrų.</p>
13. Arbata	<p>13.1. Rekomenduojama žolelių arbatą ruošti 1g/1l koncentracijos, kad būtų išvengta globojamiems asmenims skiriamų vaistų ir vaistažolių poveikių nesuderinamumo.</p> <p>13.2. Arbata tiekama nesaldinta. Globojamam asmeniui pageidaujant, cukrus (ne daugiau 5 g/200 ml) patiekiamas atskirai.</p>

Suaugusiųjų asmenų maitinimo organizavimo  
socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo  
3 priedas

**(Valgiaraščio formos pavyzdys)**

---

(stacionarios socialinių paslaugų įstaigos pavadinimas, adresas)

## **VALGIARAŠTIS**

---

(nurodyti globojamų asmenų amžiaus grupę ir, jei reikia, pritaikyto valgiaraščio pavadinimą)

.....

1 savaitė  
Pirmadienis

Maitinimas val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai, g	riebalai, g	angliavandeniai, g	
Iš viso:			0	0	0	0

Maitinimas val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai, g	riebalai, g	angliavandeniai, g	
Iš viso:			0	0	0	0

Maitinimas val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai, g	riebalai, g	angliavandeniai, g	
Iš viso:			0	0	0	0

Maitinimas val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai, g	riebalai, g	angliavandeniai, g	
Iš viso:			0	0	0	0
Iš viso (dienos davinio):			0	0	0	0

Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba Tauragės departamentas: [www.vmvt.lt](http://www.vmvt.lt), Veterinarinos g. 12, Tauragė. Tel. 1879

Maisto organizatorius ir tiekėjas: Seredžiaus senelių globos namai [www.serglobnamai.lt](http://www.serglobnamai.lt), adresas: Marcinkevičiaus g. 5, Seredžius, Jurbarko r. Tel. 8 447 77148

## **GLOBOS ĮSTAIGOJE GLOBOJAMŲ ASMENŲ ASMENINIO MAISTO LAIKYMO TVARKA**

1. Už asmeninį maistą, jo asortimentą ir tvarką atsakingas pats gyventojas.
2. Asmeninėse spintelėse galima laikyti tik negendančius, galiojančio vartojimo termino produktus.
3. Gendantys maisto produktai laikomi gyventojams skirtuose šaldytuvuose, kurie :
  - 3.1. Tinkami vartojimui;
  - 3.2. Nepasibaigusio vartojimo termino;
  - 3.3. Patalpinti tvarkingoje, atskiroje maistui laikyti skirtoje taroje;
  - 3.4. Identifikuojami - pažymint vardo, pavardės užrašu.
4. Asmeninio maisto savitvarkoje padeda individualios priežiūros darbuotojas.







	ns	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
Kinrozės	kg	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
Arbatžolės mėtų	kg	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
Duona	kg	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
Batonas	kg	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
Krūtiniai	kg	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
Pipirai juodieji	kg	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
Sausainiai	kg	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
Petražolės(ož. mažinti 3X)	kg	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
Krapai(dž. mažinti 3X)	kg	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
Geriamoji soda	kg	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
Joduota druska	kg	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
Lauro lapai	kg	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
Česnakai	kg	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
Šaldyti žirneliai	kg	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
Kvietinės kruopos	kg	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
Jogurtas	kg	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
Vanilinis cukrus	kg	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
Kefyras 2,5%	kg	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
Sūris fermentinis	kg	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
Kava	kg	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000

Dietistas

Produktus priėmė virėja

Produktus išdavė sandėlininkė

Suaugusiųjų asmenų maitinimo organizavimo  
socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo  
5 priedas

## MAISTO ŽALIAVŲ PIRMINIO APDOROJIMO NUOSTOLIAI

Eil.Nr.	Žaliavos pavadinimas	Pirminio apdorojimo nuostoliai, procentai nuo bruto masės
	<b>I. DARŽOVĖS</b>	
1.	<b>Agurkai:</b> švieži ilgavaisiai švieži trumpavaisiai marinuoti stiklainiuose	2% 5% 45%
2.	<b>Bulvės:</b> nuo liepos 1d. iki rugpjūčio 31d. (jaunos) nuo rugsėjo 1d. iki spalio 31d. nuo lapkričio 1d. iki gruodžio 31d. nuo sausio 1d. iki vasario 28 (29)d. nuo kovo 1 d. iki birželio 31d.	20% 25% 30% 35% 40%
3.	<b>Burokėliai:</b> nuo sausio 1 d. iki birželio 31d. nuo liepos 1d. iki gruodžio 31d. konservuoti stiklainiuose	25% 20% 45%
4.	<b>Česnakai</b>	22%
5.	<b>Kopūstai baltagūžiai:</b> nuo sausio 1 d. iki birželio 31d. nuo liepos 1d. iki gruodžio 31d. rauginti Pekino salotos	25% 20% 30% 20%
6.	<b>Morkos:</b> nuo sausio 1 d. iki vasario 28 (29)d. nuo kovo 1d. iki birželio 31d. nuo liepos 1d. iki gruodžio 31d.	25% 50% 20%
7.	<b>Pomidorai:</b> šiltnamio konservuoti	2% 50%
8.	<b>Svogūnai:</b> ropelės laiškai žalumynai porai	16% 20% 2 % 24%
9.	<b>Žirneliai:</b> konservuoti	35%
	<b>II. VAISIAI</b>	
1.	<b>Apelsinai</b>	33%
2.	<b>Arbūzai</b>	48%
3.	<b>Bananai</b>	40%
4.	<b>Citrinos</b>	10%
5.	<b>Kriaušės</b>	27%
6.	<b>Mandarinai</b>	45%

	<b>Obuoliai</b>	30%
	<b>III. PAUKŠTIENA</b>	
1.	<b>Vištiena:</b> kulšėlės, ketvirčiai	12%
	<b>IV. GYVULIŲ MĖSA</b>	
1.	<b>Kiauliena stambiais gabalais (1,5-2 kg):</b> kumpinė šoninė (su oda) lašiniai (su oda)	2% 2% 5%
2.	<b>Smulkinta gyvulių mėsa:</b> nepavoliota	2%
3.	<b>Mėsos gaminiai:</b> lašiniai ar šoninė K/R ar Š/R su oda K/R/ ar Š/R gabaliniai mėsos gaminiai šviežios, virtos dešrelės, virtos dešros, vyniotiniai	10% 2% 2%
	<b>V. ŽUVYS</b>	
1.	<b>Jūros lydekos, menkės filė be odos:</b> nepavoliota	15%
2.	<b>Žuvų gaminiai:</b> silkės filė aliejuje	9%
	<b>VI. PIENO PRODUKTAI</b>	
1.	<b>Fermentinis sūris</b>	5%
2.	<b>Varškė</b>	1%