



LIETUVOS RESPUBLIKOS SVEIKATOS APSAUGOS MINISTRAS

ĮSAKYMAS DĖL PACIENTŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO ASMENS SVEIKATOS PRIEŽIŪROS ĮSTAIGOSE TVARKOS APRAŠO PATVIRTINIMO

2019 m. rugpjūčio 20 d. Nr. V-1000
Vilnius

Vadovaudamasis Lietuvos Respublikos maisto įstatymo 9 straipsnio 2 dalies 3 punktu ir siekdamas užtikrinti sveikatai palankaus maitinimo organizavimą asmens sveikatos priežiūros įstaigose:

1. T v i r t i n u Pacientų maitinimo organizavimo asmens sveikatos priežiūros įstaigose tvarkos aprašą (toliau – Tvarkos aprašas) (pridedama).
- 2 . P a v e d u viceministrui pagal veiklos sritį kontroliuoti šio įsakymo vykdymą.
3. P r i p a ž į s t u netekusiu galios Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2016 m. gruodžio 16 d. įsakymo Nr. V-1435 „Dėl Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1998 m. gruodžio 22 d. įsakymo Nr. 760 „Dėl Lietuvos medicinos normos MN 30:1998 „Dietinio gydymo organizavimo asmens sveikatos priežiūros ir socialinės globos įstaigose tvarka“ patvirtinimo“ pripažinimo netekusiu galios“ 2 punktą.
4. N u s t a t a u, kad:
 - 4.1. šis įsakymas, išskyrus Tvarkos aprašo 7 punktą, įsigalioja 2019 m. lapkričio 1 d.;
 - 4.2. Tvarkos aprašo 7 punktą įsigalioja 2022 m. lapkričio 1 d.

Laikinais einantis sveikatos apsaugos ministro pareigas

Aurelijus Veryga

PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro
2019 m. rugpjūčio 20 d. įsakymu Nr. V-1000

PACIENTŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO ASMENS SVEIKATOS PRIEŽIŪROS ĮSTAIGOSE TVARKOS APRAŠAS

I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Pacientų maitinimo organizavimo asmens sveikatos priežiūros įstaigose tvarkos aprašas (toliau – Tvarkos aprašas) nustato pacientų dietinio maitinimo, organizuojamo stacionarinėse asmens sveikatos priežiūros įstaigose (toliau – įstaigos), reikalavimus.

2. Įstaigose mitybos terapijos paslaugos organizuojamos vadovaujantis Mitybos terapijos paslaugų stacionarines asmens sveikatos priežiūros paslaugas teikiančiose asmens sveikatos priežiūros įstaigose organizavimo ir teikimo tvarkos aprašu, patvirtintu Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2017 m. birželio 21 d. įsakymu Nr. V-783 „Dėl Mitybos terapijos paslaugų stacionarines asmens sveikatos priežiūros paslaugas teikiančiose asmens sveikatos priežiūros įstaigose organizavimo ir teikimo tvarkos aprašo ir Ambulatorinių mitybos terapijos paslaugų organizavimo ir teikimo pacientų namuose tvarkos aprašo patvirtinimo“ (toliau – Mitybos terapijos tvarkos aprašas).

3. Tvarkos aprašo reikalavimai privalomi įstaigų vadovams, juridiniams ir fiziniams asmenims, teikiantiems pacientų maitinimo ar maisto produktų tiekimo paslaugas įstaigose, bei pagal kompetenciją kontrolę vykdančioms institucijoms.

4. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžtys:

4.1. **Cukrūs** – maisto produktuose esantys monosacharidai ir disacharidai.

4.2. **Dietinis maitinimas** – gydytojo skiriamas maitinimas, kuris užtikrina paciento fiziologinių ir ligos sąlygotų individualių maisto medžiagų ir energijos poreikių patenkinimą, parenkant tinkamus pagal skiriamą dietinį gydymą maisto produktus, patiekalų gamybos būdą, konsistenciją ir valgymo režimą.

4.3. **Greitai gendantis maisto produktas** – šviežias, atvėsintas arba sušaldytas maisto produktas, kuriam laikyti ir vežti reikalinga tam tikra temperatūra, kurioje jis išlieka saugus vartoti.

4.4. **Iš dalies hidrinti (iš dalies sukietinti, iš dalies hidrogenizuoti) augaliniai riebalai** – skysti augaliniai aliejai, hidrinimo proceso metu paversti pusiau kietais.

4.5. **Patiekalas** – paprastai vienoje lėkštėje patiekiamas vartoti šaltas ar šiltas maistas.

4.6. **Pridėti cukrūs** – gėrimo ar patiekalo gamybos metu įdėta sacharozė, fruktozė, gliukozė, gliukozės sirupas, fruktozės sirupas, gliukozės-fruktozės sirupas ir kitų formų monosacharidai ir disacharidai, taip pat cukrūs, esantys įdėtame meduje, sirupuose, vaisių sultyse ir vaisių sulčių koncentratuose.

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

4.8. **Tausojantis gamybos būdas** – maisto gaminimas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virimas vandenyje ar garuose, troškinimas, gaminimas konvekciniame krosnelėje, kepimas įvyniojus į popierių ar foliją.

4.9. **Valgiaraštis** – patiekiamų vartoti dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas, išdėstytas pagal dietai tinkamą valgymo režimą, kuriame nurodytas dietos pavadinimas, maisto kiekis (neto svoris), energinė ir maistinė vertė (nurodant maistinių medžiagų, koreguojamų pagal dietą, kiekius).

4.10. Kitos sąvokos atitinka 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) (toliau – Reglamentas (EB) Nr. 853/2004), 2013 m. birželio 12 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente

(EB) Nr. 609/2013 dėl kūdikiams ir mažiems vaikams skirtų maisto produktų, specialios medicininės paskirties maisto produktų ir viso paros raciono pakaitalų svoriui kontroliuoti ir kuriuo panaikinami Tarybos direktyva 92/52/EEB, Komisijos direktyvos 96/8/EB, 1999/21/EB, 2006/125/EB ir 2006/141/EB, Europos Parlamento ir Tarybos direktyva 2009/39/EB ir Komisijos reglamentai (EB) Nr. 41/2009 ir (EB) Nr. 953/2009 (OL 2013 L 181, p. 35), Lietuvos Respublikos sveikatos sistemos įstatyme, Lietuvos Respublikos sveikatos priežiūros įstaigų įstatyme, Lietuvos Respublikos produktų saugos įstatyme, Lietuvos Respublikos maisto įstatyme, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2014 m. sausio 22 d. įsakyme Nr. V-50 „Dėl Maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė“ (toliau – „Rakto skylutė“), Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2015 m. liepos 2 d. įsakyme Nr. V-825 „Dėl Lietuvos medicinos normos MN 32:2015 „Dietistas. Teisės, pareigos, kompetencija ir atsakomybė“ patvirtinimo“, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2017 m. vasario 1 d. įsakyme Nr. V-93 „Dėl Lietuvos medicinos normos MN 31:2017 „Gydytojas dietologas“ patvirtinimo“, Mitybos terapijos tvarkos apraše ir Tvarkos aprašo 4 priede išvardytuose teisės aktuose vartojamas sąvokas.

II SKYRIUS

PACIENTŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

5. 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 (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 15 skyrius, 6 tomas, p. 463) (toliau – Reglamentas (EB) Nr. 178/2002), 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 13 skyrius, 34 tomas, p. 319) (toliau – Reglamentas (EB) Nr. 852/2004) ir Reglamento (EB) Nr. 853/2004 reikalavimus.

6. Pacientų dietinį maitinimą gali organizuoti tik maisto tvarkymo subjektai, kuriems Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2008 m. spalio 15 d. įsakyme Nr. B1-527 „Dėl Maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo ir registravimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ nustatyta tvarka suteikta teisė užsiimti maisto tvarkymu.

7. Dietinius patiekalus pacientams gaminantys asmenys turi būti išklause dietinių patiekalų gamavimo mokymus ir turėti tai patvirtinantį dokumentą.

8. 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, įtrauktais į „Nepatikimų maisto tvarkymo subjektų sąrašą“, skelbiamą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos internetinėje svetainėje. Rekomenduojama tiekiamų maisto produktų sąraše, kuris pridedamas prie maisto produktų tiekimo sutarties, nurodyti maisto produktų sudėtį, grynąjį kiekį, apdorojimo būdą (pvz., atšaldytas). Sudarant maisto produktų tiekimo sutartis rekomenduojama pirmenybę teikti žaliavoms ir maisto produktams:

8.1. atitinkantiems 2007 m. birželio 28 d. Tarybos reglamente (EB) Nr. 834/2007 dėl ekologinės gamybos ir ekologiškų produktų ženklinimo ir panaikinančiame Reglamente (EEB) Nr. 2092/91 (OL 2007 L 189, p. 1) nustatytus kriterijus;

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

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

8.4. 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.

9. Fiziniai asmenys, tiekiantys vaisius, daržoves, uogas, bulves, 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 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.

10. Jei sudaroma sutartis dėl pacientų dietinio maitinimo paslaugos teikimo įstaigoje (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. Sutartys nesudaromos su maitinimo paslaugų teikėjais, įtrauktais į „Nepatikimų maisto tvarkymo subjektų sąrašą“, skelbiamą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos internetinėje svetainėje.

11. Maisto tvarkymo skyriaus arba pacientų dietinio maitinimo paslaugos tiekimo įstaigos (toliau – maitinimo įstaiga) vadovas ar jo įgaliotas asmuo yra atsakingas už dietinių patiekalų gamybos patalpų, įrangos, inventoriaus (išskyrus Tvarkos aprašo 18 punkte nurodytą inventorių), teritorijos higieninę-sanitarinę ir techninę priežiūrą, atliekų surinkimą ir išvežimą, maisto produktų sandėliavimą.

12. Maisto tvarkymo skyriaus vadovas arba maitinimo įstaigos atsakingas asmuo organizuoja pacientų dietinio maitinimo paslaugą vadovaudamasis Tvarkos aprašo reikalavimais ir įstaigos, kurioje organizuojamas pacientų maitinimas, direktoriaus įsakymais.

III SKYRIUS

PACIENTŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO ASMENS SVEIKATOS PRIEŽIŪROS ĮSTAIGOSE TVARKA

13. Už pacientų dietinį maitinimą ir jo organizavimą įstaigoje atsako įstaigos vadovas.

14. Hospitalizuojamam įstaigoje pacientui dietinį maitinimą (toliau – dieta) skiria gydantis gydytojas ar gydytojas dietologas. Gydymo metu dieta gali būti koreguojama. Pacientui, įvertinus jo sveikatos būklę, gali būti skirta individuali dieta, nenurodyta Tvarkos aprašo 1 ar 2 priede. Apie paskirtą dietą įrašoma į Gydymo stacionare ligos istoriją (forma Nr. 003/a) ir Gydytojo paskyrimus (forma Nr. 003-4/a), patvirtintus Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 29 d. įsakymu Nr. 515 „Dėl sveikatos priežiūros įstaigų veiklos apskaitos ir atskaitomybės tvarkos“.

15. Įstaigos gydytojas dietologas, jo nesant, kitas įstaigos vadovo paskirtas specialistas, koordinuoja dietų organizavimą, dietinių patiekalų kokybės kontrolę ir tvirtina dietų valgiaraščius.

16. Maisto tvarkymo skyriaus arba maitinimo įstaigos dietistas, kartu su maisto tvarkymo skyriaus arba maitinimo įstaigos technologu parengia dietų valgiaraščius ir suderina juos su įstaigos gydytoju dietologu ar kitu įstaigos vadovo įgaliotu specialistu.

17. Maisto tvarkymo skyriaus arba maitinimo įstaigos technologas yra atsakingas už saugaus ir kokybiško maisto gamybą, dietinių patiekalų receptūrų bei technologinių kortelių parengimą, dietinių patiekalų maistinės ir energinės vertės skaičiavimą.

18. Įstaigos vadovo įgaliotas specialistas yra atsakingas už dietinių patiekalų pateikimo inventoriaus (maisto pateikimo indų ir įrankių, transportavimo indų ir transportavimo vežimėlių) tinkamumą naudoti, atsižvelgiant į Tvarkos aprašo 27 punkto reikalavimus, švarą ir pakankamą kiekį.

19. Įstaigos vadovo įgaliotas specialistas kasdien parengia suvestinę apie pacientams paskirtas dietas bei jų skaičių (toliau – užsakymas) ir teikia užsakymą maisto tvarkymo skyriui ar maitinimo įstaigai.

20. Maisto tvarkymo skyriaus arba maitinimo įstaigos įgaliotas specialistas organizuoja dietinių patiekalų gamybą pagal įstaigos pateiktą užsakymą.

21. Maisto tvarkymo skyriaus arba maitinimo įstaigos darbuotojai yra atsakingi už dietinių patiekalų gamybą pagal užsakymą, jų kokybę, saugą, atitiktį valgiaraščiuose nurodytai maistinei ir energinei vertei, dietinių patiekalų porcijavimą, jų estetinę išvaizdą.

22. Pagal užsakymą pagaminti dietiniai patiekalai perduodami įstaigos skyrių slaugytojams ar kitiems įstaigos vadovo paskirtiems specialistams (toliau – maisto išdavėjas). Maisto tvarkymo skyriaus arba maitinimo įstaigos darbuotojai yra atsakingi už tinkamą pagamintų dietinių patiekalų pristatymą į įstaigos skyrių ir pagamintų dietinių patiekalų atitikimą pateiktam užsakymui.

23. Maisto išdavėjas yra atsakingas, kad pacientui būtų pateikti dietiniai patiekalai pagal jam paskirtą dietą.

24. Maisto tvarkymo skyriuje arba maitinimo įstaigoje, įstaigos skyrių valgyklose ar įstaigos skyriuje (jei nėra valgyklos) visiems matomoje vietoje skelbiamas einamosios savaitės kiekvienos dienos valgiaraštis, kuriame nurodomas atskirai kiekvienai dietai skirtų dietinių patiekalų sąrašas pagal dienos maitinimus, dietinių patiekalų svoris, energinė vertė ir koreguojamos maistinės medžiagos kiekis.

IV SKYRIUS DIETINIŲ PATIEKALŲ PATIEKIMO PACIENTAMS TVARKA

25. Pacientai dietinius patiekalus turi gauti ne vėliau kaip per 2 valandas nuo jų pagaminimo.

26. Pacientams patiekiamų šiltų dietinių patiekalų vidaus temperatūra turi būti ne žemesnė kaip 65 °C. Šaltų dietinių patiekalų vidaus temperatūra – 7–14 °C.

27. Pacientams dietiniai patiekalai tiekiami švariose, nepažeistuose (neįskilusiuose, neapdaužytuose) induose. Atsižvelgiant į patiekiamo dietinio patiekalo konsistenciją, turi būti duodami įrankiai. Draudžiama naudoti aliumininius indus ir įrankius. Plastmasiniuose induose dietinius patiekalus tiekti nerekomenduojama.

28. Pacientų maitinimai skirstomi į pagrindinius – pusryčiai, pietūs, vakarienė – ir papildomus – priešpiečiai, pavakariai, naktipiečiai. Pusryčiams pacientas turi gauti 20–25 proc., pietums – 30–35 proc., vakarienei – 20–25 proc., priešpiečiams, pavakariams ir naktipiečiams – iš viso 25–30 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo, nustatyto Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakyme Nr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“ (toliau – rekomenduojamos normos). Paros ar maitinimo energinė vertė nuo rekomenduojamos normos gali nukrypti ne daugiau nei vieną procentą. Jei pacientai maitinimų metu turi galimybę patys įsidėti dietinius patiekalus, šio punkto nuostatos netaikomos.

29. Kiekvieną dieną turi būti tiekiami šalti dietiniai patiekalai.

30. Dietinių patiekalų patiekimas turi atitikti Tvarkos aprašo 6 priedo reikalavimus.

31. Maisto produktai, kuriais maitinti pacientus draudžiama: riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; džiūvėsėliuose volioti ar džiūvėsėliais pabarstyti kepti mėsos, paukštienos ir žuvies gaminiai; sultinių, padažų koncentratai; padažai su spirgučiais; šaltai, karštai, mažai rūkyti mėsos gaminiai ir mėsos gaminiai, kuriuos gaminant buvo naudojamos rūkymo kvapiosios medžiagos; rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai; strimelės, pagautos Baltijos jūroje; šaldyti pusgaminiai, kurie patiekiami kaip šiltas maistas; 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); 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.

32. Specialios medicinės paskirties maisto produktų sudėčiai Tvarkos aprašo 3 ir 5 priedo reikalavimai netaikomi.

33. Dietinių patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

33.1. jei Tvarkos aprašo 1 ir 2 prieduose pateiktų dietų apibūdinimas (toliau – dietos

apibūdinimas) nesutampa su Tvarkos apraše pateiktais reikalavimais, turi būti vadovaujamosi pacientui skirtos dietos apibūdinimu;

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

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

33.4. standartinių dietų ir gydomųjų standartinių dietų pagrindinių maitinimų patiekaluose daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras turi sudaryti ne mažiau kaip 1/3 patiekalo svorio. Kitų dietų patiekaluose daržovių ir vaisių kiekis skaičiuojamas pagal dietų reikalavimus;

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

33.6. patiekalai, skirti pacientams iki 1 metų amžiaus, nesūdomi ir nesaldinami;

33.7. 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. sumuštiniais, jie turi būti patiekiami atskiroje lėkštėje.

34. Įstaigos skyriuose turi būti sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens (rekomenduojama kambario temperatūros, pvz., pilstomo iš geriamajam vandeniui skirtų indų, talpyklų, automatų ir pan.). Rekomenduojama sudaryti galimybę gauti karšto virinto geriamojo vandens.

35. Žindomų pacientų maitinimo organizavimas:

35.1. žindomiems pacientams, nepriklausomai nuo jų amžiaus, įstaigoje turi būti sudarytos sąlygos visą laiką, kai nėra atliekamos asmens sveikatos priežiūros paslaugos, būti su savo motinomis ir, jei leidžia jų sveikata, būti žindomiems pagal poreikį;

35.2. jeigu žindomi pacientai dėl sveikatos būklės negali būti su savo motinomis ir žindomi, motinos savo pieną žindomam pacientui gali atnešti šviežią ar sušaldytą vieno maitinimo porcijomis maistui laikyti skirtuose, verdančiu vandeniui nuplikytuose, (rekomenduojama) plastikiniuose indeliuose ar specialiuose vienkartinuose motinos pienui laikyti skirtuose maišeliuose, ant kurių turi būti pažymėta pieno ištraukimo data, laikas ir vaiko pavardė;

35.2.1. motinos pienas laikomas šaldytuve +4—+5 °C iki 72 val. nuo ant indo pažymėto pieno ištraukimo laiko. Sušaldytas motinos pienas laikomas šaldiklyje ne aukštesnėje kaip -18 °C temperatūroje iki trijų mėnesių nuo ant indo pažymėto pieno ištraukimo laiko. Kambario temperatūroje šviežias motinos pienas gali būti laikomas iki 4 val. nuo ant indo pažymėto pieno ištraukimo laiko;

35.2.2. įstaigos skyriuje turi būti šaldymo įrenginys, užtikrinantis Tvarkos aprašo 35.2.1 papunktyje nustatytas motinos pieno laikymo sąlygas;

35.2.3. atvėsintas šaldytuve motinos pienas šildomas kambario temperatūroje, o sušaldytas motinos pienas pirma atšildomas šaldytuve (kol pasiekia +4—+5 °C temperatūrą), vėliau kambario temperatūroje. Jei reikia, motinos pienas gali būti atsargiai, neplakant sumaišomas. Draudžiama motinos pieną šildyti mikrobangų krosnelėje ar karšto (virš +37 °C) vandens vonelėje. Atšildytą motinos pieną pakartotinai sušaldyti draudžiama;

35.2.4. jei žindymas laikinai negalimas, siekiant išsaugoti pacientų žindymo įgūdžius, jie turi būti maitinami iš taurelės, švirškštu ar pan., jei tėvai kitaip nepageidauja;

35.2.5. nesumaitintas šviežias motinos pienas, laikytas kambario temperatūroje, po 4 val. nuo ant indo nurodyto ištraukimo laiko turi būti išpilamas. Pacientus maitinti per ankstesnį maitinimą nesuvartotu atšildytu motinos pienu draudžiama. Nesuvartotas atšildytas motinos pienas turi būti išpilamas.

36. Pradinio ir tolesnio maitinimo kūdikių mišiniai (toliau – kūdikių mišiniai) įstaigoje turi būti tvarkomi pagal Tarptautinio motinos pieno pakaitalų rinkodaros kodekso, patvirtinto trisdešimt ketvirtosios Pasaulio sveikatos asamblėjos (rezoliucija WHA34.22 ir ją papildančios rezoliucijos), reikalavimus.

37. Kūdikių mišiniai turi būti ruošiami pagal gamintojo instrukciją prieš pat maitinimą. Pacientus maitinti per ankstesnį maitinimą nesuvalgius kūdikių mišiniu draudžiama. Nesuvalgius kūdikių mišinys turi būti išpilamas.

38. Įstaigoje turi būti sudarytos sąlygos pacientėms, kurios žindo kūdikius ar mažus vaikus, išlaikyti laktaciją ir tęsti žindymą.

V SKYRIUS VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

39. Įstaiga valgiaraščius sudaro pagal jos teikiamoms sveikatos priežiūros paslaugoms reikalingas dietas.

40. Standartinių ir gydomųjų standartinių dietų valgiaraščiai sudaromi priklausomai nuo vidutinės gydymo trukmės įstaigos skyriuje (jei vidutinė gydymo trukmė iki 7 dienų – ne mažiau kaip 7 dienų laikotarpiui, jei vidutinė gydymo trukmė daugiau kaip 7 dienos – ne mažiau kaip 14 dienų laikotarpiui). Gydomųjų specifinių dietų valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 7 dienų laikotarpiui.

41. Valgiaraščiuose nurodomi patiekiami dietiniai patiekalai, jų kiekiai (g). 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. Gydomųjų standartinių dietų ir gydomųjų specifinių dietų valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose taip pat turi būti nurodytos koreguojamos maistinės medžiagos (pvz., sumažinto natrio kiekio dietoje – natrio kiekis ir pan.) kiekiai.

VI SKYRIUS BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

42. Įstaigoje turi būti nustatyta pacientų asmeninio maisto laikymo tvarka.

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

**NEPILNAMEČIŲ PACIENTŲ DIETINIAM MAITINIMUI ASMENS SVEIKATOS
PRIEŽIŪROS ĮSTAIGOSE TIEKIAMOS DIETOS IR JŲ APIBŪDINIMAS¹**

Eil. Nr.	Pavadinimas (simbolis)	Ligos, simptomai ir būklės ² , dėl kurių skiriama dieta	Dietos bendras apibūdinimas	Dietos detalus apibūdinimas
1. Standartinės dietos				
1.1.	Pagrindinė nėščiųjų ir žindyvių dieta (P2)	Dieta skiriama nepilnametėms nėščiosioms (nuo II nėštumo trimestro) ir žindyvėms.	Padidinta bendra energijos vertė, baltymų kiekis skaičiuojamas 1,5 g/vienam kg idealaus kūno svorio.	Baltymai 20 % (125 g), iš jų 70 % gyvūninių, 30 % augalinių. Riebalai 35 % (95 g), iš jų iki 10 % sočiųjų riebalų. Angliavandeniai 45 % (285 g). Skaidulinės medžiagos 25–35 g. Energinė vertė 2500 kcal. Druska 5 g. Skysčiai 1 ml/1kcal (2,5 l per dieną). Valgymo režimas: 5–6 kartai per dieną.
1.2.	Standartinė dieta (V1)	Skiriama 15–17 metų amžiaus pacientams, kurių raciono energinė ir maistinė vertė turi atitikti šio amžiaus asmenų sveikatai palankaus maitinimo principus.	Sveikatai palankios mitybos nuostatomis ir taisyklėmis paremta dieta.	Baltymai 15 % (90–105 g). Riebalai 30 % (80–93 g). Angliavandeniai 55 % (330–385 g). Skaidulinės medžiagos 19–35 g. Energinė vertė 2400–2800 kcal. Druska 5 g. Skysčiai 1,5–2,5 litro. Valgymo režimas: 5 kartai per dieną.
1.3.	Standartinė dieta (V2)	Skiriama 11–14 metų amžiaus pacientams, kurių raciono energinė ir maistinė vertė turi atitikti šio amžiaus asmenų sveikatai palankaus maitinimo principus.	Sveikatai palankios mitybos nuostatomis ir taisyklėmis paremta dieta.	Baltymai 15 % (76–82 g). Riebalai 30 % (68–73 g). Angliavandeniai 55 % (279–302 g). Skaidulinės medžiagos 16–28 g. Energinė vertė 2000–2200 kcal. Druska 5 g. Skysčiai 1,5–2,5 litro. Valgymo režimas: 5 kartai per dieną.
1.4.	Standartinė dieta (V3)	Skiriama 4–10 metų amžiaus pacientams, kurių raciono	Sveikatai palankios mitybos	Baltymai 15 % (56–64 g). Riebalai 30 % (50–57 g). Angliavandeniai 55 % (206–

		energinė ir maistinė vertė turi atitikti šio amžiaus asmenų sveikatai palankaus maitinimo principus.	nuostatomis ir taisyklėmis paremta dieta.	234 g). Skaidulinės medžiagos 12–21 g. Energinė vertė 1500–1700 kcal. Druska 3–4 g. Skysčiai 1,5–2,0 litro. Valgymo režimas: 5 kartai per dieną.
1.5.	Standartinė dieta (V4)	Skiriama 1–3 metų amžiaus pacientams, kurių raciono energinė ir maistinė vertė turi atitikti šio amžiaus asmenų sveikatai palankaus maitinimo principus. Jei pacientas žindomas, derinama su Ž dieta.	Sveikatai palankios mitybos nuostatomis ir taisyklėmis paremta dieta.	Baltymai 15 % (45 g). Riebalai 30 % (40 g). Angliavandeniai 55 % (165 g). Skaidulinės medžiagos 10–15 g. Energinė vertė 1200 kcal. Druska 2–3 g. Skysčiai 1,0–1,5 litro. Valgymo režimas: 5 kartai per dieną.
1.6.	Kūdikių dieta (KD)	Skiriama 6–12 mėn. pacientams. Derinama su M ar Ž dieta. Pagal medicininės indikacijas galima skirti nuo 17 sav.	Patiekalai virti vandenyje, garuose, trinti, tirštos, minkštos konsistencijos, malti. Patiekalai gaminimo metu nesūdomi ir nesaldinami.	Baltymai 9 % (16–27 g). Riebalai 36 % (28–48 g). Angliavandeniai 55 % (96–165 g). Energinė vertė 700–1200 kcal. Skysčiai 0,5 litro, jei kūdikis žindomas, skiriama pagal poreikį. Valgymų skaičius – iki 3 kartų per dieną: I p – primaitinimas (daržovių tyrė); II p – primaitinimas (kruopų tyrė); III p – primaitinimas (daržovių ir mėsos tyrė).
1.7.	Žindymas (Ž)	Žindomiems pacientams, kurių dietos koreguoti nereikia, iki 6 mėn. amžiaus.	Žindoma pagal poreikį / įpratimą. Su žindymo dieta gali būti skiriamos kitos dietos.	–
2. Gydomosios standartinės dietos				
2.1.	Padidinto baltymų kiekio (V1–V4B↑)	Skiriama 1–17 metų amžiaus pacientams. Mitybos nepakankamumo rizika, mitybos nepakankamumas, vėžinė kacheksija; pooperacinis periodas;	Patiekiami virti vandenyje, garuose, troškinti patiekalai. Ribojami prieskoniai bei maisto produktai, sąlygojantys	15–17 m.: Baltymai 20 % (140 g). Riebalai 30 % (93 g). Angliavandeniai 50 % (350 g). Energinė vertė 2800 kcal. Skysčiai 1,5–2,5 litro. 11–14 m.: Baltymai 20 % (110 g).

		<p>gastritas; gasrotopatijos; ezofagitas; skrandžio ir dvylikapirštės žarnos opalgė; po kraujavimo iš virškinamojo trakto; kaulų lūžiai, minkštųjų audinių sužalojimai; nudegimai, nušalimai; pūlingi susirgimai, sepsis, pragulos; hemodializuojamiems pacientams, nefrozinis sindromas; meteorizmas; pereinant nuo V1–V4Pb, V1– V4Tm dietos prie V1–V4 dietos.</p>	<p>dujų gamybą žarnose (ankštiniai (pupelės, žirniai), kopūstai, obuoliai ir kt.). Tiekiamos termiškai apdorotos daržovės. Papildomai skiriama 200– 400 ml pieno ar pieno produktų.</p>	<p>Riebalai 30 % (73 g). Angliavandeniai 50 % (275 g). Energinė vertė 2200 kcal. Skysčiai 1,5–2,5 litro.</p> <p>4–10 m.: Baltymai 20 % (85 g). Riebalai 30 % (57 g). Angliavandeniai 50 % (213 g). Energinė vertė 1700 kcal. Skysčiai 1,5–2,0 litro.</p> <p>1–3 m.: Baltymai 20 % (60 g). Riebalai 30 % (40 g). Angliavandeniai 50 % (150) g. Energinė vertė 1200 kcal. Skysčiai 1,0–1,5 litro.</p> <p>1–17 m. valgymo režimas: 6 kartai per dieną.</p>
2.2.	<p>Asmenų, sergančių cukriniu diabetu, dieta (V1–V4CD)</p>	<p>I tipo cukrinis diabetas (priklausantis nuo insulino) (E10); II tipo cukrinis diabetas (nepriklausantis nuo insulino) (E11); kitos cukrinio diabeto formos (E12–E14).</p>	<p>Dietinių patiekalų gamybai parenkami turtingi angliavandenių maisto produktai, kurių mažas ar vidutinis glikemijos indeksas. Turtingas angliavandenių maistas tolygiai išskirstomas kiekvienam valgymui. Patiekalai nesaldinami. Paskyrus šią dietą, būtinas reguliarus (kas mėnesį) arba gydytojo dietologo rekomenduotas mitybos būklės vertinimas.</p>	<p>15–17 m.: Baltymai 15 % (90–105 g). Riebalai 30 % (80–93 g). Angliavandeniai 55 % (330– 385 g). Skaidulinės medžiagos 19–35 g. Energinė vertė 2400–2800 kcal. Skysčiai 1,5–2,5 litro.</p> <p>11–14 m.: Baltymai 15 % (76–82 g). Riebalai 30 % (68–73 g). Angliavandeniai 55 % (279– 302 g). Skaidulinės medžiagos 16–28 g. Energinė vertė 2000–2200 kcal. Skysčiai 1,5–2,5 litro.</p> <p>4–10 m.: Baltymai 15 % (56–64 g). Riebalai 30 % (50–57 g). Angliavandeniai 55 % (206– 234 g). Skaidulinės medžiagos 12–21 g.</p>

				<p>Energinė vertė 1500–1700 kcal. Skysčiai 1,5–2,0 litro.</p> <p>1–3 m.: Baltymai 15 % (45 g). Riebalai 30 % (40 g). Angliavandeniai 55 % (165 g). Skaidulinės medžiagos 10–15 g. Energinė vertė 1200 kcal. Skysčiai 1,0–1,5 litro.</p> <p>1–17 m. valgymo režimas: 5–6 kartai per dieną.</p>
2.3.	Pieno mišiniai (M)	Kūdikių mišiniai skiriami nežindomiems pacientams iki 12 mėn. amžiaus. Specialios medicininės paskirties kūdikių mišiniai, skiriami pagal medicininės indikacijas.	Atsižvelgiama į gamintojo nurodymus.	Jei skiriami tik pieno mišiniai, atsižvelgiama į skiriamo mišinio maistinę ir energinę vertę. Jei paskirta ir kita dieta, atsižvelgiama į paskirtos dietos detalų apibūdinimą ir gydytojo nurodymus.
3. Gydomosios specifinės dietos				
3.1.	Sumažinto riebalų ir cholesterolio, sočiųjų riebalų rūgščių kiekio dieta (V1–V4R↓)	Skirtina 1–17 metų amžiaus pacientams. Ūminis ar lėtinis paūmėjęs kasos egzokrininės funkcijos nepakankamumas; tulžies pūslės ir latakų ligos, po cholecistektomijos; įvairios etiologijos ūminiai ir lėtiniai hepatitai; riebalinė kepenų infiltracija; kompensuota kepenų cirozė; cholestazė; gastroezofaginio reflukso liga; diafragmos stemplinės angos išvarža; aterosklerozė; koronarinė širdies liga; dislipidemijos;	Neskiriami: padažai, kepti patiekalai, maisto produktai sąlygojantys dujų gamybą žarnose, pienas. Ribojami prieskoniai. Skiriamos termiškai apdorotos daržovės. Patiekalai be cukraus.	<p>15–17 m.: Baltymai 18 % (94–112 g). Riebalai 24 % (56–67 g). Angliavandeniai 58% (304–362 g). Energinė vertė 2100–2500 kcal. Skysčiai 1,5–2,5 litro.</p> <p>11–14 m.: Baltymai 18 % (76–85 g). Riebalai 24 % (46–51 g). Angliavandeniai 58 % (246–275 g). Energinė vertė 1700–1900 kcal. Skysčiai 1,5–2,5 litro.</p> <p>4–10 m.: Baltymai 18 % (63–68 g). Riebalai 24 % (37–40 g). Angliavandeniai 58 % (203–218g). Energinė vertė 1400–1500 kcal.</p>

		arterinė hipertenzija; nutukimas.		Skysčiai 1,5–2,0 litro. 1–3 m.: Baltymai 18 % (54 g). Riebalai 24 % (32 g). Angliavandeniai 58 % (174 g). Energinė vertė 1200 kcal Skysčiai 1,0–1,5 litro. 1–17 m. valgymo režimas: 5 kartai per dieną.
3.2.	Begliutenė dieta (KDGI (-)) / (V1–V4GI (-))	Celiakinė liga (K90.0); pūslelinis dermatitas (L23, L27).	Patiekalai ruošiami naudojant maisto produktus, kuriuose nėra glitimo (netiekti kviečių, rugių, miežių, maisto produktų, kurių sudėtyje yra kviečių, rugių, miežių). Paskyrus šią dietą, būtinas reguliarus (kas mėnesį) arba gydytojo dietologo rekomenduotas mitybos būklės vertinimas.	Dietos maistingumas atitinka nurodytą KD ar V1–V4 dietų maistingumą, atsižvelgiama į paciento amžių.
3.3.	Antialerginė dieta (KDAA)/ (V1–V4AA)	Dilgėlinė (L50); astminė būklė (J46); alerginis dermatitas (L23–L25, L27); Kvinkės edema (R60); kita patologija, sukianti alergines reakcijas.	Skiriant dietą būtina gydytojo dietologo konsultacija. Parenkami individualiai toleruojami maisto produktai. Paskyrus šią dietą, būtinas reguliarus (kas mėnesį) arba gydytojo dietologo rekomenduotas mitybos būklės vertinimas.	Dietos maistingumas atitinka nurodytą KD ar V1–V4 dietų maistingumą, atsižvelgiama į paciento amžių.

3.4.	Neutropeninė dieta (KD(NT)) / (V1–V4(NT))	Pacientams, gydomiems chemoterapija ir (ar) spinduline terapija, po ar be kaulų čiulpų transplantacijos.	Dietos tikslas – maksimaliai sumažinti infekcijos riziką. Pateikiami labai gerai termiškai apdorjami. Netiekiami maisto produktai su pelėsiu.	Dietos maistingumas atitinka nurodytą KD ar V1–V4 dietų maistingumą, atsižvelgiama į paciento amžių.
3.5.	Skysto maisto dieta (KD(Sm)) / (V1–V4(Sm))	Kramtymo ir rijimo sutrikimai; kitos būklės, kai netinka kietos konsistencijos maistas; perėjimas nuo parenterinio prie įprastinio maitinimo.	Dieta nevisavertė, skirtina 1–3 dienas. Dietą sudaro visiškai rezorbuojami skysčiai, neturintys nevirškinamų maisto junginių (kefyras, jogurto gėrimas, sultys, arbata, skaidrus daržovių, kruopų nuoviras).	<p>15–17 m.: Baltymai 15 % (38 g). Riebalai 30 % (33 g). Angliavandeniai 55 % (138 g). Energinė vertė 1000 kcal.</p> <p>11–14 m.: Baltymai 15 % (30 g). Riebalai 30 % (27 g). Angliavandeniai 55 % (110 g). Energinė vertė 800 kcal.</p> <p>4–10 m.: Baltymai 15 % (21 g). Riebalai 30 % (19 g). Angliavandeniai 55 % (77 g). Energinė vertė 560 kcal.</p> <p>1–3 m.: Baltymai 15 % (15 g). Riebalai 30 % (13 g). Angliavandeniai 55 % (55 g). Energinė vertė 400 kcal.</p> <p>1–17 m. valgymo režimas: 6 kartai per dieną.</p>
3.6.	Pooperacinė dieta (V1–V4Pb)	Po skrandžio, žarnyno, ginekologinių operacijų.	Dieta nevisavertė. Dietą sudaro pusiau tirštas (grietinė konsistencijos) maistas. Pateikiami ruošiami be pieno ir pieno produktų, šviežių daržovių, šviežių vaisių.	<p>15–17 m.: Baltymai 15 % (65 g). Riebalai 30 % (56 g). Angliavandeniai 55 % (234 g). Energinė vertė 1700 kcal.</p> <p>11–14 m.: Baltymai 15 % (56 g). Riebalai 30 % (50 g). Angliavandeniai 55 % (206 g). Energinė vertė 1500 kcal.</p> <p>4–10 m.: Baltymai 15 % (38 g). Riebalai 30 % (33 g). Angliavandeniai 55 % (138 g).</p>

				<p>Energinė vertė 1000 kcal.</p> <p>1–3 m.: Baltymai 15 % (27 g). Riebalai 30 % (23 g). Angliavandeniai 55 % (96 g). Energinė vertė 700 kcal.</p> <p>1–17 m. valgymo režimas: 6 kartai per dieną.</p>
3.7.	Trinto maisto dieta (V1–V4Tm)	Sutrikęs kramtymas, rijimas, kitos būklės, kai netinka kietos konsistencijos maistas. Pereinant nuo enterinio ar parenterinio maitinimo prie V1–V4.	Dietą sudaro pusiau skystas (grietinėlis konsistencijos) maistas ar tirštas trintas maistas. Visi patiekalai pertrinti 3 kartus, daržovės virtos, troškintos.	Dietos maistingumas atitinka nurodytą KD ar V1–V4 dietų maistingumą, atsižvelgiama į paciento amžių.
3.8.	Ketogeninė dieta (Keto)	Sunki, gydymui atspari epilepsija. Metaboliniai sutrikimai: gliukozės transporto defektas (GLUT 1), piruvato dehidrogenazės deficitas (PDH).	Dietą skiria gydytojas dietologas. Paskyrus šią dietą, būtinas reguliarus (kas mėnesį) arba gydytojo dietologo rekomenduotas mitybos būklės vertinimas.	Riebalų santykis su angliavandeniais ir baltymais: 3:1 arba 4:1 (3 arba 4 g riebalų kiekvienam baltymų ir angliavandenių gramui). Valgymo režimas – pagal poreikį. Dietos sudėtis – pagal poreikį.
3.9.	Vanduo	Dehidratacija, kitos būklės, kai pacientas gali vartoti tik vandenį.	Dietą sudaro tik geriamasis vanduo. Dieta nevisavertė, skiriama tik keletą dienų.	0,5–2,5 litrai.

¹ Dietos gali būti modifikuojamos (pvz.: esant alerginėms reakcijoms, bet kuri dieta gali būti modifikuota į antialerginę dietą (AA), tada užsakyme prie dietos simbolio pažymimas antialerginės dietos simbolis pvz., VICDAA – pacientas gaus asmenų, sergančių cukriniu diabetu, dietą be netoleruojamų produktų).

² Kodai pagal Tarptautinės statistinės ligų ir sveikatos sutrikimų klasifikacijos dešimtąjį pataisytą ir papildytą leidimą „Sisteminis ligų sąrašas“ (Australijos modifikacija, TLK-10-AM), įdiegtą Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. vasario 23 d. įsakymu Nr. V-164 „Dėl Tarptautinės statistinės ligų ir sveikatos sutrikimų klasifikacijos dešimtojo pataisyto ir papildyto leidimo „Sisteminis ligų sąrašas“ (Australijos modifikacija, TLK-10-AM) įdiegimo“.

**SUAUGUSIŲJŲ PACIENTŲ DIETINIAM MAITINIMUI ASMENS SVEIKATOS
PRIEŽIŪROS ĮSTAIGOSE TIEKIAMOS DIETOS IR JŲ APIBŪDINIMAS¹**

Eil. Nr.	Pavadinimas (simbolis)	Ligos, simptomai ir būklės ² , dėl kurių skiriama dieta	Dietos bendras apibūdinimas	Dietos detalus apibūdinimas
1. Standartinės dietos				
1.1.	Pagrindinė dieta (P1)	Dieta skiriama suaugusiems pacientams, kurių raciono energinė ir maistinė vertė turi atitikti sveikatai palankaus maitinimo principus. Maitinami nepilnamečius ir suaugusiuosius pacientus globojantys asmenys.	Tai sveikatai palankios mitybos nuostatomis ir taisyklėmis paremta dieta.	Baltymai 15 % (78 g), iš jų 70 % gyvūninių, 30 % augalinių. Riebalai 30 % (70 g), iš jų iki 10 % sočiųjų riebalų. Angliavandeniai 55 % (290 g). Skaidulinės medžiagos 25–32 g. Energinė vertė 30 kcal/vienam kilogramui idealaus kūno svorio (2100 kcal). Druska 5 g. Skysčiai 1 ml/1 kcal (2,1 l per dieną). Valgymo režimas: 3–6 kartai per dieną.
1.2.	Pagrindinė nėščiųjų ir žindyvių dieta (P2)	Dieta skiriama nėščiosioms (nuo II nėštumo trimestro) ir žindyvėms.	Padidinta bendra energijos vertė, baltymų kiekis skaičiuojamas 1,5 g vienam kilogramui idealaus kūno svorio.	Baltymai 20 % (125 g), iš jų 70 % gyvūninių, 30 % augalinių. Riebalai 35 % (95 g), iš jų iki 10 % sočiųjų riebalų. Angliavandeniai 45 % (285 g). Skaidulinės medžiagos 25–35 g. Energinė vertė 2500 kcal. Druska 5 g. Skysčiai 1 ml/1 kcal (2,5 l per dieną). Valgymo režimas: 5–6 kartai per dieną.
1.3.	Pagyvenusių žmonių dieta (P3)	Dieta skiriama vyresniems nei 65 metų amžiaus pacientams, kurių raciono energinė ir maistinė vertė turi atitikti sveikatai palankaus pagyvenusių žmonių maitinimo principus.	Padidintas baltymų kiekis ir sumažintas riebalų kiekis. Pagal poreikį koreguojama maisto konsistencija.	Baltymai 20 % (90 g). Riebalai 30 % (60 g). Angliavandeniai 50 % (225 g). Skaidulinės medžiagos 25–35 g. Energinė vertė 25 kcal/vienam kilogramui idealaus kūno svorio (1800 kcal). Druska 5 g. Skysčiai 1 ml/1 kcal (1,8 l per dieną).

				Valgymo režimas: 5–6 kartai per dieną.
1.4.	Vegetarinė dieta (P4)	Dieta skiriama pacientams, dėl įvairių priežasčių valgantiems tik arba iš dalies augalinį maistą.	Atsižvelgiant į vegetarizmo tipą, sudaromas individualus valgiaraštis. Paskyrus šią dietą, būtinas reguliarus (kas mėnesį) arba gydytojo dietologo rekomenduotas mitybos būklės vertinimas.	Baltymai 15 % (78 g). Riebalai 30 % (70 g). Angliavandeniai 55 % (290 g). Energinė vertė 2100 kcal. Druska 5 g. Skysčiai 1 ml/1 kcal (2,1 l per dieną). Valgymo režimas: 3–6 kartai per dieną.
2. Gydomosios standartinės dietos				
2.1.	Padidinto baltymų kiekio dieta (B↑)	Mitybos nepakankamumas (E43,E46, E90); sergantieji onkologinėmis ligomis (C00–D48); išsekimo sindromas dėl ŽIV ligos (B22.2); valgymo sutrikimai (F50); nudegimai (T21–T32); Kvašiorkoras (E40); mitybinis marazmas (E41); marazminis kvašiorkoras (E42); nepatikslintas ryškus baltymų ir energetinių medžiagų trūkumas (E43); dializė (Z49); kardijos ahalazija (K22.0).	Patiekalai ruošiami parenkant daugiau baltymų turinčius augalinės ir gyvūninės kilmės produktus.	Baltymai 25 % (155 g). Riebalai 35 % (95 g). Angliavandeniai 40 % (250g). Energinė vertė 2500 kcal. Druska 5 g. Skysčiai 1 ml/1 kcal (2,1 l per dieną). Valgymo režimas: 4–6 kartai per dieną.
2.2.	Padidinto baltymų kiekio, sumažinto riebalų kiekio	Mitybos nepakankamumas (E43, E46, E90); sergantieji	Patiekalai ruošiami parenkant daugiau baltymų	Baltymai 20 %–25 % (105–130 g). Riebalai 20 %–25 % (45–58 g).

	dieta (B↑R↓)	onkologinėmis ligomis (C00–D48); išsekimo sindromas dėl ŽIV ligos (B22.2); valgymo sutrikimai (F50); nudegimai (T21–T32); Kvašiorkoras (E40); mitybinis marazmas (E41); marazminis kvašiorkoras (E42); nepatikslingas ryškus baltymų ir energetinių medžiagų trūkumas (E43); dializė (Z49); kardijos ahalazija (K22.0).	turinčius augalinės ir gyvūninės kilmės produktus. Pateikiami ruošiami ribojant riebius maisto produktus ir riebalus.	Angliavandeniai 50–60 % (260–315 g). Energinė vertė 2100 kcal. Druska 5 g. Skysčiai 1 ml/1 kcal (2,1 l per dieną). Valgymo režimas: 3–6 kartai per dieną.
2.3.	Sumažinto riebalų cholesterolio, sočiųjų riebalų rūgščių kiekio dieta (R↓)	Hiperlipidemija (E78.2, E78.4, E78.5); hipercholesterolemija (E78.0, E78.9); aterosklerozė (I67.2, I70); išeminė širdies liga (I24–I25); arterinė hipertenzija: pirminė (esencinė) hipertenzija (I10); antrinė hipertenzija (I15); gerybinė intrakranijinė hipertenzija (G93.2); nutukimas (E65–E66); cukrinis diabetas (E10–E14); nealkoholinė ir alkoholinė kepenų steatozė; tulžies pūslės ligos (C23, K80, K82); miokardo infarktas (I21–I22); hipotirozė (E02–E03). Pacientai, kurie vartoja mirtazapiną,	Pateikiami ruošiami nenaudojant maisto produktų, kurių sudėtyje daug sočiųjų riebiųjų rūgščių.	Baltymai 20 % (100 g). Riebalai 25 % (55 g). Cholesterolis < 150 mg. Angliavandeniai 55 % (275 g), įskaitant iki 10 % monosacharidų ir disacharidų. Skaidulinės medžiagos 25–32 g. Druska 1–2 g. Energinė vertė 2000 kcal. Skysčių kiekis nustatomas individualiai kiekvienam pacientui. Valgymo režimas: 3–5 kartai per dieną.

		kvetiapiną, olanzapiną ar klozapiną (nes šie vaistai gali sutrikdyti metabolizmą, angliavandenių bei riebalų apykaitą).		
2.4.	Sumažinto natrio (druskos) kiekio dieta (Na↓)	Širdies veiklos (kraujotakos) nepakankamumas (I50); miokardo infarktas (I21–I22); lėtinės inkstų ligos; progresuojantis inkstų nepakankamumas; įvairios kilmės arterinė hipertenzija (I10, I15) po širdies operacijų; dekompensuotos kepenų ligos.	Patiekalai ruošiami be druskos, gardinami prieskoninėmis žolelėmis.	Baltymai 15 % (78 g). Riebalai 30 % (70 g). Angliavandeniai 55 % (290 g). Energinė vertė 2100 kcal. Druska 1 g. Skysčių kiekis nustatomas individualiai kiekvienam pacientui. Valgymo režimas: 3–6 kartai per dieną.
2.5.	Asmenų, sergančių cukriniu diabetu, dieta (CD)	I tipo cukrinis diabetas (priklausantis nuo insulino) (E10); II tipo cukrinis diabetas (nepriklausantis nuo insulino) (E11); kitos cukrinio diabeto formos (E12–E14); demencija sergant Alzheimerio liga (F00/G30).	Dietinių patiekalų gamybai parenkami turtingi angliavandenių maisto produktai, kurių mažas ar vidutinis glikemijos indeksas. Turtingas angliavandenių maistas tolygiai išskirstomas kiekvienam valgymui. Patiekalai nesaldinami. Paskyrus šią dietą, būtinas reguliarus (kas mėnesį) arba gydytojo dietologo rekomenduotas mitybos būklės vertinimas.	Baltymai 15 % (78 g), iš jų 70 % gyvūninių, 30 % augalinių. Riebalai 30 % (70 g), iš jų iki 10 % sočiųjų riebalų. Angliavandeniai 55 % (290 g), įskaitant iki 10 % monosacharidų ir disacharidų. Skaidulinės medžiagos 25–35 g. Energinė vertė 2100 kcal. Druska 5 g. Skysčiai 1 ml/1 kcal (2,1 l per dieną). Valgymo režimas: 6 kartai per dieną. Valgiaraštyje prie kiekvieno dienos valgymo būtina nurodyti angliavandenių kiekį.
2.6.	Sumažinto	Nutukimas (E65–	Dieta yra	Baltymai 20 % (80–90 g).

	kalorijų kiekio dieta (Kcal↓)	E66).	visavertė maistinių medžiagų atžvilgiu. Baltymų kiekis padidintas. Energinė vertė sumažinta 15–20 %. Paskyrus šią dietą, būtinas reguliarus (kas mėnesį) arba gydytojo dietologo rekomenduotas mitybos būklės vertinimas.	Riebalai 30 % (53–60 g). Angliavandeniai 50 % (200–225 g). Skaidulinės medžiagos 25–35 g. Energinė vertė 1600–1800 kcal. Druska 5 g. Skysčiai 1 ml/1 kcal (1,8 l per dieną). Valgymo režimas: 5–6 kartai per dieną.
3. Gydomosios specifinės dietos				
3.1.	Sumažinto baltymų kiekio dieta (B↓)	Kepenų cirozė, išryškėjus encefalopatijai (K70.3, K74); ūminės inkstų ligos (N17, N19, N20, N28, N29, S37.0, T86.1, Z99.2); inkstų funkcijos nepakankamumas (N17–N19); pasiruošimas dializei (Z49.0).	Dieta yra nevisavertė, skirtina iki 7 parų! Paskyrus šią dietą, būtinas mitybos būklės vertinimas kas 7 paras.	Baltymai 10 % (50 g). Riebalai 30 % (70 g). Angliavandeniai 60 % (317 g). Energinė vertė 2100 kcal. Druska 1–2 g. Skysčių kiekis nustatomas individualiai kiekvienam pacientui. Valgymo režimas: 5–6 kartai per dieną.
3.2.	Sumažinto kalio ir fosforo kiekio dieta (K↓P↓)	Hiperkalemija (E87.5); sergant inkstų ligomis (N00–N20); esant inkstų funkcijos nepakankamumui (N17–N19); hipoaldosteronizmas (E27).	Parenkami maisto produktai, kuriuose kalio kiekis <250 mg/100 g. Fosforo kiekis, gaunamas per parą, turi būti <900 mg. Sumažintas baltymų kiekis. Paskyrus šią dietą, būtinas reguliarus (kas mėnesį) arba gydytojo dietologo rekomenduotas mitybos būklės vertinimas.	Baltymai 12 % (65 g). Riebalai 35 % (80 g). Angliavandeniai 53 % (280 g). Energinė vertė 2100 kcal. Druska 1–2 g. Kalis < 2500 mg. Fosforas < 900 mg. Skysčių kiekis nustatomas individualiai kiekvienam pacientui. Valgymo režimas: 5–6 kartai per dieną.

3.3.	Sumažinto vario kiekio dieta (Cu↓)	Vario apykaitos sutrikimai (Vilsono liga) (E83.0).	Patiekalai ruošiami parenkant maisto produktus, turinčius mažiau vario.	Baltymai 15 % (78 g). Riebalai 30 % (70 g). Angliavandeniai 55 % (290 g). Druska 1–2 g. Varis < 1,5 mg. Energinė vertė 2100 kcal. Skysčiai 1 ml/1 kcal (2,1 l per dieną). Valgymo režimas: 3–4 kartai per dieną.
3.4.	Sumažinto tiramino kiekio dieta (Tir↓)	Skiriama pacientams, kurie vartoja monoaminooksidazės inhibitorius.	Patiekalai ruošiami parenkant maisto produktus, kurių sudėtyje mažai tiramino.	Baltymai 15 % (78 g). Riebalai 30 % (70 g). Angliavandeniai 55 % (290 g). Druska 4–5 g. Energinė vertė 2100 kcal. Skysčiai 1 ml/1 kcal (2,1 l per dieną). Valgymo režimas: 3–4 kartai per dieną.
3.5.	Sumažinto purinų kiekio dieta (Pur↓)	Podagra (M10); sutrikęs purinų metabolizmas (E79).	Patiekalai ruošiami iš maisto produktų, kurių sudėtyje mažiau purinų.	Baltymai 15 % (78 g). Riebalai 30 % (70 g). Angliavandeniai 55 % (290 g). Druska 4–5 g. Energinė vertė 2100 kcal. Skysčiai 1 ml/1 kcal (2,1 l per dieną). Valgymo režimas: 3–4 kartai per dieną.
3.6.	Sumažinto skaidulinių medžiagų kiekio dieta (Sk↓)	Ūminis ir lėtinis kolitas (K51–K52); uždegiminės žarnų ligos (Krono liga (K50); opinis kolitas (K51); ūminis enteritas; plonosios žarnos hiperkinezija; divertikulitų paūmėjimas; recidyvuojantis infekcinis kolitas.	Patiekalai ruošiami iš maisto produktų, kurių sudėtyje mažai skaidulų (netiekiamos šviežios daržovės, švieži vaisiai, viso grūdo ar iš dalies viso grūdo produktai ir kt.). Paskyrus šią dietą, būtinas reguliarus (kas mėnesį) arba gydytojo dietologo rekomenduotas mitybos būklės vertinimas.	Baltymai 20 % (100 g). Riebalai 25 % (55 g). Angliavandeniai 55 % (275 g). Skaidulinės medžiagos iki 20 g. Druska 1–2 g. Energinė vertė 2000 kcal. Skysčiai 1 ml/1 kcal (2,0 l per dieną). Valgymo režimas: 5–6 kartai per dieną.

3.7.	Sumažinto laktozės kiekio dieta (Lac↓)	Laktozės netoleravimas (E73); uždegiminės žarnų ligos (Krono liga (K50); opinis kolitas (K51) ir kt.).	Patiekalai ruošiami iš maisto produktų, turinčių mažai laktozės (netiekti pieno).	Baltymai 15 % (78 g). Riebalai 30 % (70 g). Angliavandeniai 55 % (290 g). Druska 4–5 g. Energinė vertė 2100 kcal. Skysčiai 1 ml/1 kcal (2,1 l per dieną). Valgymo režimas: 3–4 kartai per dieną.
3.8.	Belaktozė dieta (Lac (-))	Laktozės netoleravimas (E73); uždegiminės žarnų ligos (Krono liga (K50); opinis kolitas (K51) ir kt.).	Patiekalai ruošiami nenaudojant maisto produktų, kurių sudėtyje yra laktozės (netiekti pieno ir pieno produktų bei maisto produktų, kurių sudėtyje yra pieno ar pieno produktų).	Baltymai 15 % (78 g). Riebalai 30 % (70 g). Angliavandeniai 55 % (290 g). Druska 4–5 g. Energinė vertė 2100 kcal. Skysčiai 1 ml/1 kcal (2,1 l per dieną). Valgymo režimas: 3–4 kartai per dieną.
3.9.	Begliutenė dieta (Gl (-))	Celiakinė liga (K90.0); pūslelinis dermatitas (L23, L27).	Patiekalai ruošiami naudojant maisto produktus, kuriuose nėra glitimo (netiekiami kviečiai, rugiai, miežiai, maisto produktai, kurių sudėtyje yra kviečių, rugių, miežių). Paskyrus šią dietą, būtinas reguliarus (kas mėnesį) arba gydytojo dietologo rekomenduotas mitybos būklės vertinimas.	Baltymai 15 % (78 g). Riebalai 30 % (70 g). Angliavandeniai 55 % (290 g). Druska 4–5 g. Energinė vertė 2100 kcal. Skysčiai 1 ml/1 kcal (2,1 l per dieną). Valgymo režimas: 3–4 kartai per dieną.
3.10.	Antialerginė dieta (AA)	Dilgėlinė (L50); astminė būklė (J46); alerginis dermatitas (L23–L25, L27); Kvinkės edema (R60).	Dieta nevisavertė, skiriama tik keletą dienų. Dietoje individualiai eliminuojami alergiją	Baltymai 15 % (78 g). Riebalai 30 % (70 g). Angliavandeniai 55 % (290 g). Druska 4–5 g. Energinė vertė 2100 kcal. Skysčiai 1 ml/1 kcal (2,1 l per dieną). Valgymo režimas: 3–4 kartai

			sukeliantys maisto produktai. Paskyrus šią dietą, būtinas reguliarus (kas mėnesį) arba gydytojo dietologo rekomenduotas mitybos būklės vertinimas.	per dieną.
3.11.	Padidinto skaidulinių medžiagų kiekio dieta (Sk↑)	Vidurių užkietėjimas (K59.0); žarnų divertikuliozė (K57); plonosios žarnos hipokinezija (K59); hemorojus (I84); storosios žarnos (gaubtinės žarnos) piktybiniai navikai (C18); hiperholesterolemija (E78.0, E78.9); nutukimas (E65–E66); bipolinis afektinis sutrikimas (F31); depresijos epizodas (F32), pasikartojantis depresijos epizodas (F33); nuolatiniai nuotaikos sutrikimai (F34), fobiniai nerimo sutrikimai, kiti nerimo sutrikimai (F41); obsesinis kompulsinis sutrikimas (F42); reakcijos į didelį stresą ir adaptaciniai sutrikimai (F43); disociaciniai ir konversiniai sutrikimai (F44); somatoforminiai sutrikimai (F45); kiti neuroziniai sutrikimai (F48).	Patiekalai ruošiami parenkant maisto produktus, kurių sudėtyje daugiau skaidulinių medžiagų (daržovės, vaisiai, kruopos, viso grūdo ar iš dalies viso grūdo produktai ir kt.).	Baltymai 15 % (78 g). Riebalai 30 % (70 g). Angliavandeniai 55 % (290 g). Skaidulinės medžiagos 30–40 g. Druska 4–5 g. Energinė vertė 2100 kcal. Skysčiai 1 ml/1 kcal (2,1 l per dieną). Valgymo režimas: 3–4 kartai per dieną.

3.12.	Padidinto kalio kiekio dieta (K↑)	Hipokalemija (E87.6); širdies ritmo sutrikimai (R00); vėmimas (R11); viduriavimas (A09, K59,1).	Patiekalai ruošiami parenkant maisto produktus, turinčius daugiau kalio.	Baltymai 15 % (78 g). Riebalai 30 % (70 g). Angliavandeniai 55 % (290 g). Kalis \geq 2500 mg. Druska 4–5 g. Energinė vertė 2100 kcal. Skysčiai 1 ml/1 kcal (2,1 l per dieną). Valgymo režimas: 3–4 kartai per dieną.
3.13.	Neutropeninė dieta (NT)	Leukemija (C91–C93, C95); kiti navikai; po kaulų čiulpų transplantacijos; persodinta širdis (Z94.1); persodintas plautis (Z94.2); po kitų organų (kepenų, inkstų) transplantacijos; pacientams, gydomiems chemoterapija ir (ar) spinduline terapija. Pacientai, kurie vartoja klozapiną.	Dietos tikslas – maksimaliai sumažinti infekcijos riziką. Patiekalai turi būti labai gerai termiškai apdorojami. Netiekiami maisto produktai su pelėsiu.	Baltymai 20 % (100 g). Riebalai 25 % (55 g). Angliavandeniai 55 % (275 g). Druska 1–2 g. Energinė vertė 2000 kcal. Skysčiai 1 ml/1 kcal (2,0 l per dieną). Valgymo režimas: 5–6 kartai per dieną.
3.14.	Skysto maisto dieta (Sm)	Kramtymo ir rijimo sutrikimai; kitos būklės, kai netinka kietos konsistencijos maistas; perėjimas nuo parenterinio prie įprastinio maitinimo.	Dieta nevisavertė, skirtina 1–3 dienas. Dietą sudaro visiškai rezorbuojami skysčiai, neturintys nevirškinamų maisto junginių (kefyras, jogurto gėrimas, sultys, arbata, skaidrus sultinys, daržovių, kruopų nuoviras).	Baltymai 15–20 g. Riebalai 15–20 g. Angliavandeniai 200–250 g. Energinė vertė 1000–1010 kcal. Valgymo režimas: 5–6 kartai per dieną.
3.15.	Pusiau tiršto trinto maisto dieta (Ptm)	Stemplės susiaurėjimas (K22.2); burnos ertmės, ryklės ligos (C06, C10, C11, C13, C14, D00, D10, D37, J39.1,	Dieta sudaro pusiau tirštas (grietinėlės konsistencijos) maistas. Patiekalai verdami	Baltymai 15 % (60 g). Riebalai 28 % (50 g). Angliavandeniai 57 % (230 g). Energinė vertė 1600 kcal. Valgymo režimas: 5–6 kartai per dieną.

		J39.2, K09, K13, T28.0, T28.5); pilorostenozė (K31.8); kramtymo ir rijimo sutrikimai; kitos būklės, kai netinka kietos konsistencijos maistas; burnos ertmės, ryklės operacijos; žandikaulio fiksacija; opaligės komplikacijos; nustojus kraujuoti skrandžio ar dvylikapirštės žarnos opai; gresiantis opos prakiurimas.	vandenyje, garuose, ruošiami konvekciniuose krosnyse. Patiekalai pertrinami trintuvuose, reikiama konsistencija pasiekama prie 200 g sausos masės pridodant 200 ml skysčio. Dieta nevisavertė maisto įvairovės ir maistinių medžiagų atžvilgiu. Skiriant ilgiau nei tris dienas papildomai skirtini enterinio maitinimo mišiniai.	
3.16.	Tiršto trinto maisto dieta (Tm)	Kramtymo sutrikimai ir kitos būklės, kai netinka kietos konsistencijos maistas.	Patiekalai pertrinti, malti, tirštos konsistencijos.	Bet kuri dieta gali būti modifikuota į Tm dietą.
3.17.	Pooperacinė dieta (Pa)	Po skrandžio, žarnyno, ginekologinių operacijų.	Dieta nevisavertė, skiriama ne ilgiau kaip 2 dienas po operacijos. Dietą sudaro visiškai rezorbuojami skysčiai, neturintys nesuvirškinamų maisto junginių, be laktozės.	Baltymai 5 % (8–10 g). Riebalai 20 % (15–18 g). Angliavandeniai 75 % (130–150 g). Energinė vertė 700–800 kcal. Valgymo režimas: 5–6 kartai per dieną.
3.18.	Pooperacinė dieta (Pb)	Po skrandžio, žarnyno, ginekologinių operacijų.	Dieta nevisavertė. Dietą sudaro pusiau tirštas (grietinėlis konsistencijos) maistas. Patiekalai	Baltymai 15 % (60 g). Riebalai 28 % (50 g). Angliavandeniai 57 % (230 g). Energinė vertė 1600 kcal. Valgymo režimas: 5–6 kartai per dieną.

			ruošiami be pieno ir pieno produktų, šviežių daržovių, šviežių vaisių.	
3.19.	Vanduo	Dehidracija, kitos būklės, kai pacientas gali vartoti tik vandenį.	Dieta sudaro tik geriamasis vanduo. Dieta nevisavertė, skiriama tik keletą dienų.	1,5–2,5 litrai.

¹ Dietos gali būti modifikuojamos (pvz., esant hipolaktazijai, bet kuri dieta gali būti modifikuota į belaktozę (Lac(-)) arba sumažinto laktozės kiekio (Lac↓) dietą, tada užsakyme prie dietos simbolio pažymimas laktozės simbolis, pvz., CDLac(-) – pacientas gaus asmenų, sergančių cukriniu diabetu, dietą be pieno produktų).

² Kodai pagal Tarptautinės statistinės ligų ir sveikatos sutrikimų klasifikacijos dešimtąjį pataisytą ir papildytą leidimą „Sisteminis ligų sąrašas“ (Australijos modifikacija, TLK-10-AM), įdiegtą Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. vasario 23 d. įsakymu Nr. V-164 „Dėl Tarptautinės statistinės ligų ir sveikatos sutrikimų klasifikacijos dešimtojo pataisyto ir papildyto leidimo „Sisteminis ligų sąrašas“ (Australijos modifikacija, TLK-10-AM) įdiegimo“.

MAISTO PRIEDŲ, KURIŲ NETURI BŪTI PACIENTAMS MAITINTI TIEKIAMUOSE MAISTO PRODUKTUOSE, SĄRAŠAS

1. Dažikliai:

- 1.1. E 102 tartrazinas;
- 1.2. E 104 chinolino geltonasis;
- 1.3. E 110 saulėlydžio geltonasis FCF, apelsinų geltonasis S;
- 1.4. E 120 košenilis, karmino rūgštis, karminas;
- 1.5. E 122 azorubinas, karmosinas;
- 1.6. E 123 amarantas;
- 1.7. E 124 ponso 4R, košenilis raudonasis A;
- 1.8. E 127 eritrozinas;
- 1.9. E 129 alura raudonasis AC;
- 1.10. E 131 patentuotas mėlynasis V;
- 1.11. E 132 indigotinas, indigokarminas;
- 1.12. E 133 briliantinis mėlynasis FCF;
- 1.13. E 142 žaliasis S;
- 1.14. E 151 briliantinis juodasis BN;
- 1.15. E 155 rudasis HT;
- 1.16. E 180 litolrubinas BK.

2. Konservantai ir antioksidantai:

- 2.1. E 200 sorbo rūgštis;
- 2.2. E 202 kalio sorbatas;
- 2.3. E 203 kalcio sorbatas;
- 2.4. E 210 benzenkarboksirūgštis;
- 2.5. E 211 natrio benzoatas;
- 2.6. E 212 kalio benzoatas;
- 2.7. E 213 kalcio benzoatas;
- 2.8. E 220–228 sieros dioksidas ir sulfitai.

3. Saldikliai:

- 3.1. E 950 acesulfamas K;
- 3.2. E 951 aspartamas;
- 3.3. E 952 ciklamatai;
- 3.4. E 954 sacharinai;
- 3.5. E 955 sukralozė;
- 3.6. E 957 taumatinas;
- 3.7. E 959 neohesperidinas DC;
- 3.8. E 960 steviolio glikozidai;
- 3.9. E 961 neotamas;
- 3.10. E 962 aspartamo-acesulfamo druska;
- 3.11. E 969 advantamas.

4. Aromato ir skonio stiprikliai:

- 4.1. E 620 glutamo rūgštis;
 - 4.2. E 621 mononatrio glutamatas;
 - 4.3. E 622 monokalio glutamatas;
 - 4.4. E 623 kalcio glutamatas;
 - 4.5. E 624 monoamonio glutamatas;
 - 4.6. E 625 magnio glutamatas;
 - 4.7. E 626 guanilo rūgštis;
 - 4.8. E 627 dinatrio guanilatas;
 - 4.9. E 628 dikalio guanilatas;
 - 4.10. E 629 kalcio guanilatas;
 - 4.11. E 630 inozino rūgštis;
 - 4.12. E 631 dinatrio inozinatas;
 - 4.13. E 632 dikalio inozinatas;
 - 4.14. E 633 kalcio inozinatas;
 - 4.15. E 634 kalcio 5'-ribonukleotidai;
 - 4.16. E 635 dinatrio 5'-ribonukleotidai.
-

PACIENTAMS MAITINTI TIEKIAMŲ MAISTO PRODUKTŲ KOKYBĖS REIKALAVIMAI

1. Švieži vaisiai ir daržovės turi atitikti vidaus rinkai tiekiamų šviežių vaisių ir daržovių prekybos standartus, nustatytus Importuojamų, eksportuojamų ir vidaus rinkai tiekiamų šviežių vaisių ir daržovių atitikties prekybos standartams patikros taisyklėse, patvirtintose 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“.

2. 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.

3. 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.

4. 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).

5. 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“.

6. 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“.

7. 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.

8. 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“.

9. Miltai ir kruopos turi atitikti kokybės reikalavimus, nustatytus Privalomuosiuose grūdų, miltų ir kruopų kokybės reikalavimuose, patvirtintuose Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2001 m. kovo 8 d. įsakymu Nr. 52 „Dėl Privalomųjų grūdų, miltų ir kruopų kokybės reikalavimų patvirtinimo“.

10. Duonos ir pyrago kepiniai turi atitikti Duonos ir pyrago kepinų 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 kepinų 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 kepinių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento ir Miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“, nustatytus reikalavimus.

**LEIDŽIAMAS CUKRŲ, DRUSKOS IR PRIVALOMAS SKAIDULINIŲ MEDŽIAGŲ
KIEKIS PACIENTAMS MAITINTI TIEKIAMUOSE STANDARTINĖMS DIETOMS
SKIRTUOSE MAISTO PRODUKTUOSE¹ IR PATIEKALUOSE**

Eil. Nr.	Maisto produktai ar patiekalai	Cukrų kiekis (g) ne didesnis nei/100 g (ml)	Druskos kiekis (g) ne didesnis nei/100 g (ml)	Skaidulinių medžiagų (g) ne mažesnis nei/100 g
1.	Mėsos ir žuvies (išskyrus silkę) patiekalai ir gaminiai	3	1,7	-
2.	Silkė	5	2,5	-
3.	Pienas, pieno produktai ir gaminiai			
3.1.	Jogurtas, varškė, varškės gaminiai	5	1	
3.2.	Sūriai	-	1,7	-
3.3.	Kiti pieno gaminiai, išskyrus desertus	5	1	-
4.	Grūdinių augalų produktai			
4.1.	Ruginė duona (ne mažiau kaip 30 proc. sausos produkto masės sudaro rugiai)	5	1,2	6
4.2.	Kita duona ir duonos gaminiai	5	1	5
4.3.	Smulkieji pyrago gaminiai ir miltinės konditerijos gaminiai	16	1	-
4.4.	Pusryčių dribsniai ir javainiai	16	1	6
5.	Džiovinti vaisiai ir džiovintos uogos ar jų gaminiai	0 (pridėtų cukrų)		-
6.	Maisto paruošimo skyriaus ar maitinimo paslaugos teikėjo pagaminti patiekalai, išskyrus desertus	5 (pridėtų cukrų)	1	-
7.	Desertai	16	1	-
8.	Gerti skirti produktai, išskyrus nurodytus 3.1 ir 3.3 papunkčiuose			
8.1.	Sultys (vaisių ir (ar) daržovių)	-	0	-
8.2.	Kiti gėrimai (sulčių gėrimai, nektarai, gaivieji gėrimai ir pan.)	5	0	-
8.3.	Maisto paruošimo skyriaus ar maitinimo paslaugos teikėjo pagaminti gėrimai	5	-	-
9.	Kiti maisto produktai, nenurodyti 1–8 punktuose, išskyrus vaisius	5	1	-

¹ Maisto produktams, atitinkantiems maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė“ kriterijus, šio priedo reikalavimai netaikomi.

MAISTO IR PATIEKALŲ PACIENTAMS MAITINTI SKIRIANT STANDARTINES DIETAS 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 pacientai galėtų sukramtyti.
2. Vaisiai, uogos	2.1. Pirmenybė teikiama šviežiams, sezoniniams vaisiams ir uogoms. 2.2. Patiekiami taip, kad pacientai galėtų sukramtyti. 2.3. Vaisiai netiekiami su kauliukais, kuriuos pacientai 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 (avižių, grikių, ryžių, kvietinės, miežinės, perlinės, 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. 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. Tiekiamas ne didesnio nei 2,5 proc. riebumo pasterizuotas pienas. 6.2. Rauginti pieno gaminiai (išskyrus varškę) tiekiami po rauginimo termiškai neapdoroti.
7. Aliejus ir riebalai	7.1. Šaltiesiems patiekalams gaminti 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. Iki 7 metų amžiaus ir pagyvenusiems pacientams tiekiami smulkinti.
9. Prieskoniai	9.1. Pirmenybė teikiama šviežiams lapiniams prieskoniams (petražolės, krapai, raudonėlis, bazilikas ir kt.). 9.2. Prieskonių mišiniai ir džiovintos žolelės tiekiamos be pridėtinės valgomosios druskos ir maisto priedų.
10. Gėrimai	10.1. Pirmenybė teikiama geriamajam vandeniui. 10.2. Su patiekalais sultys ir saldinti gėrimai netiekiami.
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.
12. Sriubos	12.1. Jei tiekiamos su kitu maistu, patiekiamos nedideliais kiekiais

	(150–200 ml).
13. Arbata	13.1. Rekomenduojama žolelių arbatą ruošti 1g/l koncentracijos, kad būtų išvengta pacientams skiriamų vaistų ir vaistažolių poveikių nesuderinamumo. 13.2. Arbata tiekama nesaldinta. Pacientui pageidaujant, cukrus (ne daugiau 5 g/200 ml) patiekiamas atskirai.

¹ Maisto produktai ir patiekalai turi atitikti Maitinimo organizavimo asmens sveikatos priežiūros įstaigose tvarkos aprašo 3–5 prieduose nustatytus reikalavimus.
