

**Ministru kabineta noteikumi Nr.172**

Rīgā 2012.gada 13.martā (prot. Nr.14 17.§)

**Noteikumi par uztura normām izglītības iestāžu izglītojamiem, sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju klientiem un ārstniecības iestāžu pacientiem**

*Izdoti saskaņā ar Pārtikas aprītes uzraudzības likuma 19.panta 3.<sup>1</sup> daļu*

1. Noteikumi nosaka uztura normas pirmsskolas izglītības programmas īstenojošo izglītības iestāžu izglītojamiem, vispārējās pamatzglītības, vispārējās vidējās izglītības un profesionālās izglītības iestāžu izglītojamiem, kā arī ilgstošas sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju klientiem un ārstniecības iestāžu pacientiem.

2. Noteikumu mērķis ir nodrošināt veselīga un līdzsvarota uztura lietošanu pirmsskolas izglītības programmas īstenošajās izglītības iestādēs, vispārējās pamatzglītības, vispārējās vidējās izglītības un profesionālās izglītības iestādēs, ilgstošas sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūcijās un ārstniecības iestādēs.

3. Uztura normas pirmsskolas izglītības programmas īstenojošo izglītības iestāžu izglītojamiem ir noteiktas šo noteikumu 1.pielikumā.

4. Uztura normas vispārējās pamatzglītības, vispārējās vidējās izglītības un profesionālās izglītības iestāžu izglītojamiem ir noteiktas šo noteikumu 2.pielikumā.

5. Uztura normas ārstniecības iestāžu pacientiem un ilgstošas sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju klientiem ir noteiktas šo noteikumu 3.pielikumā.

6. Noteikumi stājas spēkā 2012.gada 1.jūnijā.

7. Noteikumu 3.pielikums stājas spēkā 2013.gada 1.janvārī.

Ministru prezidenta vietā – labklājības ministre I.Viņķele

Veselības ministra vietā – zemkopības ministre L.Straujuma

1.pielikums  
 Ministru kabineta  
 2012.gada 13.marta noteikumiem Nr.172

**Uztura normas pirmsskolas izglītības programmas īstenojošo izglītības iestāžu izglītojamiem**

1. Enerģijas un uzturvielu normas 1–3 gadus veciem izglītojamiem:

Ēdienreize	Enerģija (kcal)	Olbaltumvielas (g)	Tauki (g)	Ogļhidrāti (g)
Brokastis	325–390	10–12	12–14	43–51
Pusdienas	390–455	12–14	14–16	51–60

Launags	195–260	6–8	7–9	26–34
---------	---------	-----	-----	-------

2. Enerģijas un uzturvielu normas 4–6 gadus veciem izglītojamiem:

Ēdienreize	Enerģija (kcal)	Olbaltumvielas (g)	Tauki (g)	Ogļhidrāti (g)
Brokastis	450–540	14–17	16–19	59–71
Pusdienas	540–630	17–20	19–23	71–82
Launags	270–360	8–11	10–13	35–47

3. Izglītojamo ēdienkartē katru dienu iekļauj:

3.1. pārtikas produktus, kas bagāti ar saliktajiem ogļhidrātiem (piemēram, rupjmaize, vārīti kartupeļi vai kartupeļu biezenis, vārīti griķi, rīsi vai citi putraimi, graudaugu pārslas, makaroni);

3.2. dārzeņus, augļus vai ogas, tai skaitā svaigā veidā (piemēram, dārzeņu salāti, dārzeņu zupa, svaigs auglis, kompots);

3.3. olbaltumvielām bagātus pārtikas produktus (liesa gaļa, putnu gaļa, zivis (fileja), olas, biezpiens, pākšaugi). Zivis ēdienkartē iekļauj vismaz reizi nedēļā;

3.4. pienu vai piena vai skābpiena produktus\*.

4. Izglītojamo ēdienkartē katru nedēļu iekļauj šā pielikuma 3.punktā minētos produktus šādā daudzumā:

4.1. vismaz 300 g (neto) liesas gaļas vai zivs (fileja);

4.2. vismaz 300 g (neto) kartupeļu;

4.3. vismaz 1000 g piena, kefīra, jogurta vai citu skābpiena produktu\*;

4.4. vismaz 100 g (neto) ar piena olbaltumvielām bagātu produktu (biezpiens, siers);

4.5. vismaz 250 g augļu vai ogu;

4.6. vismaz 500 g dārzeņu, no tiem 250 g svaigā veidā.

5. Šā pielikuma 3. un 4.punktā minēto pārtikas produktu iepirkumā izvēlas tādus produktus, kuru ražošanā neizmanto sintētiskās krāsvielas un kas nesatur ģenētiski modificētus organismus, nesastāv no tiem un nav no tiem ražoti. Lai salīdzinātu, novērtētu un izvēlētos saimnieciski izdevīgāko piedāvājumu, paredz piešķirt vērtēšanas kritēriju punktus produktiem vai produktu grupai, kurā iekļauti produkti, kam izvirzītās kvalitātes prasības atbilst normatīvajiem aktiem par nacionālo pārtikas kvalitātes shēmu vai bioloģiskās lauksaimniecības shēmu. Ja piedāvājumi ir līdzvērtīgi, neatkarīgi no iepirkumā piemērotā piedāvājuma izvēles kritērija iepirkuma līguma slēgšanas tiesības piešķir piedāvājuma iesniedzējam, kura piedāvājumā ir vairāk produktu, kas atbilst nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas vai bioloģiskās lauksaimniecības shēmas prasībām.

6. Izglītojamo uzturā neiekļauj:

6.1. fritētus (frī) kartupeļus, kartupeļu kroketes un citus eļļā vārītus un analogus pārtikas produktus;

6.2. mehāniski atdalītu gaļu;

6.3. majonēzi, kečupu, tomātu mērci, krējuma izstrādājumus piedevu veidā, pasniedzot ēdienu (ēdienu gatavošanā majonēzi, kečupu, tomātu mērci ir atļauts izmantot);

6.4. konditorejas izstrādājumus, kuru sastāvā ir daļēji hidrogenēti augu tauki.

7. Gaļas izstrādājumus (piemēram, desas, cīsiņus, sardeles), žāvētus, kūpinātus, sālītus gaļas un zivju produktus, gaļas un zivju konservus, rūpnieciski ražotus pelmeņus, belašus, saldētas rūpnieciski ražotas kotletes un frikadeles, zivju pirkstiņus, kalmāru gredzenus, burgerus izglītojamo uzturā iekļauj, ja tie atbilst šādām prasībām:

7.1. satur vismaz 70 % gaļas vai 60 % zivju;

7.2. nesatur pārtikas piedevas – garšas pastiprinātājus (E620–E650) un krāsvielas;

7.3. nesatur mehāniski atdalītu gaļu un izejvielas, kas ražotas no ģenētiski modificētiem organismiem;

7.4. satur sāli mazāk par 1,25 g uz 100 g gaļas produkta un 1,5 g uz 100 g zivju produkta.

8. Šā pielikuma 7.punktā minētos pārtikas produktus izglītojamo uzturā iekļauj ne biežāk kā reizi nedēļā.

9. Ēdiena gatavošanā nelieto margarīnu (izņemot margarīnu, kas nesatur daļēji hidroģenētus augu taukus), vairākkārt karsētas un pārarsētas taukvielas, krējuma izstrādājumus, buljona un zupu koncentrātus, sausus ķīseļa koncentrātus, ātri pagatavojamas kartupeļu biežputras (pusfabrikātus), augu eļļu, kura ir ražota no ģenētiski modificētām izejvielām.

10. Gaļa maltās gaļas izstrādājumiem tiek malta izglītības iestādes ēdināšanas blokā.

11. Ēdienam pievienotā sāls daudzums nepārsniedz 2 g dienā.

12. Ēdienam pievienotā cukura daudzums nepārsniedz 20 g dienā.

13. Sastādot ēdienkarti, nodrošina, ka:

13.1. pusdienu ēdienkartē iekļauj otro ēdienu un attiecīgi zupu vai desertu;

13.2. ēdieni nedēļas ēdienkartē neatkārtojas (izņemot ēdienu piedevas un maizi).

14. Ja izglītojamam ir ārsta apstiprināta diagnoze (piemēram, celiakija, cukura diabēts, pārtikas alerģija), kuras dēļ ir nepieciešama uztura korekcija, izglītojamam tiek nodrošināta atbilstoša ēdināšana.

Piezīme. \* Ieskaitot tos produktus, kas tiek nodrošināti atbalsta programmā par piena produktu piegādi izglītojamiem vispārējās izglītības iestādēs.

Veselības ministra vietā – zemkopības ministre L.Straujuma

2.pielikums  
Ministru kabineta  
2012.gada 13.marta noteikumiem Nr.172

## Uztura normas vispārējās pamatizglītības, vispārējās vidējās izglītības un profesionālās izglītības iestāžu izglītojamiem

1. Enerģijas un uzturvielu normas komplekso pusdienu ēdienkartei vispārējās pamatizglītības, vispārējās vidējās izglītības, internātskolu un profesionālās izglītības iestāžu izglītojamiem:

Izglītojamie	Enerģija (kcal)	Olbaltumvielas (g)	Tauki (g)	Ogļhidrāti (g)
1.–4.klašu izglītojamie	690–780	22–25	26–29	92–105
5.–12.klašu izglītojamie vispārējās vidējās izglītības iestādēs, 1.–3.kursu izglītojamie profesionālās izglītības iestādēs	815–935	26–30	30–35	110–126

2. Enerģijas un uzturvielu dienas normas internātskolu izglītojamiem:

Izglītojamie	Vienas dienas vidējā enerģija mēnesī (kcal)	Enerģijas varietāte ikdienā (kcal)	Olbaltumvielas (g)	Tauki (g)	Ogļhidrāti (g)
1.–4.klašu izglītojamie	2000	1800–2200	45–83	60–86	225–302
5.–12.klašu izglītojamie	2400	2200–2600	55–98	73–101	275–357

3. Ēdināšanu internātskolās organizē tā, lai uzturvielas un enerģija pa ēdienreizēm tiktu sadalīta fizioloģiski pareizi, brokastīs uzņemot 25–30 %, pusdienās 35 %, launagā vai otrajās brokastīs 10–15 % un vakariņās 20–25 % no dienas normas.

4. 1.–4.klašu izglītojamo ēdināšanu organizē saskaņā ar komplekso pusdienu ēdienkarti.

5. 5.–12.klašu izglītojamo ēdināšanu organizē saskaņā ar komplekso pusdienu ēdienkarti vai izvēles ēdienkarti. Izvēles ēdienkartē norāda ēdienu enerģētisko vērtību (kcal) un uzturvērtību.

6. Izglītojamo ēdienkartē katru dienu iekļauj:

6.1. pārtikas produktus, kas bagāti ar saliktajiem ogļhidrātiem (piemēram, rupjmaize vai pilngraudu maize, vārīti kartupeļi vai kartupeļu biezenis, vārīti griķi, rīsi vai citi putraimi, graudaugu pārslas, makaroni);

6.2. dārzeņus, augļus vai ogas\*, tai skaitā svaigā veidā (piemēram, dārzeņu salāti, dārzeņu zupa, svaigs auglis, kompots);

6.3. olbaltumvielām bagātus pārtikas produktus (liesa gaļa, putnu gaļa, zivis (fileja), olas, biezpiens, pākšaugi);

6.4. pienu vai piena vai skābpiena produktus\*.

7. Vispārējās pamatizglītības, vispārējās vidējās izglītības un profesionālās izglītības iestāžu izglītojamo kompleksajā ēdienkartē katru nedēļu iekļauj šā pielikuma 6.punktā minētos produktus šādā daudzumā:

7.1. vismaz 200 g (neto) liesas gaļas vai zivs (fileja);

7.2. vismaz 450 g (neto) kartupeļu;

7.3. vismaz 250 g piena, kefīra, jogurta vai citu skābpiena produktu\*;

7.4. vismaz 50 g (neto) ar piena olbaltumvielām bagātu produktu (biezpiens, siers);

7.5. vismaz 500 g (neto) dārzeņu un augļu\*.

8. Internātskolu izglītojamo kompleksajā ēdienkartē katru nedēļu (septiņas dienas) iekļauj šā pielikuma 6.punktā minētos produktus šādā daudzumā:

8.1. vismaz 490 g (neto) liesas gaļas vai zivs (fileja);

8.2. vismaz 1400 g (neto) kartupeļu;

8.3. vismaz 1400 g piena, kefīra vai jogurta;

8.4. vismaz 210 g (neto) ar piena olbaltumvielām bagātu produktu (biezpiens, siers);

8.5. vismaz 1400 g (neto) dārzeņu.

9. Šā pielikuma 6., 7. un 8.punktā minēto pārtikas produktu iepirkumā izvēlas tādus produktus, kuru ražošanā neizmanto sintētiskās krāsvielas un kas nesatur ģenētiski modificētus organismus, nesastāv no tiem un nav no tiem ražoti. Lai salīdzinātu, novērtētu un izvēlētos saimnieciski izdevīgāko piedāvājumu, paredz piešķirt vērtēšanas kritēriju punktus produktiem vai produktu grupai, kurā iekļauti produkti, kam izvirzītās kvalitātes prasības atbilst normatīvajiem aktiem par nacionālo pārtikas kvalitātes shēmu vai bioloģiskās lauksaimniecības shēmu. Ja piedāvājumi ir līdzvērtīgi, neatkarīgi no iepirkumā piemērotā piedāvājuma izvēles kritērija iepirkuma līguma slēgšanas tiesības piešķir piedāvājuma iesniedzējam, kura piedāvājumā ir vairāk produktu, kas atbilst nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas vai bioloģiskās lauksaimniecības shēmas prasībām.

10. Izglītojamo uzturā neiekļauj:

10.1. fritētus (fri) kartupeļus, kartupeļu kroketes un citus eļļā vārītus un analogus pārtikas produktus;

10.2. mehāniski atdalītu gaļu;

10.3. majonēzi, kečupu, tomātu mērci, krējuma izstrādājumus piedevu veidā, pasniedzot ēdienu (ēdienu gatavošanā majonēzi, kečupu, tomātu mērci ir atļauts izmantot);

10.4. konditorejas izstrādājumus, kuru sastāvā ir daļēji hidrogenēti augu tauki.

11. Gaļas izstrādājumus (piemēram, desas, cīsiņus, sardeles), žāvētus, kūpinātus, sālītus gaļas un zivju produktus, gaļas un zivju konservus, rūpnieciski ražotus pelmeņus, belašus, saldētas rūpnieciski ražotas kotletes un frikadeles, zivju pirkstiņus, kalmāru gredzenus, burgerus izglītojamo uzturā iekļauj, ja tie atbilst šādām prasībām:

11.1. satur vismaz 70 % gaļas vai 60 % zivju;

11.2. nesatur pārtikas piedevas – garšas pastiprinātājus (E620–E650) un krāsvielas;

11.3. nesatur mehāniski atdalītu gaļu;

11.4. nesatur izejvielas, kas ražotas no ģenētiski modificētiem organismiem;

11.5. satur sāli mazāk par 1,25 g uz 100 g gaļas produkta un 1,5 g uz 100 g zivju produkta.

12. Šā pielikuma 11.punktā minētos pārtikas produktus izglītojamo uzturā iekļauj ne biežāk kā reizi nedēļā.

13. Ēdiena gatavošanā nelieto margarīnu (izņemot margarīnu, kas nesatur daļēji hidroģenētus augu taukus), vairākkārt karsētas un pārkarsētas taukvielas, krējuma izstrādājumus, buljona un zupu koncentrātus, sausos ķīseļa koncentrātus, ātri pagatavojamas kartupeļu biežputras (pusfabrikātus), augu eļļu, kas ir ražota no ģenētiski modificētām izejvielām.

14. Gaļa maltās gaļas izstrādājumiem tiek malta izglītības iestādes ēdināšanas blokā.

15. Pievienotā sāls daudzums gatavajā ēdienā nepārsniedz 0,25 g uz 100 g produkta. Ēdienam pievienotā cukura daudzums nepārsniedz 40 g dienā vai 20 g pusdienās.

16. Sastādot komplekso ēdienkarti, nodrošina, ka:

16.1. pusdienu ēdienkartē iekļauj otro ēdienu un attiecīgi zupu vai desertu;

16.2. ēdieni nedēļas ēdienkartē neatkārtojas (izņemot ēdienu piedevas un maizi).

17. Šā pielikuma 6., 10., 11., 12., 13. un 15.punkts attiecas uz izglītības iestāžu komplekso pusdienu ēdienkarti un izvēles ēdienkarti.

18. Ja izglītojamam ir ārsta apstiprināta diagnoze (piemēram, celiakija, cukura diabēts, pārtikas alerģija), kuras dēļ ir nepieciešama uztura korekcija, izglītojamam tiek nodrošināta atbilstoša ēdināšana.

Piezīme. \* Ieskaitot tos produktus, kas tiek nodrošināti atbalsta programmā par piena produktu piegādi izglītojamiem vispārējās izglītības iestādēs un atbalsta programmā "Skolas auglis".

Veselības ministra vietā – zemkopības ministre L.Straujuma

3.pielikums  
Ministru kabineta  
2012.gada 13.marta noteikumiem Nr.172

## Uztura normas ārstniecības iestāžu pacientiem un ilgstošas sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju klientiem

1. Enerģijas un uzturvielu dienas normas pamatdiētai ārstniecības iestāžu pacientiem un ilgstošas sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju klientiem:

Vecums (gadi)	Vienas dienas vidējā enerģija mēnesī (kcal)	Enerģijas varietāte ikdienā (kcal)	Olbaltumvielas (g)	Tauki (g)	Ogļhidrāti (g)
1–1,5	1200	1000–1400	18–35	39–70	112–210
1,5–3	1500	1300–1700	33–64	43–66	163–234
4–6	1800	1700–2100	43–79	57–82	212–288
7–10	2000	1800–2200	45–83	60–86	225–302
11–18	2400	2200–2600	55–98	73–101	275–357
Pieaugušie (no 19 gadu vecuma)	2000–2200	2000–2200	50–83	56–73	273–330

2. Ilgstošas sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūcijās zīdaiņiem līdz viena gada vecumam enerģijas normas nodrošina atbilstoši bērna ķermeņa svaram:

2.1. 0–3 mēnešus veciem bērniem – 120–130 kcal dienā uz bērna svara kilogramu;

2.2. 4–9 mēnešus veciem bērniem – 115–125 kcal dienā uz bērna svara kilogramu;

2.3. 10–12 mēnešus veciem bērniem – 105–120 kcal dienā uz bērna svara kilogramu.

3. Ēdināšanu ilgstošas sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūcijās un ārstniecības iestādēs organizē tā, lai uzturvielas un enerģija pa ēdienreizēm tiktu sadalīta fizioloģiski pareizi, brokastīs uzņemot 25–30 %, pusdienās 35 %, launagā 10–15 % un vakariņās 20–25 % no dienas normas. Zīdaiņiem pirmajos trijos mēnešos ēdināšanu organizē 6–8 reizes dienā; 4–5 mēnešu vecumā 5–6 reizes dienā, 6–12 mēnešu vecumā 4–5 reizes dienā, uzturu ēdienreizēs sadalot aptuveni vienādi.

4. Ārstniecības iestāžu pacientiem un ilgstošas sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju klientiem, kuriem diagnozes vai veselības stāvokļa dēļ ir nepieciešama diētas korekcija, nodrošina ārstējošā ārsta noteiktu diētu, ko sastādījis par diētu izstrādi atbildīgais speciālists, ietverot ēdienreizi biežumu, uzturvielu palielināšanu vai samazināšanu, ēdiena konsistenci, ēdiena gatavošanas tehnoloģijas un citus parametrus.

5. Ilgstošas sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju klientiem ārstējošais ārsts var noteikt papildu uzturu pie pamatdiētas, ja tas nepieciešams diagnozes vai veselības stāvokļa dēļ.

6. Ilgstošas sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju klientu un ārstniecības iestāžu pacientu pamatdiētas ēdienkartē katru dienu iekļauj:

6.1. pārtikas produktus, kas bagāti ar saliktajiem ogļhidrātiem (piemēram, rupjmaize vai pilngraudu maize, vārīti kartupeļi vai kartupeļu biezenis, vārīti griķi, rīsi vai citi putraimi, graudaugu pārslas, makaroni);

6.2. dārzeņus, augļus vai ogas, tai skaitā svaigā veidā (piemēram, dārzeņu salāti, dārzeņu zupa, svaigs auglis, komposts);

6.3. olbaltumvielām bagātus pārtikas produktus (liesa gaļa, putnu gaļa, zivis (fileja), olas, biezpiens, pākšaugi);

6.4. pienu vai piena vai skābpiena produktus.

7. Ilgstošas sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju klientu un ārstniecības iestāžu pacientu vecumā no 1–6 gadiem pamatdiētas ēdienkartē katru nedēļu (septiņas dienas) iekļauj šā pielikuma 6.punktā minētos produktus šādā daudzumā:

7.1. vismaz 400 g (neto) liesas gaļas vai zivs (fileja);

7.2. vismaz 500 g (neto) kartupeļu;

7.3. vismaz 1400 g piena, kefīra, jogurta vai citu skābpiena produktu;

7.4. vismaz 200 g (neto) ar piena olbaltumvielām bagātu produktu (biezpiens, siers);

7.5. vismaz 1000 g (neto) dārzeņu un augļu, no tiem vismaz 250 g svaigā veidā.

8. Ilgstošas sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju klientu un ārstniecības iestāžu pacientu vecumā no 7 gadiem pamatdiētas ēdienkartē katru nedēļu (septiņas dienas) iekļauj šā pielikuma 6.punktā minētos produktus šādā daudzumā:

8.1. vismaz 490 g (neto) liesas gaļas vai zivs (fileja);

8.2. vismaz 1400 g (neto) kartupeļu;

8.3. vismaz 2800 g piena, kefīra, jogurta vai citu skābpiena produktu;

8.4. vismaz 350 g (neto) ar piena olbaltumvielām bagātu produktu (biezpiens, siers);

8.5. vismaz 2000 g (neto) dārzeņu un augļu, no tiem vismaz 500 g svaigā veidā.

9. Šā pielikuma 6., 7. un 8.punktā minēto pārtikas produktu iepirkumā izvēlas tādus produktus, kuru ražošanā neizmanto sintētiskās krāsvielas un kas nesatur ģenētiski modificētus organismus, nesastāv no tiem un nav no tiem ražoti. Lai salīdzinātu, novērtētu un izvēlētos saimnieciski izdevīgāko piedāvājumu, paredz piešķirt vērtēšanas kritēriju punktus produktiem vai produktu grupai, kurā iekļauti produkti, kam izvirzītās kvalitātes prasības atbilst normatīvajiem aktiem par nacionālo pārtikas kvalitātes shēmu vai bioloģiskās lauksaimniecības shēmu. Ja piedāvājumi ir līdzvērtīgi, neatkarīgi no iepirkumā piemērotā piedāvājuma izvēles kritērija iepirkuma līguma slēgšanas tiesības piešķir piedāvājuma iesniedzējam, kura piedāvājumā ir vairāk produktu, kas atbilst nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas vai bioloģiskās lauksaimniecības shēmas prasībām.

10. Ēdiena gatavošanā nelieto margarīnu (izņemot margarīnu, kas nesatur daļēji hydrogenētus augu taukus), vairākkārt karsētas un pārkarsētas taukvielas, krējuma izstrādājumus, buljona un zupu koncentrātus, sausos ķīseļa koncentrātus, ātri pagatavojamas kartupeļu biežputras (pusfabrikātus), augu eļļu, kas ir ražota no ģenētiski modificētām izejvielām.

11. Ilgstošas sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju klientu un ārstniecības iestāžu pacientu līdz 18 gadu vecumam uzturā neiekļauj:

11.1. fritētus (frī) kartupeļus, kartupeļu kroketes un citus eļļā vārītus un analogus pārtikas produktus;

11.2. mehāniski atdalītu gaļu;

11.3. majonēzi, kečupu, tomātu mērci, krējuma izstrādājumus piedevu veidā, pasniedzot ēdienu (ēdienu gatavošanā majonēzi, kečupu, tomātu mērci ir atļauts izmantot);

11.4. konditorejas izstrādājumus, kuru sastāvā ir daļēji hidrogenēti augu tauki.

12. Gaļas izstrādājumus (piemēram, desas, cīsiņus, sardeles), žāvētus, kūpinātus, sālītus gaļas un zivju produktus, gaļas un zivju konservus, rūpnieciski ražotus pelmeņus, belašus, saldētas rūpnieciski ražotas kotletes un frikadeles, zivju pirkstiņus, kalmāru gredzenus, burgerus ilgstošas sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju klientu un ārstniecības iestāžu pacientu līdz 18 gadu vecumam uzturā iekļauj, ja tie atbilst šādām prasībām:

12.1. satur vismaz 70 % gaļas vai 60 % zivju;

12.2. nesatur pārtikas piedevas – garšas pastiprinātājus (E620–E650) un krāsvielas;

12.3. nesatur mehāniski atdalītu gaļu;

12.4. nesatur izejvielas, kas ražotas no ģenētiski modificētiem organismiem;

12.5. satur sāļi mazāk par 1,25 g uz 100 g gaļas produkta un 1,5 g uz 100 g zivju produkta.

13. Šā pielikuma 12.punktā minētos pārtikas produktus ilgstošas sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju klientu un ārstniecības iestāžu pacientu līdz 18 gadu vecumam uzturā iekļauj ne biežāk kā reizi nedēļā.

14. Ēdienam pievienotā sāls daudzums nepārsniedz 5 g dienā, bērniem līdz 6 gadu vecumam – 3 g dienā.

15. Ēdienam pievienotā cukura daudzums nepārsniedz 40 g dienā vai 20 g pusdienās, bērniem līdz 6 gadu vecumam – 20 g dienā.

16. Sastādot ēdienkarti, nodrošina, ka:

16.1. pusdienu ēdienkartē iekļauj otro ēdienu un attiecīgi zupu vai desertu;

16.2. ēdieni nedēļas ēdienkartē neatkārtojas (izņemot ēdienu piedevas un maizi).

Veselības ministra vietā – zemkopības ministre L.Straujuma