

Apkopojums par sabiedrības viedokli (iebildumi/ priekšlikumi /komentāri) par
Ministru kabineta noteikumu projektu Ministru kabineta 2012.gada 13.marta noteikumos Nr.172 “*Noteikumi par uztura normām izglītības iestāžu izglītojamiem, sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju klientiem un ārstniecības iestāžu pacientiem*” (22-TA-1476) (turpmāk – noteikumu projekts)

Sabiedriskā apspriede notika 2022. gada 1.jūnijā.

Nr. p.k.	Iebilduma / priekšlikuma iesniedzējs	Iesniegtā iebilduma/ priekšlikuma būtība	Ņemts vērā/ nav ņemts vērā	Pamatojums, ja iebildums/priekšlikums nav ņemts vērā
1.	Latvijas Izglītības iestāžu ēdinātāju asociācija	<p>24.05.22. priekšlikumi</p> <p>Par MK noteikumu Nr.172 2.pielikuma 7.punktā plānotajām izmaiņām: Grozījumos tiek paredzēts palielināt nedēļā iekļaujamo produktu daudzumu. Pašreiz esošā ēdināšanas pakalpojuma cena nespēj nodrošināt šādu punkta regulējumu un produktu daudzuma pieaugumu*</p> <p>Patreizējā laikā inflācija Latvijā ir pieaugusi vēl nepieredzētā līmenī. Jau tagad pārtikas preču ražotāji un kultūraugu audzētāji ceļ trauksmi un pieprasa izsludināt ārkārtējo situāciju, paredzot ne tikai jaunu, vēl lielāku pārtikas cenu pieaugumu rudenī, bet arī iespējamu pārtikas produktu trūkumu tirgū. Cenas pieaugums sagaidāms arī energoresursiem un apkurei, kas ietekmēs ne tikai ēdināšanas pakalpojuma cenu, bet daudzu Latvijas iedzīvotāju maksāspēju. Līdz ar to uzskatām, ka jebkuri grozījumi patreizējā situācijā, kas izraisa sadārdzinājumu, ir bezatbildīgi un nav pieļaujami, jo var izraisīt situāciju, ka skolēns paliek bez pusdienām, jo vecāki nevar atļauties par to samaksāt. Tāpat siltas ēdienreizes trūkumu var izraisīt finansējuma nepietiekamība vai produktu trūkums tirgū.</p>	Daļēji ņemts vērā	<p>Veselības ministrija (VM) ir informēta un piekrīt, ka ir nepietiekams finansējums izglītojamo 1.-4.klasē ēdināšanai, kā arī citās klašu grupās. VM kopš 2018. gada vairākkārt ir sagatavojusi un iesniegusi Valsts kancelejā informatīvo ziņojumu “<i>Par valsts piešķirto dotāciju pašvaldībām to vispārējās izglītības iestāžu izglītojamo ēdināšanai, kuras īsteno pamatizglītības programmas, lai bērniem izglītības iestādēs nodrošinātu kvalitatīvu un uzturvielām bagātu ēdienu</i>” (turpmāk – informatīvais ziņojums), kurā secināts, ka šobrīd noteiktais valsts budžeta finansējuma apmērs 0,71 euro viena izglītojamā ēdināšanai dienā ir nepietiekams un būtu nepieciešams to palielināt līdz 0,95 euro, tomēr informatīvais ziņojums līdz šim Ministru kabineta sēdē nav skatīts un piedāvātā risinājuma</p>

			<p>turpmāku virzību nav izdevies panākt. Š.g. 13. aprīlī VM organizēja starpinstitūciju sanākumi, kurā piedalījās pārstāvji no LPS, FM, VARAM, ZM un IZM, lai pārrunātu turpmāko rīcību jautājumā par valsts piešķirto dotāciju pašvaldībām to vispārējās izglītības iestāžu, kuras īsteno pamatizglītības programmas, 1.-4. klašu izglītojamo ēdināšanai. Sanāksmes laikā vienojās, ka VM tuvākajā laikā sagatavos grozījumus MK noteikumos Nr.172.</p> <p>Sanāksmē vienojās, ka, pamatojoties uz VM izstrādāto grozījumu MK noteikumos Nr.172 projektu, ZM sadarbībā ar izglītības iestāžu ēdinātājiem, kā arī atbilstoši kompetencei piesaistot VARAM, veiks faktisko izmaksu aprēķinu viena izglītojamā ēdināšanai dienā. Savukārt, IZM veiks izglītojamo ēdināšanai nepieciešamā papildus finansējuma aprēķināšanu.</p> <p>Šo noteikumu mērķis ir noteikt uztura normas, lai nodrošinātu iestādēs veselīgu un uzturvielām bagātu ēdināšanu. Noteikumu projekta izstrādē pārtikas produktu daudzumi izvērtēti un noteikti, pamatojoties uz VM aktualizētajiem veselīga uztura ieteikumiem, sadarbībā ar uztura speciālistu un dietologu asociācijām, kā arī ņemot vērā ēdinātāju un Rīgas Domes</p>
--	--	--	---

			<p>sniegtos priekšlikumus. Noteikumu projektā tiek plānots veikt izmaiņas atsevišķos minimālajos pārtikas produktu daudzumos nedēļas ēdienkartē, daudzos gadījumos tiek plānots tieši samazināt noteikto produktu daudzumu, piemēram, piena produktu daudzumu ēdienkartē. Atsevišķos gadījumos tiek plānots arī palielināt kādu produktu grupu daudzumu nedēļas ēdienkartē saskaņā ar uztura ieteikumiem. Vienlaikus jāatzīmē, ka VM ņēma vērā Rīgas Domes un Latvijas Ēdinātāju apvienības priekšlikumus attiecībā uz iegādājamo gaļu un paredzēja vairākas atkāpes noteikumu projektā - attiecība uz malto gaļu un atdzesēto gaļu. Ēdinātāji ir norādījuši, ka maltās gaļas iegādāšanās gatavā veidā nevis malšana uz vietas var samazināt papildu izdevumus, samazināt darbaspēka iesaisti tehniskos darbos (malšanā), tādējādi optimizējot ēdināšanas pakalpojumu sniegšanu. Vienlaikus ēdinātāji norādīja, ka būtu jāparedz iespēja iegādāties cūkgaļu un liellopa gaļu arī saldētā veidā, tādējādi uzlabojot un optimizējot ēdināšanas pakalpojumu, jo arī gaļas ražošanā pastāv sezonālā izmaiņas un iegādājoties saldētu gaļu mazinātos loģistikas vai piegāžu izmaksas. Ilgtermiņā tādā veidā arī</p>
--	--	--	---

			<p>varētu samazināties ēdinātāju papildu izdevumi.</p> <p>Atkarībā no izvēlētajiem ēdieniem un citiem produktiem, kuri nav noteikti MK noteikumos Nr.172 tostarp graudaugi, maize, tauki un eļļas, izdevumi par vienu ēdienreizi var atšķirties. Tāpat ēdināšanas pakalpojumu izmaksas ir atkarīgas arī no citiem faktoriem un pārtikas produktu izmaksas ir tikai daļa no tiem. Vienlaikus jāatzīmē, ka iestādēs arī līdz šim dažus produktus izmantoja ēdienu pagatavošanā lielākā apjomā saskaņā ar ēdienkarti. Tādējādi precīzu finansiālo aprēķinu, ņemot vērā arī citus ar ēdināšanas pakalpojumu sniegšanu saistītos izdevumus veiks ZM sadarbībā ar ēdinātājiem, kuriem ir pieejamas pārtikas produktu, izejvielu, energoresursu un citu pakalpojuma sniegšanai nepieciešamo resursu izcenojumi.</p> <p>Vienlaikus tiek plānots papildināt noteikumu projekta Ministru kabineta protokollēmuma projektu ar punktu, kas paredzētu, ka izmaiņas normatīvajā aktā ieviešamas tad, ja tiks palielināts finansējuma apmērs viena izglītojamā 1.-4.klasē ēdināšanai. Vienlaikus tiks precizēta arī informācijā noteikumu projekta anotācijā.</p>
--	--	--	--

2.		<p>Par MK noteikumu Nr.172 2.pielikuma 16.punktu: Iepriekšējos mācību gados, lai nodrošinātu distancēšanos un drošu ēdināšanas procesu COVID-19 apstākļos, tika pieļauts ēdienkartē iekļaut tikai pamatēdienu. Vairākas skolas un pašvaldības atzina to par labu praksi, jo, ņemot vērā ēšanas tradīcijas, zupa vai deserts ir tie ēdieni, ko skolēni bieži atstāj uz šķītvja. Taču šajā situācijā, lai nodrošinātu nepieciešamo uzturvielu daudzumu un enerģētisko vērtību, tika pasniegta lielāka pamatēdiena porcija, kas arī tika apēsta. Rezultātā skolēns saņēma pilnvērtīgu ēdienu ar lielāku vai vismaz tādu pašu uzturvērtību. Vienlaikus tika samazināts izmantojamo trauku daudzums, kas lielās skolās vizuāli uzlabo ēšanas kultūru, kā arī spēj atsevišķos gadījumos samazināt papildus izdevumus. Samazinājās arī pārtikas atkritumu daudzums.</p> <p>Priekšlikums:</p> <p>Izteikt 2.pielikuma 16.1 punktu šādā redakcijā: pusdienu ēdienkartē iekļauj pamatēdienu vai pamatēdienu un zupu, vai pamatēdienu un desertu, vai zupu un desertu;</p>	Daļēji ņemts vērā	<p>Latvijas Ēdinātāju apvienības pārstāvis š.g. 20.maijā norādīja, ka ēdināšanas pakalpojumu optimizēšanai un ēdienu kvalitātes uzlabošanai, kā atsevišķos gadījumos arī papildu izdevumu samazināšanai, būtu nepieciešams noteikt, ka pusdienas var nodrošināt ar pamatēdienu un augļiem vai dzērienu. Tiek plānots papildināt noteikumu projektu ar skaidrojumu, kas ir deserts, mazinot interpretācijas iespējas. Attiecīgi turpmāk pusdienās varēs nodrošināt enerģijas un uzturvielām atbilstošu pamatēdienu un desertu, kas var būt arī svaigi blendēti augļi vai ogas, piena vai piena produktu un augļu kokteiļi u.c. ēdieni.</p> <p>Savukārt pamatēdiena un dzēriena nodrošināšana pusdienās nebūtu atbalstāma, ņemot vērā, ka būtu ierobežota produktu daudzveidība ēdienā un tiktu veicinātu saldinātu dzērienu pagatavošanu ar mērķi sasniegt trūkstošo enerģijas daudzumu. Vienlaikus, pasniedzot tikai vienu pamatēdienu, piemēram, skolās, būtu jānodrošina līdz pat 980 kcal, kas nozīmētu pārāk treknu produktu iekļaušanu uzturā un pārlietu lielas porcijas vienam ēdienam, ko bērns nevarēs apēst. Piemēram, pagatavojot rīsus ar maltās gaļas mērci un salātiem, lai sasniegtu nepieciešamās enerģijas un uzturvielu normas, tiktu pasniegta</p>
----	--	--	-------------------	---

			<p>ļoti liela balto rīsu porcija. Bērns nevar apēst lielu viena ēdiena vai produkta porciju un rezultātā tā arī tiktu izmesta. Veselīgi uztura paradumi paredz ikdienas uzturā ietver dažādus produktus, iesaka izmantot šķīvja principu, kur vismaz puse no šķīvja tiek piepildīta ar dārzeņiem vai augļiem, ogām. Gadījumā, ja tiktu piedāvāts tikai viens ēdiens pusdienās, šķīvja principu bērniem nebūtu iespējams piedāvāt, jo netiktu sasniegtas enerģijas un uzturvielu normas. Dārzeņi un augļi, ogas satur maz enerģijas un arī atsevišķas uzturvielas satur mazā daudzumā, piemēram, olbaltumvielas, taukus. Tāpēc veselīgu uztura paradumu veicināšanai būtu svarīgi piedāvāt pusdienās pamatēdienu un zupu, pamatēdienu un desertu (piemēram, griezti augļi vai ogas ar jogurta vai citu piedevu, jogurts bez piedevām ar svaigu augļu vai ogu mērci, blendētu augļu, ogu kokteiļi, piena vai piena produktu un augļu, ogu kokteiļi), vai zupa un deserts.</p> <p>Papildus sabiedriskajā apspriedē par noteikumu projektu š.g. 1.jūnijā arī Latvijas Diētas un uztura speciālistu asociācija, kā arī vairāku sociālās aprūpes un ārstniecības iestāžu pārstāvji norādīja, ka nebūtu pieļaujama pusdienu nodrošināšana ar vienu pamatēdienu.</p>
--	--	--	--

3.		<p>Par MK noteikumos Nr.172 3.pielikuma 8.punktā plānotajā izmaiņām: Grozījumos tiek paredzēts palielināt nedēļā iekļaujamo produktu daudzumu. Pašreiz esošā ēdināšanas pakalpojuma cena nespēj nodrošināt šādu punkta regulējumu un produktu daudzuma pieaugumu*</p> <p>Par MK noteikumu Nr.172 3.pielikuma 15.punktā plānotajām izmaiņām: Noteikumu 5.¹ punkts nosaka izņēmumu, kad VISI noteikumi netiek piemēroti ilgstošas sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūcijās un kurās klienti apgūst patstāvīgas dzīves iemaņas (jauniešu mājas, SOS ciemati), un institūcijās, kurās bāreņiem un bez vecāku gādības palikušajiem bērniem tiek nodrošināta ģimeniska vide un kur ēdiena gatavošana nenotiek centralizētajā virtuves blokā. Kaut arī citos centros netiek nodrošināta ģimeniska vide un ēdiena gatavošana notiek centralizētajā virtuves blokā, tomēr arī šiem klientiem centrs ir vienīgās mājas. Cukura normas samazināšana klientiem nozīmē iejaukšanos viņu ēšanas un ikdienas tradīcijās, zināmā mērā arī ierobežošanu. Priekšlikums: Atstāt 3.pielikuma 15.2 punktu patreiz spēkā esošā redakcijā.</p>	Ņemts vērā	<p>Ņemot vērā iesniegto priekšlikumu, pieņemts lēmumu samazināt ēdieniem pievienotā cukura daudzumu pakāpeniski. Noteikumu projektā tiks precizēts pieļaujamais pievienotā cukura daudzums ēdienkartē – 30 g pieaugušajiem un 11 g pusdienās. Bērniem līdz 6 g.v. šobrīd ir noteikts līdz 15 g pievienota cukura, kas ir optimāls maziem bērniem. Jāatzīmē, ka šo noteikumu 3.pielikuma 15.punktā noteiktais cukura daudzums ir ēdienam pievienotais cukurs, kas neietver tos cukurus, kuri tiek pievienoti rūpnieciski ražotajiem produktiem (maizei, saldinātajiem piena produktiem, ievārījumam), kā arī tie neietver cukuru, kas tiek pievienots uz vietas gatavotajiem konditorejas izstrādājumiem. Līdz ar to kopējais dienā ar uzturu uzņemtais cukura daudzums ir krietni lielāks. Vienlaikus vēršam uzmanību, ka Pasaules Veselības organizācijas (PVO) iesaka ar cukuru uzņemt ne vairāk kā 10% no dienas kopējā enerģijas daudzuma. Tāpat PVO norāda, ka uzņemot ar cukuru līdz 5% enerģijas var gūt arī veselības uzlabojumus. Liels ēdieniem pievienotā cukura daudzuma veicina liekā svara un aptaukošanās attīstību, otrā tipa cukura diabēta attīstību u.c. slimības.</p>
4.		<p>Sabiedrības apspriešanai izsludināto Grozījumu Ministru kabineta 2012. gada 13. marta noteikumos Nr. 172 "Noteikumi par uztura normām izglītības iestāžu</p>	Ņemts vērā	<p>VM kopš 2018. gada vairākkārt ir sagatavojusi un iesniegusi Valsts</p>

	<p>izglītojamiem, sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju klientiem un ārstniecības iestāžu pacientiem" anotācijā ka prioritārais iemesls grozījumu nepieciešamībai tiek noteikts “... ņemot vērā pārtikas produktu, energoresursu un degvielas straujo cenu kāpumu, ēdinātāji pauda bažas par iespēju arī turpmāk nodrošināt ēdināšanas pakalpojumus atbilstoši šobrīd spēkā esošajām prasībām un valsts piešķirtajam finansējumam viena izglītojamā ēdināšanai dienā skolu pusdienām 1,42 euro apmērā. Tādēļ, izstrādājot noteikumu projektu, tika ņemti vērā ēdinātāju sniegtie priekšlikumi, par iespējamo prasību vienkāršošanu, lai atsevišķos gadījumos būtu iespējams samazināt papildu izdevumus ēdināšanas nodrošināšanā.”; “...Vienlaikus tika norādīts par nepietiekamo valsts finansējumu 1.-4. klases izglītojamo ēdināšanai. Ņemot vērā, ka dažādu apstākļu dēļ būtiski ir pieaugušas izmaksas par pārtikas produktiem un energoresursiem, palielinājies darba spēka atalgojums un inflācijas rādītāji u.c. izmaksas, atsevišķas pašvaldības ir informējušas, ka no nākamā mācību gada vairāk nespēs paēdināt bērnus ar šobrīd noteikto finansējumu 5.-12.klašu grupā un šo izglītojamo vecākiem par ēdināšanu būs jāpiemaksā. Projekts izstrādāts steidzamības kārtā, reaģējot uz ēdinātāju un pašvaldību iesniegtajiem priekšlikumiem, kā arī ņemot vērā nepieciešamību aktualizēt pārtikas produktu daudzumu atbilstoši jaunākajiem veselīga uztura ieteikumiem un precizēt citas normas.” Līdzīga situācija novērojama arī saistībā ar finansējumu ārstniecības iestāžu pacientiem un ilgstošas sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju klientiem. Līdz ar to būtu sagaidāms, ka izsludinātie grozījumi samazinātu izdevumus, taču jau tagad, veicot provizoriskus aprēķinus, var secināt, ka augstākminētie grozījumu punkti veicinās gluži pretēju procesu – izdevumi par pārtikas produktiem pieaugs. Kā jau tika norādīts, patreiz spēkā esošā ēdināšanas pakalpojuma cena, neatkarīgi no finansējuma avota - valsts, pašvaldību vai vecāku finansējums – nespēj nodrošināt līdz šim spēkā esošo noteikumu atsevišķu punktu izpildi. Valsts finansējums ēdināšanai nav mainīts no 2014.gada. Patreizējā laika periodā, kad ir konstatēts VISU izmaksu, kas veido ēdināšanas pakalpojuma cenu, būtisks pieaugums, nav pieļaujamas tādi grozījumi, kas uzliek vēl lielāku finansiālu slogu ēdinātājiem. Nav korekta norāde anotācijā: “...Attiecībā uz paredzamām izmaksām, ko varētu radīt grozījumi Noteikumos Nr.172, šobrīd nav iespējams veikt precīzus aprēķinus.... Tiek plānots, ka noteikumu projekta virzības laikā ZM sadarbībā ar ēdinātāju pārstāvjiem veiks aprēķinus, cik izmaksā ēdināšanas pakalpojumu sniegšana skolu pusdienām viena izglītojamā ēdināšanai atbilstoši plānotajām izmaiņām. Pēc tam šie aprēķini tiks iesniegti Izglītības un zinātnes</p>	<p>kancelejā informatīvo ziņojumu “Par valsts piešķirto dotāciju pašvaldībām to vispārējās izglītības iestāžu izglītojamo ēdināšanai, kuras īsteno pamatizglītības programmas, lai bērniem izglītības iestādēs nodrošinātu kvalitatīvu un uzturvielām bagātu ēdienu” (turpmāk – informatīvais ziņojums), kurā secināts, ka šobrīd noteiktais valsts budžeta finansējuma apmērs 0,71 euro viena izglītojamā ēdināšanai dienā ir nepietiekams un būtu nepieciešams to palielināt līdz 0,95 euro, tomēr informatīvais ziņojums līdz šim Ministru kabineta sēdē nav skatīts un piedāvātā risinājuma turpmāku virzību nav izdevies panākt. Š.g. 13. aprīlī VM organizēja starpinstitūciju sanāksmi, kurā piedalījās pārstāvji no LPS, FM, VARAM, ZM un IZM, lai pārrunātu turpmāko rīcību jautājumā par valsts piešķirto dotāciju pašvaldībām to vispārējās izglītības iestāžu, kuras īsteno pamatizglītības programmas, 1.-4. klašu izglītojamo ēdināšanai. Sanāksmes laikā vienojās, ka VM tuvākajā laikā sagatavos grozījumus MK noteikumos Nr.172. Sanāksmē vienojās, ka, pamatojoties uz VM izstrādāto grozījumu MK noteikumos Nr.172 projektu, ZM sadarbībā ar izglītības iestāžu ēdinātājiem, kā arī atbilstoši kompetencei piesaistot VARAM,</p>
--	--	--

		<p><i>ministrijai, kura veiks aprēķinus par papildus nepieciešamo finansējuma apmēru viena izglītojamā 1-4.klasē ēdināšanai...".</i> Vēlamies norādīt, ka ēdināšanas pakalpojumu sniegšana publiskajā sektorā tiek veikta, saskaņā ar Publisko iepirkumu procedūru, kā rezultātā tiek slēgts Iepirkuma līgums. Pakalpojuma cena tiek fiksēta līgumā un var tikt mainīta tikai PIL noteiktā kārtībā, kas vairumā gadījumu nedrīkst pārsniegt 10%. Grozījumu spēkā stāšanās datums tiek paredzēts: 01.09.2022. Lai veiktu grozījumus, nepieciešams vispirms veikt aprēķinus, apstiprināt nepieciešamo finansējumu, paredzēt procedūru, kā finansējuma pieaugums var tikt attiecināts uz jau esošajiem līgumiem un tikai tad izsludināt šāda rakstura grozījumus. Tāpat vēlamies norādīt, ka IZM var lemt tikai par finansējumu 1.-4.klašu skolēniem, bet grozījumi attiecināmi arī uz vecāko klašu skolēniem, kā arī uz ārstniecības iestāžu pacientiem un ilgstošas sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju klientiem.</p>	<p>veiks faktisko izmaksu aprēķinu viena izglītojamā ēdināšanai dienā. Savukārt, IZM veiks izglītojamo ēdināšanai nepieciešamā papildus finansējuma aprēķināšanu.</p> <p>Šo noteikumu mērķis ir noteikt uztura normas, lai nodrošinātu iestādēs veselīgu un uzturvielām bagātu ēdināšanu. Noteikumu projekta izstrādē pārtikas produktu daudzumi izvērtēti un noteikti, pamatojoties uz Veselības ministrijas aktualizētajiem veselīga uztura ieteikumiem, sadarbībā ar uztura speciālistu un dietologu asociācijām, kā arī ņemot vērā ēdinātāju un Rīgas Domes sniegtos priekšlikumus. Noteikumu projektā tiek plānots veikt izmaiņas atsevišķos minimālajos pārtikas produktu daudzumos nedēļas ēdienkartē, daudzos gadījumos tiek plānots tieši samazināt noteikto produktu daudzumu, tostarp piena produktu daudzumu ēdienkartē. Atsevišķos gadījumos tiek plānots arī palielināt kādu produktu grupu daudzumu nedēļas ēdienkartē. Vienlaikus jāatzīmē, ka Veselības ministrija ņēma vērā Rīgas Domes un Latvijas Ēdinātāju apvienības priekšlikumus attiecībā uz iegādājamo gaļu un paredzēja vairākas atkāpes noteikumu projektā - attiecība uz malto gaļu un atdzesēto gaļu. Ēdinātāji ir norādījuši, ka maltās</p>
--	--	--	--

			<p>gaļas iegādāšanās gatavā veidā nevis malšana uz vietas var samazināt papildu izdevumus, samazināt darbaspēka iesaisti tehniskos darbos (malšanā), tādējādi optimizējot ēdināšanas pakalpojumu sniegšanu. Vienlaikus ēdinātāji norādīja, ka būtu jāparedz iespēja iegādāties cūkgaļu un liellopa gaļu arī saldētā veidā, tādējādi uzlabojot un optimizējot ēdināšanas pakalpojumu, jo arī gaļas ražošanā pastāv sezonālās izmaiņas un iegādājoties saldētu gaļu mazinātos loģistikas vai piegāžu izmaksas. Ilgtermiņā arī varētu samazināties ēdinātāju izdevumi.</p> <p>Atkarībā no izvēlētajiem ēdieniem un citiem produktiem, kuri nav noteikti MK noteikumos Nr.172 tostarp graudaugi, maize, tauki un eļļas, izdevumi par vienu ēdienreizi var atšķirties. Tāpat ēdināšanas pakalpojumu izmaksas ir atkarīgas arī no citiem faktoriem un pārtikas produktu izmaksas ir tikai daļa no tiem. Vienlaikus jāatzīmē, ka iestādēs arī līdz šim dažus produktus izmantoja ēdienu pagatavošanā lielākā apjomā, piemēram, Bērnu klīniskās universitāte slimnīcā jau šobrīd piedāvāja lielāku gaļas, dārzeņu daudzumu ēdienkartē. Tādējādi precīzu finansiālo aprēķinu, ņemot vērā arī citus ar ēdināšanas pakalpojumu sniegšanu saistītos izdevumus veiks ZM sadarbībā ar</p>
--	--	--	---

			<p>ēdinātājiem, kuriem ir pieejamas pārtikas produktu, izejvielu, energoresursu un citu pakalpojuma sniegšanai nepieciešamo resursu izcenojumi.</p> <p>Attiecībā uz MK noteikumu Nr.172 3.pielikuma uztura normām būtu nepieciešams papildu izvērtējums, kā arī diskusijas ar ārstniecības iestāžu un ilgstošas sociālās aprūpes un rehabilitācijas institūcijām, lai paredzētu atbilstošākos pārtikas produktu daudzumus nedēļas ēdienkartē, ņemot vērā dažāda vecuma pacientus un iestāžu klientus, viņu uztura paradumus un iespējamo veselības stāvokli. Tāpēc pieņemts lēmums, ka šobrīd netiks veiktas izmaiņas pārtikas produktu minimālos daudzumus nedēļas ēdienkartē ārstniecības iestādēm, ilgstošas sociālās aprūpes un rehabilitācijas institūcijām.</p> <p>Noteikumu projekta MK protokollēmuma projekts tiks papildināts ar punktu, paredzot, ka vienlaikus ar izstrādātajiem grozījumiem, nepieciešams pārskatīt arī finansējuma apmēru viena izglītojamā ēdināšanai dienā un attiecīgi paredzēt papildus nepieciešamā finansējuma apmēru 1.-4.klašu izglītojamo ēdināšanai. Tāpat tiks precizēta arī noteikumu projekta anotācija.</p>
--	--	--	---

5.		<p>Vēl viens iemesls, kas rada pretrunas augstākminētajiem grozījumiem – produktu daudzuma neatbilstība esošām ēšanas tradīcijām. Īpaši tas attiecināms uz nedēļā iekļaujamo dārzeņu normu skolās un ilgstošas sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūcijās. Jau tagad vidēji 30-50% dārzeņu ēdienu, t.sk. zupas, sautējumi un salāti, paliek uz šķīvja neēsti, jo bērni un sociālās aprūpes centru klienti nav pieraduši tos ēst. Vidēji 10% pilsētu skolās un 5-8% lauku skolās skolēniem ir sapratne par veselīgu un pareizu uzturu, kas ietver sevī arī nepieciešamo dārzeņu porciju daudzumu. Taču pārējie 90% veicinās pārtikas atkritumu daudzuma pieaugumu. Bieži izveidojas situācija, kurā arī skolu direktori un medmāsas pieprasa ēdienkarti, kas balstīta uz uztura tradīcijām - netiek apstiprināta ēdienkarte, kurā ir sautējumi, dārzeņu zupas. Normatīvie akti nedrīkst sekmēt pārtikas atkritumu apjoma pieaugumu. Vienlaikus vēlamies norādīt, ka ēdinātāji nevar iemācīt skolēniem un sociālās aprūpes centru klientiem pareiza uztura principu teoriju, kā arī lauzt uztura tradīcijas, kas veidojušās ģimenē. Īpaši aktuāli tas ir lauku rajonos.</p>	Ņemts vērā	<p>Ņemot vērā saņemtos iebildumus no ēdinātāju un arī Rīgas Domes puses, pieņemts lēmums nepalielināt dārzeņu un augļu daudzumu skolu pusdienās.</p> <p>Vienlaikus vēršam uzmanību, ka bieži dārzeņu un augļu, ogu lietošana uzturā ir saistīta ne tikai ar uztura paradumiem, bet arī produktu daudzveidību, to pagatavošanu u.c. faktoriem. Bērni labprāt ēd interesantus, krāsainus ēdienus, kas atbilst mūsdienu bērnu izpratnei par viņiem saistošu ēdienu. Gadījumā, ja regulāri tiek piedāvāti vienu un to paši produkti ēdienos dažādās kombinācijās, piemēram, burkānu-kartupeļu sautējumi un dārzeņu zupas, var rasties situācijas, ka bērni atsakās ēst. Būtu nepieciešams pārskatīt un modernizēt ēdienkartes, rast iespēju dažādos ēdienkarti, veikt aptaujas iestādēs par mīļākajiem ēdieniem. Bērni labprāt ēd mūsdienīgākus ēdienus ar dārzeņiem, piemēram, risoto ar dārzeņiem, pildītās pankūkas ar dārzeņiem, biešu ķeksus, dārzeņu picas, veģetāro lazanju, kā arī desertos blendētu augļu kokteiļus, augļu salātus ar jogurtu u.c.</p> <p>Savukārt attiecībā uz Noteikumu Nr.172 3.pielikumu pirms sabiedriskās apspriedes tika saņemti daudzi priekšlikumi un iebildumi, kā arī tajos ir pausti dažādi viedokļi.</p>
----	--	--	------------	--

				<p>Tāpēc būtu nepieciešamas plašākas diskusijas tieši ar ārstniecības iestāžu un ilgstošas sociālās aprūpes un rehabilitācijas institūciju pārstāvjiem, pacientu organizācijām, pašvaldībām, ēdinātājiem un citām iesaistītajām pusēm, lai noteiktu atbilstošāko pārtikas produktu daudzumu, kāds būtu nodrošināms nedēļas ēdienkartē. Tāpat arī sabiedriskajā apspriedē š.g. 1.jūnijā sociālās aprūpes iestāžu pārstāvji pauda atšķirīgus viedokļus, ņemot vērā, ka arī sociālo aprūpes iestāžu klienti ir dažādās vecuma grupās, tiem var būt dažādas hroniskas slimības, tostarp psihiski traucējumi, garīgās attīstības traucējumi, vai sociālas problēmas, piemēram, nevar sakošļāt dārzeņus, jo nav zobu. Ņemot vērā visu augstāk minēto, pieņemts lēmums, ka šajos grozījumos izmaiņas MK noteikumu Nr.172 3.pielikumā attiecībā uz noteikto pārtikas produktu daudzumu nedēļas ēdienkartē netiks veiktas. Vienlaikus tiks ņemti vērā saņemtie priekšlikumi un veicot nākamos grozījumus, tiks veltīts ilgāks laiks diskusijām, lai nodrošinātu ārstniecības iestāžu pacientiem, ilgstošas sociālās aprūpes un rehabilitācijas institūciju klientiem, pēc iespējas veselīgāku un uzturvielām bagātāku ēdināšanu.</p>
6.	Rīgas Domes Izglītības,	<i>24.05.22. priekšlikumi</i>	Nav ņemts vērā	MK noteikumu Nr.172 2. ¹ punkts paredz, ka ēdiens tiek gatavots

<p>kultūras un sporta departaments</p>	<p><i>Pašreizējo Noteikumu 2.¹ punkts uzsver “dabīgu” pārtikas produktu izmantošanu. Vārds “dabīgs” tiek izmantots vārda “neapstrādāts” aizvietošanai. Taču MK noteikumiem nevajadzētu aizliegt apstrādātu pārtikas produktu izmantošanu ēdienu gatavošanā, piemēram, mizotus/vārītus dārzeņus, maltu gaļu u.c. Šo produktu izmantošana būtiski neietekmē vai neietekmē vispār ēdiena kvalitāti vai uzturvērtību. Daudzos gadījumos (rūpniecisko) ražotāju gatavotie produkti stingri kontrolētos temperatūras režīmos, izmantojot jaudīgas tehnoloģijas, ir daudz labākas kvalitātes, nekā to gatavotu iestādes virtuvē. Turklāt, iepērkot jau apstrādātus produktus, piemēram, mizotus kartupeļus, samazinās atkritumu daudzums iestāžu ēdnīcās, samazinās darba patēriņš.</i></p> <p><u>Ieteicamā redakcija:</u> Izglītības iestādēs, kas īsteno pirmsskolas izglītības, pamatizglītības, vispārējās vidējās izglītības un profesionālās izglītības programmas, ārstniecības iestādēs, ilgstošas sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūcijās tiek nodrošināts pasniegšanas dienā pagatavots ēdiens no pārtikas produktiem, kas nesatur ģenētiski modificētus organismus, nesastāv no tiem un nav no tiem ražoti, kam nav pievienoti aromatizētāji (izņemot vaniļīnu un dabīgos aromatizētājus) un pārtikas piedevas.</p>	<p>pasniegšanas dienā, tomēr sagataves (piemēram, dārzeņu vārīšana, tīrīšana) var tikt gatavotas iepriekšējā dienā. Pārtikas un veterinārais dienests ir informējis, ka, veicot pārbaudes, ņem vērā, ka produktu pirmsapstrāde var tikt veikta arī iepriekšējā dienā. Arī sabiedriskās apspriedes par noteikumu projektu š.g. 1.jūnijā laikā Pārtikas un veterinārā dienesta pārstāvji apstiprināja, ka produktu sagatavošanu iepriekšējā dienā (piemēram, kartupeļu mizošanu, biešu vārīšanu) <u>var veikt</u>. Tāpat norādīja, ka ir pieļaujams arī iegādāties dārzeņus un augļus, kuriem ir veikta mazgāšana, mizošana u.c.</p> <p>Vienlaikus norādām, ka līdz šim nav saņemtas sūdzības, ka šāda prasība nav izpildāma vai radītu papildus slodzi.</p> <p>Attiecībā uz lūgumu šādu prasību svītrot, skaidrojam, ka, lai nodrošinātu visas iestādēs pasniegšanas dienā pagatavotu ēdienu, kas ir uzturvielām bagātāks ēdiens, kas atbilst arī higiēnas prasībām, būtu saglabāja 2.¹ punkta noteiktā norma. Vienlaikus norādām, ka higiēnas prasībās¹ noteiktais attiecībā uz to, ka ēdiens nav paredzēts atkārtotai uzsildīšanai nākamajā dienā attiecas tikai uz</p>
--	---	--

¹ Ministru kabineta 2002. gada 27.decembra noteikumi Nr.610 “Higiēnas prasības izglītības iestādēm, kas īsteno vispārējās pamatizglītības, vispārējās vidējās izglītības, profesionālās pamatizglītības, arodizglītības vai profesionālās vidējās izglītības programmas”

				<p>izglītības iestādēm, kā arī tas ir attiecināms uz visiem, tostarp arī aukstajiem ēdieniem, piemēram, aukstajiem desertiem (uzpūtenis, maizes zupa, jogurts ar ogu mērci), sviestmaizēm, dzērieniem, salātiem. Tādējādi, lai nodrošinātu veselīgu un uzturvielām bagātu uzturu ne tikai izglītības iestādēs, bet arī ārstniecības iestādēs, ilgstošas sociālās aprūpes un rehabilitācijas institūcijās, svarīgi noteikt, ka tiek nodrošināts pasniegšanas dienā svaigi pagatavots ēdiens.</p>
7.		<p><i>Piena olbaltumvielām bagātu pārtikas produktu (biezpiens/siers) apjoms nedēļā (140 g), 12 h režīmā, ir pārmērīgs. Tas samazina ēdienu daudzveidības iespējas ēdienkartē. Ieteicamā normā būtu 100 g.</i></p> <p>Aprēķina metodika: <i>Saskaņā ar VM “Veselīga uztura ieteikumi bērniem no 2-10 gadu vecumam” (2021) 2-6 gadus vecam bērnam dienā nepieciešams apēst 2-3 porcijas piena produktu, kas vidēji 2,5 porcijas piena produktu (Veselīga uztura ieteikumos dotas robežas “2-3 porcijas”. Sekojoši nosakot produktu “normas”, būtu jābalstās uz vidējiem nevis maksimālajiem daudzumiem).</i></p> <p><i>Ja 1 porcija “biezo” piena produktus ir 22,5 g (vidējais starp 15 g un 30 g), tad 1,25 porcijas “biezo” piena prod. ir 28,1 g (22.5 g x 1,25 porc.)</i></p> <p><i>Tātad nedēļā (5 dienās, 4 ēdienreizēs - 24 h režīmā) nepieciešami vismaz 140 g biezpiena (28,1 g x 5 dienas = 140 g). Bet 12 h režīma ēdināšanā (kas ir 75% no 24 h ēdināšanas apjoma) – 100 g (140 g x 0,75%= 105 g, ko noapaļo uz 100 g).</i></p> <p><u>Ieteicamā redakcija:</u> vismaz 100 g (neto) ar piena olbaltumvielām bagātu produktu (biezpiens, siers).</p>	Daļēji ņemts vērā	<p>Ņemot vērā saņemtos iebildumus par olbaltumvielām bagātu produktu nodrošinājumu pirmsskolas izglītības iestāžu ēdienkartēs, tika pārskatīti šo produktu daudzumi kopumā. Sākumā tika pārskatīta diennakts iestādēs paredzētā uztura norma, ņemot vērā, ka tā paredzētu visas dienas laikā uzņemto produktu daudzumu. Pirmsskolas izglītības iestādēm, kuras sniedz pakalpojumus 24 stundas diennaktī, tika precizēts ar olbaltumvielām bagātu produktu daudzums (biezpiens, siers) uz 140 g. Šāds daudzums atbilst 1,3 porcijām un kopumā šķidro piena produktu daudzumu, sniegtu 2,64 porcijas piena un piena produktu, kas būtu nedaudz vairāk kā minimālais vidējais daudzums, kādu būtu jānodrošina bērniem šajā vecumā saskaņā ar veselīga uztura ieteikumiem.</p>

			<p>Biezpiens un siers ir produkti, kurus bieži izmanto tieši brokastīs, pasniedzot biezpiena plācenīšus, sviestmaizi ar sieru, omleti ar sieru, putru ar sieru vai biezpienu. Tāpat biezpienu bieži izmanto launagā, pagatavojot karstmaizes, smalkmaizītes, sacepumus ar biezpienu un rozīnēm, sacepumu ar sieru, biezpiena desertus u.c. Vienlaikus biezpienu izmanto arī desertu pagatavošanai pusdienās vai klāt pie pusdienu pamatēdiena (piemēram, biezpiens ar siļķi). Tādējādi biezpiena un siera izmantojamība ir biežāka trijās ēdienreizēs, kuras tiek nodrošinātas iestādes, kuras sniedz pakalpojumus 12 stundas diennaktī. Līdz ar to pirmsskolas izglītības iestādēm, kuras sniedz diennakts pakalpojumus, papildus nāk klāt tikai viena ēdienreize -vakariņas, un VM ieskatā nebūtu jāparedz tik liela biezpiena un siera daudzuma atšķirība 12 stundu un diennakts iestādēs.</p> <p>Vienlaikus saskaņā ar veselīga uztura ieteikumiem, piena un piena produkti ir īpaši ieteicami bērnu uzturā, jo tie satur kalciju, fosforu, jodu un citus vitamīnus un minerālvielas, kā arī vērtīgas olbaltumvielas, kuras satur arī neaizstājamās aminoskābes. Tāpēc pieņemts lēmums, ņemot vērā saņemto iebildumu un arī veselīga uztura ieteikumus, noteikt, ka</p>
--	--	--	---

			<p>pirmsskolas izglītības iestādēs, kuras sniedz pakalpojumus 12 stundas diennaktī, noteikt vismaz 110g ar olbaltumvielām bagātu produktu (biezpienu, sieru) nedēļā. Tāpat jāatzīmē, ka pirmsskolas iestādēm, kuras sniedz pakalpojumus līdz 12 stundām paredzēts būtiski samazināt šķidro piena produktu daudzumu nedēļā – par 220 g, kas būtiski ietekmēs kopējo dienas ēdienkarti un būs nepieciešams šos produktus daļēji aizvietot ar citiem piena produktiem saskaņā ar veselīgiem uztura ieteikumiem un bērnu uztura paradumiem.</p> <p>Vēršam uzmanību, ka paredzot nedēļā 110 g biezpiena un siera, vidēji dienā būtu 22 g un vienā ēdienreizē vidēji tikai 7,3 g šo produktu. Savukārt, ja aprēķina biezpiena un siera palielinājumu (par 10g piecām dienām), tad palielinājums dienā būtu par 2 g un attiecīgi uz vienu ēdienreizi palielinājums būtu par 0,6g. Lai gan palielinājums plānots ir mazs, tomēr tas būtu atbilstošās veselīga uztura ieteikumiem, biezpiena un siera saturošo ēdienu sadalījumam dienā, tas arī būtu atbilstošāks ņemot vērā diennakts iestādēs noteikto produktu daudzumu, kā arī paredzētu iespēju kādā dienā pagatavot ēdienu, kas ir bagāts ar biezpienu vai sieru.</p>
--	--	--	---

8.		<p>Par 1.pielikuma 7.4. punktu <u>Ieteicamā redakcija:</u> vismaz 140 g (neto) ar piena olbaltumvielām bagātu produktu (biezpiens, siers).</p>	Ņemts vērā	<p>Ņemot vērā saņemtos iebildumus no ēdinātāju puses un arī no Rīgas Domes puses, pieņemts lēmums pārskatīt ar piena olbaltumvielām bagātu produktu daudzumu. Saskaņā ar veselīga uztura ieteikumiem, veikts pārrēķins un noteikts, ka pirmsskolas izglītības iestādēs, kuras sniedz diennakts pakalpojumus, būtu jānodrošina vismaz 140 g (jeb 1,3 porcijas) ar olbaltumvielām bagātu produktu nedēļas ēdienkartē. Savukārt dienā vidēji būtu jānodrošina 28 g biezpiena siera un vienā ēdienreizē tikai 7 g produktu. Ja ik pāris dienas ēdienkartē iekļauj kādu desertu vai biezpienu vai otro ēdienu ar sieru vai siera zupu, tad šādu biezpiena un siera daudzumu ēdienkartē var sasniegt un no drošināt bērniem daudzveidīgu ēdienkarti. Attiecīgi iestādēs varēs paredzēt arī lielāku šo produktu daudzumu, lai sasniegtu noteiktās uztura normas.</p>
9.		<p>Par 1. pielikuma 9.punkts, 2. pielikuma 9.punkts un 3. pielikuma 9. punkts:</p> <p><i>Nav saprotams, kāpēc šajos Noteikumos jāietver punkts par prasībām zaļajam publiskajam iepirkumam un to piemērošanas kārtībai, noteiktajiem kritērijiem, ja tam ir izveidoti atsevišķi MK noteikumi.</i></p> <p><u>Ieteicamā redakcija:</u> punktu svītrot</p>	Nav ņemts vērā	<p>VM š.g. 13.aprīlī starpinstitūciju sanāsmē tika uzdots izstrādājot noteikumu projektu, ņemt vērā aktuālāko normatīvo regulējumu par zaļo publisko iepirkumu un nepieciešamības gadījumā iestrādāt tā prasības noteikumu projektā. Atbilstoši noteikumu projekta anotācijā norādītajam, VARAM informēja, ka šobrīd valsts un pašvaldību veiktajos pārtikas un ēdināšanas pakalpojumu iepirkumos</p>

			<p>tiek piemēroti Ministru kabineta 2017.gada 20.jūnija noteikumos Nr.353 "Prasības zaļajam publiskajam iepirkumam un to piemērošanas kārtība" (turpmāk – Noteikumi Nr.353) noteiktie kritēriji, kas ietver arī prasības pēc nacionālās pārtikas kvalitātes shēmai un bioloģiskās lauksaimniecības shēmai atbilstošu produktu iekļaušanu piedāvājumā. Savukārt Iepirkumu uzraudzības birojs (turpmāk – IUB) skaidroja, ka pārtikas produktu iepirkumiem, kuru paredzamā līgumcena ir no 10 000 euro, bet nesasniedz 42 000 euro, Publisko iepirkumu likuma (turpmāk – PIL) regulējums nav jāpiemēro. Savukārt mazos pārtikas produktu iepirkumos, kas ir līdz 10 000 euro nav jāpiemēro PIL un Noteikumu Nr.353 prasības. Bet, veicot ēdināšanas pakalpojuma iepirkumu, PIL un Noteikumu Nr.353 prasības attiecas tikai uz tiem iepirkumiem, kuru paredzamā līgumcena ir virs 42 000 euro.</p> <p>Tādējādi, veicot mazos pārtikas produktu vai ēdināšanas pakalpojumu iepirkumus, piemēram, mazā lauku skolā, augstāk minētā likuma un noteikumu prasības nav obligāti piemērojamas. Tomēr neatkarīgi no iepirkuma lieluma, arī turpmāk būtu nozīmīgi noteikt, ka piedāvājumā būtu iekļaujami pārtikas produkti, kuri atbilst nacionālās pārtikas kvalitātes</p>
--	--	--	---

				<p>shēmai vai bioloģiskās lauksaimniecības shēmai, kā arī ir ar iespējami mazāku piegādes attālumu. Minētajām shēmām atbilstoši produkti atbilst ne tikai vides kritērijiem, bet arī kvalitātes kritērijiem, kuri ir nozīmīgi veselības veicināšanā.</p> <p>Sadarbībā ar VARAM un IUB, tika izstrādāta jauna 1.pielikuma 8.punkta, 2.pielikuma 9.punkta un 3.pielikuma 9.punkta redakcija. Papildus skaidrojam, ka tāpat kā līdz šim, valsts un pašvaldību lielajos pārtikas produktu un ēdināšanas pakalpojumu iepirkumos tiks piemērotas PIL vai Noteikumu Nr.353 vai abu normatīvo aktu prasības. Savukārt mazajos iepirkumos būtu nepieciešams iekļaut vismaz pārtikas kvalitātes shēmai vai bioloģiskās lauksaimniecības shēmai atbilstoši produkti. Tādējādi tiktu veicināts, ka arī mazos iepirkumos tiek pievērsta uzmanība pārtikas produktu kvalitātei.</p>
10		<p>Par 1. pielikuma 17.1. punkts; 2.pielikuma 16.2. punktu.</p> <p><i>Nemot vērā ēšanas paradumu maiņu un mūsdienīgu pieeju, Noteikumos definētas ēdienu kombinācijas pusdienās nesniedz pievienoto vērtību. Būtu jāmaina pieeja pēc būtības, neierobežojot maltīti ar konkrētu ēdienu grupas kombināciju.</i></p> <p><i>Turklāt Noteikumos jau ir noteikti produktu apjomi, uzturvērtība un enerģētiskā vērtība, kas jānodrošina ēdienkartē. Ja to ievēro, tad nav iespējams izstrādāt nepilnīgu pusdienu ēdienkarti, - ēdienreize saturēs gan gaļu/zivis, gan pākšaugus (kas nepieciešami olbaltumvielu nodrošinājumam) gan dārzeņus, putrainus/pastu/pākšaugus (kas nepieciešami ogļhidrātu nodrošināšanai).</i></p>	Daļēji ņemts vērā	<p>Sarunās ar Latvijas Ēdinātāju asociāciju noskaidrots, ka ēdināšanas pakalpojumu optimizēšanai un ēdienu kvalitātes uzlabošanai, kā atsevišķos gadījumos arī papildu izdevumu samazināšanai, būtu nepieciešams noteikt, ka pusdienas var nodrošināt ar pamatēdienu un augļiem vai dzērienu. Tiek plānots papildināt noteikumu projektu ar</p>

		<p><i>Savukārt noteiktie gaļa/zivju un dārzeņu minimālie apjomi ļaus sasniegt pietiekamu porcijas apjomu, bet piena produktu minimālās normas veicinās piena produktu dzērienu un desertu iekļaušanu ēdienreizē.</i></p> <p><i>Grozījumi ļautu optimizēt ēdienu gatavošanu, t.i. samazināt ražošanas izmaksas.</i></p> <p><u>Ieteicamā redakcija:</u></p> <p>Pusdienu ēdienkartē iekļaut vismaz vienu pamatēdienu. Šo noteikumu izpratnē pamatēdiens ir:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zupa ar/bez gaļas vai zivs, gatavota kopā ar putraimiem, pastu, pākšaugiem, dārzeņiem; - gaļas vai zivs ēdiens ar piedevām un ar/ bez mērces; gaļas vai zivs ēdiens, kas gatavots kopā ar dārzeņiem, putraimiem, pastu, pākšaugiem (sautējumi, sacepumi); <p>veģetārs ēdiens, kas gatavots kopā ar dārzeņiem, putraimiem, pastu, pākšaugiem (plācenīši, sautējumi, sacepumi u.c.).</p>	<p>skaidrojumu, kas ir deserts, mazinot interpretācijas iespējas. Attiecīgi turpmāk pusdienās varēs nodrošināt enerģijas un uzturvielām atbilstošu pamatēdienu un desertu, kas var būt arī svaigi blendēti augļi vai ogas, piena vai piena produktu un augļu kokteiļi u.c. ēdieni.</p> <p>Savukārt pamatēdiena un dzēriena nodrošināšana pusdienās nebūtu atbalstāma, ņemot vērā, ka būtu ierobežota produktu daudzveidība ēdienā, veicinātu saldinātu dzērienu pagatavošanu ar mērķi sasniegt trūkstošo enerģijas daudzumu. Vienlaikus, pasniedzot tikai vienu pamatēdienu, piemēram, skolās, būtu jānodrošina līdz pat 980 kcal, kas nozīmētu pārāk treknu produktu iekļaušanu uzturā un pārlietu lielas porcijas vienam ēdienam, ko bērns nevarēs apēst. Piemēram, pagatavojot rīsus ar maltās gaļas mērci un salātiem, lai sasniegtu nepieciešamās enerģijas un uzturvielu normas, tiktu pasniegta ļoti liela balto rīsu porcija. Bērns nevar apēst lielu viena ēdiena vai produkta porciju un rezultātā tā arī tiktu izmesta. Veselīgi uztura paradumi paredz ikdienas uzturā ietver dažādus produktus, iesaka izmantot šķīvja principu, kur vismaz puse no šķīvja tiek papildīta ar dārzeņiem vai augļiem, ogām. Gadījumā, ja tiktu piedāvāts tikai viens ēdiens pusdienās, šķīvja</p>
--	--	---	--

				<p>principu bērniem būtu grūti piedāvāt, jo netiktu sasniegtas enerģijas un uzturvielu normas. Dārzeni un augļi, ogas satur maz enerģijas un arī atsevišķas uzturvielas satur mazā daudzumā, piemēram, olbaltumvielas, taukus. Tāpēc veselīgu uztura paradumu veicināšanai būtu svarīgi piedāvāt pusdienās pamatēdienu un zupu, pamatēdienu un desertu (piemēram, griezti svaigi vai apstrādāti augļi vai ogas ar jogurta vai citu piedevu, blendētu augļu vai ogu kokteiļi ar vai bez piena vai piena produktiem, krāsni cepts auglis u.c.), vai zupa un deserts.</p> <p>Papildus sabiedriskajā apspriedē par noteikumu projektu š.g. 1.jūnijā arī Latvijas Diētas un uztura speciālistu asociācija, kā arī vairāku sociālās aprūpes un ārstniecības iestāžu pārstāvji norādīja, ka nebūtu pieļaujama pusdienu nodrošināšana ar vienu pamatēdienu.</p>
11		<p>Par 2.pielikuma 7.1. punktu Aprēķina metodika: <i>Saskaņā ar VM "Veselīga uztura ieteikumi bērniem no 2-10 gadu vecumam" (2021) un "Veselīga uztura ieteikumi pusaudžiem un jauniešiem no 11-18 gadu vecumam" (2021) dienā (24 h) nepieciešams apēst 2 porcijas olbaltumvielām bagātus produktus (gaļa, zivis, olas, pākšaugi). Ja pieņem, ka dienā gaļu/zivis būtu jāapēd 1,3 porcijas (un 0,7 porcijas dienā būtu olas un pākšaugi), tad tie būtu 97,5 g (neto, jēlas) gaļas/zivju (97,5 g= 75 g (neto gaļas vai zivju , kas ir vidējais skaitlis starp 60 un 90 g) x 1,3).</i> <i>Tā kā pusdienās tiek patērēts ne vairāk kā 40 % no dienas kopējā apjoma, tad var attiecināt - bērnu dienas ēdienkartē būtu jāiekļauj vismaz 39 g</i></p>	Nav ņemts vērā	<p>VM aprēķinā, kas ir saskaņots ar uztura speciālistiem un dietologiem, tika ņemts vērā, ka gaļu vai zivis parasti ēd pusdienās un vakariņās. Attiecīgi puse no paredzētās dienas gaļas vai zivju daudzums būtu jāparedz pusdienās.</p> <p>Vēršam uzmanību, ka gaļu vai zivis <u>nav ieteicams ēst katrā ēdienreizē</u>, līdz ar to aprēķins, kurā tiek ņemtas vērā visas ēdienreizes un aprēķināts tā daudzuma proporcionāls (40%)</p>

		<p><i>liesas gaļas vai zivju (jēlas). Nedēļā (5 dienās) tie būtu 195 g gaļas/zivju, ko noapaļo uz 200 g.</i></p> <p><u>Ieteicamā redakcija:</u> vismaz 200 g (neto) liesas gaļas vai zivs (fileja), izņemot veģetāro ēdienkarti.</p>	<p>lielums pusdienās nebūtu saskaņā ar veselīga uztura pamatprincipiem. Atbilstoši ieteikumiem, vecumā no 7 gadiem bērniem minimālais vienas gaļa vai zivju porcijas lielums ir 60 g. Ja paredz, ka gaļu vai zivis nodrošina četras dienas un vienā dienā piedāvā veģetārus ēdienus, tad nedēļā būtu jānodrošina vismaz 240 g nedēļā. Dienā vidēji rēķinot uz piecām darba dienām būtu jāiekļauj vismaz 48 g gaļas pusdienās. Jānorāda, ka aprēķinā tika izmantots minimālais gaļas vai zivju vienas porcijas lielums, tāpat tas ir neto daudzums pirms termiskās apstrādes. Termiskās apstrādes laikā gaļa var sarauties pat par 30%, atkarībā no pagatavošanas temperatūras u.c. faktoriem. Tā kā gaļa termiskās apstrādes laikā saraujas, tad rezultātā bērniem pusdienu šķīvī tiktu nodrošināts vēl mazāks gaļas daudzums.</p> <p>Gaļa ir īpašs nozīmīga pilnvērtīgu olbaltumvielu avots uzturā, jo tā satur neaizstājamās aminoskābes, satur dzelzi, B grupas vitamīnus un citas minerālvielas un vitamīnus. Vienlaikus ēdienkartē var piedāvāt arī zivis, kas ir vērtīgākais omega-3 taukskābju avots, arī pilnvērtīgu olbaltumvielu un minerālvielu avots, īpaši jūras zivis. Tādējādi, lai veicinātu veselīgu uztura paradumus bērniem, tostarp par pārtikas produktiem, kuri būtu jālieto tieši</p>
--	--	---	--

				<p>pusdienās, svarīgi nodrošināt vismaz minimālo gaļas vai zivju porcijas lielums vismaz četrās nedēļas dienās. Attiecīgi pārējo gaļas vai zivju daudzumu būtu jānodrošina mājās. Ja skolās tiktu nodrošināts mazāks gaļas daudzums, tad pārējās ēdienreizēs, kas visbiežāk būtu vakariņās, būtu jānodrošina pārlietu liels gaļas daudzums, kas noslogotu bērnu organismu un orgānus, kuriem naktī būtu jāpārstrādā pārāk liels produktu daudzums.</p>
12		<p>2.pielikuma 8.4. punktu <i>Piena olbaltumvielām bagātu pārtikas produktu (biezpiens/siers) apjoms nedēļā (420 g), dienesta viesnīcas vai internāta pakalpojumus, un sociālās korekcijas izglītības iestāžu izglītojamo kompleksajā ēdienkartē, ir pārmērīgs. Tas samazina ēdienu daudzveidības iespējas ēdienkartē. Ieteicamā normā būtu 350 g.</i></p> <p>Aprēķina metodika: <i>Saskaņā ar VM Veselīga uztura ieteikumiem bērniem no 2-10 un 11-18 gadu vecumam dienā (24 h) nepieciešams patērēt 2-3 porcijas piena produktu, kas vidēji 2,5 porcijas piena produktu (Veselīga uztura ieteikumos dotas robežas "2-3 porcijas". Nosakot turpmāk produktu "normas", būtu jābalstās uz vidējiem nevis maksimālajiem daudzumiem).</i> <i>No šīm 2,5 porcijām 1 porcija tiktu uzņemta ar "šķidrajiem" piena produktiem (piens/kefīrs/jogurts), kas ir 1750 g (2.pielik. 8.3. punkts).</i> <i>Tātad biezpiens/siers dienā tiktu apēsts 1,5 porcija. Ja 1 porcija ir vairāk kā 30 g, tad 1,5 porcija ir 45 -50 g.</i> <i>50 g x 7 dienas= 350 g.</i></p> <p>Ieteicamā redakcija: vismaz 350 g (neto) ar piena olbaltumvielām bagātu produktu (biezpiens, siers).</p>	Ņemts vērā	<p>Priekšlikums ir ņemts vērā un noteikts, ka ar piena olbaltumvielām bagātus produktus ēdienkartē iekļauj 350g nedēļā, kas atbilst 1,25 porcijām, kas ir puse no vidēji dienā ieteicamā. Tiek paredzēts, ka otru pusī no vidēji dienā ieteicamā daudzuma nodrošinās ar šķidrajiem piena produktiem. Vienlaikus jānorāda, ka atbilstoši ēdinātāju iesniegtajiem priekšlikumiem, noteikumu projektā precizēts šķidro piena produktu daudzums skolās, kuras sniedz dienesta viesnīcu pakalpojumus un sociālās korekcijas izglītības iestādēs līdz 2200 g. Ņemot vērā, ka noteikumu projektā tiks precizēts olbaltumvielu saturošo produktu daudzums, samazinot to vēl vairāk par iepriekš paredzēto, būtu atbalstāms ēdinātāju sniegtais priekšlikums samazināt šķidros piena</p>

				produktus līdz 2200 g (nevis 1750g kā bija paredzēts līdz šim).
13	Valsts sociālās aprūpes centrs "Kurzeme"	<p>Informē, ka piekrīt Latvijas Ēdinātāju Apvienības piedāvātajām izmaiņām MK noteikumos Nr. 172 "Noteikumi par uztura normām izglītības iestāžu izglītojamiem, sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju klientiem un ārstniecības iestāžu pacientiem", izņemot jautājumā par olbaltumvielām bagātu produktu (biezpiena, siera) saņemšanu klientiem pēc 18 gadu vecuma. Priekšlikums - ievieš Veselības ministrijas ierosinātās izmaiņas šajā pozīcijā - 420 gramu olbaltumvielām bagātu produktu nodrošināšana 7 dienu ēdienkartē.</p>	Daļēji ņemts vērā	<p>Pirms sabiedriskās apspriedes attiecībā uz Noteikumu Nr.172 3.pielikumu tika saņemti daudzi priekšlikumi un iebildumi, kā arī tajos ir pausti dažādi viedokļi. Tāpēc būtu nepieciešamas plašākas diskusijas tieši ar ārstniecības iestāžu un ilgstošas sociālās aprūpes un rehabilitācijas institūciju pārstāvjiem, pacientu organizācijām, pašvaldībām, ēdinātājiem un citām iesaistītajām pusēm, lai noteiktu atbilstošāko pārtikas produktu daudzumu, kāds būtu nodrošināms nedēļas ēdienkartē. Tāpat arī sabiedriskajā apspriedē š.g. 1.jūnijā sociālās aprūpes iestāžu pārstāvji puda atšķirīgus viedokļus, ņemot vērā, ka arī sociālo aprūpes iestāžu klienti ir dažādās vecuma grupās, tiem var būt dažādas hroniskas slimības, tostarp psihiski traucējumi, garīgās attīstības traucējumi, vai sociālas problēmas, piemēram, nevar sakošļāt dārzeņus, jo nav zobu. Ņemot vērā visu augstāk minēto, pieņemts lēmums, ka šajos grozījumos izmaiņas MK noteikumu Nr.172 3.pielikumā attiecībā uz noteikto pārtikas produktu daudzumu nedēļas ēdienkartē netiks veiktas. Vienlaikus tiks ņemti vērā saņemtie priekšlikumi un veicot nākamās grozījumus, tiks veltīts ilgāks laiks</p>

				diskusijām, lai nodrošinātu ārstniecības iestāžu pacientiem, ilgstošas sociālās aprūpes un rehabilitācijas institūciju klientiem, pēc iespējas veselīgāku un uzturvielām bagātāku ēdināšanu.
14	VSIA “ Rīgas psihiatrijas un narkoloģijas centrs”	<p>30.05.2022.</p> <p>Izskatot Veselības ministrijas un Latvijas Ēdinātāju Apvienības (LĒA) izteikto viedokli par Uztura normām ārstniecības iestāžu pacientiem un ilgstošas sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūcijas klientiem no 7 gadiem pamatdiētas ēdienkartē , tiek ierosināti sekojošie viedokļi par Ministru kabineta noteikumiem Nr.172 3.pielikumu:</p> <p>8.1. Vismaz no 500g (neto) līdz 550g (neto) liesa gaļa vai zivis(fileja), tādā veidā ierobežojošs daudzums dotu plašāku iespēju papildināt ēdienkarti ar citiem dzīvnieku (piens, piena produkti, olas, zivis) un augu (pākšaugi, graudaugi) valsts olbaltumvielām bagātiem produktiem. Varbūt zivis ir nepieciešams izveidot, kā atsevišķu sadaļu, jo Veselības ministrijas 2020.gada 21.maija, rīkojuma Nr. 113, par “ Veselīga uztura ieteikumi pieaugušajiem “, rekomendē uzņemt vismaz 2x dienā, bet ja zivis ir pie sadaļas ar liesu gaļu, tad vairumā ēdienkartēs tiek piedāvāta liesa gaļa un zivis tiek piedāvātas mazākumā, rekomendējoši vismaz 150g(neto) zivis nedēļā. Šāda veida dalījumā varētu ieviest dažādību nedēļas piedāvātājā ēdienkartē ne tikai tiem pacientiem, kas uzturas mazāk par 7 dienām, bet arī tiem, kuru uzturēšanās ilgums slimnīca ir ilgāks par 7 dienām. Kā arī iespējams primāri vai sekundāri mainīt pacientu ēšanas paradumus.</p> <p>8.3. Vismaz 2400 liesi piena, kefīra, jogurta vai citi skābpiena produkti. Uzskatu, ja dienas ēdienkartē tiek piedāvāts no 300g līdz 400g šo produktu, tad tas ir optimālais produkta uzņemšanas daudzums. Kā pildinājumu var iekļaut par cukura daudzuma ierobežojumiem no tiem piena produktiem, kā jogurts, biezpiena sieriņi, kuriem pievienotais cukurs pārsniedz 14g uz 100g produkta un rekomendēt ieteikt produktus no 5g līdz 10g pievienotā cukura uz 100g.</p> <p>8.4. Vismaz 420g (neto) ar piena olbaltumvielām bagāti produkti(biezpiens, siers), ņemot vērā, ka otra lielāka grupa stacionēto pacientu ir no 60 gadiem, kuriem veselības stāvoklis nosaka uzturu ar palielinātu olbaltumvielu daudzumu.</p> <p>8.5.Vismaz 2800g (neto) dārzeņu (izņemot kartupeļus) un augļu vai ogu, no tiem vismaz 500 g svaigā veidā. Atsaucoties uz LĒA Valdes locekļa viedokli, ka dārzeņu un augļu apjoms ir maksimāls un to daudzuma palielināšana, būtu izšķērdīga, tā kā tie netiek apēsti un izmesti. Lielāka daļa klientu ir vecāka gada gājuma, kuri gan fizioloģisku iemeslu dēļ, gan ēšanas tradīciju iemeslu dēļ nespēj uzņemt lielos</p>	Daļēji ņemts vērā	Pirms sabiedriskās apspriedes attiecībā uz Noteikumu Nr.172 3.pielikumu tika saņemti daudzi priekšlikumi un iebildumi, kā arī tajos ir pausti dažādi viedokļi. Tāpēc būtu nepieciešamas plašākas diskusijas tieši ar ārstniecības iestāžu un ilgstošas sociālās aprūpes un rehabilitācijas institūciju pārstāvjiem, pacientu organizācijām, pašvaldībām, ēdinātājiem un citām iesaistītajām pusēm, lai noteiktu atbilstošāko pārtikas produktu daudzumu, kāds būtu nodrošināms nedēļas ēdienkartē. Tāpat arī sabiedriskajā apspriedē š.g. 1.jūnijā sociālās aprūpes iestāžu pārstāvji puda atšķirīgus viedokļus, ņemot vērā, ka arī sociālo aprūpes iestāžu klienti ir dažādās vecuma grupās, tiem var būt dažādas hroniskas slimības, tostarp psihiski traucējumi, garīgās attīstības traucējumi, vai sociālas problēmas, piemēram, nevar sakošļāt dārzeņus, jo nav zobu. Ņemot vērā visu augstāk minēto, pieņemts lēmums, ka šajos grozījumos izmaiņas MK noteikumu Nr.172 3.pielikumā attiecībā uz noteikto pārtikas produktu daudzumu nedēļas ēdienkartē netiks veiktas.

		<p>daudzumos dārzeņus, īpaši svaigā veidā piedāvātos dārzeņus un augļus. Kā arī lielā daudzumā tiek piedāvāti svaigi kāposti un burkāni, kurus klientiem dēļ viņu fizioloģisko iemeslu dēļ ir grūti uzņemt, bet piedāvāt mīkstāku dārzeņus, kā Ķīnas kāposti, ir finansiāli dārgi. Tas pats attiecās arī uz svaigiem augļiem, kur bieži tiek piedāvāti āboli, kurus arī pacientiem zem 60 gadu vecuma ir grūtības uzņemt, jo ir daudzas veselības problēmas, ko ir izraisījusi pamatsaslimšana vai medikamentozā terapija.</p> <p>16.1. Uzskatu, ka pusdienu ēdienkartē, vienu no minētajiem variantiem zupa un deserts nenodrošinās pilnvērtīgu pusdienu ēdienreizi. Ieviest dzērienu kā papildinājumu pie pusdienu ēdienkartes.</p> <p>17. Vēlos vērst uzmanību, ka lielāka daļa Ārstniecības iestāžu iepērk ēdināšanu kā Ārpakalpojumu, kas nodrošina jau sagatavotas ēdienkartes, tādēļ ēdienkaršu saskaņošana nenotiek vienas Ārstniecības iestādes ietvaros, bet gan starp Ārpakalpojuma atbildīgo personu un Ārstniecības iestādes atbildīgo personu par ēdināšanu.</p>		<p>Vienlaikus tiks ņemti vērā saņemtie priekšlikumi un veicot nākamās grozījumus, tiks veltīts ilgāks laiks diskusijām, lai nodrošinātu ārstniecības iestāžu pacientiem, ilgstošas sociālās aprūpes un rehabilitācijas institūciju klientiem, pēc iespējas veselīgāku un uzturvielām bagātāku ēdināšanu.</p> <p>Papildus par atsevišķiem punktiem attiecībā uz pievienotā cukura daudzumu un gaļas iegādāšanos, tika panākta vienošanās vai iebildumi netika saņemti. Tāpēc MK noteikumu Nr.172 15.punktā tiks veiktas izmaiņas attiecībā uz pievienotā cukura daudzumu. Vienlaikus, lai atvieglotu ēdināšanas pakalpojumu sniedzēju darbu un atvieglotu produktu piegādes iespējas, tiks precizēts MK noteikumu Nr.172 3.pielikuma 8.¹ punkts, pieļaujot iespēju arī ārstniecības iestādēs, ilgstošas sociālās aprūpes un rehabilitācijas institūcijās iegādāties cūkas un liellopa gaļu saldētā veidā.</p>									
15	Valsts ilgstošas sociālās aprūpes centrs "Zemgale"	<p>Valsts ilgstošas sociālās aprūpes centra "Zemgale" klienti nav pamatā vecāka gājuma cilvēki, ir daudz jaunu aktīvu, spēcīgu cilvēku, kuriem ir smagi un ļoti smagi garīga rakstura traucējumi.</p> <table border="1" data-bbox="647 1235 1276 1445"> <thead> <tr> <th></th> <th>Vecum a grupas</th> <th>%</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.</td> <td>18-35</td> <td>11%</td> </tr> <tr> <td>2.</td> <td>36-50</td> <td>31%</td> </tr> </tbody> </table>		Vecum a grupas	%	1.	18-35	11%	2.	36-50	31%	Daļēji ņemts vērā	Pirms sabiedriskās apspriedes attiecībā uz Noteikumu Nr.172 3.pielikumu tika saņemti daudzi priekšlikumi un iebildumi, kā arī tajos ir pausti dažādi viedokļi. Tāpēc būtu nepieciešamas plašākas diskusijas tieši ar ārstniecības iestāžu un ilgstošas sociālās aprūpes un rehabilitācijas institūciju
	Vecum a grupas	%											
1.	18-35	11%											
2.	36-50	31%											

3.	51-69	41%
4.	70+	17%
Kopā		

Priekšlikums Nr.1:

MK noteikumu 3.pielikums "Uztura normas ārstniecības iestāžu pacientiem un ilgstošas sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju klientiem" ir jāsadala 2 atsevišķos pielikumos (regulējumos) - atsevišķi uztura normas ārstniecības iestāžu pacientiem un atsevišķi uztura normas ilgstošas sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju klientiem.

vienas dienas vidējā uztura enerģētiskā vērtība nedēļā, tāpat enerģētiskās vērtības varietāte ikdienā, aprūpes centru klientiem ir jānosaka citādāka, nekā ārstniecības iestāžu pacientiem. Normu sadalījums varētu būt pēc klienta vecuma.

Pamatojums:

1) Ārstniecības iestāžu pacientiem un ir atšķirīga fiziskā slodze.

2) Valsts aprūpes centru klienti ir fiziski aktīvi, iet pārgājienos, brauc ekskursijās, darbojas pulciņos, strādā dārzā utt., ko nedara ārstniecības iestāžu pacienti.

3) Ārstniecības iestādē pacienti uzturas neilgu laiku, savukārt valsts aprūpes centros klienti visbiežāk dzīvo visu savu dzīvi.

4) Valsts sociālās aprūpes centros lielākoties dzīvo rīcībspējīgas personas, kuriem šādi atņemtas iespējas kādu reizi saņemt atsevišķus produktus, pie kuriem tie pieraduši pirms dzīves institūcijā).

pārstāvjiem, pacientu organizācijām, pašvaldībām, ēdinātājiem un citām iesaistītajām pusēm, lai noteiktu atbilstošāko pārtikas produktu daudzumu, kāds būtu nodrošināms nedēļas ēdienkartē. Tāpat arī sabiedriskajā apspriedē š.g. 1.jūnijā sociālās aprūpes iestāžu pārstāvji pauda atšķirīgus viedokļus, ņemot vērā, ka arī sociālo aprūpes iestāžu klienti ir dažādās vecuma grupās, tiem var būt dažādas hroniskas slimības, tostarp psihiski traucējumi, garīgās attīstības traucējumi, vai sociālas problēmas, piemēram, nevar saņemt dārzeņus, jo nav zobu. Ņemot vērā visu augstāk minēto, pieņemts lēmums, ka šajos grozījumos izmaiņas MK noteikumu Nr.172 3.pielikumā attiecībā uz noteikto pārtikas produktu daudzumu nedēļas ēdienkartē netiks veiktas. Vienlaikus tiks ņemti vērā saņemtie priekšlikumi un veicot nākamās grozījumus, tiks veltīts ilgāks laiks diskusijām, lai nodrošinātu ārstniecības iestāžu pacientiem, ilgstošas sociālās aprūpes un rehabilitācijas institūciju klientiem, pēc iespējas veselīgāku un uzturvielām bagātāku ēdināšanu.

Papildus par atsevišķiem punktiem attiecībā uz pievienotā cukura daudzumu un gaļas iegādāšanos, tika panākta vienošanās vai iebildumi netika saņemti. Tāpēc MK noteikumu Nr.172 15.punktā

				<p>tiks veiktas izmaiņas attiecībā uz pievienotā cukura daudzumu. Vienlaikus, lai atvieglotu ēdināšanas pakalpojumu sniedzēju darbu un atvieglotu produktu piegādes iespējas, tiks precizēts MK noteikumu Nr.172 3.pielikuma 8.¹ punkts, pieļaujot iespēju arī ārstniecības iestādēs, ilgstošas sociālās aprūpes un rehabilitācijas institūcijās iegādāties cūkas un liellopa gaļu saldētā veidā.</p>
16		<p>Priekšlikums Nr.2: Palielināt sāls daudzumu līdz 1,5 g uz 100 g produkta Pamatojums. Regulāri vairākiem klientiem ir hiponatriēmija, tādēļ sāls ir nepieciešama nedaudz vairāk par uztura normu. Varētu iekļaut ēdienkartē mazsālītu siļķi (nātriju no organisma var pastiprināti izvadīt gan psihotropie, gan urīndzenošie līdzekļi.)</p>	Daļēji ņemts vērā	<p>Pirms sabiedriskās apspriedes attiecībā uz Noteikumu Nr.172 3.pielikumu tika saņemti daudzi priekšlikumi un iebildumi, kā arī tajos ir pausti dažādi viedokļi. Tāpēc būtu nepieciešamas plašākas diskusijas tieši ar ārstniecības iestāžu un ilgstošas sociālās aprūpes un rehabilitācijas institūciju pārstāvjiem, pacientu organizācijām, pašvaldībām, ēdinātājiem un citām iesaistītajām pusēm, lai noteiktu atbilstošāko pārtikas produktu daudzumu, kāds būtu nodrošināms nedēļas ēdienkartē. Tāpat arī sabiedriskajā apspriedē š.g. 1.jūnijā sociālās aprūpes iestāžu pārstāvji pauda atšķirīgus viedokļus, ņemot vērā, ka arī sociālo aprūpes iestāžu klienti ir dažādās vecuma grupās, tiem var būt dažādas hroniskas slimības, tostarp psihiski traucējumi, garīgās attīstības traucējumi, vai sociālas problēmas, piemēram, nevar sakošļāt dārzeņus, jo nav zobu.</p>

				<p>Nemot vērā visu augstāk minēto, pieņemts lēmums, ka šajos grozījumos izmaiņas MK noteikumu Nr.172 3.pielikumā attiecībā uz noteikto pārtikas produktu daudzumu nedēļas ēdienkartē netiks veiktas. Vienlaikus tiks ņemti vērā saņemtie priekšlikumi un veicot nākamās grozījumus, tiks veltīts ilgāks laiks diskusijām, lai nodrošinātu ārstniecības iestāžu pacientiem, ilgstošas sociālās aprūpes un rehabilitācijas institūciju klientiem, pēc iespējas veselīgāku un uzturvielām bagātāku ēdināšanu.</p>
17		<p>Priekšlikums Nr. 3: Jaunākiem un fiziski spēcīgākiem klientiem svarīga sāta sajūta, viņiem ieteiktu daļu piena produktu aizstāt ar gaļas vai zivs produktiem, retu reizi varētu arī būt arī žāvējumi. Uzturā nepieciešams iekļaut vairāk omega 3 taukskābes (treknās jūras zivis), augļus.</p>	Daļēji ņemts vērā	<p>Pirms sabiedriskās apspriedes attiecībā uz Noteikumu Nr.172 3.pielikumu tika saņemti daudzi priekšlikumi un iebildumi, kā arī tajos ir pausti dažādi viedokļi. Tāpēc būtu nepieciešamas plašākas diskusijas tieši ar ārstniecības iestāžu un ilgstošas sociālās aprūpes un rehabilitācijas institūciju pārstāvjiem, pacientu organizācijām, pašvaldībām, ēdinātājiem un citām iesaistītajām pusēm, lai noteiktu atbilstošāko pārtikas produktu daudzumu, kāds būtu nodrošināms nedēļas ēdienkartē. Tāpat arī sabiedriskajā apspriedē š.g. 1.jūnijā sociālās aprūpes iestāžu pārstāvji puda atšķirīgus viedokļus, ņemot vērā, ka arī sociālo aprūpes iestāžu klienti ir dažādās vecuma grupās, tiem var būt dažādas hroniskas</p>

slimības, tostarp psihiski traucējumi, garīgās attīstības traucējumi, vai sociālas problēmas, piemēram, nevar sakošļāt dārzeņus, jo nav zobu. Ņemot vērā visu augstāk minēto, pieņemts lēmums, ka šajos grozījumos izmaiņas MK noteikumu Nr.172 3.pielikumā attiecībā uz noteikto pārtikas produktu daudzumu nedēļas ēdienkartē netiks veiktas. Vienlaikus tiks ņemti vērā saņemtie priekšlikumi un veicot nākamās grozījumus, tiks veltīts ilgāks laiks diskusijām, lai nodrošinātu ārstniecības iestāžu pacientiem, ilgstošas sociālās aprūpes un rehabilitācijas institūciju klientiem, pēc iespējas veselīgāku un uzturvielām bagātāku ēdināšanu.

18

Priekšlikums Nr. 4.
 3.Nepalielināt dārzeņu daudzumu, atstāt esošo vai pieļaujama pat dārzeņu daudzuma samazināšana.
 Apvienot augļus, ogas un dārzeņus zem vienas pozīcijas.
Pamatojums.
 Ļoti daudz dārzeņi netiek apēsti, bet augļus ēd labprātāk.

Daļēji ņemts vērā

Pirms sabiedriskās apspriedes attiecībā uz Noteikumu Nr.172 3.pielikumu tika saņemti daudzi priekšlikumi un iebildumi, kā arī tajos ir pausti dažādi viedokļi. Tāpēc būtu nepieciešamas plašākas diskusijas tieši ar ārstniecības iestāžu un ilgstošas sociālās aprūpes un rehabilitācijas institūciju pārstāvjiem, pacientu organizācijām, pašvaldībām, ēdinātājiem un citām iesaistītajām pusēm, lai noteiktu atbilstošāko pārtikas produktu daudzumu, kāds būtu nodrošināms nedēļas ēdienkartē. Tāpat arī sabiedriskajā apspriedē š.g. 1.jūnijā sociālās aprūpes iestāžu pārstāvji

	Ilgstošas sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju klientu un ārstniecības iestāžu pacientu vecumā no 7 gadiem pamatdiētas	VM ierosinājums izmaiņām	LĒA ierosinājums	VSAC „Zemgale” ierosinājums
Liesas gaļas vai zivs (fileja) g, izņemot veģetāro ēdienkarti	490	600	550	600
Kartupeļi neto (g)	700	700	700	700

		Piens un skābpiena produkti (g)	2800	1750	2200	175 0			
		Piena olbaltumvielām bagātu produktu (biezpiens, siers) (g)	350	420	350	350			
		Augļi un ogas (g)	2800	3500	2800	280 0			
		Dārzeņi (g)							
									<p>pauda atšķirīgus viedokļus, ņemot vērā, ka arī sociālo aprūpes iestāžu klienti ir dažādās vecuma grupās, tiem var būt dažādas hroniskas slimības, tostarp psihiski traucējumi, garīgās attīstības traucējumi, vai sociālas problēmas, piemēram, nevar sakošļāt dārzeņus, jo nav zobu. Ņemot vērā visu augstāk minēto, pieņemts lēmums, ka šajos grozījumos izmaiņas MK noteikumu Nr.172 3.pielikumā attiecībā uz noteikto pārtikas produktu daudzumu nedēļas ēdienkartē netiks veiktas. Vienlaikus tiks ņemti vērā saņemtie priekšlikumi un veicot nākamās grozījumus, tiks veltīts ilgāks laiks diskusijām, lai nodrošinātu ārstniecības iestāžu pacientiem, ilgstošas sociālās aprūpes un rehabilitācijas institūciju klientiem, pēc iespējas veselīgāku un uzturvielām bagātāku ēdināšanu.</p>

19	Rīgas domes Labklājības departaments	<p>Pārskatot pieejamo informāciju par definējumu “<i>svaigi pagatavots ēdiens</i>” jāsecina, ka jēdziens var tikt interpretēts dažādi. Rosinām, noteikt precīzu definējumu jēdzienam “<i>svaigi pagatavots ēdiens</i>” ietverot informāciju par produkta derīguma termiņa ievērošanu un attiecināšanu uz iepriekšminēto jēdzienu.</p> <p>Precizēt jēdzienu “dabīgi partikas produkti”, neskaidrs definējums, kas ir interpretējams dažādi un nesekmē ražotāju, zemnieku kooperatīvu attīstību. Vārītas bietes, mizoti dārzeņi, sagriezti dārzeņi, vārīti dārzeņi, sagriezta gaļa marinādēs, gaļas ēdienu pusfabrikāti (malta gaļa, izirdināta gaļa, saporcionēta, panēta gaļa) atbilstoši izmantojot tikai atļautās sastāvdaļas, var būt definēti un definē kā apstrādāti produkti, bet to izmantošana būtiski neietekmē vai neietekmē ēdiena kvalitāti vai uzturvērtību. Daudzos gadījumos, ražotāju pagatavoti produkti, stingri kontrolētos temperatūras režīmos (virtuvē, tas nav panākams tādā līmenī), izmantojot augstas tehnoloģijas, produkts ir daudz labākā kvalitātē, nekā to gatavotu virtuvē. Jau ir definēts, kādas izejvielas, pārtikas piedevas nevar būt sastāvā un definēts cik bieži var izmantot pārstrādātus gaļas, zivs produktus. Šis punkts būtu jāpārdefinē, nosakot tikai to, ka nevar izmantot ģenētiski modificētus produktus.</p>	Nav ņemts vērā	<p>MK noteikumu Nr.172 2.¹ punkts paredz, ka ēdiens tiek gatavots pasniegšanas dienā, tomēr sagataves (piemēram, dārzeņu vārīšana, tīrīšana) var tikt gatavotas iepriekšējā dienā. Pārtikas un veterinārais dienests ir informējis, ka, veicot pārbaudes, ņem vērā, ka produktu pirmsapstrāde var tikt veikta arī iepriekšējā dienā. Arī sabiedriskās apspriedes par noteikumu projektu š.g. 1.jūnijā laikā Pārtikas un veterinārā dienesta pārstāvji apstiprināja, ka produktu sagatavošanu iepriekšējā dienā (piemēram, kartupeļu mizošanu, biešu vārīšanu) var veikt. Tāpat norādīja, ka ir pieļaujams arī iegādāties dārzeņus un augļus, kuriem ir veikta mazgāšana, mizošana u.c.</p> <p>Vienlaikus norādām, ka līdz šim nav saņemtas sūdzības, ka šāda prasība nav izpildāma vai radītu papildus slodzi.</p> <p>Lai nodrošinātu visās iestādēs pasniegšanas dienā pagatavotu ēdienu, kas ir uzturvielām bagātāks ēdiens, kas atbilst arī higiēnas prasībām, būtu saglabāja 2.¹ punkta noteiktā norma. Vienlaikus norādām, ka higiēnas prasībās² noteiktais attiecībā uz to, ka ēdiens nav paredzēts atkārtotai uzsildīšanai nākamajā dienā attiecas tikai uz izglītības iestādēm, kā arī tas ir attiecināms uz visiem, tostarp arī</p>
----	--------------------------------------	---	----------------	---

				<p>aukstajiem ēdieniem, piemēram, aukstajiem desertiem (uzpūtenis, maizes zupa, jogurts ar ogu mērci), sviestmaizēm, dzērieniem, salātiem. Tādējādi, lai nodrošinātu veselīgu un uzturvielām bagātu uzturu ne tikai izglītības iestādēs, bet arī ārstniecības iestādēs, ilgstošas sociālās aprūpes un rehabilitācijas institūcijās, svarīgi noteikt, ka tiek nodrošināts pasniegšanas dienā svaigi pagatavots ēdiens.</p>
--	--	--	--	---

² Ministru kabineta 2002. gada 27.decembra noteikumi Nr.610 "Higiēnas prasības izglītības iestādēm, kas īsteno vispārējās pamatizglītības, vispārējās vidējās izglītības, profesionālās pamatizglītības, arodizglītības vai profesionālās vidējās izglītības programmas"

20		<p>Papildināt, 5.¹ punktu, “...kā arī ilgstošas sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūcijās, kurās pakalpojumu saņem pensijas vecuma personas, ar I un II grupas invaliditāti ģimeniskai videi pietuvinātā institūcijā, t.sk. atsevišķā nodaļa vispārējā tipa institūcijā.” Tādā veidā dodot iespēju sociāliem centriem izstrādāt, savu ar speciālistiem apstiprinātu ēdināšanas pakalpojuma standartu.</p>	<p>Daļēji ņemts vērā</p>	<p>Pirms sabiedriskās apspriedes attiecībā uz Noteikumu Nr.172 3.pielikumu tika saņemti daudzi priekšlikumi un iebildumi, kā arī tajos ir pausti dažādi viedokļi. Tāpēc būtu nepieciešamas plašākas diskusijas tieši ar ārstniecības iestāžu un ilgstošas sociālās aprūpes un rehabilitācijas institūciju pārstāvjiem, pacientu organizācijām, pašvaldībām, ēdinātājiem un citām iesaistītajām pusēm, lai noteiktu atbilstošāko pārtikas produktu daudzumu, kāds būtu nodrošināms nedēļas ēdienkartē. Tāpat arī sabiedriskajā apspriedē š.g. 1.jūnijā sociālās aprūpes iestāžu pārstāvji pauda atšķirīgus viedokļus, ņemot vērā, ka arī sociālo aprūpes iestāžu klienti ir dažādās vecuma grupās, tiem var būt dažādas hroniskas slimības, tostarp psihiski traucējumi, garīgās attīstības traucējumi, vai sociālas problēmas, piemēram, nevar sakošļāt dārzeņus, jo nav zobu. Ņemot vērā visu augstāk minēto, pieņemts lēmums, ka šajos grozījumos izmaiņas MK noteikumu Nr.172 3.pielikumā attiecībā uz noteikto pārtikas produktu daudzumu nedēļas ēdienkartē netiks veiktas. Vienlaikus tiks ņemti vērā saņemtie priekšlikumi un veicot nākamās grozījumus, tiks veltīts ilgāks laiks diskusijām, lai nodrošinātu ārstniecības iestāžu pacientiem, ilgstošas sociālās aprūpes un</p>
----	--	--	--------------------------	--

				<p>rehabilitācijas institūciju klientiem, pēc iespējas veselīgāku un uzturvielām bagātāku ēdināšanu.</p> <p>Papildus skaidrojam, ka nav plānots veikt izmaiņas attiecībā uz institūciju ēdināšanas organizēšanu. Šādu izmaiņu veikšanai būtu nepieciešams sākotnēji izvērtēt visus iespējamus riskus un ieguvumus, tāpat būtu nepieciešamas plašas diskusijas. Vienlaikus PVD katru gadu konstatē virkni nopietnu pārkāpumu ēdināšanas organizēšanā, kā rezultātā cieš ārstniecības iestāžu pacienti un ilgstošas sociālās aprūpes un rehabilitācijas institūciju klienti. Lai nodrošinātu veselīgu un uzturvielām bagātu ēdināšanu, kurā kā prioritāte tiek vērtēts veselīgs uzturs nevis finansiāli izdevīgākais ēdinātajiem, būtu nepieciešams saglabāt esošo normatīvo regulējumu.</p> <p>Vienlaikus nav saņemts neviens šāds priekšlikums līdz šim no slimnīcām vai ilgstošas sociālās aprūpes institūcijām.</p>
--	--	--	--	---

21	<p>Ieteicamā redakcija: 5.1. pārtikas produktus, kas bagāti ar saliktajiem ogļhidrātiem (piemēram, kartupeļi, griķi, graudaugu pārslas (auzu, rudzu, miežu, citu) , makaroni, rīsi, miežu putraimi, grūbas, citi graudaugi un graudaugu produkti. Ieteicams izvēlēties pilngraudu produktus);</p> <p>Komentāri: kartupeļu biezenis, vārīti rīsi un griķi ir ēdieni, ne produkti.</p> <p>Ieteicamā redakcija: 5.3. olbaltumvielām bagātus pārtikas produktus (piemēram, liesa gaļa (liemeņa muskuļu daļas, kuru taukaudu masa nepārsniedz 20%), zivis (fileja), olas, biezpiens, siers, pākšaugi). Zivis ēdienkartē iekļauj vismaz reizi nedēļā.</p> <p>Komentāri: būtu nepieciešams definēt, kas ir liesa gaļa, jo dažādu muskuļaudu daļām ir dažāds taukaudu procents, līdz ar ko ir dažādas spekulācijas, kas ir liesa gaļa. Vai arī nepieciešams definēt, konkrētas kautķermeņa daļas un ja tā ir ražotāju sagriežta gaļa, tad taukaudu % daļu.</p> <p>Ieteicams redakciju: 5.4. pienu vai piena vai skābpiena produktus (piemēram: kefīrs, jogurts bez piedevām, paniņas).</p> <p>Komentāri: būtu labi, ja piemērus minēt, tad labākās izvēles. Jogurts, daudzu izpratnē ir salds, cukuru saturošs produkts, kas nav labākā izvēle.</p> <p>Komentārs: Ņemot vērā to, kad ir būtiski atšķirīgi pacientu/klientu uzturēšanās laiki, būtu jāmaina noteikumi, atsevišķi izdalot ilgstošas sociālās aprūpes klientiem, rehabilitācijas un ilgstošas ārstniecības iestādes un Ārstniecības iestādēm ar īslaicīgu uzturēšanos . Ilgstošās sociālās aprūpes centros, bieži vien, cilvēki uzturas gadus vai pat visu mūžu. Sociālais centrs pilda mājas funkciju, turpretim, ārstniecības iestādēs ir cits mērķis un uzturēšanās var būt tikai dažas dienas. Būtu jāmaina pieeja, lai sociālās aprūpes centros, ēdināšana tuvotos mājas tradīcijām, tajā pašā laikā ievērojot labus uztura principus.</p>	Ņemts vērā	<p>Priekšlikumi par 5.1. un 5.4.apakšpunktu ņemti vērā un jau iepriekš iestrādāti noteikumu projektā.</p> <p>Attiecībā uz priekšlikumu par 5.3. apakšpunktu norādām, ka jau šobrīd MK noteikumi Nr.172 nosaka, ka liesa gaļa ir liemeņa muskuļu daļas, kas jau nosaka, ka šāda gaļa neietver redzamos taukus, bet gan tikai liemeņa <u>muskuļu</u> daļas. Attiecībā uz taukaudu masas procenta noteikšanu, norādām, ka konsultācijās ar ZM tika norādīts, ka ražotājiem svaigajai gaļai nav pienākums norādīt šādu informāciju uz iepakojuma. Vienlaikus PVD un ZM norādīja, ka kontrolējošajām institūcijām nebūtu iespējams pārbaudīt šādas papildu kvalitātes prasības izpildījumu, jo nav mērierīču, kas uz vietas pārbaudītu tauku procentuālo saturu. Vienlaikus, gadījumā, ja tiktu paņemts gaļas paraugs, tad taukaudu procents varētu atšķirties no dažādiem faktoriem tostarp ne tikai no gaļas veida, bet arī dzīvnieka šķirnes, sezonas, fiziskās aktivitātes un lietotās barības. Tāpat, lai paredzētu šādas izmaiņas būtu nepieciešamas diskusijas ar gaļas ražotājiem par iespējām piegādāt šādu gaļu ar noteiktu taukaudu procentu visu gadu, ņemot vērā, ka arī taukaudu lielums var atšķirties no sezonas, barības. Tāpat liesas gaļas</p>
----	--	------------	---

				<p>apzīmējums un arī taukaudu procentuālais saturs var atšķirties putnu gaļai (tītars, vista), cūkgaļai, liellopa gaļai vai citai gaļai un attiecīgi tādā gadījumā, gan pasūtītājiem, gan arī ražotājiem atkarībā no gaļas veida būtu jānodrošina specifiskām prasībām atbilstoša gaļa. Tas varētu radīt nepamatotu slogu ražotājiem un arī pasūtītājiem, kā arī kontrolējošajām institūcijām.</p>
--	--	--	--	--

Komentāri: Būtu nepieciešams precizējums par sadalījumiem, jo gan pasūtītājiem, gan kontrolējošām institūcijām ir dažādas interpretācijas. Tā kā vairākiem rādītājiem ir diapazoni un ēdienreizēm sadalījums no līdz, kuru zemākās un augstākās robežas summa neveido 100%, tad veidojas interpretācijas par zemāko un augstāko robežu uzturvielu un uzturvērtības sadalījumiem.

Būtu nepieciešams izveidot tabulu ar diapazonu katrai ēdienkartei, katrai vecuma grupai, vai katrai ēdienkartei ielikt konkrētu % apjomu. Tad veidotos skaidri noteikumi visām iesaistītām pusēm. Ieteicamais sadalījums pa ēdienreizēm ārstniecības un rehabilitācijas iestādēs Brokastis 30%, Pusdienas 35%, Launags 10%, Vakariņas 25%. Lai nodrošinātu pēc iespējas tuvāku mājas apstākļu videi, ieteiktu sadalījumu noteikt dienas aktīvai daļai brokastis, pusdienas, launags kopējo 75% un mazāk aktīvas dienas daļai, vakariņas 25%. Sociālās aprūpes iestādēs, nevar pieļaut porcijas izmēra izmaiņas, lai izpildītu uzturvērtības noteiktās normas un paralēli ņemot vērā procentu sadalījumu par ēdienreizēm. Tieši tā pat nevar mainīt receptūras, katru reizi lai izpildītu uzturvērtības normas sadalījumu par ēdienreizēm, tas ir neloģiski, necilvēcīgi. Ja cilvēki ir pieraduši, ka kotletes svars ir 100g un kartupeļi 200g, dārzeņu salāti 100g, nav pieļaujams, kad katru reizi mainām porcijas izmēru, lai tikai izpildītu normas. Sāta sajūtu rada ne tikai kalorijas, bet arī apjoms svarā un vizuālās apjoms.

Zīdaiņiem atstāt esošā redakcijā.

Daļēji ņemts vērā

Pirms sabiedriskās apspriedes attiecībā uz Noteikumu Nr.172 3.pielikumu tika saņemti daudzi priekšlikumi un iebildumi, kā arī tajos ir pausti dažādi viedokļi. Tāpēc būtu nepieciešamas plašākas diskusijas tieši ar ārstniecības iestāžu un ilgstošas sociālās aprūpes un rehabilitācijas institūciju pārstāvjiem, pacientu organizācijām, pašvaldībām, ēdinātājiem un citām iesaistītajām pusēm, lai noteiktu atbilstošāko pārtikas produktu daudzumu, kāds būtu nodrošināms nedēļas ēdienkartē. Tāpat arī sabiedriskajā apspriedē š.g. 1.jūnijā sociālās aprūpes iestāžu pārstāvji pauda atšķirīgus viedokļus, ņemot vērā, ka arī sociālo aprūpes iestāžu klienti ir dažādās vecuma grupās, tiem var būt dažādas hroniskas slimības, tostarp psihiski traucējumi, garīgās attīstības traucējumi, vai sociālas problēmas, piemēram, nevar sakošļāt dārzeņus, jo nav zobu. Ņemot vērā visu augstāk minēto, pieņemts lēmums, ka šajos grozījumos izmaiņas MK noteikumu Nr.172 3.pielikumā attiecībā uz noteikto pārtikas produktu daudzumu nedēļas ēdienkartē netiks veiktas. Vienlaikus tiks ņemti vērā saņemtie priekšlikumi un veicot nākamās grozījumus, tiks veltīts ilgāks laiks diskusijām, lai nodrošinātu ārstniecības iestāžu pacientiem, ilgstošas sociālās aprūpes un

				<p>rehabilitācijas institūciju klientiem, pēc iespējas veselīgāku un uzturvielām bagātāku ēdināšanu. Papildus par atsevišķiem punktiem attiecībā uz pievienotā cukura daudzumu un gaļas iegādāšanos, tika panākta vienošanās vai iebildumi netika saņemti. Tāpēc MK noteikumu Nr.172 15.punktā tiks veiktas izmaiņas attiecībā uz pievienotā cukura daudzumu. Vienlaikus, lai atvieglotu ēdināšanas pakalpojumu sniedzēju darbu un atvieglotu produktu piegādes iespējas, tiks precizēts MK noteikumu Nr.172 3.pielikuma 8.¹ punkts, pieļaujot iespēju arī ārstniecības iestādēs, ilgstošas sociālās aprūpes un rehabilitācijas institūcijās iegādāties cūkas un liellopa gaļu saldētā veidā.</p>
--	--	--	--	--

23	<p>Komentārs: būtu jānorāda, kuram ir jānodrošina uztura speciālista vai dietologa saskaņojums, ja pakalpojumu sniedz ēdināšanas uzņēmums, ne pati iestāde. Vai iestāde meklē sadarbību ar speciālistiem, kuri izvērtē ēdienkarti un apstiprina to, vai pats sastādītājs – ēdinātājs, to izvērtē un apstiprina. Uz šo mirkli, ēdienkartes izskata un apstiprina iestādes personāls, ja nepieciešams pirms apstiprināšanas lūdz veikt labojumus. Nav skaidri noteikta atbildība, līdz ar ko nesaprašanās, kam jāveic veģetārās ēdienkartes apstiprināšana. Pēc līdzšinējās darbības, ka iestādes personāls apstiprina ēdienkartes, tad tas attiektos arī uz veģetāro ēdienkarti.</p>	Ņemts vērā	<p>MK noteikumi Nr.172 nosaka, ka par ēdienkartes atbilstību šo noteikumu prasībām un tās izvietojumu apmeklētājiem pieejamā vietā ir atbildīgs iestādes vadītājs. Attiecīgi par visām ēdienkartēm, t.sk. veģetāro ēdienkarti un to atbilstību uztura normām, ir atbildīgs iestādes vadītājs. Līdz ar to iestādē būtu jānodrošina ēdienkaršu izstrādi un arī nepieciešamības gadījumā saskaņojumu. Vienlaikus jānorāda, ka iestādēs un arī pašvaldībās situācija var būt dažāda un uztura speciālists var patstāvīgi strādāt iestādē vai arī tikt piesaistīts iepirkuma komisijā un attiecīgi saskaņot ēdienkartes jau pretendenta izvērtēšanas procesā. Vienlaikus iestādēs var tikt diskutēts jautājums un vienoties par citu risinājumu.</p>
----	---	------------	---

24		<p>Komentāri: vecāka gada gājuma cilvēkiem, šāds dārzeņu apjoms var izraisīt veselības problēmas. Šo punktu būtu jādiferencē, ka vecāka gada gājuma cilvēkiem, saskaņojot ar sociālā centra atbildīgo personu ir iespēja samazināt dārzeņu apjomu.</p>	<p>Daļēji ņemts vērā</p>	<p>Pirms sabiedriskās apspriedes attiecībā uz Noteikumu Nr.172 3.pielikumu tika saņemti daudzi priekšlikumi un iebildumi, kā arī tajos ir pausti dažādi viedokļi. Tāpēc būtu nepieciešamas plašākas diskusijas tieši ar ārstniecības iestāžu un ilgstošas sociālās aprūpes un rehabilitācijas institūciju pārstāvjiem, pacientu organizācijām, pašvaldībām, ēdinātājiem un citām iesaistītajām pusēm, lai noteiktu atbilstošāko pārtikas produktu daudzumu, kāds būtu nodrošināms nedēļas ēdienkartē. Tāpat arī sabiedriskajā apspriedē š.g. 1.jūnijā sociālās aprūpes iestāžu pārstāvji pauda atšķirīgus viedokļus, ņemot vērā, ka arī sociālo aprūpes iestāžu klienti ir dažādās vecuma grupās, tiem var būt dažādas hroniskas slimības, tostarp psihiski traucējumi, garīgās attīstības traucējumi, vai sociālas problēmas, piemēram, nevar sakošļāt dārzeņus, jo nav zobu. Ņemot vērā visu augstāk minēto, pieņemts lēmums, ka šajos grozījumos izmaiņas MK noteikumu Nr.172 3.pielikumā attiecībā uz noteikto pārtikas produktu daudzumu nedēļas ēdienkartē netiks veiktas. Vienlaikus tiks ņemti vērā saņemtie priekšlikumi un veicot nākamās grozījumus, tiks veltīts ilgāks laiks diskusijām, lai nodrošinātu ārstniecības iestāžu pacientiem, ilgstošas sociālās aprūpes un</p>
----	--	--	--------------------------	--

			<p>rehabilitācijas institūciju klientiem, pēc iespējas veselīgāku un uzturvielām bagātāku ēdināšanu.</p> <p>Papildus par atsevišķiem punktiem attiecībā uz pievienotā cukura daudzumu un gaļas iegādāšanos, tika panākta vienošanās vai iebildumi netika saņemti. Tāpēc MK noteikumu Nr.172 15.punktā tiks veiktas izmaiņas attiecībā uz pievienotā cukura daudzumu. Vienlaikus, lai atvieglotu ēdināšanas pakalpojumu sniedzēju darbu un atvieglotu produktu piegādes iespējas, tiks precizēts MK noteikumu Nr.172 3.pielikuma 8.¹ punkts, pieļaujot iespēju arī ārstniecības iestādēs, ilgstošas sociālās aprūpes un rehabilitācijas institūcijās iegādāties cūkas un liellopa gaļu saldētā veidā.</p> <p>Vienlaikus skaidrojam, ka jau šobrīd MK noteikumi Nr.172 paredz iespēju, ka 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 ēdienreīžu biežumu, uzturvielu palielināšanu vai samazināšanu, ēdiena konsistenci, ēdiena gatavošanas tehnoloģijas un citus parametrus.</p>
--	--	--	--

<p>25 Latvijas ēdinātāju apvienība</p>	<p>24.05.22. priekšlikumi</p> <p>Valstī noteiktā dotācija skolēnu pusdienām no 1-4. klasei ir 1,42 eiro, kas nav mainīts kopš 2014.gada augusta. Šāds apjoms nav pietiekams, lai pildītu jau esošo noteikumu normas. 2019.gadā Zemkopības ministrija veica aprēķinus, kāds dotāciju apjoms ir nepieciešams, lai ēdinātāji būtu spējīgi izpildīt izvirzītas. 2019.gadā nepieciešamā finansējuma aprēķins bija 1,90 eiro. VM uzdevumā SPKC 2021.gadā ir izveidojis skolēnu pusdienu ēdienkartes paraugus un veicis aprēķinus, cik izmaksātu pārtikas produkti. Aprēķinātās produktu izmaksas sastāda 1.45-1.85 eiro, kas ir vairāk kā piešķirtā dotācija visa pakalpojuma apmaksai</p> <p>Plānotajā noteikumu redakcijā skolēnu pusdienām ir piedāvāts palielināt gaļas apjomu par 20% un piena produktus 56%. Aprēķini parāda, ka šīs izmaiņas gala cenu palielinās ne mazāk kā 0.13 eiro . Līdz ar to, balstoties tikai uz šo noteikumu izmaiņām ēdinātāji būs tiesīgi pieprasīt no pasūtītāja cenas palielinājumu šādā apmērā.</p> <p>8 gadu laikā kopš nav mainījies skolas pusdienu subsīdijas apmērs jau ir bijušas īstenotas vairākas normatīvo aktu izmaiņas, kurām tā arī nav sekojis nekāds finansējuma pieaugums. Papildus tam saskaņā ar CSP datiem laika posmā no 08.2014. līdz 04.2022. ir bijusi būtiska izmaksu inflācija – vispārējā inflācija 27% un pārtikas produktu inflācija 37%, kā arī ēdināšanas segmenta algu kāpums tikai līdz 12.2021. ir bijis 75%. Tikai inflācijas ietekmē skolas pusdienu subsīdija būtu jāpalielina par 53-55% līdz 2.17-2.20 eiro, bet plānotās jaunās MK noteikuma izmaiņas izmaksas palielinātu vēl par 0.13 eiro, tādā veidā kopējam finansējuma apmēram sasniedzot 2.30-2.33 eiro.</p> <p>MK 172 noteikumu plānotās izmaiņas potenciālā fiskālā ietekme uz pašvaldībām un skolēnu vecākiem gadā var sasniegt no ~4,8 miljoni eiro, atkarībā no esošā finansējuma apjoma.</p> <p>Sociālo aprūpes centru pacientiem, ārstniecības un rehabilitācijas iestādēm vecuma grupā no 7 gadiem, gaļas apjoms ir palielināts par 22,5%, dārzeņi 25%, piena produktu un piena produkti ar augstu olbaltumvielu saturu izmaiņas apjomi savā starpā kompensē. Ēdinātājs būs tiesīgs no ārstniecības iestādēm, rehabilitācijas centriem un sociālām iestādēm uz šo noteikumu izmaiņa pamata pieprasīt ne mazāk kā 0.21 eiro cenu kāpumu. Potenciālā fiskālā ietekme uz 100 sociālās iestāžu, ārstniecības iestāžu, rehabilitācijas institūcijas klientiem sastādītu no ~7,7 tūkstoši eiro gadā.</p>	<p>Daļēji ņemts vērā</p>	<p>Veselības ministrija (VM) ir informēta un piekrīt, ka ir nepietiekams finansējuma apmērs izglītojamo 1.-4.klasē ēdināšanai, kā arī citās klašu grupās. VM kopš 2018. gada vairākkārt ir sagatavojusi un iesniegusi Valsts kancelejā informatīvo ziņojumu “<i>Par valsts piešķirto dotāciju pašvaldībām to vispārējās izglītības iestāžu izglītojamo ēdināšanai, kuras īsteno pamatizglītības programmas, lai bērniem izglītības iestādēs nodrošinātu kvalitatīvu un uzturvielām bagātu ēdienu</i>” (turpmāk – informatīvais ziņojums), kurā secināts, ka šobrīd noteiktais valsts budžeta finansējuma apmērs 0,71 euro viena izglītojamā ēdināšanai dienā ir nepietiekams un būtu nepieciešams to palielināt līdz 0,95 euro, tomēr informatīvais ziņojums līdz šim Ministru kabineta sēdē nav skatīts un piedāvātā risinājuma turpmāku virzību nav izdevies panākt. Š.g. 13. aprīlī VM organizēja starpinstitūciju sanāksmi, kurā piedalījās pārstāvji no LPS, FM, VARAM, ZM un IZM, lai pārrunātu turpmāko rīcību jautājumā par valsts piešķirto dotāciju pašvaldībām to vispārējās izglītības iestāžu, kuras īsteno pamatizglītības programmas, 1.-4. klašu izglītojamo ēdināšanai. Sanāksmes laikā vienojās, ka VM</p>
---	---	--------------------------	---

		<p>Tādējādi plānotās izmaiņas MK Noteikumos Nr 172, fiskālā ietekme uz valsts, pašvaldības un daļēji uz iedzīvotāju budžetu var sastādīt ne mazāk kā ~6 miljoni eiro.</p>	<p>tuvākajā laikā sagatavos grozījumus MK noteikumos Nr.172.</p> <p>Sanāksmē vienojās, ka, pamatojoties uz VM izstrādāto grozījumu MK noteikumos Nr.172 projektu, ZM sadarbībā ar izglītības iestāžu ēdinātājiem, kā arī atbilstoši kompetencei piesaistot VARAM, veiks faktisko izmaksu aprēķinu viena izglītojamā ēdināšanai dienā. Savukārt, IZM veiks izglītojamo ēdināšanai nepieciešamā papildus finansējuma aprēķināšanu.</p> <p>Šo noteikumu mērķis ir noteikt uztura normas, lai nodrošinātu iestādēs veselīgu un uzturvielām bagātu ēdināšanu. Noteikumu projekta izstrādē pārtikas produktu daudzumi izvērtēti un noteikti, pamatojoties uz Veselības ministrijas aktualizētajiem veselīga uztura ieteikumiem, sadarbībā ar uztura speciālistu un dietologu asociācijām, kā arī ņemot vērā ēdinātāju un Rīgas Domes sniegtos priekšlikumus. Noteikumu projektā tiek plānots veikt izmaiņas atsevišķos minimālajos pārtikas produktu daudzumos nedēļas ēdienkartē, daudzos gadījumos tiek plānots tieši samazināt noteikto produktu daudzumu, piemēram, piena produktu daudzumu ēdienkartē. Atsevišķos gadījumos tiek plānots arī palielināt kādu produktu grupu daudzumu nedēļas ēdienkartē</p>
--	--	---	---

			<p>saskaņā ar uztura ieteikumiem. Vienlaikus jāatzīmē, ka Veselības ministrija ņēma vērā Rīgas Domes un Latvijas Ēdinātāju apvienības priekšlikumus attiecībā uz iegādājamo gaļu un paredzēja vairākas atkāpes noteikumu projektā - attiecība uz malto gaļu un atdzesēto gaļu. Ēdinātāji ir norādījuši, ka maltās gaļas iegādāšanās gatavā veidā nevis malšana uz vietas var samazināt papildu izdevumus, samazināt darbaspēka iesaisti tehniskos darbos (malšanā), tādējādi optimizējot ēdināšanas pakalpojumu sniegšanu. Vienlaikus ēdinātāji norādīja, ka būtu jāparedz iespēja iegādāties cūkgaļu un liellopa gaļu arī saldētā veidā, tādējādi uzlabojot un optimizējot ēdināšanas pakalpojumu, jo arī gaļas ražošanā pastāv sezonalitātes izmaiņas un iegādājoties saldētu gaļu mazinātos loģistikas vai piegāžu izmaksas. Ilgtermiņā arī varētu samazināties ēdinātāju izdevumi. Atkarībā no izvēlētajiem ēdieniem un citiem produktiem, kuri nav noteikti MK noteikumos Nr.172 tostarp graudaugi, maize, tauki un eļļas, izdevumi par vienu ēdienreizi var atšķirties. Tāpat ēdināšanas pakalpojumu izmaksas ir atkarīgas arī no citiem faktoriem un pārtikas produktu izmaksas ir tikai daļa no tiem. Vienlaikus jāatzīmē, ka iestādēs arī līdz šim dažus produktus</p>
--	--	--	--

			<p>izmantoja ēdienu pagatavošanā lielākā apjomā saskaņā ar ēdienkarti. Tādējādi precīzu finansiālo aprēķinu, ņemot vērā arī citus ar ēdināšanas pakalpojumu sniegšanu saistītos izdevumus veiks ZM sadarbībā ar ēdinātājiem, kuriem ir pieejamas pārtikas produktu, izejvielu, energoresursu un citu pakalpojuma sniegšanai nepieciešamo resursu izcenojumi.</p> <p>Vienlaikus tiek plānots papildināt noteikumu projekta Ministru kabineta protokollēmuma projektu ar punktu, kas paredzētu, ka izmaiņas normatīvajā aktā ieviešamas tad, ja tiks palielināts finansējuma apmērs viena izglītojamā 1.-4.klasē ēdināšanai. Vienlaikus tiks precizēta arī informācijā noteikumu projekta anotācijā.</p> <p>Papildus attiecībā uz Noteikumu Nr.172 3.pielikumu pirms sabiedriskās apspriedes tika saņemti daudzi priekšlikumi un iebildumi, kā arī tajos ir pausti dažādi viedokļi. Tāpēc būtu nepieciešamas plašākas diskusijas tieši ar ārstniecības iestāžu un ilgstošas sociālās aprūpes un rehabilitācijas institūciju pārstāvjiem, pacientu organizācijām, pašvaldībām, ēdinātājiem un citām iesaistītajām pusēm, lai noteiktu atbilstošāko pārtikas produktu daudzumu, kāds būtu nodrošināms</p>
--	--	--	---

			<p>nedēļas ēdienkartē. Tāpat arī sabiedriskajā apspriedē š.g. 1.jūnijā sociālās aprūpes iestāžu pārstāvji pauda atšķirīgus viedokļus, ņemot vērā, ka arī sociālo aprūpes iestāžu klienti ir dažādās vecuma grupās, tiem var būt dažādas hroniskas slimības, tostarp psihiski traucējumi, garīgās attīstības traucējumi, vai sociālas problēmas, piemēram, nevar sakošļāt dārzeņus, jo nav zobu. Ņemot vērā visu augstāk minēto, pieņemts lēmums, ka šajos grozījumos izmaiņas MK noteikumu Nr.172 3.pielikumā attiecībā uz noteikto pārtikas produktu daudzumu nedēļas ēdienkartē netiks veiktas. Vienlaikus tiks ņemti vērā saņemtie priekšlikumi un veicot nākamās grozījumus, tiks veltīts ilgāks laiks diskusijām, lai nodrošinātu ārstniecības iestāžu pacientiem, ilgstošas sociālās aprūpes un rehabilitācijas institūciju klientiem, pēc iespējas veselīgāku un uzturvielām bagātāku ēdināšanu.</p> <p>Papildus par atsevišķiem punktiem attiecībā uz pievienotā cukura daudzumu un gaļas iegādāšanos, tika panākta vienošanās vai iebildumi netika saņemti. Tāpēc MK noteikumu Nr.172 15.punktā tiks veiktas izmaiņas attiecībā uz pievienotā cukura daudzumu. Vienlaikus, lai atvieglotu ēdināšanas pakalpojumu sniedzēju darbu un atvieglotu produktu piegādes</p>
--	--	--	---

				iespējas, tiks precizēts MK noteikumu Nr.172 3.pielikuma 8. ¹ punkts, pieļaujot iespēju arī ārstniecības iestādēs, ilgstošas sociālās aprūpes un rehabilitācijas institūcijās iegādāties cūkas un liellopa gaļu saldētā veidā.
26		Ierosinām izveidot darba grupu jaunu noteikumu izstrādei pēc vadlīniju principa. Darba grupā iesaistīt nozares speciālistus un sadarbībā ar nozares speciālistiem veikt dziļāku esošās situācijas izpēti.	Nav ņemts vērā	Šobrīd netiek plānots veidot darba grupu jaunu noteikumu izstrādei. Vienlaikus šobrīd nav pamatojuma atcelt spēkā esošos noteikumus un izstrādāt vadlīnijas. Lai nodrošinātu bērniem un pieaugušajiem veselīgus, enerģijas un uzturvielu devām atbilstošu ēdināšanu, svarīgi saglabāt Ministru kabineta noteikumus ar noteiktajām uztura normām. Pārtikas un veterinārais dienests katru gadu izglītības, ārstniecības iestādēs, ilgstošas sociālās aprūpes un rehabilitācijas institūcijās konstatatē būtiskus pārkāpumus pārtikas kvalitātes prasībās vai uztura normās. Tādējādi, atvieglējot prasības un aizstājot Ministru kabineta noteikumus ar vadlīnijām netiks uzlabota ēdināšanas pakalpojumu kvalitāte, bet pastāv risks ka pakalpojumu kvalitāte pasliktināsies, bērniem un pieaugušajiem netiks nodrošināta nepieciešamais enerģijas un uzturvielu daudzums, nepieciešamais pārtikas produktu daudzums, kā arī var netikt izpildīti kvalitātes u.c. prasības. Ņemot vērā augstāk minēto, Ministru kabineta noteikumu aizstāšana nav

				pieļaujama, jo pastāv risks ka bērniem un pieaugušajiem netiktu nodrošināts veselīgs un uzturvielām bagāts uzturs, kas ilgtermiņā var apdraudēt cilvēku veselību un arī sabiedrības veselību kopumā.
27		<p>Mainīt punktu 2.¹, tā kā punkts tiek interpretēts nepareizi. Pašlaik ir Latvijas ražotāji piedāvā pārtikas produktus, kuriem ir veikta pirmapstrāde, kā tīrīti dārzeņi, vai veikta termiskā apstrāde, kā vārītas bietes un dažādi citi produkti, kuri ir sagatavoti līdz noteiktai gatavībai. Šo noteikumu interpretācijā iepriekš minētos produktus var neieskaitīt pie dabīgiem, nepastrādātiem produktiem. Definējums, svaigi pagatavots ēdiens pasniegšanas dienā, tiek interpretēts un ēdiena sagataves, kuras tiek sagatavotas iepriekšējā dienā tiek definēts, kā ēdiens kurš nav svaigi pagatavots. Darba organizācija un tehnoloģijas, daļai ēdienu neatļauj to sastāvdaļas gatavot pasniegšanas dienā. Pie tam, labas higiēnas prakse un ēdienu derīguma termiņi nepieļauj iespējas ilgstoši uzglabāt gatavo ēdienu, vai to atsildīt.</p> <p>Lūgums mainīt punktu sekojoši:</p> <p>Izglītības iestādēs, kas īsteno pirmsskolas izglītības, pamatzglītības, vispārējās vidējās izglītības un profesionālās izglītības programmas, ārstniecības iestādēs, ilgstošas sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūcijās tiek nodrošināts ēdiens no pārtikas produktiem, kas nesatur ģenētiski modificētus organismus, nesastāv no tiem un nav no tiem ražoti, kam nav pievienoti aromatizētāji (izņemot vaniļīnu un dabīgos aromatizētājus) un pārtikas piedevas.</p>	Nav ņemts vērā	<p>MK noteikumu Nr.172 2.¹ punkts paredz, ka ēdiens tiek gatavots pasniegšanas dienā, tomēr sagataves (piemēram, dārzeņu vārīšana, tīrīšana) var tikt gatavotas iepriekšējā dienā. Pārtikas un veterinārais dienests ir informējis, ka, veicot pārbaudes, ņem vērā, ka produktu pirmsapstrāde var tikt veikta arī iepriekšējā dienā. Arī sabiedriskās apspriedes par noteikumu projektu š.g. 1.jūnijā laikā Pārtikas un veterinārā dienesta pārstāvji apstiprināja, ka produktu sagatavošanu iepriekšējā dienā (piemēram, kartupeļu mizošanu, biešu vārīšanu) var veikt. Tāpat norādīja, ka ir pieļaujams arī iegādāties dārzeņus un augļus, kuriem ir veikta mazgāšana, mizošanai u.c.</p> <p>Vienlaikus norādām, ka līdz šim nav saņemtas sūdzības, ka šāda prasība nav izpildāma vai radītu papildus slodzi.</p> <p>Attiecībā uz lūgumu šādu prasību svītrot, skaidrojam, ka, lai nodrošinātu visās iestādēs pasniegšanas dienā pagatavotu ēdienu, kas ir uzturvielām bagātāks ēdiens, kas atbilst arī higiēnas</p>

				<p>prasībām, būtu saglabāja 2.¹ punkta noteiktā norma. Vienlaikus norādām, ka higiēnas prasībās³ noteiktais attiecībā uz to, ka ēdiens nav paredzēts atkārtotai uzsildīšanai nākamajā dienā attiecas tikai uz izglītības iestādēm, kā arī tas ir attiecināms uz visiem, tostarp arī aukstajiem ēdieniem, piemēram, aukstajiem desertiem (uzpūtenis, maizes zupa, jogurts ar ogu mērci), sviestmaizēm, dzērieniem, salātiem. Tādējādi, lai nodrošinātu veselīgu un uzturvielām bagātu uzturu ne tikai izglītības iestādēs, bet arī ārstniecības iestādēs, ilgstošas sociālās aprūpes un rehabilitācijas institūcijās, svarīgi noteikt, ka tiek nodrošināts pasniegšanas dienā svaigi pagatavots ēdiens.</p>
28		<p>Skolās jau tagad netiek apēsti dārzeņi un augļi. Palielinot dārzenu, augļu apjomu tiek motivēta resursu izšķērdēšana. Piena produkti esošais apjoms skolu pusdienu ēdienkartē ir pietiekami un to palielinājums mainīs ēdienkarti, kura būs netipiska pusdienām un sekmēs ēdienu izmešanu, resursu izšķērdēšanu.</p> <p>Uztura normas vispārējās pamatizglītības, vispārējās vidējās izglītības un profesionālās izglītības iestāžu izglītojamiem:</p> <p>1.Nemainīt uz šo brīdi spēkā esošo obligāto produktu daudzumu pusdienu kompleksajā ēdienkartē</p>	<p>Daļēji ņemts vērā</p>	<p>Ņemot vērā saņemtos iebildumus un priekšlikumus, kā arī sabiedriskajā apspriedē š.g. 1.jūnijā izteiktos viedokļus, pieņemts lēmums neveikt izmaiņas dārzenu un augļu apjomā izglītojamo pusdienās skolās.</p> <p>Šobrīd ir noteikts, ka pusdienās nodrošina 700 g dārzenu un augļu dienā, kas ir pietiekams <u>minimālais</u> daudzums nedēļas ēdienkartē. Papildus iestādēs, atbilstoši sezonai vai ēdienkartē plānotajiem ēdieniem varēs arī turpmāk piedāvāt lielāku dārzenu vai augļu, ogu daudzumu.</p>

³ Ministru kabineta 2002. gada 27.decembra noteikumi Nr.610 "Higiēnas prasības izglītības iestādēm, kas īsteno vispārējās pamatizglītības, vispārējās vidējās izglītības, profesionālās pamatizglītības, arodizglītības vai profesionālās vidējās izglītības programmas"

				Par piena produktiem lūgums skatīt pamatojumu zemāk.
29		<p>2. Nodefinēt, ka desertos ietilpst arī: Nepārstrādāti augļi, ogas, griezti augļi, blenderētu augļu, ogu kokteiļi, piena produktu un augļu, ogu kokteiļi, raudzēti piena produkti ar piedevām, konditorejas izstrādājumi</p>	Ņemts vērā	<p>Noteikumu projektā aiz vārda “deserts” tiks papildināts ar ieteicamākajiem piemēriem - griezti svaigi vai apstrādāti augļi vai ogas ar jogurta vai citu piedevu, blendētu augļu vai ogu kokteiļi ar vai bez piena vai piena produktiem, krāsni cepts auglis u.c.</p> <p>Tādējādi tiek plānots, ka tiks atvieglots ēdinātāju darbs, mazinot interpretācijas iespējas un vienlaikus arī veicinot svaigu un apstrādātu augļu un ogu lietošana uzturā. Vienlaikus nebūtu atbalstāma neapstrādātu augļu vai ogu nosaukšana par desertu, ņemot vērā, ka tas nav ēdiens, un šādus produktus nodrošina arī Skolas augļa programmas ietvaros.</p>
30		<p>3. Papildināt 2. pielikuma 16.1. punktu ar iespēju pasniegt pusdienās pamatēdienu ar dzērienu, vai dzērienu un augļiem, ogām.</p> <p>Izteikt šādā redakcijā: 16.1. pusdienu ēdienkartē iekļauj pamatēdienu un zupu vai pamatēdienu un desertu, vai zupu un desertu, vai pamatēdienu ar dzērienu, vai pamatēdienu ar dzērienu un augļiem, ogām;</p>	Daļēji ņemts vērā	<p>Latvijas Ēdinātāju apvienības pārstāvis š.g. 20.maija sanāsmē norādīja, ka ēdināšanas pakalpojumu optimizēšanai un ēdienu kvalitātes uzlabošanai, kā atsevišķos gadījumos arī papildu izdevumu samazināšanai, būtu nepieciešams noteikt, ka pusdienas var nodrošināt ar pamatēdienu un augļiem vai dzērienu. Tiek plānots papildināt noteikumu projektu ar skaidrojumu, kas ir deserts, mazinot interpretācijas iespējas. Attiecīgi turpmāk pusdienās varēs nodrošināt enerģijas un uzturvielām atbilstošu pamatēdienu un desertu, kas var būt arī svaigi</p>

			<p>blendēti augļi vai ogas, piena vai piena produktu un augļu kokteiļi u.c. ēdieni.</p> <p>Savukārt pamatēdiena un dzēriena nodrošināšana pusdienās nebūtu atbalstāma, ņemot vērā, ka būtu ierobežota produktu daudzveidība ēdienā un tiktu veicinātu saldinātu dzērienu pagatavošanu ar mērķi sasniegt trūkstošo enerģijas daudzumu. Vienlaikus, pasniedzot tikai vienu pamatēdienu, piemēram, skolās, būtu jānodrošina līdz pat 980 kcal, kas nozīmētu pārāk treknu produktu iekļaušanu uzturā un pārlietu lielas porcijas vienam ēdienam, ko bērns nevarēs apēst. Piemēram, pagatavojot rīsus ar maltās gaļas mērci un salātiem, lai sasniegtu nepieciešamās enerģijas un uzturvielu normas, tiktu pasniegta ļoti liela balto rīsu porcija. Bērns nevar apēst lielu viena ēdiena vai produkta porciju un rezultātā tā arī tiktu izmesta. Veselīgi uztura paradumi paredz ikdienas uzturā ietver dažādus produktus, iesaka izmantot šķīvja principu, kur vismaz puse no šķīvja tiek piepildīta ar dārzeņiem vai augļiem, ogām. Gadījumā, ja tiktu piedāvāts tikai viens ēdiens pusdienās, šķīvja principu bērniem nebūtu iespējams piedāvāt, jo netiktu sasniegtas enerģijas un uzturvielu normas. Dārzeņi un augļi, ogas satur maz enerģijas un arī atsevišķas</p>
--	--	--	---

				<p>uzturvielas satur mazā daudzumā, piemēram, olbaltumvielas, taukus. Tāpēc veselīgu uztura paradumu veicināšanai būtu svarīgi piedāvāt pusdienās pamatēdienu un zupu, pamatēdienu un desertu (piemēram, griezti augļi vai ogas ar jogurta vai citu piedevu, jogurts bez piedevām ar svaigu augļu vai ogu mērci, blendētu augļu, ogu kokteiļi, piena vai piena produktu un augļu, ogu kokteiļi), vai zupa un deserts.</p> <p>Papildus sabiedriskajā apspriedē par noteikumu projektu š.g. 1.jūnijā arī Latvijas Diētas un uztura speciālistu asociācija, kā arī vairāku sociālās aprūpes un ārstniecības iestāžu pārstāvji norādīja, ka nebūtu pieļaujama pusdienu nodrošināšana ar vienu pamatēdienu.</p>
31		<p>4. Izglītība iestādes, kuras sniedz dienesta viesnīcas vai internāta pakalpojumus, sociālās korekcijas izglītības iestādes (Vecuma grupa 7-18 gadi) noteikumus pievienot pie uztura normām ārstniecības iestāžu pacientiem un ilgstošas sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju klientiem, tā kā uztura normām pēc būtības jābūt vienādām. Vai arī noteikt identiskas obligātās pārtikas produktu apjoma normas identiskas šo iestāžu normām.</p>	Nav ņemts vērā	<p>Izglītības iestādēm, kuras sniedz dienesta viesnīcas vai internāta pakalpojumus, un sociālās korekcijas izglītības iestādēm noteiktie pārtikas produktu daudzumi nedēļas ēdienkartē noteikti, pamatojoties uz VM aktualizētajiem veselīga uztura ieteikumiem bērniem. Vienlaikus pārtikas produktu daudzumi ir koriģēti saskaņā ar Latvijas uztura speciālistu un dietologu asociāciju viedokli un praktisko pieredzi darbā ar bērniem.</p> <p>Ņemot vērā, ka izglītības iestādēs notiek mācību process un ir noteikts dienas ritms, kā arī bieži tie paši</p>

			<p>ēdinātāji nodrošina pakalpojumus vairākās izglītības iestādēs, tostarp arī tādās, kas sniedz diennakts pakalpojumus, būtu svarīgi saglabāt līdzšinējo kārtību.</p> <p>Pirms sabiedriskās apspriedes attiecībā uz Noteikumu Nr.172 3.pielikumu tika saņemti daudzi priekšlikumi un iebildumi, kā arī tajos ir pausti dažādi viedokļi. Tāpēc būtu nepieciešamas plašākas diskusijas tieši ar ārstniecības iestāžu un ilgstošas sociālās aprūpes un rehabilitācijas institūciju pārstāvjiem, pacientu organizācijām, pašvaldībām, ēdinātājiem un citām iesaistītajām pusēm, lai noteiktu atbilstošāko pārtikas produktu daudzumu, kāds būtu nodrošināms nedēļas ēdienkartē. Tāpat arī sabiedriskajā apspriedē š.g. 1.jūnijā sociālās aprūpes iestāžu pārstāvji pauda atšķirīgus viedokļus, ņemot vērā, ka arī sociālo aprūpes iestāžu klienti ir dažādās vecuma grupās, tiem var būt dažādas hroniskas slimības, tostarp psihiski traucējumi, garīgās attīstības traucējumi, vai sociālas problēmas, piemēram, nevar sakošļāt dārzeņus, jo nav zobu. Ņemot vērā visu augstāk minēto, pieņemts lēmums, ka šajos grozījumos izmaiņas MK noteikumu Nr.172 3.pielikumā attiecībā uz noteikto pārtikas produktu daudzumu nedēļas ēdienkartē netiks veiktas. Vienlaikus tiks ņemti vērā saņemtie</p>
--	--	--	--

								<p>priekšlikumi un veicot nākamos grozījumus, tiks veltīts ilgāks laiks diskusijām, lai nodrošinātu ārstniecības iestāžu pacientiem, ilgstošas sociālās aprūpes un rehabilitācijas institūciju klientiem, pēc iespējas veselīgāku un uzturvielām bagātāku ēdināšanu.</p>																																													
32		<table border="1"> <tr> <td></td> <td>Skolu pusdienu kompleksajā ēdienkartē (Vecuma grupa 7-18 gadi)</td> <td>VM ierosinājums izmaiņām</td> <td>LĒA ierosinājums</td> <td>Izglītojamo dienas ēdienkartē, kuras sniedz dienesta viesnīcas vai internāta pakalpojumus, sociālās korekcijas izglītības iestāžu izglītojamo</td> <td>VM ierosinājums izmaiņām</td> <td>LĒA ierosinājums</td> </tr> <tr> <td>Liesas gaļas vai zivs (fileja) g, izņemot veģetāro ēdienkarti</td> <td>200</td> <td>240</td> <td>200</td> <td>490</td> <td>550</td> <td>550</td> </tr> <tr> <td>Kartupeļi neto (g)</td> <td>225</td> <td>225</td> <td>225</td> <td>700</td> <td>700</td> <td>700</td> </tr> <tr> <td>Piens un skābpiena produkti (g)</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>2600</td> <td>1750</td> <td>2200</td> </tr> <tr> <td>Piena olbaltumvielām bagātu produktu (biezpiens, siers) (g)</td> <td>450</td> <td>700</td> <td>450</td> <td>520</td> <td>420</td> <td>350</td> </tr> <tr> <td>Augļi un ogas (g)</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Dārzeņi (g)</td> <td>700</td> <td>750</td> <td>700</td> <td>2800</td> <td>3500</td> <td>2800</td> </tr> </table>		Skolu pusdienu kompleksajā ēdienkartē (Vecuma grupa 7-18 gadi)	VM ierosinājums izmaiņām	LĒA ierosinājums	Izglītojamo dienas ēdienkartē, kuras sniedz dienesta viesnīcas vai internāta pakalpojumus, sociālās korekcijas izglītības iestāžu izglītojamo	VM ierosinājums izmaiņām	LĒA ierosinājums	Liesas gaļas vai zivs (fileja) g, izņemot veģetāro ēdienkarti	200	240	200	490	550	550	Kartupeļi neto (g)	225	225	225	700	700	700	Piens un skābpiena produkti (g)				2600	1750	2200	Piena olbaltumvielām bagātu produktu (biezpiens, siers) (g)	450	700	450	520	420	350	Augļi un ogas (g)							Dārzeņi (g)	700	750	700	2800	3500	2800	Daļēji ņemts vērā	<p>VM aprēķinā, kas ir saskaņots ar uztura speciālistiem un dietologiem, tika ņemts vērā, ka gaļu vai zivis parasti ēd pusdienās un vakariņās. Attiecīgi puse no paredzētās dienas gaļas vai zivju daudzums būtu jāparedz pusdienās.</p> <p>Vēršam uzmanību, ka gaļu vai zivis nav ieteicams ēst katrā ēdienreizē, līdz ar to aprēķins, kurā tiek ņemtas vērā visas ēdienreizes un aprēķināts tā daudzuma proporcionāls (40%) lielums pusdienās nebūtu saskaņā ar veselīga uztura pamatprincipiem.</p> <p>Atbilstoši ieteikumiem, vecumā no 7 gadiem bērniem minimālais vienas gaļa vai zivju porcijas lielums ir 60 g. Ja paredz, ka gaļu vai zivis nodrošina četras dienas un vienā dienā piedāvā veģetārus ēdienus, tad nedēļā būtu jānodrošina vismaz 240 g nedēļā. Dienā vidēji rēķinot uz piecām darba dienām būtu jāiekļauj vismaz 48 g gaļas pusdienās. Jānorāda, ka aprēķinā tika izmantots minimālais gaļas vai zivju vienas porcijas lielums, tāpat tas ir neto daudzums pirms termiskās apstrādes. Termiskās apstrādes laikā gaļa var sarauties pat</p>
	Skolu pusdienu kompleksajā ēdienkartē (Vecuma grupa 7-18 gadi)	VM ierosinājums izmaiņām	LĒA ierosinājums	Izglītojamo dienas ēdienkartē, kuras sniedz dienesta viesnīcas vai internāta pakalpojumus, sociālās korekcijas izglītības iestāžu izglītojamo	VM ierosinājums izmaiņām	LĒA ierosinājums																																															
Liesas gaļas vai zivs (fileja) g, izņemot veģetāro ēdienkarti	200	240	200	490	550	550																																															
Kartupeļi neto (g)	225	225	225	700	700	700																																															
Piens un skābpiena produkti (g)				2600	1750	2200																																															
Piena olbaltumvielām bagātu produktu (biezpiens, siers) (g)	450	700	450	520	420	350																																															
Augļi un ogas (g)																																																					
Dārzeņi (g)	700	750	700	2800	3500	2800																																															

			<p>par 30%, atkarībā no pagatavošanas temperatūras u.c. faktoriem. Tā kā gaļa termiskās apstrādes laikā saraujas, tad rezultātā bērniem pusdienu šķīvī tiktu nodrošināts vēl mazāks gaļas daudzums.</p> <p>Gaļa ir īpašs nozīmīga pilnvērtīgu olbaltumvielu avots uzturā, jo tā satur neaizstājamās aminoskābes, satur dzelzi, B grupas vitamīnus un citas minerālvielas un vitamīnus. Vienlaikus ēdienkartē var piedāvāt arī zivis, kas ir vērtīgākais omega-3 taukskābju avots, arī pilnvērtīgu olbaltumvielu un minerālvielu avots, īpaši jūras zivis. Tādējādi, lai veicinātu veselīgu uztura paradumus bērniem, tostarp par pārtikas produktiem, kuri būtu jālieto tieši pusdienās, svarīgi nodrošināt vismaz minimālo gaļas vai zivju porcijas lielums vismaz četrās nedēļas dienās. Attiecīgi pārējo gaļas vai zivju daudzumu būtu jānodrošina mājās. Ja skolās tiktu nodrošināts mazāks gaļas daudzums, tad pārējās ēdienreizēs, kas visbiežāk būtu vakariņās, būtu jānodrošina pārlietu liels gaļas daudzums, kas noslogotu bērnu organismu un orgānus, kuriem naktī būtu jāpārstrādā pārāk liels produktu daudzums.</p> <p>Tika ņemts vērā ēdinātāju iebildumos norādītais attiecībā uz to, ka pienu un piena produktus visbiežāk izmanto brokastīs vai launagā, vai vakariņās,</p>
--	--	--	---

			<p>bet pusdienās, piemēram, biezpiens tiek izmantots tikai desertā. Ja tiktu noteiktas lielas piena un piena produktu normas, tiktu ierobežota ēdienkartes dažādība un, piemēram, biezpiens desertos bērniem ātri apniktu un tos arī neēstu. Līdz ar to tika veikts pārrēķins, ņemot vērā veselīgu uztura ieteikumus, Rīgas Domes iesniegtos aprēķinus. Tika noteikts, ka nedēļā pusdienās būtu ieteicams uzņemt vismaz 500 g piena un piena produktu, kas atbilstu, piemēram, ja divas reizes nedēļā tiktu pasniegts 200 ml/g piena vai skābpiena produktu, un pārējās nedēļas dienās ēdienu pagatavošanās tiktu izmantoti 100 g biezpiena vai siera. Veselības ministrijas ieskatā, piena un piena produktu daudzuma palielinājums par 50 g ir nozīmīgs, lai būtu iespēja arī pusdienās piedāvāt veselīgus piena produktus, piemēram, kefīru ar zaļumiem glāzē klāt pie otrā ēdiena, dārzeņu sacepumu ar sieru, biezpiena desertu. Piens un piena produkti ir īpaši vērtīgi produkti tieši bērniem straujas augšanas laikā, tie satur kalciju un fosforu kaulu un zobu augšanai, kā arī A vitamīnu un jodu bērnu atbilstošai orgānu darbības nodrošināšanai.</p> <p>Savukārt attiecībā uz piena un piena produktiem skolās, kuras sniedz dienesta viesnīcas un</p>
--	--	--	---

			<p>internātskolas, sociālās korekcijas iestādēs, plānots būtiski samazināt šo produktu daudzumu atbilstoši aktualizētajiem veselīga uztura ieteikumiem, uztura speciālistu un dietologu priekšlikumiem. Uztura speciālisti uzsver, ka svarīgāk ir paredzēt ar olbaltumvielām bagātus produktus ēdienkartē, ņemot vērā bērnu uztura paradumus, aspektu, ka šādu produktu izmantošana ēdienu pagatavošanā ir biežāka kā šķidrajiem piena produktiem, kā arī šie produkti ir vērtīgāki, jo satur vairāk olbaltumvielas un kalciju. Tiek paredzēts, ka atbilstoši ieteikumiem, dienā 1 porcija tiktu nodrošināta ar šķidrajiem piena un piena produktiem, bet divas porcijas ar biezpienu un sieru. Tomēr Rīgas Domes un arī ēdinātāju pārstāvji iesniedza iebildumus galvenokārt par plānoto olbaltumvielas saturošo pārtikas produktu daudzumu nedēļas ēdienkartē, piedāvājot to samazināt līdz 350g. Vienlaikus ēdinātāji piedāvā nesamazināt šķidro piena produktu daudzumu ēdienkartē, un noteikt to 2200 g. Ņemot vērā, ka netiktu tik krasi samazināts šķidro piena produktu daudzums, būtu pieļaujams samazināt biezpiena un siera daudzumu ēdienkartē. Veicot pārrēķinu, tika noteikts, ka 2200 g piena un šķidro piena produktu nedēļā ir ap 314 g šo produktu dienā, kas atbilst 1,25 porcijām dienā.</p>
--	--	--	---

			<p>Savukārt 350 g biezpiena un siera dienā būtu ap 50g, kas atbilst 1,66 porcijām. Attiecīgi kopumā tiktu nodrošinātas 2,9 porcijas piena un piena produktu dienā, kas ir atbilstošs veselīga uztura ieteikumiem.</p> <p>Savukārt attiecībā uz dārzeņiem un augļiem skolās, norādām, ka atbilstoši PVO ieteikumiem dienā būtu jāuzņem vismaz 5 porcijas dārzeņu un augļu, kur katra sver 100g. Attiecīgi ar pusdienām uzņem vismaz 1 porciju dārzeņu un 0.5 porciju augļu vai ogu, kur 1 porcija ir 100 g, tad nedēļā ir $100 \times 5 = 500$g dārzeņu un $50 \times 5 = 250$ g augļu un ogu. Kopā $500 + 250 = 750$ g. VM ir saņēmusi priekšlikumu no ēdinātāju puses tik strauji nepalielināt dārzeņu un augļu daudzumu ēdienkartē, bet noteikt vismaz 700g dārzeņu un augļu, ogu nedēļā. Ņemot vērā, ka tas ir minimālais daudzums nedēļas ēdienkartē, kā arī veselīga uztura ieteikumi paredz atkāpes iespējas, panākta vienošanās noteikt, ka skolu pusdienās nedēļā būtu jānodrošina 700 g dārzeņu, augļu vai ogu.</p> <p>Savukārt izglītības iestādēm, kuras nodrošina dienesta viesnīcas pakalpojumus un sociālās korekcijas iestādes, paredz atbilstoši ieteikumiem 3 porcijas dārzeņu un 2 porcijas augļu, ogu. Attiecīgi, ja pieņem, ka 1 porcija ir vidēji 100 g</p>
--	--	--	---

				<p>dārzeņiem un augļiem, tad dienā ir 100gx5 porcijas= 500 g. Attiecīgi septiņās dienās ir 3500. Šis produktu daudzums aprēķināts sadarbībā ar uztura speciālistiem un dietologiem. Esam saņēmuši iebildumu no Latvijas Ēdinātāju apvienības, kā arī sabiedriskās apspriedes laikā Latvijas Izglītības iestāžu asociācija skaidroja, ka bērni nelabprāt ēd dārzeņus lielā daudzumā, vismazāk izvēlas ēst svaigos dārzeņus. Daļēji tas ir saistīts arī ar pieejamo finansējuma apmēru, jo ziemas periodā dārzeņu un augļu piedāvājums noteiktajā cenu kategorijā ir ierobežots un bērniem apnīk ēst vienus un tos pašus dārzeņus un augļus, ogas. Līdz ar to, VM piedāvā mazāku palielinājumu dārzeņiem, augļiem un ogām, lai pakāpeniski radinātu bērnus ēst dārzeņus un augļu, kā arī ēdinātājus rast iespējas nodrošināt dažādību produktu un arī ēdienu izvēlē, kuri satur šos produktus. Tiek plānots paaugstināt dārzeņu, augļu un ogu daudzumu līdz vismaz 3200 g nedēļā.</p>
33		<p>Sociālos aprūpes centros esošais dārzeņu un augļu apjoms ir maksimāls un to palielināšana būtu pārtikas izšķērdēšana, tā kā tie netiks apēsti un tiks izmesti. Lielākā daļa sociālo aprūpes centru klienti ir vecāka gada gājuma klienti un gan fizioloģisku, gan ēšanas tradīciju iemeslu dēļ, dārzeņu apjoms esošā apjomā būtu klientiem nepierasti lielā apjomā. Palielinot dārzeņu, augļu apjomu tiek motivēta resursu izšķērdēšana. Sociālo aprūpes centru, ārstniecības iestāžu un rehabilitācijas iestāžu centru klienti un pacienti ir ļoti dažādi un to vajadzības dažādas. Atšķiras uzturēšanās laiks, liela vecuma grupu amplitūda un līdz ar ko</p>	<p>Daļēji ņemts vērā</p>	<p>Pirms sabiedriskās apspriedes attiecībā uz Noteikumu Nr.172 3.pielikumu tika saņemti daudzi priekšlikumi un iebildumi, kā arī tajos ir pausti dažādi viedokļi. Tāpēc būtu nepieciešamas plašākas diskusijas tieši ar ārstniecības iestāžu un ilgstošas sociālās aprūpes un</p>

ēšanas paradumi. Nākotnē būtu nepieciešams sadalīt šīs iestādes pēc uzturēšanās ilguma, iestādes kurās klienti uzturas vidēji ne ilgāk kā 7 dienas un iestādes ar ilgāku uzturēšanos.

Olbaltumvielu bagātu produktu apjoms ir pārmērīgi liels un sašaurinās citu produktu ietveršanu ēdienkartē, līdz ar ko samazinās piedāvājuma daudzveidību. Tur pretim, piena un skābpiena produktu plānotais apjoma samazinājums ir pārāk liels. Sociālo aprūpes centru lielākai klientu daļai piens un piena produkti ir labi piemēroti un tie tiek bieži iekļauti ēdienkartes ēdienos. Strauji samazinot piena produktu apjomu, tas būtiski ietekmes ēdienkartes struktūru un liks strauji mainīt ēšanas ieradumus.

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

1. Vecuma grupām no 7 gadiem dārzeņu, augļu vai ogu obligāto produktu daudzumu nemainīt, atstāt spēkā esošo noteikumu normās. Citām vecuma grupām dārzeņu, augļu un ogu apjomu necelt tik strauji.

2. Vecuma grupā no 7 gadiem gaļas normas plānoto 600g vietā, pacelt ne vairāk kā līdz 550g

3. Piena produktu apjomu nesamazināt tik lielā apjomā

	Ilgstošas soc. aprūpes un soc. rehabilitācijas institūciju un ārstniecības iestāžu vecuma no 1-2.g	VM ierosinājums izmaiņām	LĒA ierosinājums	Ilgstošas soc. aprūpes un soc. rehabilitācijas institūciju un ārstniecības iestāžu vecuma no 3-6.g	VM ierosinājums izmaiņām	LĒA ierosinājums	Ilgstošas soc. aprūpes un soc. rehabilitācijas institūciju un ārstniecības iestāžu vecuma no 7-9.g	VM ierosinājums izmaiņām	LĒA ierosinājums
Liesas gaļas vai zivs (fileja) g, izņemot veģetāro ēdienkarti	400	315	315	400	315	315	490	600	550
Kartupeļi neto (g)	250	250	250	250	250	250	700	700	700
Piens un skābpiena produkti (g)	1400	875	1200	1400	875	1200	2800	1750	2200
Piena olbaltumvielām bagātu produktu (biezpiens, siers) (g)	250	210	170	250	210	170	350	420	350
Augļi un ogas (g)									
Dārzeņi (g)	1000	1750	1400	1300	2450	1750	2800	3500	2800

rehabilitācijas institūciju pārstāvjiem, pacientu organizācijām, pašvaldībām, ēdinātājiem un citām iesaistītajām pusēm, lai noteiktu atbilstošāko pārtikas produktu daudzumu, kāds būtu nodrošināms nedēļas ēdienkartē. Tāpat arī sabiedriskajā apspriedē š.g. 1.jūnijā sociālās aprūpes iestāžu pārstāvji puda atšķirīgus viedokļus, ņemot vērā, ka arī sociālo aprūpes iestāžu klienti ir dažādās vecuma grupās, tiem var būt dažādas hroniskas slimības, tostarp psihiski traucējumi, garīgās attīstības traucējumi, vai sociālas problēmas, piemēram, nevar sakošļāt dārzeņus, jo nav zobu. Ņemot vērā visu augstāk minēto, pieņemts lēmums, ka šajos grozījumos izmaiņas MK noteikumu Nr.172 3.pielikumā attiecībā uz noteikto pārtikas produktu daudzumu nedēļas ēdienkartē netiks veiktas. Vienlaikus tiks ņemti vērā saņemtie priekšlikumi un veicot nākamās grozījumus, tiks veltīts ilgāks laiks diskusijām, lai nodrošinātu ārstniecības iestāžu pacientiem, ilgstošas sociālās aprūpes un rehabilitācijas institūciju klientiem, pēc iespējas veselīgāku un uzturvielām bagātāku ēdināšanu.

Papildus par atsevišķiem punktiem attiecībā uz pievienotā cukura daudzumu un gaļas iegādāšanos, tika panākta vienošanās vai iebildumi netika saņemti. Tāpēc

MK noteikumu Nr.172 15.punktā tiks veiktas izmaiņas attiecībā uz pievienotā cukura daudzumu. Vienlaikus, lai atvieglotu ēdināšanas pakalpojumu sniedzēju darbu un atvieglotu produktu piegādes iespējas, tiks precizēts MK noteikumu Nr.172 3.pielikuma 8.¹ punkts, pieļaujot iespēju arī ārstniecības iestādēs, ilgstošas sociālās aprūpes un rehabilitācijas institūcijās iegādāties cūkas un liellopa gaļu saldētā veidā.

34

Pirmskolas izglītības iestādēs (PII) piena olbaltumvielām bagātu produktu plānotais apjoms ir pārmērīgi liels, tas samazinās produktu daudzveidības iespējas ēdienkartē. Dārzeņu un augļu apjoma pieaugums 24h PII ir pārāk liels, tie netiks apēsti.

PII 24h režīmam iekļaujamo produktu apjoms, dārzeni, augļi un ogas ir apvienoti. Tur pretim 12h režīmam augļiem un ogām ir atsevišķi noteikts apjoms, dāržiem atsevišķi. Augļi, ogas un dārzeni no uzturvērtības viedokļa veic līdzīgas/vienādas funkcijas un lietderīgi to apjomus apvienot, tieši tā pat, kā noteikumu normas citām iestādēm.

Uztura normas pirmsskolas izglītības programmas īstenojošo izglītības iestāžu izglītojamiem:

1.PII 12h režīmā augļus, dāržus un ogas apvienot kopējā apjomā. Tik strauji nepalielināt dārzeņu apjomu.

2.Nepalielināt piena olbaltumvielām bagātu produktu apjomu 12h režīmam un tik strauji nepalielināt 24h režīmam

	PII 24h 1.-2.g.	VM ierosinājums	LEA ierosinājums	PII 24h 3.-6g.	VM ierosinājums	LEA ierosinājums	PII 12h 1.-2gadi	VM ierosinājums	LEA ierosinājums	PII 12h 3.-6gadi	VM ierosinājums	LEA ierosinājums
Liesas gaļas vai zivs (g), izņemot veģetāro ēdienkarti	300	225	225	300	225	225	300	180	180	300	180	180
Kartupeļi(g)	150	180	180	150	180	180	150	150	150	150	150	150
Piens un skābpiena produkti (g)	100	870	870	100	870	870	100	780	780	100	780	780

Daļēji ņemts vērā

Piena un piena produktu daudzums tika pārskatīts, ņemot vērā veselīga uztura ieteikumus, kā arī uztura speciālistu un dietologu viedokli. Sadarbībā ar speciālistiem, tika izstrādāta metodoloģija, kā tiek aprēķināts nepieciešams produktu daudzums ēdienkartē, paredzot, ka pirmsskolas izglītības iestādē līdz 12 stundām šķidros piena produktus uzņem 1,25 porcijas jeb 780 g, kas ir saskaņots daudzums ar ēdinātājiem. Ņemot vērā saņemto iebildumu par biezpiena un siera daudzumu ēdienkartē, tika veikts biezpiena un siera daudzuma pārrēķins, paredzot 1 porciju jeb 110 g. Vienā dienā vidēji būtu jānodrošina 22 g biezpiena vai siera. Attiecīgi, piedāvājot ik pāris dienas biezpiena vai siera ēdienus, vai pievienojot biezpienu vai sieru citiem ēdieniem, piemēram, kartupeļu sacepums ar sieru,

Piena olbaltumvielām bagātu produktu (g)	100	150	120	100	150	120	100	140	100	100	140	100
Augļi, ogas (g)	250			400			250	250	250	250	400	400
Dārzeņi (g)	500	1250	1000	650	1750	1250	500	500	500	500	700	650

iespējams sasniegt nepieciešamo produktu daudzumu, vienlaikus nodrošinot arī ēdienkartes dažādību. Tādējādi pirmsskolas izglītības iestādē tiktu uzņemtas 2,25 porcijas no dienā ieteicamām 2 - 3 porcijām piena un piena produktu. Attiecīgi tiek paredzēts, ka atlikušo piena produktu daudzumu bērns uzņemtu mājās ar vakariņām.

Savukārt pirmsskolas izglītības iestādēm, kuras īsteno programmas 24 stundas diennaktī, būtu jānodrošina vismaz vidējais dienā ieteicamais piena un piena produktu daudzums ēdienkartē, kas būtu īpaši svarīgi maziem bērniem augšanai un attīstībai. Vienlaikus jāņem vērā, ka šajās iestādēs bērni bieži nonāk ģimenes nelabvēlīgu apstākļu dēļ un brīvdienās pietiekamu piena un piena produktu daudzumu visticamāk, ka nesaņems. Lai nodrošinātu bērniem atbilstošu un veselīgu uzturu, ar šķidrajiem piena produktiem būtu jāuzņem 870 g, kas tiktu uzņemts 1,4 porcijas jeb 174 g dienā, kas ir saskaņots daudzums ar ēdinātajiem. Savukārt ar biezpienu un sieru būtu jānodrošina papildus nepieciešamais piena produktu daudzums, attiecīgi vēl 1,27 porcijas jeb 140 g. Dienā vidēji tas būtu 28 g biezpiena un siera, kas sadalot uz četrām ēdienreizēm būtu vidēji 7 g ēdienreizē. Uzsveram, ka ar olbaltumvielām bagātu produktu

			<p>lietošana uzturā ir īpaši nozīmīga bērniem, jo tie satur vērtīgas olbaltumvielas, kā arī kalciju, fosforu un jodu. Sieru uzturā lietot ir īpaši svarīgi bērniem, ņemot vērā, ka tie satur visvairāk kalcija uz 100g produkta. Vienlaikus Bērnu klīniskās universitātes un Rīgas Stradiņa universitātes slimnīcas uztura speciālisti, kā arī uztura speciālistu un dietologu asociāciju pārstāvji norādīja, ka bērniem labāk nodrošināt vairāk biezpienu un sieru, jo šādus produktus bērni labprātāk apēd. Tāpat biezpienu un sieru ir vieglāk izmantot ēdienu pagatavošanā, savukārt tādus produktu kā kefīru, paniņas parasti piedāvā dzeršanai no glāzes un bērni bieži atsakās.</p> <p>Attiecībā uz dārzeņu un augļu daudzumu ēdienkartē pirmsskolas izglītības iestādēm līdz 12 stundām, tiks ņemts vērā saņemtais iebildums par normu 3-5 gadus veciem bērniem, un tika atstāts līdz šim noteiktais dārzeņu un augļu daudzums nedēļā - 650 g. Arī veselīga uztura ieteikumi šajā gadījumā paredz iespēju, ka pārējo daudzumu bērnam tiktu nodrošināts mājās vakariņās. Savukārt attiecībā uz pirmsskolas izglītības iestādēm, kuras sniedz pakalpojumus 24 stundas diennaktī būtu jānodrošina visa dienā ieteicamā dārzeņu un augļu deva. Attiecīgi sadarbībā ar</p>
--	--	--	---

			<p>uztura speciālistiem un, pamatojoties uz veselīga uztura ieteikumiem noteikts, ka bērniem 1-2 gados viena dārzeņu un augļu porcija ir 50 g, savukārt lielākiem bērniem 3-6 gados viena porcija ir 70 g. Pasaules Veselības organizācija iesaka dienā uzņemt 3 porcijas dārzeņu un 2 porcijas augļu. Arī Veselības ministrijas veselīga uztura ieteikumos bērniem ir noteikts, ka vismaz 5 porcijas dārzeņu un augļu būtu jāiekļauj uzturā katru dienu. Attiecīgi nedēļā bērniem no 1 līdz 2 gadiem būtu jāparedz vismaz 1250 g, bet bērniem no 3 līdz 6 gadiem vismaz 1750 g. Norādām, ka bērniem no 1 līdz 2 gadiem vidēji uzturā būtu jāiekļauj 250 g dārzeņu un augļu dienā, kas vidēji vienā ēdienreizē būtu 62,5 g. Savukārt bērniem no 2 līdz 6 gadiem dienā būtu jānodrošina 350 g dārzeņu un augļu, kas vienā ēdienreizē būtu vismaz 87,5 g. Šis produktu daudzums ir paredzēts neto pirms termiskās apstrādes, un ietver dārzeņus un augļu svaigā un pagatavotā veidā. Piemēram, ja brokastīs ir paredzēta putra ar banāniem un sviestmaize ar gurķa šķēli, pusdienās dārzeņu zupa un otro ēdienu ar kartupeļu-dārzeņu biezeni un salātiem, savukārt launagā biezpiena krēms ar ogu mērci, savukārt vakariņās pie dārzeņu sautējuma klāt piedāvāt svaigu ābolu, bumbieri, plūmi vai citu augli, tad</p>
--	--	--	---

				<p>šādu produktu daudzumu var sasniegt. Pārtikas un veterinārais dienests (PVD) sanāksmē ar pārtikas ražotāju pārstāvi š.g. 20.maijā norādīja, ka lielāka dārzeņu un augļu daudzuma norma uzturā ir pieļaujama un izpildāma, ņemot vērā, ka noteiktais daudzums ir neto un pasniedzot tradicionālos ēdienus, kur dārzeņi tiek sautēti, vārīti vai retāk cepti, to apjoms samazinās vismaz par 30%. Attiecīgi šādu produktu daudzumu bērni var apēst. Vienlaikus sabiedriskajā apspriedē š.g. 1.jūnijā PVD norādīja, ka liela loma ir ne tikai produktu daudzumam, bet arī to pagatavošanas un pasniegšanas veidam. Tostarp, problēmas šobrīd sagādā ēdienu pasniegšana noteiktā temperatūrā (siltiem ēdieniem), situācijā kad tiek pasniegti atdzisuši ēdieni bērni var negribēt tos ēst.</p>
35		<p>27.05.2022.</p> <p>Vai iespējams šo jautājumu risināt un man ir divi ieteikumi, kā to var risināt.</p> <p>1.Var. Nosakot arī pusdienām robežas 30-35%. Bērnudārziem 12h režīmam nosakot, brokastis 35-40%, pusdienas 40-47%, launags 13-20%. Nenosakot sadalījumu 12h bērnudārziem var būt atkal interpretācijas.</p> <p>2.Var. Noteikt konkrētu % sadalījuma apjomu, priekšlikums excel, to pārvēršot konkrētā uzturvērtības, kaloritātes normas robežās. Ja ēdienkarte, ēdienreize iekrīt šajās robežās, tad tā ir atbilstoša. Šis variants nav interpretējams, bet iespējams, ka nepieciešams konkrēts paskaidrojums.</p> <p>Problēmu, jau aprakstīju telefoniski, ka kontrolējošās personas interpretē esošo sadalījumu neatbilstoši. Iepirkumos eksperti novērtē neatbilstoši iesniegtās ēdienkartes. Rēķina % sadalījumu no dienas kopējās uzturvērtības un domā, ka pusdienām precīzi jāsakrīt 35% no dienas normas. Bet, jāsakrīt ne %, bet noteikumos noteiktās uzturvērtības un kaloritātes normu robežās, kuras ir</p>	Daļēji ņemts vērā	<p>Ņemot vērā, ka saņemtie viedokļi par šo jautājumu ir pretrunīgi, kā arī prasa papildu izpēti un diskusijas, t.sk. ar kontrolējošajām institūcijām, saņemtais priekšlikums tiks izskatīts vienlaikus ar nākošajiem grozījumiem Noteikumos Nr.172.</p>

		35% no augstākās un zemākas robežas no noteikumu normas. Faktiski, pat ēdināšanā nav iespējams precīzi 35% iedot, tad sanāks nedabīgi pielāgot ēdienu porciju izmērus un sastāvu. Faktiski, tas nozīme, vieni un tie paši ēdieni, vienas grupas ēdieni, jāservē atšķirīga svara/izmēra porcijas un vienam ēdienam atšķirīgas receptūras. Ēdināšanā, tas ne no praktiskā ne kvalitātes vadības un klientu informācijas plūsmas viedokļa nav izdarāms.		
--	--	--	--	--

Datums*

(08.06.2022.)

(dd/mm/gggg)

Atbildīgā amatpersona

Lāsma Piķele _____

(vārds, uzvārds, paraksts*)

L.Piķele 67876190