**Ministru kabineta noteikumu projekta**

**“Grozījumi 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””**

**sākotnējās ietekmes novērtējuma ziņojums (anotācija)**

|  |
| --- |
| I. Tiesību akta projekta izstrādes nepieciešamība |
| 1. | Pamatojums | Pārtikas aprites uzraudzības likuma 19.panta 3.1 daļa  |
| 2. | Pašreizējā situācija un problēmas | Ēdināšanu izglītības iestādēs šobrīd nosaka Ministru kabineta 2012.gada 13.marta noteikumi Nr.172„Noteikumi par uztura normām izglītības iestāžu izglītojamiem, sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju klientiem un ārstniecības iestāžu pacientiem” (turpmāk – MK noteikumi Nr.172). Kopš MK noteikumu Nr.172 stāšanās spēkā 2012.gada 1.jūnijā Veselības ministrija ir saņēmusi iesniegumus no izglītības iestāžu ēdināšanas uzņēmumiem, Izglītības iestāžu ēdinātāju asociācijas, tāpat no vecāku organizācijām un arī pašvaldībām par problēmām saistībā ar MK noteikumos Nr.172 noteikto prasību ievērošanu un piemērošanu.MK noteikumu Nr.172 1.pielikuma 1. un 2. punktā noteiktais enerģijas un uzturvielu normu sadalījums pa ēdienreizēm apgrūtina ēdienkartes sastādīšanu, tādēļ tiek ierosināts noteikt enerģijas un uzturvielu normu visai dienai, nevis atsevišķām ēdienreizēm, bet sadalījumu pa ēdienreizēm atstāt izglītības iestādes ziņā, lai nodrošinātu izglītības iestādei iespēju atbilstoši bērnu uztura vajadzībām plānot uzņemto porcijas apjomu brokastīs, otrajās brokastīs, pusdienās un launagā, ņemot vērā vecāku iebildumus, ka brokastu ēdienreizē uzņemtais uzturvielu un enerģijas daudzums ir apmēram divas reizes lielāks nekā launagā, attiecīgi launagā tas ir pārāk mazs un bērns izejot no bērnudārza ir izsalcis.MK noteikumu Nr.172 1.pielikuma 1.un 2. punktā minētās enerģētiskās vērtības un uzturvielu normas ir izstrādātas pirmsskolas izglītības iestādēm, kurās bērni pavada tikai daļu dienas, līdz 12 stundām, tādējādi bērnam atrodoties bērnudārzā ar uzturu nepieciešams uzņemt vidēji 75% no dienas normas, jo vakariņas (aptuveni 25%) viņi ēd mājās. Noteiktās enerģētiskās vērtības un uzturvielu normas nevar tikt attiecināmas uz pirmsskolas izglītības iestādēm, kurās bērni atrodas 24 stundas (diennakts bērnudārziem), tādējādi viņiem bērnudārzā ir nepieciešams uzņemt visu uzturvielu un enerģētiskās vērtības normu, kas sadalīta fizioloģiski pareizi, jo šajos bērnudārzos viņi ēd visas ēdienreizes. Uz doto brīdi MK noteikumu Nr.172 1.pielikuma 11.punktā ir noteikts ēdienam pievienojamā sāls daudzums (2 g dienā) izglītības iestādēm, kas īsteno pirmsskolas izglītības programmas līdz 12 stundām dienā. Ņemot vērā, ka MK noteikumu Nr.172 1.pielikuma 1. un 2.punktā plānots noteikt atsevišķas uztura normas izglītības iestādēm, kas īsteno pirmsskolas izglītības programmas līdz 12 stundām dienā, kurās bērni ēd 75% no dienas normas un uztura normas izglītības iestādēm, kas īsteno pirmsskolas izglītības programmas 24 stundas dienā, kur bērni ēd visas ēdienreizes, ir nepieciešams precizēt ēdienam pievienojamā sāls daudzumu, nosakot, ka bērnudārzos, kuros bērns uzturas līdz 12 stundām ēdienam pievienojamā sāls daudzums nepārsniedz 2g dienā, bet bērnudārzos, kuros bērni uzturas 24 stundas, ēdienam pievienojamā sāls daudzums nepārsniedz 3 g dienā. Ņemot vērā, ka Pasaules Veselības organizācijai (turpmāk – PVO) nav atsevišķu ieteikumu bērniem attiecībā uz sāls patēriņu, sāls daudzums bērnudārzos noteikts balstoties uz citu valstu pieredzi (Lielbritānija un Īrija), kur noteiktas rekomendācijas un maksimālais sāls daudzums dienā 1-6 gadus veciem bērniem ir 3 g dienā.MK noteikumu Nr.172 1.pielikuma 13.punktā un 2.pielikuma 16.punktā noteiktā prasība iekļaut pusdienās otro ēdienu palielina pusdienu izmaksas, apgrūtina ēdienkartes sastādīšanu, lai iekļautos enerģijas un uzturvielu normās. Atsevišķos gadījumos minētā prasība nav iespējama virtuves iekārtu nepietiekamās tehniskās jaudas dēļ, kā arī nav lietderīga, jo jaunākā vecuma bērni nespēj vienā ēdienreizē apēst divus ēdienus. Papildus jāmin, ka izglītības iestādēs strādājošie uzņēmumu darbinieki ar otro ēdienu saprot tradicionālos ēdienu, kurā ir gaļa ar piedevām (kartupeļiem, rīsiem utml.) un salātiem, kas nozīmē diezgan ierobežotas iespējas piedāvāt bērniem dažādus citus ēdienus pusdienās, kā piemēram pankūkas, sacepumus un piedāvāt bērniem pusdienās zupu kopā ar desertu, jo MK noteikumos Nr.172 noteiktās prasības nosaka, ka pusdienās bērniem obligāti jāiekļauj otrais ēdiens un attiecīgi zupa vai deserts, izslēdzot iespēju pusdienās piedāvāt kombināciju zupa un deserts. Tādēļ tiek ierosināts noteikt, ka pusdienās iekļaujams pamatēdiens, nevis otrais ēdiens, nodrošinot iespēju ēdināšanas uzņēmumiem pusdienās nodrošināt lielāku ēdienu daudzveidību, kā arī nodrošināt iespēju ēdienkartē iekļaut zupu kā pamatēdienu, neizslēdzot iespēju pusdienās piedāvāt „tradicionālo” pamatēdienu un zupu.Kā Veselības ministrijai iesniegumos ir norādījuši izglītības iestāžu ēdināšanas uzņēmumi un Izglītības iestāžu ēdinātāju asociācija, MK noteikumu Nr.172 2.pielikuma 15.punktā noteiktais ēdienam pievienojamā sāls daudzums (0,25g uz 100g) ir nesamērīgi mazs un pāreja uz ēdienu, kuram pievienots tik mazs sāls daudzums notika pārāk strauji. Uz doto brīdi bērni pie šāda sāls daudzuma ēdienā vēl nav pieraduši, jo tas ir pretrunā ar līdzšinējām ēšanas tradīcijām ģimenē un sabiedrībā kopumā. Tā rezultātā bērni ēdienu neēd, bet izvēlas ēst blakus esošajās kafejnīcās, apmeklēt veikalus un izvēlās neveselīgus našķus. PVO norāda, ka sāls patēriņam nevajadzētu būt lielākam kā 5g (t.i. viena tējkarote) dienā. Daudz sāls saskaņā ar PVO rekomendācijām nozīmē: 1,25g vai vairāk sāls uz 100g produkta (vai 0,5g vai vairāk nātrija uz 100g produkta), bet maz sāls nozīmē: 0,25g vai mazāk sāls uz 100g produkta (vai 0,1g vai mazāk nātrija uz 100 g produkta). Ja sāls daudzums produktā ir starp šiem skaitļiem, tas ir uzskatāms par vidēju. MK noteikumos Nr.172 pašreiz noteiktais pievienojamā sāls daudzums, atbilstoši PVO rekomendācijām, ir mazs sāls daudzums. Ņemot vērā iepriekšminēto, tiek ierosināts palielināt ēdienam pievienojamā sāls daudzumu no 0,25g uz 0,4g uz 100g produkta atbilstoši dienā ieteicamajam sāls daudzumam, ko rekomendē PVO un proporcionāli uzņemtajam enerģijas daudzumam un porcijas lielumam. Lai noteiktu optimālo pievienojamā sāls daudzumu skolās un internātskolās, Veselības ministrija ir veikusi arī aprēķinus balstoties uz pārtikas tehnologu sniegto informāciju parvidējo ēdiena porcijas lielumu gramos, kurai tiek pievienots sāls. Nosakot 0,4g sāls uz 100g gatavā produkta pie esošajām pusdienu porcijām, netiks apdraudēta bērnu veselība, jo tas nodrošinās, ka skolēns izglītības iestādē uzņems sāls daudzumu, kas ir proporcionāls porcijas lielumam.

|  |  |
| --- | --- |
| **Ēdiens, porcijas lielums gramos un klase** | **Sāls 0,4 g uz 100g produkta** |
| 1.-4.klase.Pusdienu porcija, kurai pievieno sāli vidēji 375g | 1,5g sāls  |
| 5.-12.klase.Pusdienu porcija, kurai pievieno sāli vidēji 475g |  1,9g sāls  |

Ņemot vērā, ka internātskolās izglītojamie ēd visas ēdienreizes, nevis tikai pusdienas, lai aizsargātu viņu veselību un nodrošinātu veselīga uztura pieejamību internātskolās, nepieciešams papildināt MK noteikumu Nr.172 2.pielikuma 15.punktu, nosakot internātskolās atsevišķu pievienojamā sāls daudzumu nevis uz 100 g gatava produkta, bet gan uz visu dienu visām ēdienreizēm, nosakot, ka ēdienam pievienotā sāls daudzums nepārsniedz 5 g dienā, kas saskan ar PVO rekomendācijām attiecībā uz pievienojamā sāls daudzumu.MK noteikumu Nr.172 2.pielikuma 1.punktā noteiktās prasības attiecībā uz enerģiju un uzturvielām nav saskaņotas ar 2010.gada 28.decembra Ministru kabineta noteikumiem Nr.1206 ”Kārtība, kādā aprēķina, piešķir un izlieto valsts budžetā paredzētos līdzekļus pašvaldībām pamatizglītības iestādes skolēnu ēdināšanai”(turpmāk - MK noteikumos Nr.1206) minēto. Ja ēdienkartē katru dienu tiek iekļauts vismaz 70g olbaltumvielām bagātu produktu, kā to paredz MK noteikumu Nr.1206 1.pielikuma 1.3.punkts, tad ievērojami tiek pārsniegta maksimāli pieļaujamā olbaltumvielu robeža, kā to paredz MK noteikumu Nr.172 2.pielikuma 1.punkts. Šī iemesla dēļ ēdienkartē nevar iekļaut tādus vērtīgus produktus kā kefīrs un citi skābpiena dzērieni, piens, jo tiek pārsniegta olbaltumvielu norma. Tādēļ ir nepieciešams saskaņot MK noteikumos Nr.1206 noteiktos uzturvielu daudzumus ar MK noteikumos Nr.172 noteikto.MK noteikumu Nr.172 2.pielikuma 15.punktā noteiktais ēdienam pievienojamā cukura daudzums internātskolām un 3.pielikuma 15.punktā ēdienam pievienojamā cukura daudzums ilgstošas sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūcijās ir pārāk mazs, ja iestādē uz vietas tiek gatavoti saldie miltu konditorejas izstrādājumi (plātsmaizes, smalkmaizītes, u.c.),lai iemītniekiem radītu mājas sajūtu. Tādēļ tiek ierosināts palielināt ēdienam pievienojamā cukura daudzumu internātskolās un ilgstošas sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūcijās.Lai izvairītos no situācijas, ka ēdiena pagatavošanai tiek izmantota tikai saldēta cūkgaļa vai liellopa gaļa, kuras uzturvērtība ir zemāka, kā arī lai nodrošinātu godīgāku konkurenci vietējiem ražotājiem, kas var piedāvāt kvalitatīvu nesaldētu cūkgaļu un liellopa gaļu, tiek ierosināts noteikt, ka ēdienkartē iekļaujama liesa gaļa vai zivs (fileja), bet cūkas un liellopa gaļa iegādājama tikai atdzesētā veidā. Ar atdzesētu liesu cūkgaļu un liellopu gaļu saprotot vietējo ražotāju piedāvāto gaļu, kas iegādes brīdī nav bijusi sasaldēta, bet ir pieļaujama tās sasaldēšana uz vietas uzņēmumā. Savukārt ar citu liesu gaļu saprotot putna gaļu, jēru utt., kura iegādes brīdī var būt arī sasaldēta, ņemot vērā to, ka Latvijas ražotāji nevar nodrošināt pietiekošā daudzumā atdzesētu putnu gaļu, kā arī, ņemot vērā iespējamās problēmas izglītības iestāžu ēdināšanas uzņēmumiem, nodrošinot atbilstošas higiēnas un sanitārās prasības atdzesētas putna gaļas uzglabāšanai.Lai atvieglotu darbu izglītības iestādēm ēdienkartes sastādīšanā, bērniem ar ārsta apstiprinātu diagnozi, kuras dēļ ir nepieciešama uztura korekcija (celiakija, cukura diabēts, pārtikas alerģija vai nepanesība), tiek ierosināts paredzēt, ka ēdināšana tiek nodrošināta saskaņā ar ārsta rakstiskiem norādījumiem, lai izvairītos no situācijas, ka ēdienkartē tiek iekļauti pārtikas produkti, kurus nepieļauj lietot pacientiem ar attiecīgo diagnozi.Bērnu tiesību aizsardzības likuma 37.panta astotajā daļā ir noteikts, ka bērnu aprūpes iestāde var izveidot atsevišķas dzīvokļa tipa telpas bāreņiem un bez vecāku gādības palikušiem bērniem, kas sasnieguši 15 gadu vecumu. Praksē šādas telpas sauc par Jauniešu mājām. Patlaban Latvijā ir vismaz 7 Jauniešu mājas, neviena nav reģistrēta kā atsevišķa iestāde, visas ir bērnunamu (ilgstošas sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju) sastāvdaļa. Praksē ēdināšana jauniešu mājās tiek organizēta ļoti dažādi – ir vietas, kur jauniešiem izdod naudu uz nedēļu pārtikas iegādei, ir vietas, kuri ir „kuponi” noteiktajam veikalam, ir vietas, kur bērnunams iepērk pārtiku centralizēti un daļu dod pašiem jauniešiem ēdienu pagatavošanai. Vēl viens ilgstošo sociālas aprūpes un sociālas rehabilitācijas institūciju paveids ir ģimenes tipa bērnu aprūpes institūcijas, piemēram, SOS Bērnu ciemats, kur bērniem tiek nodrošināta ģimeniska vide, viņi dzīvo un gatavo ēdienu savā mājā, tomēr tās nav audžuģimenes. Ņemot vērā iepriekšminēto Pārtikas veterinārajam dienestam nav iespējams izkontrolēt Jauniešu mājās un SOS ciematos esošo ēdināšanu, jo šajās iestādēs ēdiens netiek gatavots centralizētajā ēdināšanas blokā, bet to gatavo katrs individuāli vai jaunieši grupās. Arī pārtikas produkti ēdiena gatavošanai tiek iegādāti dažādi. Būtiskākais, ir lai Jauniešu mājās un SOS ciematos zinātu, cik kalorijas, kādas uzturvielas ir nepieciešams uzņemt dienā, balstoties uz ko arī tiek rēķināta pārtikas produktu iegādei nepieciešamā un piešķirtā nauda. Tāpēc nepieciešams veikt grozījumus MK noteikumos Nr.172, nosakot, ka jauniešu mājās un SOS ciematos netiek kontrolētas MK noteikumos Nr.172 3.pielikumā minētās prasības, bet uz Jauniešu mājām un SOS ciematiem attiecina nepieciešamo kaloriju daudzumu dienā, papildus sniedzot informāciju un ieteikumus par veselīga un sabalansēta uztura pagatavošanu, izmantojot jau izstrādātos Veselības ministrijas izstrādātos ieteikumus „Veselīga uztura pagatavošanai bērniem vecumā no 2 līdz 18 gadiem” un orientējošos produktu patēriņus. Ņemot vērā, ka MK noteikumos Nr.172 visos pielikumos ir noteikts samazināts pievienojamā sāls daudzums, lielā daļā izglītības iestādes, ilgstošas sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūcijās un ārstniecības iestādēs, lai nodrošinātu ēdienam sāļāku garšu, sāls vietā ēdienu gatavošanā tiek izmantoti dažādi garšvielu maisījumi, kas satur daudz sāli, garšas pastiprinātājus un pārtikas piedevas (piemēram „Vegeta” utt.), kas nav aizliegti. Lai izslēgtu no izglītības iestādēm, ilgstošām sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūcijām, kā arī ārstniecības iestādēm dažādu garšvielu maisījumu (piemēram ”Vegeta” utt.) lietošanu, kas satur sāli, cukuru un pārtikas piedevas, kas ir garšas pastiprinātāji (E620-E625), nepieciešams papildināt ēdiena gatavošanā aizliegto piedevu sarakstu.Lai nodrošinātu ilgstošām sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju klientiem pilnvērtīgu sociālās rehabilitācijas procesu nepieciešams palielināt MK noteikumu Nr.172 3.pielikuma 1.punktā pieaugušajiem noteikto dienā uzņemamo kaloriju un uzturvielu daudzumu atbilstoši klientu vajadzībām un finansiālām iespējām, ņemot vērā, ka iepriekš minēto institūciju klienti lielākoties ir aktīvi un tiek iesaistīts dažādās nodarbībās, sporta aktivitātēs, pilngadīgās personas iesaistītas darba terapijas pasākumos, nodarbinātību veicinošos pasākumos un tamlīdzīgi, vides sakopšanas darbos, kā rezultātā nepieciešams papildus enerģijas daudzums, lai veiksmīgi iesaistītos ikdienas nodarbībās.Lai saskaņotu MK noteikumos Nr.172 lietotos terminus ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2011.gada 25.oktobra Regulu Nr.1169/2011 par pārtikas produktu informācijas sniegšanu patērētājiem ir nepieciešams aizstāt vārdu „enerģija” ar vārdiem „enerģētiskā vērtība”.Lai nodrošinātu, ka izglītības iestāžu izglītojamie un viņu vecāki, kā arī sociālās aprūpes un ilgstošas sociālās rehabilitācijas institūciju klienti un ārstniecības iestāžu pacienti būtu informēti par ēdināšanu iestādē, noteikumu projekts ir jāpapildina, nosakot, ka izglītības iestādēs, sociālās aprūpes un ilgstošas sociālās rehabilitācijas institūcijās un ārstniecības iestādēs ir pieejama informācija par nedēļas ēdienkarti, iekļaujot informāciju par porcijas svaru, uzturvērtību un enerģētisko vērtību. Jau uz doto brīdi saskaņā ar 2002.gada 27.decembra Ministru kabineta noteikumu Nr.596 “Higiēnas prasības izglītības iestādēm, kas īsteno pirmsskolas izglītības programmas” 36.punktu un 2002.gada 27.decembra Ministru kabineta noteikumu Nr.610 “Higiēnas prasības vispārējās pamatizglītības, vispārējās vidējās izglītības un profesionālās izglītības iestādēm” 51.punktu ir noteikts, ka izglītības iestādes ārstniecības persona vai iestādes vadītājs izstrādā ēdienkarti vienai līdz divām nedēļām un ēdināšanas tiek organizēta saskaņā ar šo ēdienkarti. |
| 3. | Saistītie politikas ietekmes novērtējumi un pētījumi | Projekts šo jomu neskar. |
| 4. | Tiesiskā regulējuma mērķis un būtība | Ministru kabineta noteikumu projekts “Grozījumi 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”” (turpmāk – noteikumu projekts) nosaka precizējumus uztura normās:1.pirmsskolas izglītības iestādēs tiek noteikta enerģētiskā vērtība un uzturvielu norma visai dienai, nevis atsevišķām ēdienreizēm un tiek noteikta enerģētiskā vērtība un uzturvielu norma speciālām pirmsskolas izglītības iestādēm (diennakts bērnudārziem);2. tiek noteikts, ka pusdienās iekļaujams pamatēdiens, nevis otrais ēdiens;3.tiek precizēts ēdienam pievienojamā sāls daudzums atbilstoši PVO rekomendācijām bērnudārzos, kur bērni uzturas 12 stundas un bērnudārzos, kur bērni uztura 24 stundas, kā arī skolās un internātskolās;4.tiek precizēts ēdienam pievienojamā cukura daudzums internātskolās un ilgstošas sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūcijās;5. tiek noteikts, ka ēdienkartē iekļaujama liesas gaļa vai zivs (fileja), bet cūkas un liellopa gaļa iegādājama tikai atdzesētā veidā;6. tiek precizēts, ka bērniem ar celiakiju, cukura diabētu, pārtikas alerģiju vai nepanesību ēdināšana jānodrošina saskaņā ar ārsta rakstiskiem norādījumiem;7. tiek izslēgta no izglītības iestādēm, ilgstošām sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūcijām, kā arī ārstniecības iestādēm dažādu garšvielu maisījumu lietošanu, kas satur sāli, cukuru un pārtikas piedevas, kas ir garšas pastiprinātāji (E620-E625);8.tiek palielināta enerģētiskās vērtības un uzturvielu dienas normu varietāte pieaugušajiem, kas atrodas ilgstošas sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūcijās un ārstniecības iestādēs, tādējādi nodrošinot iestādēm iespēju palielināt noteikto dienā uzņemamo kaloriju un uzturvielu daudzumu atbilstoši klientu vajadzībām un iestādes finansiālām iespējām;9. tiek veikti citi precizējumi attiecībā un noteikumu projektā lietotajiem terminiem, kā arī precizēti piemēri attiecībā uz ēdienkartē iekļaujamiem pārtikas produktu piemēriem un informācijas pieejamību par ēdienkarti;10. tiek noteikts, ka uztura normas nepiemēro atsevišķās dzīvokļa tipa telpās, kuras izvietotas ilgstošas sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūcijās un kurās klienti apgūst pastāvīgas 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. |
| 5. | Projekta izstrādē iesaistītās institūcijas | Izglītības iestāžu ēdinātāju asociācija, Latvijas Diētas un uztura speciālistu asociācija, Latvijas Diētas ārstu asociācija, Latvijas Uzturzinātnes speciālistu biedrības |
| 6. | Iemesli, kādēļ netika nodrošināta sabiedrības līdzdalība |  Sabiedrības līdzdalība tika nodrošināta. |
| 7. | Cita informācija | Nav. |

|  |
| --- |
| II. Tiesību akta projekta ietekme uz sabiedrību |
| 1. | Sabiedrības mērķgrupa | Izglītojamie vispārējās pamatizglītības, vispārējās vidējās izglītības, profesionālajās izglītības iestādēs un izglītības iestādēs, kas īsteno pirmsskolas izglītības programmas, kā arī ilgstošas sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju klienti, ārstniecības iestāžu pacienti |
| 2. | Citas sabiedrības grupas (bez mērķgrupas), kuras tiesiskais regulējums arī ietekmē vai varētu ietekmēt | Vispārējās pamatizglītības, vispārējās vidējās izglītības, profesionālās izglītības iestāžu, izglītības iestāžu, kas īsteno pirmsskolas izglītības programmas, ilgstošas sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju, ārstniecības iestāžu ēdināšanas bloku darbinieki. |
| 3. | Tiesiskā regulējuma finansiālā ietekme | Tiek atvieglota ēdienkartes sastādīšana, kā arī ēdināšanas organizēšana tiek pielāgota bērnu vajadzībām un katras iestādes iespējām, līdz ar to nav sagaidāms, ka palielināsies ēdināšanas izmaksas.  |
| 4. | Tiesiskā regulējuma nefinansiālā ietekme | Tiks nodrošināts, ka izglītojamie vispārējās pamatizglītības, vispārējās vidējās izglītības, profesionālajās izglītības iestādēs un izglītības iestādēs, kas īsteno pirmsskolas izglītības programmas, kā arī ilgstošas sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju klienti un ārstniecības iestāžu pacienti saņems sabalansētu uzturu, kā arī tiks atvieglots darbs šo iestāžu ēdināšanas bloku darbiniekiem ēdienkaršu sastādīšanā.  |
| 5. | Administratīvās procedūras raksturojums | Projekts šo jomu neskar. |
| 6. | Administratīvo izmaksu monetārs novērtējums | Projekts šo jomu neskar. |
| 7. | Cita informācija | Nav. |

III sadaļa – projekts šīs jomas neskar.

|  |
| --- |
| IV. Tiesību akta projekta ietekme uz spēkā esošo tiesību normu sistēmu |
| 1. | Nepieciešamie saistītie tiesību aktu projekti | Ministrija līdz 2014.gada 31.maijam sagatavos grozījumus:1. 2010.gada 28.decembra Ministru kabineta noteikumos Nr.1206 „Kārtība kādā aprēķina, piešķir un izlieto valsts budžetā paredzētos līdzekļus pašvaldībām pamatizglītības iestādes skolēnu ēdināšanai”, atceļot 1.pielikumu, jo tas vairs nav aktuāls un apgrūtina gan Pārtikas veterinārā dienesta darbinieku, gan skolas ēdināšanas uzņēmumu darbu. Uz brīvpusdienām 1.-2. klasē attiecas MK noteikumos Nr.172 2. pielikumā noteiktās prasības.
2. Izvērtēt nepieciešamo grozījumu veikšanu 2013.gada 16.jūlija Ministru kabineta noteikumos Nr.404 „Prasības bērnu uzraudzības pakalpojuma sniedzējiem un bērnu uzraudzības pakalpojuma sniedzēju reģistrēšanas kārtība” vai Pārtikas aprites uzraudzības likuma 31.panta deleģējumā, nosakot uztura normas un prasības veselīga un sabalansēta uztura nodrošināšanai bērnu uzraudzības pakalpojuma sniedzējiem, kas sniedz pilna laika pakalpojumos (vairāk par četrām stundām).
 |
| 2. | Cita informācija | Nav |

V sadaļa – projekts šīs jomas neskar.

|  |
| --- |
| VI. Sabiedrības līdzdalība un šīs līdzdalības rezultāti |
| 1. | Sabiedrības informēšana par projekta izstrādes uzsākšanu | Izglītības iestāžu ēdinātājus un uztura speciālistus pārstāvošās sabiedriskās organizācijas tika informētas par noteikumu projekta izstrādes uzsākšanu sanāksmē Veselības ministrijā 2012.gada 19.decembrī. |
| 2. | Sabiedrības līdzdalība projekta izstrādē  | No 2013. gada 13.marta līdz 13.aprīlim notika noteikumu projekta publiskā apspriešana, ievietojot noteikumu projektu Veselības ministrijas mājas lapā. Tika saņemti priekšlikumi no dažādām nevalstiskajām organizācijām, kas tika apkopti sabiedrības iesniegto priekšlikumu tabulā. Ar apkopoto sabiedrības priekšlikumu tabulu var iepazīties Veselības ministrijas mājaslapā sadaļā „Publiskā apspriešana”. Kopumā noteikumu projekta izstrādes gaitā piedalījās Izglītības iestāžu ēdinātāju asociācija, Latvijas Diētas un Uztura Speciālistu Asociācija, Biedrība „Latvijas Vecāku kustība” un Biedrība „Vecāki par izglītību”, kā arī tika saņemti atsevišķi priekšlikumi no privātpersonām un privātiem ēdināšanas uzņēmumiem. 2013.gada 8.maijā, pirms noteikumu projekta tālākas virzīšanas, tika organizēta sanāksme par noteikumu projektu, izdiskutējot sabiedrības iesniegtos priekšlikumus. Sanāksmē piedalījās Izglītības iestāžu ēdinātāju asociācija, Latvijas Diētas un Uztura Speciālistu Asociācija, Biedrība „Latvijas Vecāku kustība” un Biedrība „Vecāki par izglītību”.2013.gada 4.oktobrī Veselības ministrija sadarbībā ar Rīgas Stradiņa universitāti un Latvijas Diētas un Uztura Speciālistu Asociācijau organizēja, pasākumu „Vai noteiktās sāls normas izglītības iestādēs neļauj pagatavot garšīgas pusdienas skolēniem?” Pasākuma mērķis bija iepazīstināt ārstu un uztura speciālistu asociācijas, izglītības iestāžu ēdinātāju pārstāvjus, pārtikas tehnologus, vecāku organizācijas un skolēnu domes pārstāvjus ar to, kā atšķiras ēdiens ar mazu sāls daudzumu no ēdiena, kuram pievienots vidējs sāls daudzums, tādējādi parādot, ka var pagatavot garšīgas skolēnu pusdienas arī ar mazu sāls daudzumu. Pasākuma ietvaros notika ēdienu degustācija, lai apmeklētāji varētu novērtēt atšķirību tradicionālam pusdienu ēdienam ar šobrīd pieļaujamo sāls daudzumu 0,25 g uz 100 g produkta un kādreizējo normu 1 g uz 100 g. Pēc ēdienu degustācijas notika arī diskusija, lai noskaidrotu labāko risinājumu skolēnu pusdienām attiecībā uz pievienojamā sāls daudzumu. Diskusijā piedalījās Izglītības iestāžu ēdinātāju asociācijas, Latvijas Uzturzinātnes speciālistu biedrības, Biedrības “Vecāki par izglītību”, Latvijas Diētas un Uztura Speciālistu Asociācijas, Latvijas Diētas ārstu asociācijas pārstāvji un Rīgas Stradiņa universitātes Sabiedrības veselības fakultātes dekāne A.Villeruša, PVO pārstāvniecības Latvijā vadītāja A.Rūrāne un Latvijas Lauksaimniecības universitātes Pārtikas tehnoloģijas fakultātes lektore, pārtikas tehnoloģe V.Kozule. Diskusijas laikā tika pausti dažādi viedokļi par ēdienam pievienojamo sāls daudzumu - Latvijas Uzturzinātnes speciālistu biedrība, Biedrības “Vecāki par izglītību”, Latvijas Diētas un Uztura Speciālistu Asociācija bija pret sāls normas paaugstināšanu skolēnu uzturā un uzskatīja, ka ir jāatstāj esošā norma 0,25g sāls uz 100g produkta. Otrs viedoklis, ko pauda Izglītības iestāžu ēdinātāju asociācija bija, ka 1g sāls uz 100g ēdiena ir par daudz, bet 0,25g sāls uz 100g ēdiena ir par maz. Izteica priekšlikumu 0,25g sāls uz 100g ēdiena normu noteikt kā ieteicamo normu, vienlaicīgi nosakot citu maksimāli pieļaujamo sāls daudzumu starp 0,25g un 1g. Un trešais viedoklis, ko pauda Latvijas Diētas ārstu asociācija, Rīgas Stradiņa universitātes Sabiedrības veselības fakultātes dekāne A.Villeruša un PVO pārstāvniecības Latvijā pārstāve A.Rūrāne - jo mazāk sāls ir pievienots ēdienam, jo labāk veselībai, tomēr neminēja konkrētus pievienojamā sāls daudzumus. Latvijas Lauksaimniecības universitātes, Pārtikas tehnoloģijas fakultātes lektore, pārtikas tehnoloģe V.Kozule diskusijā minēja, ka iedzīvotāji lielu daļu sāls uzņem „slēptā” veidā no rūpnieciski ražotiem produktiem, tāpat uzsvēra, ka bērni ir jāpieradina pie garšas jau bērnudārzā un izglītības iestādēm gatavojot ēdienus ir jāpievērš uzmanība ne tikai ēdiena garšai, bet arī kvalitātei. Balsoties uz diskusijas rezultātiem un notikušo degustāciju, Veselības ministrija veica aprēķinus attiecībā par pievienojamā sāls daudzumu skolās un internātskolās, lai izvēlētos optimālāko pievienojamā sāls daudzumu uz 100 g produkta. |
| 3. | Sabiedrības līdzdalības rezultāti  | Izglītības iestāžu ēdinātāju asociācija, Latvijas Uzturzinātnes speciālistu biedrība, Latvijas Diētas ārstu asociācija,Latvijas Diētas un Uztura Speciālistu Asociācija, Latvijas Biedrība „Latvijas Vecāku kustība” un Biedrība „Vecāki par izglītību” kopumā atbalsta noteikumu projekta tālāku virzību. |
| 4. | Saeimas un ekspertu līdzdalība | Projekts šo jomu neskar. |
| 5. | Cita informācija | Nav |

|  |
| --- |
| VII. Tiesību akta projekta izpildes nodrošināšana un tās ietekme uz institūcijām |
| 1. | Projekta izpildē iesaistītās institūcijas  | Vispārējās pamatizglītības, vispārējās vidējās izglītības, profesionālās izglītības iestādes, izglītības iestādes, kas īsteno pirmsskolas izglītības programmas, ilgstošas sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūcijas, ārstniecības iestādes, Pārtikas un veterinārais dienests. |
| 2. | Projekta izpildes ietekme uz pārvaldes funkcijām  | Projekts šo jomu neskar. |
| 3. | Projekta izpildes ietekme uz pārvaldes institucionālo struktūru.Jaunu institūciju izveide | Projekts šo jomu neskar. |
| 4. | Projekta izpildes ietekme uz pārvaldes institucionālo struktūru.Esošu institūciju likvidācija | Projekts šo jomu neskar. |
| 5. | Projekta izpildes ietekme uz pārvaldes institucionālo struktūru.Esošu institūciju reorganizācija | Projekts šo jomu neskar. |
| 6. | Cita informācija | Nav. |

##### Veselības ministre I.Circene

14.11.2013. 9:36

3371

S.Kukliča,

sanita.kuklica@vm.gov.lv

67876074