**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, kuru risināšanai tiesību akta projekts izstrādāts, tiesiskā regulējuma mērķis un būtība | Ēdināšanu vispārējās un profesionālās izglītības un ārstniecības iestādēs, ilgstošās sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūcijās šobrīd nodrošina saskaņā ar 2012.gada 13.marta Ministru kabineta noteikumiem Nr.172 „*Noteikumi par uztura normām izglītības iestāžu izglītojamiem, sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju klientiem un ārstniecības iestāžu pacientiem*” (turpmāk - Noteikumi Nr.172).Lai uzlabotu ēdināšanas pakalpojumu kvalitāti izglītības un ārstniecības iestādēs, sociālās aprūpes un rehabilitācijas institūcijās 2016.gada 14.jūlijā tika veikti grozījumi Noteikumos Nr.172 (apstiprināti Ministru kabinetā 2015. gada 14. jūlijā prot. Nr. 34 27. §), kas stājās spēkā 2016.gada 1.janvārī. Minētie grozījumi nosaka, ka ēdināšanu nodrošina ar pasniegšanas dienā svaigi pagatavotu ēdienu no dabīgiem pārtikas produktiem, papildus ēdienkartē iekļaujot apstrādātus un pārstrādātus pārtikas produktus, kas nav ģenētiski modificēti organismi, nesastāv no tiem un nav no tiem ražoti, kā arī nesatur aromatizētājus un pārtikas piedevas - krāsvielas, garšas pastiprinātājus, konservantus un saldinātājus. Tāpat tika papildināts saraksts ar pārtikas produktiem, kas nav iekļaujami ēdienkartē, un noteiktas papildus kvalitātes prasības un lietošanas ierobežojumi atsevišķiem pārtikas produktiem. Vienlaikus tika noteikti pārtikas produkti, kurus drīkst izplatīt izglītības iestāžu teritorijā papildus kompleksajai un izvēles ēdienkartei.Lai arī grozījumus Noteikumos Nr.172 Latvijas Pārtikas uzņēmumu federācija (turpmāk – LPUF), Latvijas Centrālas piensaimnieku savienība (turpmāk – LCPS) un Izglītības iestāžu ēdinātāju asociācija (turpmāk – IIĒA) saskaņoja, tomēr ieviešot praksē Noteikumos Nr.172 noteiktās kvalitātes prasības, radās būtiskas problēmas ēdināšanas pakalpojumu nodrošināšanā. Veselības ministrija, stājoties spēkā grozījumiem, saņēma iebildumus no LPUF, LCPS, IIĒA, Latvijas Darba devēju konfederācijas, Lauksaimnieku organizāciju sadarbības padomes attiecībā par konstatētajām problēmām, kas būtiski ietekmē ēdināšanas pakalpojumu nodrošināšanu. Minētas problēmas Noteikumos Nr.172 attiecībā par aizliegumu ēdināšanā iekļaut dabīgus aromatizētājus un pārtikas piedevas, produktu ražotājiem un ēdināšanas pakalpojumu sniedzējiem rada problēmas, ņemot vērā, ka šobrīd lielākajā daļā pārstrādātajos un apstrādātajos pārtikas produktos, piemēram, piena produktos, tiek pievienots vanilīns vai dabīgie aromatizētāji vai dabīgas izcelsmes pārtikas krāsvielas. Ņemot vērā minēto, ir nepieciešams pēc iespējas ātrāk veikt labojumus un precizējumus Noteikumos Nr.172.Vienlaikus, lai arī iepriekš Noteikumus Nr.172 saskaņoja arī biedrība „Latvijas Zivrūpnieku savienība”, kas norādīja, ka varēs nodrošināt izglītības un ārstniecības iestādes, sociālās aprūpes un rehabilitācijas institūcijas ar svaigām, atdzesētām vai saldētām zivīm (fileju), tomēr ieviešot praksē Noteikumus Nr.172, Veselības ministrija ir saņēmusi sūdzības attiecībā par aizliegumu ēdināšanā izmantot apstrādātus zvejniecības produktus. Latvijā ēdienkartes dažādošanai tradicionāli izmanto dažādus apstrādātus zvejniecības produktus, piemēram, konservētu zivi savā sulā, siļķi u.c. zvejniecības produktus. Ņemot vērā, ka iepriekšminētos pārtikas produktus nevar pagatavot izglītības un ārstniecības iestādēs, sociālās aprūpes un rehabilitācijas institūcijās, nepieciešams atļaut iekļaut ēdienkartē rūpnieciski ražotus apstrādātus zvejniecības produktus vienu reizi nedēļā, nosakot kvalitātes kritērijus attiecībā par zivju saturu, maksimālo pievienotā sāls daudzumu, par pārtikas piedevām u.c.LPUF un LCPS norāda, ka piena produkti, kā zināms, atkarībā no sezonas var būt dažādos toņos, sākot no koši dzeltenās krāsas vasarā līdz bāli dzeltenajam tonim ziemā un pavasarī. Lai nodrošinātu patērētājam vienāda izskata produktu visa gada garumā, Latvijā lielā daļā sieru tiek izmantotas dabīgās krāsvielas. LCPS norāda, ka siera ražošanā parasti tiek izmantotas dabīgas izcelsmes krāsvielas, piemēram, beta karotīns, kas nenodara cilvēka organismam kaitējumu. Saskaņā ar Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādes (turpmāk – EPNI) izvērtējumiem, pārtikas krāsvielas, kas ir atzītas par drošām izmantošanā ir iekļautas Eiropas Parlamenta un Padomes 2008.gada 16.decembra Regulas Nr.1333/2008 *par pārtikas piedevām* (turpmāk – Regula)[[1]](#footnote-1) II pielikumā C daļas II grupā (piemēram, karotīni, riboflavīns, hlorofili, karamele, augogle, paprikas ekstrakts, biešu sarkanais, antocianīni, kalcija karbonāts, dzelzs oksīdi, titāna dioksīds u.c.). Minētās krāsvielas, ņemot vērā to nepieciešamību pārtikas produktu ražošanā, būtu jāatļauj izmantot ēdināšanā, t.sk. pārtikas produktos, kas tiek izplatīti izglītības iestāžu teritorijā papildus kompleksajai un izvēles ēdienkartei. Tāpat nozīmīgi ir atļaut ēdināšanā izmantot arī pārtikas produktus, kas satur konservantu – pienskābi, kas ir svarīga svaigo sieru ražošanā.Papildus, ņemot vērā, ka šobrīd Noteikumos Nr.172 noteikts, ka dabīgos aromatizētājus var pievienot piena produktiem, kas tiek izplatīti izglītības iestāžu teritorijā papildus pusdienu ēdienkartei, LCPS norādīja, ka būtu jāatļauj arī ēdienkartē iekļaut tādus pārtikas produktus, t.sk. piena produktus, piemēram, jogurtu vai pienu ar augļu piedevu, kas satur dabīgos aromatizētājus. Dabīgie aromatizētāji ir izmantojami ēdināšanā saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2008. gada 16. decembra Regulu  Nr.1334/2008 par aromatizētājiem un dažām pārtikas sastāvdaļām ar aromatizētāju īpašībām izmantošanai pārtikā un uz tās grozījumiem Padomes Regulā (EEK) Nr.1601/91, Regulās (EK) Nr.2232/96 un (EK) Nr.110/2008 un Direktīvā 2000/13/EK 16. pantā.[[2]](#footnote-2)Savukārt, lai nodrošinātu iespēju bērniem pagatavot saldos ēdienus, miltu konditorejas izstrādājumus u.c. ēdienus, ir nepieciešams papildināt Noteikumus Nr.172 ar vanilīnu. Lai arī vanilīns nav dabiskas izcelsmes aromatizētājs, tomēr šobrīd tas tiek izmantots plašāk ēdināšanā, jo tas ir lētāks un vieglāk pieejams ēdinātājiem. Ņemot vērā, ka aromatizētāji, kas nav dabīgi, piemēram, vanilīns nav ieteicami ikdienas uzturā, noteikumu projektā tika noteikts, ka aromatizētāju vanilīnu drīkstēs izmantot līdz 2017.gada 1.janvārim. Vienlaikus, pagatavojot saldos ēdienus, dzērienus u.c., tradicionāli receptūrā iekļauj rozīnes un žāvētās aprikozes, piemēram, kompots ar žāvētām aprikozēm, biezpiens sacepumā ar rozīnēm. Saskaņā ar IIĒA norādīto, Latvijā visbiežāk ēdinātājiem tiek piegādātas rozīnes un žāvētās aprikozes ar sēra dioksīdu – sulfītiem, kas nodrošina to ilgstošāku uzglabāšanu un dabiskās krāsas saglabāšanos. Vienlaikus IIĒA norāda, ka žāvētie augļi bez pārtikas piedevām ir ievērojami dārgāki. Tomēr sēra dioksīds – sulfīti ir pārtikas piedeva, kuras maksimāli pieļaujamais daudzums ir limitēts pārtikas produktos un jūtīgiem cilvēkiem tie var izraisīt alerģiskas izpausmes. Vienlaikus Latvijā jau šobrīd ir atsevišķi piegādātāji, kas piedāvā rozīnes bez pārtikas piedevām, bet to uzglabāšanas ilgums un iepirkuma cena ir augstāka. Ņemot vērā minēto, noteikumu projektā tika noteikts, ka līdz 2017.gada 1.janvārim ēdināšanā un arī pārtikas produktos, kas tiek izplatīti izglītības iestāžu teritorijā papildus kompleksajai un izvēles ēdienkartei (t.sk. kafejnīcās, uzkodu un dzērienu automātos), drīkst izmantot sēra dioksīdu – sulfītus. Lai nodrošinātu visas Noteikumos Nr.172 noteiktās kvalitātes prasības, t.sk. attiecībā uz ēdināšanā izmantojamo dabīgo vaniļu un žāvētajiem augļiem bez konservanta sēra dioksīda – sulfītiem, IIĒA norāda, ka ēdināšanas pakalpojumu nodrošināšanai ir nepieciešami papildus finanšu līdzekļi. Saskaņā ar normatīvajiem aktiem[[3]](#footnote-3), no valsts budžeta līdzekļiem, 1 - 4.klases izglītojamajiem tiek nodrošinātas brīvpusdienas, paredzot tām 1,42 *euro* dienā vienam izglītojamam. Veselības ministrija jau iepriekš bija vērsusi uzmanību, ka kvalitatīvākai 1.-4.klašu izglītojamo ēdināšanai būtu nepieciešami papildus finanšu līdzekļi, tai skaitā pārtikas produktu iegādei. Ņemot vērā minēto, saskaņā ar Ministru kabineta 2015.gada 11.augusta sēdes protokollēmuma (prot.Nr.38 39.§) “*Noteikumu projekts “Grozījums Ministru kabineta 2010.gada 28.decembra noteikumos Nr.1206 “Kārtība, kādā aprēķina, piešķir un izlieto valsts budžetā paredzētos līdzekļus pašvaldībām pamatizglītības iestādes skolēnu ēdināšanai*””” 7.punktu Izglītības un zinātnes ministrijai līdz 2015.gada 1.decembrim, sadarbībā ar Veselības ministriju, Finanšu ministriju, Labklājības ministriju, Vides aizsardzības un reģionālās attīstības ministriju un Latvijas Pašvaldību savienību, tika uzdots izstrādāt iespējamos risinājumus valsts piešķirtās dotācijas finansējuma apmēra noteikšanai viena izglītojamā ēdināšanai, kāds tiek novirzīts pārtikas produktu iegādei, lai nodrošinātu bērniem izglītības iestādēs kvalitatīvu un uzturvielām bagātu ēdināšanu. Tiek plānots, ka jautājumu par skolēnu ēdināšanai papildu nepieciešamā finansējuma piešķiršanu Izglītības un zinātnes ministrijai izskatīs likumprojekta „*Par vidēja termiņa budžeta ietvaru 2017., 2018. un 2019.gadam” un likumprojekta „Par valsts budžetu 2017.gadam*” sagatavošanas un izskatīšanas procesā kopā ar visu ministriju un centrālo valsts iestāžu priekšlikumiem jaunajām politikas iniciatīvām un iesniegtajiem papildu finansējuma pieprasījumiem atbilstoši valsts budžeta finansiālajām iespējām. Minētais informatīvais ziņojums ir izstrādāts un izsludināts Valsts sekretāru sanāksmē un šobrīd tas ir saskaņošanas procesā.Vienlaikus, lai papildinātu izglītojamo, pacientu, sociālās aprūpes un rehabilitācijas institūciju klientu ēdienkarti, uzturā var tikt iekļauti Latvijā tradicionāli izmantojami apstrādāti un pārstrādāti pārtikas produkti - marinēti gurķi un bietes, skābēti kāposti u.c., kuru ražošanā nepieciešams izmantot etiķskābi, citronskābi, askorbīnskābi vai ābolskābi. Minētās pārtikas piedevas EPNI ir atzinusi par drošām un tās ir iekļautas Regulas C daļā kā “quantum satis” pārtikas piedevas, kas saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes direktīvu Nr.94/36/EK *par krāsvielām, kuras lieto pārtikas produktos[[4]](#footnote-4)* nozīmē, ka to maksimālais daudzums pārtikas produktos nav noteikts, tomēr tās ir jāizmanto tikai tik daudz, lai nodrošinātu tehnoloģisko procesu, nemaldinot patērētāju.Noteikumu Nr.172 2.¹ punktā noteiktās prasības attiecībā uz papildus uzturā iekļaujamajiem pārstrādātajiem un apstrādātajiem pārtikas produktiem, attieksies arī uz pārtikas produktiem, kas tiek izplatīti izglītības iestāžu teritorijā papildus kompleksajai un izvēles ēdienkartei (t.sk. kafejnīcās, uzkodu un dzērienu automātos). Ņemot vērā minēto Noteikumu Nr.172 4.¹punkts tika izteikts jaunā redakcijā, lai svītrotu pārtikas produktos neiekļaujamos aromatizētājus un pārtikas piedevas, ņemot vērā, ka tās tiks noteiktas Noteikumu Nr.172 2.¹punktā.Ņemot vērā, ka daļā no izglītības iestādēm tiek nodrošinātas ne tikai kompleksās pusdienas, bet arī kompleksās otrās brokastis vai launags, Noteikumu Nr.172 4.¹ punktā tika svītrots vārds „pusdienu”. Minētais precizējums sniegs iespēju piedāvāt bērniem izglītības iestādēs kompleksās brokastis vai launagu saskaņā ar Noteikumos Nr.172 noteikto. Vienlaikus arī turpmāk uz vietas pagatavotos brokastu ēdienus, piemēram, omleti, putru, biezpiena plācenīšus u.c. drīkstēs piedāvāt otro brokastu izvēles ēdienkartē.Miltu konditorejas izstrādājumus, kas atbilst Noteikumos Nr.172 noteiktajām prasībām jau šobrīd drīkst iekļaut izvēles ēdienkartē, kā arī kompleksajā ēdienkartē, ja tie ir samēroti ar kopējo kompleksās ēdienkartes enerģētisko vērtību un uzturvielu normām. Tomēr miltu konditorejas izstrādājumiem ir augsta enerģētiskā vērtība, tie satur daudz pievienotā cukura, piesātināto tauku, kā arī lielā daudzumā viegli asimilējamo ogļhidrātu. Papildus tiem ir augsts glikēmiskais indekss, kā arī tie nesatur organismam nepieciešamās uzturvielas, vitamīnus un minerālvielas. Ņemot vērā minēto, lai izvairītos no situācijas, kad bērni līdz pusdienu organizēšanas laikam uzturā iekļauj miltu konditorejas izstrādājumus, tādejādi uzņemot ne vien lielu enerģijas daudzumu, pārmērīgi lielu cukura daudzumu, vienkāršo ogļhidrātu u.c., bet arī nomāc apetīti vēl pirms pusdienām, Noteikumu Nr.172 2.pielikums tika papildināts ar 16.1punktu, kas nosaka, ka izvēles ēdienkartē miltu konditorejas izstrādājumus iekļauj ēdienreizēs, kas tiek organizētas ne ātrāk kā plkst.11:00.Vienlaikus, IIĒA norādīja, ka atsevišķas profesionālās izglītības iestādes, kas īsteno profesionālās vidējās izglītības programmas, arodizglītības un profesionālās pamatizglītības programmas, tālākizglītības programmas „Ēdināšanas pakalpojumi”, mācību procesā gatavo dažādus ēdienus, kurus pēc pagatavošanas iekļauj savā ēdienkartē. Ņemot vērā, ka mācību procesā tiek pagatavoti dažādi ēdieni pietiekamā daudzumā, tad Noteikumu Nr.172 2.pielikums ir papildināts ar 17.¹ punktu, kas nosaka, ka minētajās izglītības iestādēs mācību procesa laikā pagatavotos ēdienus, drīkst iekļaut šo iestāžu kompleksajā un izvēles ēdienkartē.Attiecībā par pārtikas produktiem, kas ir iekļauti Noteikumu Nr.172 4.1 punktā, Veselības ministrija ir saņēmusi ierosinājumus gan no LPUF, gan arī no IIĒA pārstāvjiem, kā arī izglītības iestāžu vadītājiem par nepieciešamību papildināt pārtikas produktus, kurus drīkst izplatīt izglītības iestāžu teritorijā papildus kompleksajai un izvēles ēdienkartei (t.sk. kafejnīcās, uzkodu un dzērienu automātos), piedāvājot bērniem arī veselīgas un sabalansētas otrās brokastis. Ņemot vērā, ka viens no veselīga un sabalansēta uztura pamatelementiem ir saliktiem ogļhidrātiem bagāti pārtikas produkti, Noteikumu Nr.172 4.1 punkts tika papildināts ar maizi, bez daļēji hidrogenētiem augu taukiem, kas satur vismaz 5 g šķiedrvielu uz 100 g produkta un ne vairāk kā 1.25g pievienotā sāls uz 100g produkta un ne vairāk kā 5 g pievienotā cukura uz 100g produkta. Papildus attiecīgi arī sausmaizītēm, sausiņiem un barankām tika noteikts maksimāli pieļaujamais sāls daudzums – ne vairāk kā 1.25g sāls uz 100g produkta. Vienlaikus Noteikumu Nr.172 4.¹ punktu ir nepieciešams papildināt ar sviestu un džemu, želeju, ievārījumu, augļu un ogu mērci, augļu un ogu biezeni.Savukārt, lai nodrošinātu bērniem iespēju iegādāties karstos dzērienus, piemēram, kakao, tēju, arī ārpus izglītības iestādes kafejnīcas un ēdnīcas darba laikiem, piemēram, pirms pulciņa, nepieciešams papildināt Noteikumu Nr.172 4.1 4.punktu ar dehidrētu pienu. Tāpat Veselības ministrija ir saņēmusi priekšlikumus no izglītības iestādēm, attiecībā par tumšo šokolādi, kas satur kakao vairāk par 43%. Bērniem un pusaudžiem tumšā vai rūgtā šokolāde nav ierasta ikdienas uzturā rūgtās garšas dēļ, un tāpēc ir nepieciešams noteikt, ka papildus kompleksai un izvēles ēdienkartei izglītības iestāžu teritorijā drīkst izplatīt šokolādi, kas satur ne mazāk kā 37% kakao.Ņemot vērā, ka prasības, kas attiecās uz izglītojamo, pacientu, sociālās aprūpes un rehabilitācijas institūciju ēdināšanu, t.sk. pārtikas produktiem, ko drīkst izplatīt izglītības iestādēs papildus kompleksai un izvēles ēdienkartei, attiecībā par ģenētiski modificēto organismu izmantošanas aizliegumu, kā arī aromatizētāju un pārtikas piedevu lietošanas ierobežojumiem, ir iekļauti Noteikumu Nr.172 2.¹ punktā, tika veikti tehniski precizējumi, izsakot jaunā redakcijā 4.¹ punktu, 1.pielikuma 8., 9., 10., 12., punktu, 2.pielikuma 9., 10., 11., 13,punktu un 3.pielikuma 9., 10., 11., 12.punktu, papildus minētajos punktos veicot arī citus labojumus.Šobrīd Noteikumi Nr.172 nosaka, ja izglītojamajiem ir noteikta diagnoze, kuras dēļ ir nepieciešama uztura korekcija, izglītojamajiem tiek nodrošināta atbilstoša ēdināšana saskaņā ar ārstniecības personas rakstiskajiem norādījumiem. Tāpat pacientiem, sociālās aprūpes un rehabilitācijas institūciju klientiem, kuriem diagnozes vai veselības stāvokļa dēļ ir nepieciešama diētas korekcija, saskaņā ar ārstējošā ārsta noteikto diētu, tiek nodrošināts atbilstošs ēdiens. Izglītojamajiem, pacientiem, sociālās aprūpes un rehabilitācijas institūciju klientiem, kuriem ir noteikta diagnoze, piemēram, cukura diabēts, pārtikas alerģija vai nepanesība u.c. ēdienkartē tiek iekļauti atbilstoši diētiskie produkti (piemēram, maize bez glutēna, cepumi ar saldinātāju, u.c.). Saskaņā ar Noteikumu Nr.172 2.¹ punktu, minētie diētiskie produkti arī nedrīkst saturēt aromatizētājus un pārtikas piedevas. Attiecībā uz iepriekšminēto, Veselības ministrija ir saņēmusi no Valsts Sociālās aprūpes centriem, kā arī speciālajām pirmsskolas izglītības iestādēm sūdzības par to, ka izglītojamajiem un sociālo aprūpes centru klientiem, kuriem ir ārsta apstiprināta diagnoze nav iespējams nodrošināt diētisko pārtiku, jo parasti minētajiem produktiem tiek pievienotas pārtikas piedevas un aromatizētāji ilgākai pārtikas produkta uzglabāšanai un to īpašību atjaunošanai vai saglabāšanai. Saskaņā ar Veselības ministrijai sniegto informāciju, bērniem un pieaugušajiem ar celiakiju ēdienkartē iekļauj, piemēram, bezglutēna maizi, kas parasti satur konservantus, jo šādu maizi Latvijā neražo un tā tiek importēta un ilgstošu laiku uzglabāta. Tāpat izglītojamajiem, pacientiem, sociālās aprūpes un rehabilitācijas institūciju klientiem ar cukura diabētu atsevišķās reizēs tiek piedāvāti ēdieni, piemēram, šokolāde, cepumi, piena produkti u.c. ar saldinātājiem. Ņemot vērā minēto, Noteikumi Nr.172 tika papildināti ar 2.² punktu, kas nosaka, ka 2.¹ punktā noteiktie ierobežojumi par pārtikas produktiem pievienotajiem aromatizētājiem un pārtikas piedevām neattiecās uz diētisko pārtiku, kas tiek iekļauta ēdienkartē saskaņā ar ārstniecības personas rakstiskiem norādījumiem. |
| 3. | Projekta izstrādē iesaistītās institūcijas | Zemkopības ministrija, Pārtikas un veterinārais dienests |
| 4. | Cita informācija | Nav. |

|  |
| --- |
| **II. Tiesību akta projekta ietekme uz sabiedrību, tautsaimniecības attīstību un administratīvo slogu.** |
| 1. | Sabiedrības mērķgrupas, kuras tiesiskais regulējums ietekmē vai varētu ietekmēt | Izglītojamie un darbinieki vispārējās pamatizglītības, vidējās izglītības, profesionālajās izglītības iestādēs un izglītības iestādēs, kas īsteno pirmsskolas izglītības programmas, sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju klienti, ārstniecības iestāžu pacienti un darbinieki, kā arī ēdināšanas uzņēmumi.  |
| 2. | Tiesiskā regulējuma ietekme uz tautsaimniecību un administratīvo slogu | Papildus administratīvais slogs ēdināšanas uzņēmumiem vai pārtikas ražošanas uzņēmumiem nav paredzams, ņemot vērā, ka Noteikumi Nr.172 tika papildināti un precizēti atbilstoši norādītajām šībrīža problēmām un vajadzībām ēdināšanā, kā arī šobrīd šādi pārtikas produkti tiek ražoti un izplatīti Latvijā. |
| 3. | Administratīvo izmaksu monetārs novērtējums | Projekts šo jomu neskar. |
| 4. | 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 | Nav |
| 2. | Atbildīgā institūcija | Veselības ministrija |
| 3. | Cita informācija | Nav |

V sadaļa – projekts šīs jomas neskar.

|  |
| --- |
| **VI. Sabiedrības līdzdalība un komunikācijas aktivitātes** |
| 1. | Plānotās sabiedrības līdzdalības un komunikācijas aktivitātes saistībā ar projektu | Atsevišķi organizētas sabiedrības līdzdalības aktivitātes nav paredzētas, ņemot vērā, ka noteikumu projekts paredz veikt atsevišķus labojumus un precizējumus atbilstoši Latvijas Pārtikas uzņēmumu federācijas, Latvijas Centrālā Piensaimnieku asociācijas, Izglītības iestāžu ēdinātāju asociācijas iebildumos norādītājam. |
| 2. | Sabiedrības līdzdalība projekta izstrādē  | Noteikumu projekts tika izstrādāts pamatojoties uz Latvijas Pārtikas uzņēmumu federācijas, Latvijas Centrālā Piensaimnieku asociācijas, Izglītības iestāžu ēdinātāju asociācijas atsūtītajiem iebildumiem. |
| 3. | Sabiedrības līdzdalības rezultāti  | Noteikumu projekta izstrādē tika ņemti vērā Latvijas Pārtikas uzņēmumu federācijas, Latvijas Centrālā Piensaimnieku asociācijas, Izglītības iestāžu ēdinātāju asociācijas atsūtītie iebildumi attiecībā uz vanilīnu, dabīgiem aromatizētājiem un pārtikas piedevām – krāsvielām un konservantiem. Tāpat atbilstoši iebildumiem, tika papildināti pārtikas produkti, kurus drīkst izplatīt izglītības iestāžu teritorijā papildus izvēles un kompleksai ēdienkartei. Vienlaikus noteikumu projekts tika papildināts ar apstrādātajiem zvejniecības produktiem, kurus varēs iekļaut ēdienkartēs vienu reizi nedēļā. |
| 4. | Cita informācija | Nav |

|  |
| --- |
| **VII. Tiesību akta projekta izpildes nodrošināšana un tās ietekme uz institūcijām** |
| 1. | Projekta izpildē iesaistītās institūcijas  | Pārtikas un veterinārais dienests |
| 2. | Projekta izpildes ietekme uz pārvaldes funkcijām un institucionālo struktūru. Jaunu institūciju izveide, esošu institūciju likvidācija vai reorganizācija, to ietekme uz institūcijas cilvēkresursiem | Nav |
| 3. | Cita informācija | Tiesību akta projekta izpildes nodrošināšana tiks īstenota piešķirto valsts budžeta ietvaros. |

Veselības ministrs G.Belēvičs

Vīza: valsts sekretāre S.Zvidriņa

29.01.2016 11:14

2616

Lāsma Ļaksa

lasma.laksa@vm.gov.lv

67876075

1. http://eur-lex.europa.eu/legal-content/LV/TXT/PDF/?uri=CELEX:02008R1333-20141106&qid=1425461171213&from=LV [↑](#footnote-ref-1)
2. http://eur-lex.europa.eu/legal-content/LV/TXT/?uri=CELEX%3A32008R1334 [↑](#footnote-ref-2)
3. Ministru kabineta 2010.gada 28.decembra noteikumi Nr.1206 „Kārtība, kādā aprēķina, piešķir un izlieto valsts budžetā paredzētos līdzekļus pašvaldībām pamatizglītības iestādes skolēnu ēdināšanai” [↑](#footnote-ref-3)
4. http://eur-lex.europa.eu/legal-content/LV/TXT/?uri=CELEX%3A32008R1333 [↑](#footnote-ref-4)