

KAUNO LOPŠELIO- DARŽELIO „MAŽYLIS“ MAISTO PRODUKTŲ PRIĖMIMO, SAUGOJIMO IR IŠDAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Kauno lopšelio-darželio „Mažylis“ maisto produktų priėmimo, saugojimo ir išdavimo tvarkos aprašas (toliau – tvarkos aprašas) reglamentuoja šios įstaigos maisto produktų, skirtų vaikų maitinimui, priėmimą, saugojimą ir išdavimą.
2. Maisto produktus priima, saugo ir išduoda sandėlininkas - materialiai atsakingas asmuo.
3. Sandėlininkas, prieš pradėdamas dirbti, turi pasitikrinti sveikatą ir turėti asmens medicinos knygėlę, turi būti išklausęs privalomųjų higienos žinių programą ir turėti atitinkamus pažymėjimus. Asmens medicinos knygėlė, higienos žinių ir įgūdžių pažymėjimai, atnaujinami teisės aktų nustatyta tvarka.
4. Tvarkos aprašas parengtas vadovaujantis Gerosios higienos praktikos taisyklėmis viešojo maitinimo įmonėms (2021 m), Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“, Lietuvos higienos normos HN 75:2016 „Įstaiga, vykdanči ikimokyklinio ir (ar) priešmokyklinio ugdymo programą. Bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“, Maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose aprašu (2018 m.).
5. Pagrindinės sąvokos: Maisto produktai – tai perdirbti, perdirbti iš dalies arba neperdirbti maisto produktai, kurie naudojami lopšelio-darželio vaikų maitinimui. Žaliava – medžiagos ar maisto produktai, apdoroti, pusiau apdoroti ar neapdoroti, naudojami gaminant kitus maisto produktus ir esantys pagamintame produkte pradiniu ar pakitusiu pavidalu.

II. MAISTO PRODUKTŲ LAIKYMO PATALPOS IR SAUGOJIMAS

6. Maisto laikymo patalpos turi būti švarios, atitikti priešgaisrinės saugos, elektrosaugos, higienos reikalavimus ir įrengtos taip, kad jas būtų galima tinkamai išvalyti, išvengti vabzdžių ir graužikų patekimo, palaikyti reikiamą mikroklimatą ir kitas sąlygas, apsaugančias maistą nuo užteršimo ir saugos bei kokybės pablogėjimo, mechaninių pažeidimų.
7. Maisto laikymo patalpų sienos turi būti geros būklės ir gerai prižiūrimos. Patalpose turi būti pakankamai vietos apžiūrai, tinkamas apšvietimas, efektyvus valymas, plovimas ir dezinfekavimas ant sienų neturi būti pelėsių, voratinklų ar dulkių.
8. Maisto laikymo vietoje turi būti įrengtas natūralus arba mechaninis vėdinimas, reguliuojantis temperatūrą, šalinantis kvapus, mažinantis maisto užteršimo per orą pavojų.
9. Maisto laikymo ir tvarkymo patalpose neturi būti jokių nuodingų ar jokių kitų cheminių medžiagų, jeigu jos gali padaryti maistą nesaugų.
10. Maisto žaliava ir gatava produkcija turi būti laikoma tinkamai įrengtose patalpose, patikimai atskirtos, siekiant išvengti kryžminės taršos. Skirtingų rūšių maistas (žalia mėsa, žuvis, vaisiai,

daržovės, duonos gaminiai, pieno produktai, neperdirbti ir perdirbti maisto produktai ir kt.) turi būti laikomas patikimai atskirtas pagal teisės aktų reikalavimus.

11. Sandėliuose maisto produktai ir žaliava kraunami ant padėklų į rietuves arba ant lentynų.

Draudžiama maisto produktus dėti tiesiogiai ant grindų.

12. Visi šaldymo ir (ar) šilumą palaikantys įrenginiai turi būti suženklinti. Jų temperatūra turi būti reguliariai stebima ir ne rečiau kaip vieną kartą per dieną registruojama žurnale.

13. Šaldymo įrenginys turi būti pakankamo pajėgumo, kad greitai gendantys maisto produktai būtų laikomi teisės aktais reglamentuojamoje arba gamintojo nurodytoje temperatūroje.

14. Kontroliniai termometrai šaldymo įrenginiuose turi būti švarūs, veikiantys, tinkamai prižiūrimi. 15. Maisto produktai ir jų žaliava laikomi teisės aktuose ar gamintoje reglamentuojamoje temperatūroje.

III. MAISTO PRODUKTŲ BEI JO ŽALIAVOS PRIĖMIMAS IR IŠDAVIMAS

16. Maisto produktus, skirtus vaikų maitinimui, tiekia tiekėjai, sudarę su įstaiga pirkimo-pardavimo sutartis.

17. Maisto produktus užsako, priima, saugo ir išduoda lopšelio-darželio sandėlininkas.

18. Sandėlininkas:

18.1. užsako maisto produktus, skirtus vaikų maitinimui, pagal perspektyvinį valgiaraštį, atsižvelgdamas į pirkimo-pardavimo sutartyje nurodytą produktų pristatymo terminą.

18.2. maisto produktų priėmimo metu patikrina:

18.2.1. maisto produktų pakuotes, jų sandarumą, švarą ir tinkamumo vartoti terminus, greitai gendančių produktų temperatūrą;

18.2.2. gabenimo tarą, kurioje neturi būti jokių nuodingų ar kitų cheminių medžiagų;

18.2.3. ar lydimaajame dokumente ar etiketėje nurodytas maisto produktų ir žaliavos kiekis atitinka esamą, ar tinkamumo vartoti terminas yra nepasibaigęs ir lengvai įskaitomas;

18.2.4. ar maisto žaliavų jusliniai rodikliai yra nepakitę, atitinkantys gamintojo nurodytus;

18.2.5. ar greitai gendančių maisto produktų transportavimo temperatūra atitinka gamintojo ar teisės aktuose nurodytą temperatūrą. Jei kyla abejonų dėl transportavimo temperatūros, ji išmatuojama produkto viduje arba tarp produktų.

19. Maisto produktų priėmimo metu nustačius, kad maisto produktai neatitinka saugos, kokybės bei ženklavimo reikalavimų, jie neturi būti priimami.

20. Maisto produktai išduodami pagal maitinimo organizavimo specialisto sudarytą dienos valgiaraštį.

21. Negendantys maisto produktai saugomi maisto sandėlių lentynose.

22. Visi maisto produktai ir žaliava turi būti kruopščiai tikrinami prieš jiems patenkant į gamybą.

Pateikiant maisto produktus gamybai, būtina laikytis principo: anksčiau gautas tos pačios rūšies produktas arba jo siunta turi būti pirmas atiduodamas gamybai.

23. Maisto produktų ir žaliavų išdavimas turi vykti nuosekliai, kad būtų išvengta žaliavų ir gatavos produkcijos susilietimo bei kryžminio užteršimo.

24. Maisto produktai ir žaliava sveriami elektroninėmis svarstyklėmis, kurios eksploatuojamos laikantis teisinės metrologijos reikalavimų.
25. Išdavęs maisto produktus, sandėlininkas kasdien vykdo tikslią maisto produktų išlaidų ir pajamų registraciją „Valgos“ sistemoje.
26. Kartą per savaitę sandėlininkas tikrinasi maisto produktų likučius sandėliuose ir sulygina juos su „Valgos“ sistemoje esančiais likučiais.
27. Ketvirčio pabaigoje, direktoriaus sudaryta komisija, kartu su direktoriaus pavaduotoja ūkio reikalams, atlieka maisto sandėlio inventorizaciją, ir sudaro maisto produktų inventorizacijos apyrašus.
28. Sandėlininkui draudžiama:
 - 28.1 braukyti, trinti, užtušuoti įrašus dokumentacijoje. Taisymai galimi tik laikantis raštvedybos reikalavimų.
 - 28.2 įleisti į sandėlį pašalinius asmenis, savintis lopšeliui-darželiui skirtus maisto produktus;
 - 28.3. patikėti savo darbą kitiems asmenims, nesantiems materialiai atsakingiems be direktoriaus sutikimo;
 - 28.4. ateiti į darbą sergant, viduriuojant, bei esant odos išbėrimams;
 - 28.5. keisti valgiaraštį savo nuožiūra;
 - 28.6. laikyti sandėlyje savo asmeninius daiktus bei maisto produktus.

III. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

29. Siekiant užtikrinti maisto saugą lopšelyje-darželyje, turi būti vykdoma žaliavų, medžiagų, gamybos procesų, higienos reikalavimų laikymosi ir gatavos produkcijos savikontrolė.
 30. Nesilaikant maisto saugos ir kokybės, asmenys, atsakingi už maisto ir jo žaliavų tvarkymą, atsako Lietuvos Respublikos teisės aktų nustatyta tvarka.
-