

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

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Kauno lopšelio-darželio „Tukas“ 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, jis yra materialiai atsakingas asmuo.

3. Sandėlininkas, prieš pradėdamas dirbti, turi pasitikrinti sveikatą ir turėti asmens medicinos knygėlę, turi būti išklaušęs 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 (2018 m), Lietuvos higienos norma HN 15:2021 „Maisto higiena“, Lietuvos higienos norma HN 75:2016 „Įkimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programų bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“, Maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose aprašu (2011 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, elektroaugos, 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, voratinklių ar dulkių.

8. Maisto laikymo vietoje turi būti įrengtas natūralus arba mechaninis vėdinimas, reguliuojantis temperatūrą, drėgmę, šalinantis kvapus, dulkes, 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 bei šaldymo patalpos, turi būti sunumeruoti. Jų temperatūra turi būti reguliariai stebima ir ne rečiau kaip vieną kartą per dieną registruojama žurnale.

13. Šaldymo įrenginys ar patalpa 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 sandėlininkė.

18. Sandėlininkė:

18.1. užsako maisto produktus, skirtus vaikų maitinimui, pagal perspektyvinį valgiaraštį, atsižvelgdama 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 tara, kurioje neturi būti jokių nuodingų ar kitų cheminių medžiagų;

18.2.3. ar lydymajame 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 nustatius, 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 skirti sausiems daviniam priešmokyklinio ugdymo grupės vaikams, gaunantiems nemokamus pietus, saugomi maisto sandėlyje ir atiduodami pagal sudarytą grafiką.

22. Visi maisto produktai ir žaliava turi būti kruopščiai tikrinami prieš jiems patenkant į gamybą. Pateikiant maisto produktus gamybai, būtina laikytis principo: pirmas 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.

