

KAUNO VALDORFO DARŽELIO „ŠALTINĖLIS“ MAISTO PRODUKTŲ PRIĖMIMO, SAUGOJIMO IR IŠDAVIMO TVARKA

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Kauno Valdorfo darželio „Šaltinėlis“ maisto produktų priėmimo, saugojimo ir išdavimo tvarka (toliau – tvarka) 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 išklauses privalomųjų higienos žinių programą ir turėti atitinkamus pažymėjimus. Asmens medicinos knygėlė, higienos žinių ir įgūdžių pažymėjimai, atnaujinami teisės aktų nustatyta tvarka.

4. Tvarka parengta vadovaujantis Gerosios higienos praktikos taisyklėmis viešojo maitinimo įmonėms (2018 m), Lietuvos higienos norma HN 15:2021 „Maisto higiena“, Lietuvos higienos norma HN 75:2016 „Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programų bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“, Maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose aprašu (2011 m.) ir Kauno miesto savivaldybės tarybos 2023 m. liepos 18 d. sprendimu Nr. T-357 Dėl vaikų maitinimo organizavimo, vykdymo ir priežiūros Kauno miesto savivaldybės įstaigose, vykdančiose ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programas, tvarkos aprašo patvirtinimo

5. Pagrindinės sąvokos:

Maisto produktai – tai perdirbti, perdirbti iš dalies arba neperdirbti maisto produktai, kurie naudojami 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, 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 darželio sandėlininkė.

17.1. Sandėlininkė:

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

17.3. maisto produktų priėmimo metu patikrina:

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

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

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

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

17.3.5. 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.

17.4. atsako už maisto produktų sandėliavimą, vykdo savikontrolę, tinkamai ir laiku pildydamas savikontrolės dokumentus;

17.5. priima maisto produktus iš tiekėjų, patikrina maisto produktų kiekius, kainą, kokybę, tinkamumo vartoti terminą, atitiktį sąskaitai faktūrai ar kitam lydimajam dokumentui, maisto higienos ir ženklinimo reikalavimams, sutarties sąlygoms ir kitiems teisės aktams;

17.6. atlieka maisto produktų sandėlio suderinimą, sutikrina „Valga IS“ likučių ataskaitos duomenis su faktiniais maisto produktų likučiais ne rečiau kaip vieną kartą per mėnesį ir prireikus;

17.8. atlieka maisto produktų sandėlio inventORIZACIJĄ ir maisto produktų sandėlio perdavimą (jei yra būtinybė) Įstaigoje (ar Įstaigos padalinyje), vadovaudamasis InventORIZACIJOS taisyklėmis, patvirtintomis Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2022 m. birželio 15 d. nutarimu Nr. 630 „Dėl InventORIZACIJOS taisyklių patvirtinimo“;

17.9. gautas maisto produktų sąskaitas faktūras pateikia pasirašyti Įstaigos direktoriui ir suveda į „Valga IS“ (toliau jos tvarkomos pagal Įstaigos vidaus tvarkos taisykles);

17.10. pusryčiams skirtus maisto produktus ir pietums skirtus maisto produktus, kuriuos laiko atžvilgiu būtina pradėti ruošti iki sužinant einamosios dienos valgančiųjų skaičių, išduoda pagal preliminarųjį valgiaraštį-reikalavimą, kitus produktus – pagal valgiaraštį-reikalavimą;

17.11. pagal valgiaraštį-reikalavimą išduoda maisto produktus į virtuvę (atsiima iš virtuvės). Palyginęs pagal preliminarųjį valgiaraštį-reikalavimą išduotus maisto produktus ir jų kiekius su valgiaraštyje-reikalavime nurodytais maisto produktais ir jų kiekiais ir nustatęs, kad į virtuvę buvo atiduota per daug maisto produktų, atsiima maisto produktus iš virtuvės, virėjui nurodęs, kokių ir kiek maisto produktų turi grąžinti į maisto sandėlį, arba nustatęs, kad į virtuvę buvo atiduota per mažai maisto produktų ar (ir) per maži jų kiekiai, į virtuvę atiduoda trūkstamus maisto produktus;

17.12. atsako už valgiaraščių-reikalavimų maisto produktų grupių tikslinimą, įrašant papildomus kiekius ir komentarus skiltyje nurodant kurios produktų grupės, kokie kiekiai ir dėl kokių aplinkybių papildomi. Kiekis gali būti papildomas šiais atvejais:

17.12.1. kai maisto produktų perteklius susidaro dėl valgančiųjų skaičiaus svyravimo;

17.12.2. kai maisto produktų perteklius atsirado dėl tiekėjų kaltės (pristatė didesnę iekį

maisto produktų, nei buvo užsakyta, pristatyti maisto produktai buvo nekokybiški, todėl grąžinti, maisto produktų nepristatė laiku) arba dėl staigaus valgiaraščių skaičiaus sumažėjimo susidarė greitai gendančių maisto produktų perteklius ir maisto produktai iki kito vartojimo bus netinkami maistui;

17.13. atsako už „Valga IS“ patvirtintų valgiaraščių – reikalavimų nurašymą laiku, t.y. kiekvieną darbo dieną;

17.14. atsako už „Valga IS“ nurašytų valgiaraščių atspausdinimą ir perdavimą Įstaigos direktoriui tvirtinti ir pateikimą virtuvės personalui;

17.15. Įstaigos direktoriaus prašymu pateikia atitinkamo laikotarpio maisto produktų asortimentą ir kiekius maisto produktų pirkimams;

17.16. seka maisto produktų sutarčių vertes ar kitas maisto produktų sutarčių sąlygas ir informuoja Įstaigos direktorių ir maitinimo organizavimo specialistą apie maisto produktų sutarčių vertės išpirkimą ar esminės maisto produktų sutarties sąlygos pažeidimą;

17.17. informuoja Įstaigos direktorių, maitinimo organizavimo specialistą apie valgiaraščio- -reikalavimo, maisto saugos ir higienos neatitiktį;

17.18. bendradarbiaudamas su maitinimo organizavimo specialistu planuoja reikalingų žaliavų ir maisto produktų kiekius maisto produktų pirkimams;

17.19. informuoja Įstaigos direktorių, maitinimo organizavimo specialistą apie gautus nekokybiškus ir maitinimui netinkamus maisto produktus;

17.20. atsako už pretenzijų dėl nekokybiškų, nesaugių ir neatitinkančių sutarties sąlygų ar teisės aktų nuostatų maisto produktų rašymą ir jų pateikimą tiekėjams;

18. Maisto produktų priėmimo metu nustatius, kad maisto produktai neatitinka saugos, kokybės bei ženklinimo reikalavimų, jie neturi būti priimami.

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

20. Maistas išduodamas pagal suderintą su maitinimo organizavimo specialiste ir direktoriaus patvirtintą grafiką (Priedas Nr.1).

21. Nengdantys maisto produktai skirti sausiems daviniams 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.

Su maisto produktų priėmimo, saugojimo ir išdavimo tvarkos aprašu susipažinau:

[illegible]

Maisto išdavimo grafikas

Pusryčiai	
5 grupė	8:25
1 grupė	8:30
2 grupė	8:35
3 grupė	8:40
4 grupė	8:45

Pietūs	
5 grupė	12:00
1 grupė	12:05
2 grupė	12:10
3 grupė	12:15
4 grupė	12:20

Vakarienė	
5 grupė	15:30
1 grupė	15:35
2 grupė	15:40
3 grupė	15:45
4 grupė	15:50

- 10 val. išduodami produktai pagal ES programą atsižvelgiant į einamosios dienos faktinį vaikų skaičių;
- 11⁴⁵ val. išduodami papildomi produktai skirti priešmokyklinukų mitybai.