

ELEKTRĖNŲ MOKYKLOS-DARŽELIO „ŽIOGELIS“ MAISTO PRODUKTŲ PRIĖMIMO, SAUGOJIMO IR IŠDAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Elektrėnų mokyklos-darželio „Žiogelis“ (toliau – Mokykla-darželis) maisto produktų priėmimo, saugojimo ir išdavimo tvarkos aprašas (toliau – Aprašas) reglamentuoja Mokyklos-darželio maisto produktų, skirtų vaikų maitinimui, priėmimą, saugojimą ir išdavimą.

2. Aprašas parengtas vadovaujantis Gerosios higienos praktikos taisyklėmis viešojo maitinimo įmonėms (2025 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 (2018 m. su visais pakeitimais).

3. Maisto produktus priima, saugo ir išduoda sandėlininkas – materialiai atsakingas asmuo.

4. 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.

5. Pagrindinės sąvokos:

5.1. **Maisto produktai** – tai perdirbti, perdirbti iš dalies arba neperdirbti maisto produktai, kurie naudojami Mokyklos-darželio vaikų maitinimui.

5.2. **Žaliava** – medžiagos ar maisto produktai, apdoroti, pusiau apdoroti ar neapdoroti, naudojami gaminti kitus maisto produktus ir esantys pagamintame produkte pradiniu ar pakitusiu pavidalu.

II SKYRIUS 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 neperdirbti 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 ne rečiau kaip vieną kartą per dieną ir esant neatitikimams 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 gamintojo reglamentuojamoje temperatūroje.

III SKYRIUS

MAISTO PRODUKTŲ BEI JO ŽALIAVOS PRIĖMIMAS IR IŠDAVIMAS

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

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

17.1. Sandėlininkas:

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 abejonių 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 ženklavimo reikalavimams, sutarties sąlygoms ir kitiems teisės aktams;

17.6. vykdo maisto sutarčių sąlygų vykdymo kontrolę;

17.7. seka maisto produktų sutarčių vertes ar kitas maisto produktų sutarčių sąlygas ir informuoja Mokyklos-darželio direktorių ir mitybos specialistą apie maisto produktų sutarčių vertės išpirkimą ar esminės maisto produktų sutarties sąlygos pažeidimą;

17.8. bendradarbiaudamas su mitybos specialistu planuoja reikalingų žaliavų ir maisto produktų kiekius maisto produktų pirkimams;

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

17.10. atlieka maisto produktų sandėlio inventorizaciją ir maisto produktų sandėlio perdavimą (jei yra būtinybė).

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

19. Maisto produktai išduodami pagal mitybos specialisto sudarytą dienos valgiaraštį.

20. Maistas išduodamas pagal direktoriaus patvirtintą maisto išdavimo grafiką (priedas

Nr. 1).

21. 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.

22. Negendantys maisto produktai saugomi maisto sandėlių lentynose.

23. 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 produktus arba jo siunta turi būti pirmas atiduotas gamybai.

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

25. Maisto produktai ir žaliava sveriami elektroninėmis svarstyklėmis, kurios eksploatuojamos laikantis teisinės metrologijos reikalavimų.

26. Kasdien vykdo tikslią maisto produktų gavimo iš tiekėjų ir atidavimo gamybai apskaitą „valgiaraščiai.lt“ ir sandėlyje.

27. Sandėlininkui draudžiama:

27.1. įleisti į sandėlį pašalinius asmenis, savintis Mokyklai-darželiui skirtus maisto produktus;

27.2. patikėti savo darbą kitiems asmenims, nesantiems materialiai atsakingiems be direktoriaus leidimo;

27.3. ateiti į darbą sergant, viduriuojant, bei esant odos išbėrimams;

27.4. keisti valgiaraštį savo nuožiūra.

IV SKYRIUS BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

28. Siekiant užtikrinti maisto saugą Mokykloje-darželyje, vykdoma žaliavų, medžiagų, gamybos procesų, higienos reikalavimų laikymosi ir gatavos produkcijos savikontrolė.

29. Nesilaikant maisto saugos ir kokybės, asmenys, atsakingi už maisto ir jo žaliavų tvarkymą, atsako Lietuvos Respublikos teisės aktų nustatyta tvarka.

TVIRTINU

Direktorė Lina Griškienė

(data)

Maisto produktų priėmimo, saugojimo ir išdavimo tvarkos aprašo
1 priedas

MAISTO IŠDAVIMO GRAFIKAS

Grupė	Maisto išdavimo laikas
Pusryčiai	
	8:10
	8:12
	8:14
	8:16
	8:18
	8:20
	8:22
	8:24
	8:26
	8:28
	8:30
Pietūs	
	11:15
	11:20
	11:25
	11:30
	11:35
	11:40
	11:45
	11:50
	11:55
	12:00
	12:05
	12:10
Vakarienė	
	15:00
	15:03
	15:06
	15:09
	15:12
	15:15
	15:18
	15:21
	15:24
	15:27
	15:30
	15:33