

Forma patvirtinta

Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos

direktoriatas 2006 m. balandžio 24 d.

įsakymu Nr. B1-297

Skemų socialinės globos namai  
Jauta  
2021-01-06 Nr. 21-1

## Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos Panevėžio departamentas

(įstaigos pavadinimas)

### VIEŠOJO MAITINIMO ĮMONĖS PATIKRINIMO AKTAS

2021 m. sausio 06 d.

(data)

Nr.

45VMĮP-3

Skemai

(vieta)

Patikrinimo aktą surašęs pareigūnas (ai)

Vyriausioji specialistė-maisto produktų inspektorė

2 Vyriausioji veterinarijos gydytoja-inspektorė

Pavedimas

2021-01-06 Nr. 0387787/45FIS-9

Patikrinimo rūšis

Neplaninis

Patikrinimo tikslas

maisto saugos, kokybės, higienos, ženklinimo kontrolė, tinkamumo vartoti terminų kontrolė, laikymo sąlygų kontrolė, atsekamumo kontrolė, gamybos kontrolė

Ūkio subjektas

SKEMŲ SOCIALINĖS GLOBOS NAMAI, 190796039, maisto paruošimo skyrius, Panevėžio apskr., Rokiškio r. sav., Rokiškio kaimiškoji sen., Skemai

Registro numeris: 730000377

Rizikos grupė: Vidutinės rizikos grupė

Ekonominės veiklos rūšys

Pagrindinė

Socialinės globos ir rūpybos įstaigų maisto tvarkymo skyrių veikla, 56.29.G

Patikrinime dalyvavęs (-ę) tikrinamo ūkio subjekto įgaliotasis (-ieji) darbuotojas (-ai)

Dietistė, Vyr. virėja, Sandėlininkė

Vartotojų skundai

Paskutinis patikrinimas atliktas

2018-11-14

(data)

aktas Nr. 45VMĮP-292

Trūkumų šalinimas

Praejusio planinio patikrinimo metu nurodyti trūkumai pašalinti.

Ūkio subjekto patalpų/veiklos pakeitimai/atnaujinimai

Atnaujinimų nėra.



KUPIDA TIKRA

Nustatyta:

KT-2-2-6 „Viešojo maitinimo įmonių valstybinė maisto kontrolė“			
Eil. Nr.	Reikalavimas	Atitiktis Taip/Ne/ Netikrinta	Pastabos
1	Ar vykdoma veikla (-os), nurodyta (-os) maisto tvarkymo subjekto patvirtinimo pažymėjime?	Taip	MTSPP Nr.88, išduotas 2005-02-09.
2	Ar maisto tvarkymo patalpos tinkamo dydžio, išplanavimo ir įrengtos taip, kad būtų išvengta maisto produktų užteršimo?	Taip	
3	Ar maisto tvarkymo patalpos suremontuotos, geros būklės, švarios, tvarkingos (grindys, durys, sienos, lubos, atsidarančiuose languose įtaisyti nuo vabzdžių saugantys tinkleliai)?	Taip	
4	Ar maisto tvarkymo patalpose yra natūrali ir (ar) mechaninė ventiliacija, ar ji geros būklės, ar švarūs ventiliavimo sistemų filtrai ir kitos dalys, ar patalpose nesikaupia drėgmė, ar patalpų sienos ir lubos nepadengtos pelėsių apnašu?	Taip	Ventiliacija mišri pakankama.
5	Ar maisto tvarkymo patalpose yra natūralus ir (ar) dirbtinis apšvietimas, ar maisto tvarkymo vietoje pakanka šviesos (nėra akivaizdžiai per tamsu)?	Taip	Apšvietimas mišrus, pakankamas.
6	Ar maisto tvarkymo patalpose yra karštas ir (ar) šaltas tekantis geriamasis vanduo?	Taip	Vanduo tiekiamas iš giluminio grežinio. Šildomas elektrinių šildytuvu. Vandens tyrimas atliktas 2020-07-17. Tyrimo protokolas Nr.6-20/01336/1 M.
7	Ar nuotekų surinkimo sistema veikia, ar ji nėra užsikimšusi?	Taip	
8	Ar yra geros būklės ir švari darbuotojų persirengimo patalpa (vieta)?	Taip	Persirengimo patalpa.
9	Ar švarios tualetų patalpos, ar pakankamas tualetų skaičius, ar tualetų durys neatsidaro tiesiai į patalpas, kuriose tvarkomas maistas?	Taip	
10	Ar yra pakankamai patogiose vietose įrengtų rankoms plauti skirtų praustuvų su šaltu ir (ar) karštu tekančiu vandeniu?	Taip	
11	Ar yra pakankamai rankų plovimo, dezinfekavimo ir nusausinimo priemonių?	Taip	Rankų plovimo, dezinfekavimo, sausinimo priemonių turi pakankamai.
12	Ar valymo ir dezinfekavimo priemonės laikomos atskiroje ir švarioje patalpoje (vietoje)?	Taip	Įrengta vieta. Kiekviename skyriuje valymo inventorių sumažintas.
13	Ar valymo inventorių paženklintas ir naudojamas pagal paskirtį, ar tualetams valyti skirtas inventorių laikomas atskirai?	Taip	Suženklintas laikomas atskirai nuo tualetų valymo inventorių.
14	Ar įrengta patalpa (vieta) gamybiniam inventoriui ir įrankiams plauti ir dezinfekuoti, džiovinti, ar yra pakankamai priemonių gamybiniam inventoriui ir įrankiams plauti?	Taip	Įrengta patalpa.



KOPIJA TIKRA

15	Ar maisto tvarkymui naudojama įranga, inventoriūs, su maistu besiliečiantys paviršiai geros būklės ir švarūs, ar juos galima lengvai nuplauti ir išdezininfekuoti?	Taip	
16	Ar užtikrinama, kad viešojo maitinimo atliekos surenkamos, laikomos tvarkingai ir šalinamos laiku?	Taip	Sutartis su UAB Panevėžio regiono atliekų tvarkymo centras.
17	Ar tinkamai surenkami (laikomi atskirai paženklintose nelaidžiose skysčiams talpose, užtikrinamas tinkamas temperatūrinis režimas), šalinami ir registruojami šalutiniai gyvūniniai produktai?	Taip	Sutartis su UAB Rokvesta, sutartis Nr. RV19-154. Paskutinis vežimas 2020-22-21.
18	Ar užtikrinama kenkėjų kontrolė (registruojamos kenkėjų profilaktikos priemonės), nėra jų buvimo pėdsakų?	Taip	Sutartis su UAB Dezinfekcijos paslaugos paskutinė stebėseną atlikta 2020-09-24.
19	Ar maisto produktams pervežti naudojamos transporto priemonės ir (ar) konteineriai (šaltkreipšiai) švarūs ir geros būklės?	Taip	Maistas į kovidą skyrių vežamas terminuose.
20	Ar darbuotojai dirba pasitikrinę sveikatą (turi tai patvirtinančius dokumentus)?	Taip	Tikrinta 15 darbuotojų.
21	Ar darbuotojai dirba išklause higienos įgūdžių mokymo kursą (turi tai patvirtinančius dokumentus)?	Taip	Tikrinta 15 darbuotojų
22	Ar darbuotojai dėvi švarius ir tinkamus darbui drabužius, ar laikosi asmens higienos reikalavimų?	Taip	
23	Ar įdiegta rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų (toliau – RVASVT) principais pagrįsta savikontrolės sistema (geros higienos praktikos taisyklės ar RVASVT sistema)?	Taip	GHPT, 2018.
24	Ar maisto tvarkymo subjektas vykdo savikontrolės sistemos (geros higienos praktikos taisyklės ar RVASVT sistema) procedūras?	Taip	Pildomi žurnalai. Maisto žaliavų ir produktų laikymo, valymo darbų, greitai gendančių maisto produktų priėmimo, šiluminio apdorojimo temperatūros.



KOPIJĖ TIKRA



25	Ar užtikrinamas žaliavų ir maisto produktų atsekamumas?	Taip	<p>Tikrinimo metu pateikė fermentinis sūrio Germanto Tilsit 45% riebi. pjaustytas 150g. tinkamumo vartoti terminas 10-03-2021, 247vnt. PVM s/f Nr.ZTE02205952, 2021m sausio 4d., pusryčiams sunaudojo 37kg.</p> <p>Kiaulienos kumpis 11,334kg., tinkamumo vartoti terminas 10-01-2021,, Jautienos kumpis 11,230kg. tinkamumo vartoti terminas 10-01-2021,, PVM s/f AAA-2878652, 2021-01-04, gamintojas ir tiekėjas RUAB Klaipėdos mėsinė. Ukrainietiškų balandėlių gamybai sunaudota 11,334kg. kiaulienos kumpio, 11,23kg. jautienos kumpio.</p> <p>Sausio 1d.pagaminta 319porcijų. Pusryčiams buvo duota K/R rūkyti viščiukų ketvirčiai pagal receptūrą turi būti perduota 49,955kg iš sandėlio išduota 50,186kg. K/R rūkyti viščiukų ketvirčiai gauti pagal PVM s/f Ne.MMB-0713671, gamintojas ir tiekėjas UAB Mažeikių mėsinė, 2020-12-31, tinkamumo vartoti terminas 14-01-2021.</p> <p>Pietums buvo duota vištienos krūtinėlės kepsniai, pagal receptūrą turi būti perduota 41,47kg iš sandėlio išduota 42,219kg. viščiukų broilerių file b.o. užšaldyta, gauta pagal PVM s/f Ne.MMB-0713424, gamintojas ir tiekėjas UAB Mažeikių mėsinė, 2020-12-31, tinkamumo vartoti terminas 30-10-2021.</p>
26	Ar žaliavos laikomos tvarkingai ir pagal gamintojo nurodytas laikymo sąlygas?	Taip	Patikrinimo metu patikrinta šeši šaldytuvai +4°C, +3°C,+5°C,+4°C, +3°C,+2°C,trys šaldikliai -18°C,-20°C,-19°C(termometro Nr.212 paklaida ± 0,5C).
27	Ar nėra žaliavų, maisto produktų ir patiekalų, kurių tinkamumo vartoti terminai pasibaigę?	Taip	Maisto produktų su pasibaigusiu tinkamumo vartoti terminais nerasta.
28	Ar užtikrinamas sušaldytų maisto produktų atšildymas taip, kad patogeninių mikroorganizmų dauginimosi ar toksinų susidarymo maiste rizika būtų kuo mažesnė (šaldytuve, mikrobangų krosnelėje)?	Taip	Vištienos blauzdelės atšildomos po šaltu tekančiu vandeniu.
29	Ar patiekalai gaminami pagal viešojo maitinimo įmonės patvirtintas receptūras ir technologinius aprašymus (nurodytos produkto sudedamosios dalys, kiekiai, gamybos aprašymas, terminio apdorojimo trukmė, temperatūra ir kt.)?	Taip	Patiekalai gaminami pagal receptūras ir technologinius aprašymus patvirtintos direktoriaus Gintaro Girštauto. Tikrinimo dieną paruošta 273 porcijos ukrainietiškų balandėlių. Pagal receptūrą gamybai reikalinga 10,92kg kiaulienos kumpio, gamybai atiduota 11,334kg.10,92kg jautienos kumpio, gamybai atiduota 11,230kg.
30	Ar patiekalų gamybai naudojama joduota druska?	Taip	
31	Ar užtikrinama, kad pagamintas maistas, kuris patiekiamas karštas, laikomas ne žemesnėje nei 68 oC temperatūroje?	Taip	Tikrinimo metu tikrinta valstiečių sriubos +85C, ukrainietiški balandėliai +84C, virtos bulvės +78C, virti varškėtukai +81C (termometro Nr.212 paklaida ± 0,5C).



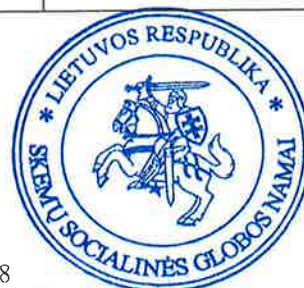
KOPĖJA TIKRA  
 Dirbantis  
 Gintaras Girštautas



32	Ar užtikrinama, kad tvarkant maistą būtų išvengta kryžminės taršos (per rankas, svarstyklės, kitą gamybinių inventorių, ar maistas, skirtas tiesioginiam vartojimui, nesiliečia su šviežia mėsa, paukštiena, žuvimi, neplautais žaliais kiaušiniiais ar kitais galimais taršos šaltiniais)?	Taip	
33	Ar užtikrinama maisto produktų, patiekalų kokybė (produktai, patiekalai jiems būdingos išvaizdos, spalvos, konsistencijos, sudėties, juslinių savybių – kvapo, skonio, pagaminti iš neužšaldytų patiekalų)?	Taip	Pagamintų patiekalų spalva, skonis, kvapas būdingi pagaminto gaminio rūšiai.
34	Ar užtikrinama maisto produktų sauga (produktai nekenkia vartotojų sveikatai, tinka žmonėms vartoti, neužteršti pašalinėmis medžiagomis, neturi puvimo, gedimo ar irimo požymių)?	Taip	
35	Ar užtikrinamas pagamintų ir išvežamų patiekalų / pusgaminių atsekamumas (patiekalai / pusgaminiai registruojami žurnaluose, yra juos lydintys dokumentai)?	Taip	Patiekalai vežami kovidu užsikrėtusiems gyventojams ir nešami silpniems gyventojams
36	Ar negaminami viešojo maitinimo įmonėse draudžiami gaminti produktai (varškė, sūrių masė, rauginti pieno produktai, mėsos, grybų, daržovių, padažų konservai)?	Taip	
37	Ar pateikiama informacija apie maisto produkto (patiekalo) sudėtį, ar jo sudėtyje yra arba jis pagamintas iš genetiškai modifikuotų organizmų (GMO)?	Taip	

Viešojo maitinimo subjekto patikrinimo akto priedas (Instrukcijos dėl prekybos ir viešojo maitinimo subjektų patikrinimų Lietuvos Respublikos teritorijoje paskelbto karantino metu 2 priedas) (Instrukcijos dėl prekybos ir viešojo maitinimo subjektų patikrinimų Lietuvos Respublikos teritorijoje paskelbto karantino metu 2 priedas)

Eil. Nr.	Reikalavimas	Atitiktis Taip/Ne/ Netikrinta	Pastabos
1	Ar prie įėjimo į viešojo maitinimo įstaigą, o ugdymo, globos, asmens sveikatos priežiūros, krašto apsaugos, pataisos įstaigų, tardymo izoliatorių, įstaigų, įmonių ar organizacijų, kuriose vykdomas pamaininis darbas ir (arba) būtina užtikrinti maitinimą pagal įstaigos veiklos specifiką, lankytojams gerai matomoje vietoje pateikta informacija apie asmens higienos laikymosi būtinybę (rankų higieną, kosėjimo, čiaudėjimo etiketa)?	Taip	
2	Ar viešasis maitinimas organizuojamas tik šiais būdais: maistas tiekiamas išsinešti arba pristatomas fiziniams ir juridiniams asmenims kitais būdais; viešasis maitinimas teikiamas įmonių, įstaigų ar organizacijų, kuriose vykdomas pamaininis darbas, darbuotojams šių įmonių, įstaigų ar organizacijų teritorijose ir (ar) patalpose)?	Taip	Globos namuose sveiki gyventojai maitinami pagal grafikus valgykloje.
3	Ar lankytojai eilėse laikosi sprendime nurodyto saugaus atstumo vienas nuo kito?	Taip	



~~\_\_\_\_\_~~  
~~\_\_\_\_\_~~  
~~\_\_\_\_\_~~  
KOPĖJA TIKRA

4	Ar atstumas tarp stalų yra toks, kad prie skirtingų stalų sėdintys lankytojai vienas nuo kito būtų nutolę ne mažesniu kaip sprendime nurodytu atstumu?	Taip	
5	Ar sudaryta galimybė tinkamai lankytojų rankų higienai ir (ar) dezinfekcijai – prie įėjimo į viešojo maitinimo įstaigą, įstaigos maitinimo patalpas ir tualetą gerai matomoje vietoje pakabinta vartotojų ir kitų lankytojų rankų dezinfekcijai skirta priemonė?	Taip	
6	Ar sudarytos sąlygos lankytojams pasinaudoti tualetu ir užtikrinama, kad jame būtų skysto muilo, prireikus rankų dezinfekcijos priemonių, ir rankų nusausinimo priemonių (nerekomenduojama rankoms nusausinti naudoti daugkartinio naudojimo rankšluosčius)?	Taip	
7	Ar netiekiamas maitinimas savitarnos principu, kai maisto įsideda patys lankytojai?	Taip	Maistą paduoja darbuotojai.
8	Ar netiekiamas cukraus, druskos, padažų ir kitų maisto produktų bendro naudojimo induose ar pakuotėse, jei jų įsideda patys lankytojai?	Taip	
9	Ar užtikrinamas tinkamas lankytojų aptarnavimui skirtos inventoriaus (stalų, kėdžių ir pan.), pertvarų ir viešojo maitinimo įmonės aplinkos valymas ir dezinfekcija?	Taip	
10	Ar užtikrinama, kad dažnai liečiami paviršiai (durų rankenos, banko kortelių skaitytuvai ir pan.) būtų valomi ir dezinfekuojami dažniau, nei įprasta?	Taip	
11	Ar indai ir įrankiai plaunami indaplovėse ne mažesnėje kaip 60 C temperatūroje arba naudojamos kitos tinkamos priemonės, užtikrinančios jų švarą (saugą)?	Taip	Plauna indaplovės.
12	Ar sudarytos sąlygos matuoti (-s) darbuotojų (-ams) kūno temperatūrą tik atvykus į darbą?	Taip	Temperatūra matuojama termovizoriumi atėjus į darbą
13	Ar užtikrinama, kad lankytojus aptarnaujantis personalas viešojo maitinimo įstaigoje (tiek uždaroje, tiek atvirose erdvėse) dėvėtų nosį ir burną dengiančias apsaugos priemones (veido kaukes, respiratorius ar kitas priemones), kurios priglunda prie veido ir visiškai dengia nosį ir burną?	Taip	Dėjo apsauginės laukiasi.
Papildomi reikalavimai maitinimui, vykdant specializuotų viešojo maitinimo įmonių (socialinių paslaugų įstaigų, vaikų globos įstaigų, vaikų vasaros stovyklų, ikimokyklinio ugdymo įstaigų, bendrojo lavinimo mokyklų maisto tvarkymo skyrių) patikrinimus (KT-2-2-6-D1 „Viešojo maitinimo įmonėms taikomų reikalavimų valstybinė kontrolė“)			
Eil. Nr.	Reikalavimas	Atitiktis Taip/Ne/ Netikrinta	Pastabos
1	Ar maitinimas organizuojamas pagal valgiaraščius?	Taip	Maitinimas organizuojamas pagal valgiaraščius.
2	Ar valgiaraščiai patvirtinti įstaigos vadovo, suderinti nustatyta tvarka (kur būtina)?	Taip	Patvirtinti direktoriaus.
3	Ar pagal atskirą valgiaraštį organizuojamas pritaikytas maitinimas (kur būtina)?	Taip	Maitina pagrindinę dietą, senyvo ir pagyvenusio amžiaus dieta, cukriniai diabeto dieta.



~~\_\_\_\_\_~~  
~~\_\_\_\_\_~~  
~~\_\_\_\_\_~~  
 VOKIETIKRA

4	Ar netiekiami vaikų maitinimui draudžiami maisto produktai?	Taip	Neteikia.
---	---	------	-----------

Papildoma informacija

Patikrinimo metu buvo fotografuojama, su nuotraukomis ūkio subjektas supažindintas, nuotraukos saugomas Panevėžio VMVT kompiuterinėje laikmenoje ir yra neatsiejama patikrinimo akto dalis.  
Tikrinimo metu nustatyta, kad gyventojai maitinami pagal vadovo patvirtintus valgiaraščius. Sausio 1d pagaminta 319 porcijų, sausio 6d 273 porcijos. Išanalizavus receptūrą ir technologinius aprašymus, pirkimo PVM s/f, maisto produktų išdavimą iš sandėlio dokumentus pažeidimų nenustatyta.  
Neplaninio patikrinimo tikslas – įvertinti, ar viešo maitinimo subjektų veikla atitinka Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2020 m. gruodžio 4 d. Sprendimo Nr. 2814 „DĖL LIETUVOS RESPUBLIKOS SVEIKATOS APSAUGOS MINISTRO – VALSTYBĖS LYGIO EKSTREMALIOSIOS SITUACIJOS VALSTYBĖS OPERACIJŲ VADOVO 2020 M. LAPKRIČIO 6 D. SPRENDIMO NR. V-2557 „DĖL VIEŠOJO MAITINIMO ĮSTAIGOMS BŪTINŲ SĄLYGŲ“ PAKEITIMO įgyvendinimo.

Išvados ir nurodymai

Esminių teisės aktų pažeidimų nenustatyta.

Imti mėginiai

produkto kodas, pavadinimas	skaičius	produkto kodas, pavadinimas	skaičius	produkto kodas, pavadinimas	skaičius	produkto kodas, pavadinimas	skaičius
-	-	-	-	-	-	-	-

Pridedami papildomi dokumentai

nuotrauka\_2021-01-06\_11\_18\_36239.jpg  
 nuotrauka\_2021-01-06\_11\_19\_21780.jpg  
 nuotrauka\_2021-01-06\_11\_22\_48696.jpg  
 nuotrauka\_2021-01-06\_11\_25\_05454.jpg  
 nuotrauka\_2021-01-06\_11\_29\_23498.jpg  
 nuotrauka\_2021-01-06\_11\_31\_10118.jpg  
 nuotrauka\_2021-01-06\_12\_05\_47745.jpg  
 nuotrauka\_2021-01-06\_12\_06\_01575.jpg  
 nuotrauka\_2021-01-06\_12\_55\_38080.jpg  
 nuotrauka\_2021-01-06\_13\_02\_56873.jpg  
 nuotrauka\_2021-01-06\_13\_24\_28824.jpg  
 nuotrauka\_2021-01-06\_13\_25\_14025.jpg  
 nuotrauka\_2021-01-06\_13\_39\_26531.jpg  
 nuotrauka\_2021-01-06\_13\_41\_18885.jpg  
 nuotrauka\_2021-01-06\_13\_41\_44626.jpg  
 nuotrauka\_2021-01-06\_14\_07\_49731.jpg  
 nuotrauka\_2021-01-06\_14\_11\_00434.jpg

Surašyti akto 2 egzemplioriai ir perduoti:

Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos Panevėžio departamentas  
 SKEMŲ SOCIALINĖS GLOBOS NAMAI, 730000377 maisto paruošimo skyrius

Patikrinimas pradėtas 2021-01-06 11:17:00  
 (diena, valanda)

Patikrinimas baigtas 2021-01-06 15:35:00  
 (diena, valanda)



*[Handwritten signatures and stamps]*  
 KOPIJŲ TIKRA

Tikrino:

*Vyriausioji specialistė-maisto produktų inspektorė*

(pareigos)



(parašas)



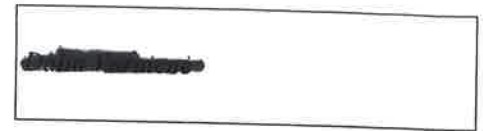
(vardas, pavardė)

*Vyriausioji veterinarijos gydytoja-inspektorė*

(pareigos)



(parašas)



(vardas, pavardė)

Dalyvavo:

*Dietistė*

(pareigos)



(parašas)



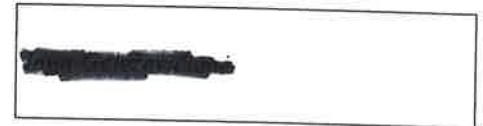
(vardas, pavardė)

*Vyr. virėja*

(pareigos)



(parašas)



(vardas, pavardė)

*Sandėlininkė*

(pareigos)



(parašas)



(vardas, pavardė)

(pareigos)

(parašas)



(vardas, pavardė)

Su patikrinimo rezultatais susipažinau ir esu informuotas, kad patikrinimo aktas man bus pateiktas elektroninėmis priemonėmis



(parašas)



(vardas, pavardė)

2021-01-06

(data)



KOPIJA TIKRA

20210106