

PLUNGĖS R. LIEPIJŲ MOKYKLOS UDC SKYRIAUS MAISTO PRODUKTŲ TVARKYMO TVARKA

I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Plungės r. Liepijų mokyklos UDC skyriaus vaikų mityba organizuojama vadovaujantis Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakymu Nr. V-675 patvirtinta higienos norma HN 15:2005, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. balandžio 22 d. įsakymu Nr. V-313 patvirtinta higienos norma HN 75:2010, jų pakeitimais ir „Geros higienos praktikos taisyklėmis viešojo maitinimo įmonėms“ (nauja redakcija) 2018 m.

II SKYRIUS MAISTO PRODUKTŲ PRIĖMIMAS

2. Maisto produktų apskaitą sandėlyje tvarko sandėlininkas.
3. Sandėlininkas, gavęs maisto produktus, privalo:
 - 3.1. sutikrinti gautų produktų kiekį, kainą su sąskaita- faktūrą;
 - 3.2. apžiūrėti ir vizualiai įvertinti gaunamų produktų išvaizdą, kvapą, pakuotės stovį (sandarumą), tinkamumo vartoti terminus;
 - 3.3. tik tada pasirašo ant sąskaitos - faktūros, kad produktai yra gauti.
4. Produktai įtraukiami į sandėlio apskaitos knygą.
5. Sandėlio apskaitos knygoje apskaitomas produktų gavimas, išdavimas, nurodomas maisto produktų likutis pagal pavadinimus, nomenklatūrinius numerius, rūšis ir kiekį.
6. Likučiai nurodomi po kiekvieno maisto produktų gavimo ir išdavimo įrašo.
7. Sandėlio apskaitos knygoje įrašai apie gautus į sandėlį maisto produktus įrašomi pagal gautus iš tiekėjo dokumentus.
8. Koregavimo veiksmai priėmimo etape:
 - 8.1. esant nešvarioms ar pažeistoms pakuotėms ir pasibaigusiam produktų galiojimo terminui, produktai nepriimami;
 - 8.2. neatitinkančius reikalavimų produktus gražiname tiekėjui, užpildžius „Geros higienos praktikos taisyklės viešojo maitinimo įmonės“ 5 priedą „Greitai gendančių maisto produktų priėmimo žurnalą“.

III SKYRIUS MAISTO PRODUKTŲ LAIKYMAS

9. Gaunami maisto produktai išskirstomi pagal rūšis ir sandėliuojami:
 - 9.1. rūsyje laikomos greitai negendančios žalios daržovės;
 - 9.2. maisto sandėlyje laikomos:
 - 9.2.1. konservuoti, fasuoti maisto produktai, sausi produktai, kiaušiniai, greitai suvartojamos daržovės ir vaisiai. Produktai laikomi dėžėse arba lentynose;
 - 9.2.3. šaldytuve su šaldikliu Nr. 2 – švieži vaisiai, šaldiklyje - žuvis;
 - 9.2.4. šaldytuve su šaldikliu Nr. 4 - pieno produktai, šaldiklyje – paukštiena;
 - 9.2.5. šaldytuve su šaldikliu Nr. 5 – šviežios daržovės, šaldiklyje - šaldytos daržovės, šaldytos uogos;

10. virtuvėje šaldytuve su šaldikliu Nr.1 - mėsos ir mėsos gaminių likučiai, pieno produktų likučiai, aliejaus likutis (temp. Nuo 2 C iki +6C).

11. Prevencinės priemonės laikymo etape:

11.1. greitai gendantys maisto produktai sandėliuojami šaldytuvuose, šaldikliuose arba vėsiuose sandėliuose;

11.2. ne rečiau kaip kartą per dieną šaldytuvo, šaldiklio, sandėlio temperatūra registruojama Maisto žaliavų ir produktų laikymo žurnale;

11.3. nuolatos sekami tinkamumo vartojimui terminai, vykdoma produktų rotacija pagal principą „pirmas į, pirmas iš“.

12. Koregavimo veiksmai laikymo etape:

12.1. išsiaiškinamos neatitikčių priežastys ir jos pašalinamos;

12.2. veiksmus, kurių buvo imtasi, registruoti Maisto žaliavų ir produktų laikymo žurnalo skiltyje „Koregavimo veiksmai“.

IV SKYRIUS MAISTO PRODUKTŲ IŠDAVIMAS

13. Vadovaudamasi Dienyno (6 gr.) įrašu apie besimaitinančių vaikų skaičių ir patvirtintomis mitybos normomis, mitybos specialistas sustato sekančią dieną Valgiaraštį - reikalavimą (forma Nr. 299) ir iki 14 val. atiduoda į maisto sandėlį. Valgiaraštis - reikalavimas tvirtinamas vedėjos parašu ir anspaudu.

14. Maisto produktai iš sandėlio į maisto bloką išduodami pagal Valgiaraštį - reikalavimą (forma Nr. 299) .

15. Išdavęs produktus sandėlininkas duomenis apie maisto produktų išdavimą iš Valgiaraščio - reikalavimo perrašo į Maisto produktų sunaudojimo kaupiamąjį žiniaraštį.

16. Likučius surašo sandėlio apskaitos knygoje.

17. Pasibaigus mėnesiui sandėlininkė Maisto produktų sunaudojimo kaupiamąjį žiniaraštį iki sekančio mėnesio 3 dienos pristato buhalterei.

V SKYRIUS KONTROLĖ

18. Maisto produktų kontrolę atlieka mitybos specialistas, įstaigos maisto kontrolės komisija, buhalterė, inventorizacinė komisija.

19. Mitybos specialistas kontroliuoja maisto produktų kokybės atitikimą tiekimo sutartyse numatytais sąlygoms, maisto produktų sandėliavimą, laikymą, išdavimą, temperatūrinius režimus, sanitarinių darbuotojų higieninių reikalavimų vykdymą, patikrinimai fiksuojami Maisto žaliavų ir produktų laikymo žurnale, Šiluminio apdorojimo temperatūros ir laiko registravimo žurnale.

20. Įstaigos maisto kontrolės komisija ne rečiau kaip kartą ketvirtyje turi teisę atlikti maisto produktų kontrolę pasirinktu klausimu remiantis GHPT ir inventorizacija.

21. Tarpinventorizaciniu laikotarpiu gali būti atliekamos netikėtos maisto produktų inventorizacijos (pilnai arba pasirinktinai). Pasirinktinai pirmiausia tikrinami vertingi maisto produktai. Jeigu pasirinktinio tikrinimo metu nustatomi pažeidimai ir trūkumas, turi būti atlikta neeilinė pilna maisto produktų inventorizacija.

22. Maisto produktų inventorizacijos rezultatai apskaičiuojami pagal kiekvieno pavadinimo kiekį, kainą ir sumą.

23. Komisija privalo vesti savo patikrinimų registracijos žurnalą, darbuotojus apie patikrinimo rezultatus supažindinti pasirašytinai.

24. Plungės visuomenės sveikatos biuro specialistas pildo Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalą.

25. Apie atliekamą kontrolę informuoti vadovą.

26. Buhalteris sistemingai kiekvieną mėnesį tikrina maisto produktų gavimo ir išdavimo įrašų sandėlio apskaitos knygoje savalaikiškumą, pilnumą ir teisingumą, tikrina juos su buhalterinės apskaitos įrašais ir šių įrašų teisingumą patvirtina parašu.

VI SKYRIUS BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

27. Maisto produktų trūkumas išieškomas iš atsakingų asmenų pagal pirkimo kainas. Perteklius pajamuojamas.

Parengė mitybos specialistė Audronė Petrauskienė