

GAUTA
2020-08-28 Nr. 9-77
Telšių rajono senelių globos namai
Direktorė
ERNESTA JOKŠIENĖ
2020-08-28

**Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos
Telšių departamentas**

(istaigos pavadinimas)

VIEŠOJO MAITINIMO ĮMONĖS PATIKRINIMO AKTAS

2020 m. rugpjūčio 28 d.

Nr.

63VMĮP-155

(data)

Telšiai

(vieta)

Patikrinimo aktą surašęs pareigūnas (ai)

1 Vyriausioji specialistė-maisto produktų inspektorė Dalia Pankauskienė
2 Vyriausioji specialistė-maisto produktų inspektorė Asta Žutautienė

Pavedimas

2020-08-27 Nr. 0380836/63FIS-523

Patikrinimo rūšis

Planinis

Patikrinimo tikslas

maisto saugos, kokybės, higienos, ženklinimo kontrolė, RVASVT sistemos ir (ar) GHP auditas

Ūkio subjektas

Telšių rajono senelių globos namai, 180707024, Maisto paruošimo skyrius, Telšių apskr., Telšių r. sav., Telšių miesto sen., Telšiai, Rambynų g. 24
Registro numeris: 780000285
Rizikos grupė: Padidintos rizikos grupė

Ekonominės veiklos rūšys

Pagrindinė

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

Papildoma, (os)

Maisto tiekėjų pagal sutartį veikla, 56.29.T

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

Direktorė Ernesta Jokšienė,

Vartotojų skundai

Nuo 2019-12-10 iki tikrinimo dienos vartotojų skundų VMVT Telšių departamente neužregistruota

Paskutinis patikrinimas atliktas

2019.12.10

aktas Nr. 63VMĮP-312

(data)

Trūkumų šalinimas

Ankstesnio planinio patikrinimo metu (2019-12-10, aktas Nr.63VMĮP-312) nustatyti neatitikimai pašalinti pagal 2019-12-13 pristatytą trūkumų šalinimo planą

Ūkio subjekto patalpų/veiklos pakeitimai/atnaujinimai

Nėra

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	Socialinės globos ir rūpybos įstaigų maisto tvarkymo skyrių veikla 56.29.G ir Maisto tiekėjų pagal sutartį veikla 56.29.T
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 tinkeliai)?	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	Mechaninė ir natūrali ventiliacija
5	Ar maisto tvarkymo patalpose yra natūralus ir (ar) dirbtinis apšvietimas, ar maisto tvarkymo vietoje pakanka šviesos (nėra akivaizdžiai per tamsu)?	Taip	Natūralus ir dirbtinis
6	Ar maisto tvarkymo patalpose yra karštas ir (ar) šaltas tekantis geriamasis vanduo?	Taip	Šaltas ir karštas vanduo gaunamas centralizuotai
7	Ar nuotekų surinkimo sistema veikia, ar ji nėra užsikimšusi?	Taip	
8	Ar yra geros būklės ir švari darbuotojų persirengimo patalpa (vieta)?	Taip	Atskira patalpa
9	Ar švarios tualetų patalpos, ar pakankamas tualetų skaičius, ar tualetų durys neatsidaro tiesiai į patalpas, kuriose tvarkomas maistas?	Taip	Atskiros patalpos
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	Pilnai sukomplektuota
12	Ar valymo ir dezinfekavimo priemonės laikomos atskiroje ir švarioje patalpoje (vietoje)?	Taip	Atskiroje patalpoje ir inventoriaus plovykloje
13	Ar valymo inventorių paženklinimas ir naudojamas pagal paskirtį, ar tualetams valyti skirtas inventorių laikomas atskirai?	Taip	
14	Ar įrengta patalpa (vieta) gamybiniam inventoriui ir įrankiams plauti ir dezinfekuoti, džiovinti, ar yra pakankamai priemonių gamybiniam inventoriui ir įrankiams plauti?	Taip	Atskira patalpa

15	Ar maisto tvarkymui naudojama įranga, inventoriūs, su maistu besiliečiantys paviršiai geros būklės ir švarūs, ar juos galima lengvai nuplauti ir išdezinfekuoti?	Taip	Tačiau virtuvėje šaldytuvas Nr. 3 labai prišalęs, patiekalų gaminimui naudojami aliuminiai puodai
16	Ar užtikrinama, kad viešojo maitinimo atliekos surenkamos, laikomos tvarkingai ir šalinamos laiku?	Taip	
17	Ar tinkamai surenkami (laikomi atskirai paženklintose nelaidžiose skysčiams talpose, užtikrinamas tinkamas temperatūrinis režimas), šalinami ir registruojami šalutiniai gyvūniniai produktai?	Taip	Sutartis su IĮ Linaras, paskutinis šalutinių gyvūninių produktų ir perdirbtų šalutinių gyvūninių produktų važtaraštis 2020-08-17, Nr. 08, išvežta 5,2 kg. Tikrinimo metu atskirame šaldiklyje nerasta sukaupta ŠGP
18	Ar užtikrinama kenkėjų kontrolė (registruojamos kenkėjų profilaktikos priemonės), nėra jų buvimo pėdsakų?	Taip	Sutartis su UAB „Profilaktinė dezinfekcija“, 2020-08-11 atlikta stebėjimas. Tikrinimo metu kenkėjų pėdsakų nepastebėta
19	Ar maisto produktams pervežti naudojamos transporto priemonės ir (ar) konteineriai (šaltkrepsiai) švarūs ir geros būklės?	Taip	Tikrinimo metu maisto produktai nebuvo atvežami
20	Ar darbuotojai dirba pasitikrinę sveikatą (turi tai patvirtinančius dokumentus)?	Taip	Tikrinta 5 darbuotojų asmens medicininės knygelės, tačiau įrašai galiojantys iki 2020 m. birželio mėn.
21	Ar darbuotojai dirba išklauseę higienos igūdžių mokymo kursą (turi tai patvirtinančius dokumentus)?	Taip	Tikrinta 5 darbuotojų sveikatos žinių ir igūdžių atestavimo pažymėjimai, įrašai galiojantys
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	Parengtas įsakymas dėl GHP taisyklių diegimo vykdymo
24	Ar maisto tvarkymo subjektas vykdo savikontrolės sistemos (geros higienos praktikos taisyklės ar RVASVT sistema) procedūras?	Taip	Maisto žaliavų ir produktų laikymo temperatūros registravimo žurnale įrašai 2020-08-28 šaldytuve Nr. 4 (mėsos produktai) 8.15 val. užregistruota temperatūra +4°C
25	Ar užtikrinamas žaliavų ir maisto produktų atsekamumas?	Taip	Atseka: 1. Šaldyta kalakutienos šlaunelių mėsa be kaulo be odos, gauta 2020-08-27 iš UAB S. JURKUS IR PARTNERIAI, PVM sąskaita faktūra Nr. MON1005177, viso gauta 12,8 kg, tinka vartoti iki 18-06-2021. 2. Sūris GERMANTO GOUDA 45% rieš. s.m fas. po 240 g, gauta 2020-08-26 iš AB ŽEMAITIJOS PIENAS, PVM sąskaita faktūra Nr. ZTE02181911, viso gauta 16 vnt. po 240 g, tinka vartoti iki 20-10-2020. 3. Rafinuotas dezodoruotas saulėgrąžų aliejus po 1 l gauta 2020-08-20 iš UAB S. JURKUS IR PARTNERIAI, PVM sąskaita faktūra Nr. MON1005115, viso gauta 12 vnt., geriausias iki 06-05-2021.
26	Ar žaliavos laikomos tvarkingai ir pagal gamintojo nurodytas laikymo sąlygas?	Taip	Tikrinta temperatūra šaldytuve Nr.2 (pieno produktai), rasta +6°C (VMVT termometras), +4°C (įmonės termometras). Šaldytuve Nr.4 (mėsos produktai) rasta temperatūra +3,2°C (VMVT termometras), +4°C (įmonės termometras)

27	Ar nėra žaliavų, maisto produktų ir patiekalų, kurių tinkamumo vartoti terminai pasibaigę?	Taip	Nėra maisto produktų su pasibaigusiu tinkamumo vartoti terminu
28	Ar užtikrinamas sušaldytų maisto produktų atšildymas taip, kad patogeninių mikroorganizmų dauginimosi ar toksinų susidarymo maiste rizika būtų kuo mažesnė (šaldytuve, mikrobangų krosnelėje)?	Taip	Šaldytuve Nr.1
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	Tikrinta Troškinta paukštiena 100 /40 g, technologinė kortelė Nr. 64: šaldyta kalakutų šlaunelių mėsa, aliejus, svogūnai, morkos, grietinė 30%, miltai. Technologinės operacijos, temperatūros ir laikas aprašyti.
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	Patiekalus išvežimui į Gedrimų savarankiško gyvenimo namus laiko termosuose
32	Ar užtikrinama, kad tvarkant maistą būtų išvengta kryžminės taršos (per rankas, svarstyklės, kitą gamybinį 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	
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	Tikrinta patiekalai paruošti išvežimui į Gedrimų savarankiško gyvenimo namus. Temperatūra, porcijų skaičius registruojama žurnale
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)?	Netikrinta	Nerasta GMO produktų
Specialieji reikalavimai vykdant savikontrolės sistemas, diegiamos pagal geros higienos praktikos taisykles, auditą (KT-2-1-3-D2 „Ūkio subjektų savikontrolės sistemos, diegiamos pagal geros higienos praktikos taisykles, auditas“)			
Eil. Nr.	Reikalavimas	Atitiktis Taip/Ne/ Netikrinta	Pastabos
1	Ar parengtas ūkio subjekto vadovo įsakymas dėl maisto/pašarų tvarkymo pagal geros higienos praktikos taisykles (toliau - GHPT)?	Taip	2020-06-03 įsakymas dėl nustatytų higienos normų reikalavimų vykdymo Nr. V-59

2	Ar paskirti atsakingi asmenys, vykdančys savikontrolės sistemą?	Taip	
3	Ar darbuotojai apmokyti ir dirba pagal GHPT principus?	Taip	
4	Ar nustatyti ir valdomi svarbieji valdymo taškai (SVT)?	Taip	
5	Ar SVT stebėsena vykdoma numatytu dažnumu ir registruojama?	Taip	Paskutinis įrašas „Šiluminio apdorojimo temperatūros ir laiko registravimo“ žurnale 2020-08-28, troškinta paukštiena +95C, 11.00 – 12.15 val.
6	Ar teisingai pildomi SVT stebėsenos žurnalai?	Taip	
7	Ar naudojami metrologiškai patikrinti prietaisai, atliekamas termometrų kalibravimas?	Taip	Termometro Nr.008864 patikros sertifikatas Nr.1204950 galioja iki2022-02-20
8	Ar atliekami maisto produktų, pašarų ir geriamojo vandens laboratoriniai tyrimai savikontrolėi užtikrinti?	Taip	Geriamasis vanduo – 2018-12-07 tyrimų protokolas Nr.7-18/02855/1M (rezultatai patenkinami)
9	Ar esant nukrypimams nuo kritinių ribų, taikomi koregavimo veiksmai, užtikrinantys maisto saugą?	Taip	Tikrinta „Šiluminio apdorojimo temperatūros ir laiko registravimo“ žurnalas, nuo 2020-07-01 iki 2020-08-28 koregavimo veiksmai netaikyti
10	Ar taikyti koregavimo veiksmai registruojami?	Taip	Nukrypimų nuo kritinių ribų neužregistruota
11	Ar paskirti asmenys, vykdančys nustatytu periodiškumu savikontrolės sistemos vidinį auditą?	Taip	2020-06-03 įsakymas dėl nustatytų higienos normų reikalavimų vykdymo Nr. V-59
12	Ar atliekami savikontrolės sistemos vidiniai auditai (ūkio subjekte vidinio audito aktai)?	Taip	Auditas atliktas 2019-12-20, aktas Nr. 23
13	Ar vidinio audito procedūra apima visą savikontrolės sistemą, SVT?	Taip	
14	Ar į vidinį auditą įtraukti vartotojų skundai?	Taip	
15	Ar dokumentai archyvuojami?	Taip	
<i>Specialieji reikalavimai biocidinių produktų patikrinimui (KT-2-1-7-D1 „Specialiųjų reikalavimų biocidiniams produktams kontrolės vykdymas“)</i>			
Eil. Nr.	Reikalavimas	Atitiktis Taip/Ne/Netikrinta	Pastabos
1	Ar naudojami biocidiniai produktai yra autorizuoti: turi jiems išduotą galiojantį autorizacijos liudijimą?	Taip	Tikrinta Maisto srities dezinfekantas KLOORSEPT 17 tabletės, biocido autorizacijos liudijimas galioja 2024-04-11, priemonė galioja iki 05-2021
2	Ar naudojami biocidiniai produktai yra tinkamai paženklininti: etiketėje pateikta informacija atitinka nurodytą autorizacijos liudijime?	Taip	
3	Ar biocidiniai produktai laikomi, naudojami pagal autorizacijos liudijime, etiketėje ir saugos duomenų lape nurodytus reikalavimus ir sąlygas?	Taip	
<i>Specialieji reikalavimai su maistu besiliečiančių gaminių ir medžiagų patikrinimui maisto tvarkymo subjektuose (KT-2-2-12-D1 „Su maistu besiliečiančių gaminių ir medžiagų valstybinės kontrolės maisto tvarkymo subjektuose vykdymas“)</i>			
Eil. Nr.	Reikalavimas	Atitiktis Taip/Ne/Netikrinta	Pastabos

1	1. Ar užtikrintas naudojamų su maistu besiliečiančių gaminių ir medžiagų atsekamumas*? * galima nustatyti, iš ko gautos; galima lengvai atsekti (atpažinti) pagal ženklimą, dokumentus ar kitus duomenis	Taip	
2	Ar užtikrintas naudojamų su maistu besiliečiančių gaminių ir medžiagų ženklimas*? * užrašyti žodžiai „skirti liestis su maistu“ arba konkreti nuoroda apie jų naudojimą, arba pridėtas simbolis; jei reikia, specialios naudojimo instrukcijos; pavadinimas arba prekių ženklas ir EB įsisteigusio ūkio subjekto adresas	Taip	Plastikiniai indai ir dubenys turi simbolį „skirta liestis su maistu“, naudoja nerūdijančio plieno puodus. Tačiau aliuminiai dubenys naudojami ne rūgšties produktams gaminti
3	Ar su maistu besiliečiantiems gaminiams ir medžiagoms pateikta rašytinė atitikties deklaracija* ir ar joje pateikta visa nustatyta informacija? Ar pateikti patvirtinamieji dokumentai (jei reikia)? *privaloma plastikams (ir perdirbtam plastikui), veikliosioms bei protingosioms žaliavoms ir gaminiams, regeneruotai celiuliozės plėvelei, keramikos gaminiams ir lakuotiems arba dengtiems gaminiams (pateiktiems rinkai po 2018-09-06)	Taip	
4	Ar su maistu besiliečiantys gaminiai ir medžiagos laikomi švariai, pakelti nuo grindų, gamintojo nurodytomis sąlygomis?	Taip	
5	Ar su maistu besiliečiantys gaminiai ir medžiagos naudojami pagal paskirtį?	Taip	
Papildomi reikalavimai maitinimui, vykdam 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	Tikrinimo metu rasta gaminama pagal 2020-08-28 Maisto produktų patiekalų gamybos žiniaraštį Nr.240: mėsiška šviežių kopūstų sriuba su grietine, troškinta kalakutiena, bulvių košė su morkomis, pekino kopūstų salotos su pomidorais ir aliejumi, džiovintų vaisių kompotas
2	Ar valgiaraščiai patvirtinti įstaigos vadovo, suderinti nustatyta tvarka (kur būtina)?	Taip	Žiniaraštis patvirtintas direktorės
3	Ar pagal atskirą valgiaraštį organizuojamas pritaikytas maitinimas (kur būtina)?	Taip	
4	Ar netiekiami vaikų maitinimui draudžiami maisto produktai?	Netikrinta	Nereikalaujama
Papildomi reikalavimai viešojo maitinimo įmonei dėl informacijos teikimo vartotojams apie patiekalus (KT-2-2-6-D1 „Viešojo maitinimo įmonėms taikomų reikalavimų valstybinė kontrolė“)			
Eil. Nr.	Reikalavimas	Atitiktis Taip/Ne/ Netikrinta	Pastabos

1	Ar viešojo maitinimo įmonėje vartotojams yra pateikiama lengvai matoma / prieinama informacija raštu apie parduodamuose patiekaluose esančias alergiją ar netoleravimą sukeliančias medžiagas ir produktus?	Taip	Informaciją apie alergiškus ir kai kurių produktų netoleruojančius globotinius maisto paruošimo skyrius gauna raštu iš gydančių gydytojų
2	Ar neklaidinamas vartotojas apibūdinant produktą / patiekalą, nurodant jo rūšį, tapatumą, savybes, sudėtį ir kt.?	Taip	
<i>Instrukcijos dėl prekybos ir viešojo maitinimo subjektų patikrinimų Lietuvos Respublikos teritorijoje paskelbtos ekstremaliosios situacijos metu 2 priedas (Instrukcijos dėl prekybos ir viešojo maitinimo subjektų patikrinimų Lietuvos Respublikos teritorijoje paskelbtos ekstremaliosios situacijos metu 2 priedas)</i>			
Eil. Nr.	Reikalavimas	Atitiktis Taip/Ne/ Netikrinta	Pastabos
1	Ar prie įėjimo į viešojo maitinimo įstaigą pateikta informacija apie asmens higienos laikymosi būtinybę (rankų higieną, kosėjimo, čiaudėjimo etiketą)?	Taip	
2	Ar yra numatytos priemonės dėl lankytojų srautų ribojimo?	Taip	Globotiniams maistas atneša aš į gyvenamus kambarius
3	Ar sudaryta galimybė tinkamai lankytojų rankų higienai ir (ar) dezinfekcijai – prie įėjimo į viešojo maitinimo įstaigą ir tualetą gerai matomoje vietoje pakabinta vartotojų ir kitų lankytojų rankų dezinfekcijai skirta priemonė?	Taip	
4	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	
5	Ar netiekiamas maitinimas savitarnos principu, kai maisto išideda patys lankytojai?	Taip	Maistą išdalina darbuotojai
6	Ar netiekiami cukraus, druskos, padažų ir kitų maisto produktų bendro naudojimo induose ar pakuotėse? Jeigu tiekiami – ar dezinfekuojama po kiekvieno naudojimo?	Taip	
7	Ar nesiūloni apklotai lankytojams?	Taip	
8	Ar nenaudojama daugkartinio naudojimo staltiesių ar padėkliukų, kurių negalima nuvalyti (skalbti) ir dezinfekuoti po kiekvieno apsilankymo?	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? Ar lankytojų stalai valomi ir dezinfekuojami po kiekvieno apsilankymo?	Taip	

11	Ar indai ir įrankiai plaunami indaplovėse ne mažesnėje kaip 60 °C temperatūroje arba naudojamos kitos tinkamas priemonės, užtikrinančios jų švarą (saugą)?	Taip	Naudoja indaplovės
12	Ar sudarytos sąlygos matuoti (-s) darbuotojų (-ams) kūno temperatūrą tik atvykus į darbą?	Taip	
13	Ar užtikrinama, kad lankytojus aptarnaujantis personalas viešojo maitinimo įstaigoje (tiek uždarose, tiek atvirose erdvėse) dėvėtų nosį ir burną dengiančias apsaugos priemones (veido kaukes, respiratorius ar kitas priemones)?	Taip	

Papildoma informacija

1. Temperatūra pamatuota skaitmeniniu termometru Nr.170838349, kurio patikros sertifikatas Nr.0973593 galioja iki 2021-05-14, leistina paklaida $\pm 1^{\circ}\text{C}$ intervale (-30...+250) $^{\circ}\text{C}$. Kalibravimas atliktas 2019-05-14, kalibravimo liudijimas Nr.055944.
2. Rasta gaminama pietums: mėsiska šviežių kopūstų sriuba su grietine 82 porc. po 500 g, troškinta kalakutiena 82 porc. po 140 g, bulvių košė su morkomis 82 porc. po 267 g, pekino kopūstų salotos su pomidorais ir aliejumi 82 porc. po 100 g, džiovintų vaisių kompotas 82 porc. po 200 g. Tame skaičiuje į Gedrimų savarankiško gyvenimo namus išvežta 26 porc.
3. Tikrinimo metu darytos fotonuotraukos, su kuriomis maisto tvarkymo subjektas supažindintas. Fotonuotraukos saugomos VMVT informacinėje sistemoje FIS kaip neatskiriama patikrinimo akto dalis.
4. Maitinimas nėra organizuojamas švediško stalo principu.
5. Maisto tvarkymo subjekte nuo paskutinio patikrinimo vartotojų skundų neužregistruota.
6. Patikrinta kaip laikomasi Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro rekomendacijų esant ekstremaliai situacijai.

Išvados ir nurodymai

1. Maisto tvarkymo subjektas atitinka maisto saugos, kokybės, higienos, ženklavimo reikalavimus.
2. Įmonėje savikontrolės sistema pagal GHP taisyklės funkcionuoja – pildomi registracijos žurnalai, nustatyti ir valdomi SVT, vykdoma nuolatinė jų stebėseną ir registravimas, esant nukrypimams nuo kritinių ribų, taikomi korekciniai veiksmai, atliekama savikontrolės analizė ir vertinimas.
3. Maisto tvarkymo subjektas laikosi Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro rekomendacijų esant ekstremaliai situacijai.

Nurodymai

1. Darbuotojams pasitikrinti sveikatą teisės aktų nustatyta tvarka.
2. Užtikrinti, kad šaldytuvai būtų laiku ir tinkamai išvalomi.
3. Pateikalu gaminimui nenaudoti aliuminių puodų.
4. Parengti ir pateikti suderinimui patikrinimo metu nustatytų trūkumų šalinimo planą į VMVT Telšių departamentą, adresu Telšių r., Paežerės k., Luokės g. 99, el. paštu telsiai@vmvt.lt iki 2020-09-08. Ne vėliau kaip per 7 darbo dienas nuo šiame plane nurodytų priemonių įgyvendinimo termino pabaigos raštu informuoti VMVT Telšių departamentą, pateikiant tai įrodančius dokumentus.

Imti mėginiai

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

Pridedami papildomi dokumentai

nuotrauka_2020-08-28_09_58_54568.jpg
 nuotrauka_2020-08-28_10_21_26651.jpg
 nuotrauka_2020-08-28_10_21_59020.jpg
 nuotrauka_2020-08-28_11_18_39445.jpg
 nuotrauka_2020-08-28_11_32_55577.jpg

Surašyti akto 2 egzemplioriai ir perduoti:

VALSTYBINĖS MAISTO IR VETERINARIJOS TARNYBOS TELSIŲ DEPARTAMENTAS,
180707024, Telšių rajono senelių globos namai, Maisto paruošimo skyrius,

Patikrinimas pradėtas 2020-08-28 09:35:00
(diena, valanda)

Patikrinimas baigtas 2020-08-28 13:03:00
(diena, valanda)

Tikrino:

Vyriausioji specialistė-maisto produktų inspektoriė

(pareigos)

(parašas)

Dalia Pankauskienė

(vardas, pavardė)

Vyriausioji specialistė-maisto produktų inspektoriė

(pareigos)

(parašas)

Asta Žutautienė

(vardas, pavardė)

Dalyvavo:

Direktoriė

(pareigos)

(parašas)

Ernesta Jokšienė

(vardas, pavardė)

(pareigos)

(parašas)

(vardas, pavardė)

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

(parašas)

Ernesta Jokšienė

(vardas, pavardė)

2020-08-28

(data)