

Forma patvirtinta  
Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos  
direktorius 2006 m. balandžio 24 d.  
įsakymu Nr. B1-297



## Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos Telšių departamentas

(įstaigos pavadinimas)

### VIEŠOJO MAITINIMO ĮMONĖS PATIKRINIMO AKTAS

2022 m. spalio 13 d.

(data)

Nr.

63VM[P-503

Telšiai

(vieta)

Patikrinimo aktą surašęs pareigūnas (ai)

1 Vyriausioji specialistė-maisto produktų inspektorė Lidija Ordienė  
2 Vyriausioji specialistė-maisto produktų inspektorė Asta Žutautienė

Pavedimas

2022-10-12 Nr.

0423565/63FIS-1739

Patikrinimo rūšis

Planinis

Patikrinimo tikslas

maisto saugos, kokybės, higienos, ženklavimo 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, Rambyno 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 Ernestas Jokšienė,

Vartotojų skundai

2015.12.01, Teigia, kad senelių namuose tiekiamas maistas labai nekokybiškas, minėjo, kad darbuotojai išsineša maisto produktus, todėl maisto kokybė labai mukenčia. 2015-11-30 vakarienei buvo duodama mamų košė, nuo kurios ne vienas senelis vemia ir viduriuoja. Tai ne pirmas kartas. Prašo patikrinti maisto kokybę, ar atitinka porcijų dydžiai ir kalingumą., pagrindimas: Ne.

Paskutinis patikrinimas atliktas 2021.03.29 aktas Nr. 63VM[P-72

(data)

Trūkumų šalinimas

Paskutinio planinio patikrinimo metu 2021-03-29 aktas Nr. 63VM[P-72 nustatyti trūkumai pašalinti pagal pateiktą planą

Ūkio subjekto patalpų/veiklos pakeitimai/atnaujinimai

Pakeitimų nebuvo atlikta

Nustatyta:

KT-2-2-6-D1 „Viešojo maitinimo įmonėms taikomų reikalavimų valstybinė kontrolė“			
Eil. Nr.	Reikalavimas	Atitiktis Taip/Ne/ Netikrinta	Pastabos
1	Ar maisto tvarkymo subjektas turi Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos leidimą vykdomai (-oms) ūkinei (-ėms) komercinei (-ėms) veiklai (-oms)?	Taip	Vykdomos veiklos 56.29.G ir 56.29.T
2	Ar maisto tvarkymo patalpos tinkamo dydžio, išplanavimo ir įrengtos taip, kad būtų išvengta maisto produktų užteršimo?	Taip	Patalpos tinkamo dydžio ir išplanavimo
3	Ar maisto tvarkymo patalpos suremontuotos, geros būklės, švarios, tvarkingos (grindys, durys, sienos, lubos, atsidarančiuose languose įtaisyti nuo vabzdžių saugantys tinkleliai)?	Taip	Patalpos suremontuotos, geros būklės, švarios, tvarkingos
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	Patalpose natūrali ir mechaninė ventiliacija, dalys tvarkingos, patalpose drėgmė nesikaupia
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 apšvietimas, šviesos pakanka
6	Ar maisto tvarkymo patalpose yra karštas ir (ar) šaltas tekantis geriamasis vanduo?	Taip	Šaltas ir karštas vanduo tiekiamas centralizuotai
7	Ar nuotekų surinkimo sistema veikia, ar ji nėra užsikimšusi?	Taip	Nuotekų sistema veikia, neužsikimšusi
8	Ar yra geros būklės ir švari darbuotojų persirengimo patalpa (vieta)?	Taip	Persirengimo vieta ir spinta tvarkinga
9	Ar švarios tualetų patalpos, ar pakankamas tualetų skaičius, ar tualetų durys neatsidaro tiesiai į patalpas, kuriose tvarkomas maistas?	Taip	Durys neatsidaro tiesiai į maisto tvarkymo patalpas
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 musausinimo priemonių?	Taip	Yra pakankamai priemonių, rankų dezinfekcijai naudojamas 1 tipo biocidas autorizuotas "Chemisept gel", priemonė tinka naudoti iki 03-2023, autorizacijos liudijimas galioja iki 2023-11-13
12	Ar valymo ir dezinfekavimo priemonės laikomos atskiroje ir švarioje patalpoje (vietoje)?	Taip	Laikoma numatytoje vietoje tvarkingai
13	Ar valymo inventorių paženklintas ir naudojamas pagal paskirtį, ar tualetams valyti skirtas inventorių laikomas atskirai?	Taip	Valymo inventorių paženklintas ir naudojamas pagal paskirtį, laikomas atskirai



14	Ar įrengta patalpa (vieta) gamybiniam inventoriui ir įrankiams plauti ir dezinfekuoti, džiovinti, ar yra pakankamai priemonių gamybiniam inventoriui ir įrankiams plauti?	Taip	Įrengta vieta gamybiniam inventoriui plauti, indai plaunami indaplovėje, priemonių pakanka
15	Ar maisto tvarkymui naudojama įranga, inventoriūs, su maistu besiliečiantys paviršiai geros būklės ir švarūs, ar juos galima lengvai nuplauti ir išdezinfekuoti?	Taip	
16	Ar užtikrinamas tinkamas maisto atliekų (įskaitant šalutinius gyvūninius produktus) surinkimas ir laikymas?	Taip	Šiukšliadėžės uždaros, tvarkingos, maisto atliekos šalinamos laiku, sudaryta sutartis su ŠGP tvarkančia įmone IJ "Linaras", šaldiklis ženklintas
17	Ar maisto atliekos (įskaitant šalutinius gyvūninius produktus) šalinamos teisės aktų nustatyta tvarka ir turimi tai patvirtinantys dokumentai?	Taip	Paskutinis ŠGP važtaraštis Nr. 10, 2022-10-12 išvežta 19,5 kg, tikrinimo metu sukaupta 0,5 kg
18	Ar užtikrinama kenkėjų kontrolė (registruojamos kenkėjų profilaktikos priemonės), nėra jų buvimo pėdsakų?	Taip	Kenkėjų kontrolės vykdo UAB "Profilaktinė dezinfekcija", paskutinė kontrolė atlikta 2022-09-23, tikrinimo metu kenkėjų buvimo pėdsakų nestebėta
19	Ar maisto produktams pervežti naudojamos transporto priemonės ir (ar) konteineriai (šaltkreipšiai) švarūs ir geros būklės?	Taip	Maisto išvežimui naudojami termosai, plastikinės dėžutės, indai tvarkingi. Tikrinimo metu transporto priemonės nebuvo
20	Ar darbuotojai dirba pasitikrinę sveikatą (turi tai patvirtinančius dokumentus)?	Taip	Dirba 4 darbuotojos, patikrintos asmens medicininės knygelės įrašai galiojantys
21	Ar darbuotojai dirba išklausę higienos įgūdžių mokymo kursą (turi tai patvirtinančius dokumentus)?	Taip	Patikrinti 4 darbuotojų pažymėjimai įrašai galiojantys
22	Ar darbuotojai dėvi švarius ir tinkamus darbui drabužius, ar laikosi asmens higienos reikalavimų?	Taip	Darbuotojos dėvi spec. aprangą, laikosi asmens higienos
23	Ar įdiegta rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų (toliau – RVASVT) principais pagrįsta savikontrolės sistema (geros higienos praktikos taisyklės ar RVASVT sistema)?	Taip	Įdiegta GHPT viešojo maitinimo įmonėms savikontrolės sistema, parengtas įsakymas, nustatyti ir valdomi 3 SVT
24	Ar maisto tvarkymo subjektas vykdo savikontrolės sistemos (geros higienos praktikos taisyklės ar RVASVT sistema) procedūras?	Taip	Pildomi žurnalai pagal GHPT reikalavimus, atlikti geriamojo vandens tyrimai, vidaus auditas
25	Ar užtikrinamas žaliavų ir maisto produktų atsekamumas?	Taip	Atsekta pietums ruošiamo "Guliašas su kiauliena" gamybai naudotas "Kiaulienos kumpis atšaldytas, vakuume", tinka vartoti iki 16-10-2022, gautas iš UAB "Mažeikių mėsinė" su PVM sąskaita faktūra Nr. MMB-1068621, 2022-10-10, viso gauta 5,278 kg; daržovių kepimui naudojamas rafinuotas, dezodoruotas saulėgrąžų aliejus "Dolores", fasuotas po 1 l, geriausias iki 05-08-2023, gautas iš UAB "S. Jurkus ir partneriai" su PVM sąskaita faktūra Nr. MON1010558, 2022-09-30, viso gauta 12 vnt.; Pusryčiams ir vakarienei sumuštiniams ruošti naudojamas sviestas saldžios grietinėlės 82 % riebus "Žemaitijos", fasuotas po 200 g, tinka vartoti iki 29-12-2022, gautas iš AB "Žemaitijos pienas" su PVM sąskaita faktūra Nr. ZTE02327757, 2022-10-10, viso gauta 23 vnt.



26	Ar žaliavos laikomos tvarkingai ir pagal gamintojo nurodytas laikymo sąlygas?	Taip	Pieno produktai laikomi šaldytuve Nr. 1 +4,6°C temperatūroje, subjekto termometru +6°C, mėsa šaldytuve Nr. 4 +2,6°C temperatūroje, subjekto termometru +3°C temperatūroje
27	Ar nėra žaliavų, maisto produktų ir patiekalų, kurių tinkamumo vartoti terminai pasibaigę?	Taip	Nėra žaliavų ir produktų, kurių tinkamumo vartoti terminas pasibaigęs
28	Ar užtikrinamas sušaldytų maisto produktų atšildymas taip, kad patogeninių mikroorganizmų dauginimosi ar toksinų susidarymo maiste rizika būtų kuo mažesnė (pvz.: šaldytuve, mikrobangų krosnelėje ar kt.)?	Taip	Žuvis atšildoma virtuvės šaldytuve Nr. 3
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	Pateikė ruošiamų patiekalų technologines korteles su receptūromis ir technologiniais aprašymais. Tikrintos technologinės kortelės patiekalų ruošiamų 2022-10-13 : 1. Mėsiška žirnių sriuba ; 2. Guliašas su kiauliena; 3. Pieniška perlinių kruopų sriuba
30	Ar patiekalų gamybai naudojama joduota druska?	Taip	
31	Ar užtikrinama, kad pagamintas maistas, kuris patiekiamas karštas, laikomas ne žemesnėje nei +63 C temperatūroje?	Taip	Tikrinta pietums paruošta "Mėsiška žirnių sriuba" atiduodama iš virtuvės +97,7°C temperatūros ir paruoštas "Guliašas su kiauliena" + 90,3°C temperatūros
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	Išskirtos maisto ruošimo zonos
33	Ar maisto produktai ir patiekalai yra jiems būdingos išvaizdos (spalvos, konsistencijos) ir sudėties?	Taip	Pietums paruoštas " Guliašas su kiauliena" pagal patvirtintą technologinę kortelę, jam būdingos išvaizdos, konsistencijos ir sudėties
34	Ar užtikrinama maisto produktų sauga (produktai nekenkia vartotojų sveikatai, tinka žmonėms vartoti, neužteršti pašalinėmis medžiagomis, neturi puvimo, gedimo ar irimo požymių)?	Taip	Patiekalų ruošimui naudojamos bulvės, morkos, svogūnai, pomidorai neturi puvimo, gedimo požymių
35	Ar užtikrinamas pagamintų ir išvežamų patiekalų / pusgaminių atsekamumas (patiekalai / pusgaminiai registruojami žurnaluose, yra juos lydintys dokumentai)?	Taip	Paruošti patiekalai išvežami į Telšių rajono senelių globos namų struktūrinį padalinį Gedrimų savarankiško gyvenimo namus su maisto krovinio važtaraščiu Nr. 12, 2022-10-12, viso išvežta 28 porcijos pietų davinio ir 6 porcijos pusryčių davinio
36	Ar negaminami viešojo maitinimo įmonėse draudžiami gaminti produktai (varškė, sūrų masė, rauginti pieno produktai, mėsos, grybų, daržovių, padažų konservai)?	Taip	Negaminami
37	Jeigu maisto produktams apdoroti skirti riebalai yra naudojami daugiau kaip vienai gaminių partijai gaminti, ar laisvųjų riebalų rūgščių koncentracija riebaluose neviršija 2.2 proc?	Taip	Riebalai naudojami vienai gaminių partijai gaminti
Papildomi reikalavimai maitinimui, vykdam specializuotų viešojo maitinimo įmonių (socialinių paslaugų įstaigų, vaikų globos įstaigų, vaikų poilsio stovyklų, ikimokyklinio ugdymo įstaigų, bendrojo lavinimo mokyklų, asmens sveikatos priežiūros įstaigų 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 patvirtintus direktorės valgiaraščius 14 dienų. Tikrinimo metu pateiktas "Maisto produktų patiekalų gamybos žiniaraštis" Nr. 288, 2022-10-13, pagal kurį organizuotas dienos maitinimas
2	Ar maitinimo organizavimui maisto produktų ir patiekalų tiekiamų maitinimui dažnumas atitinka nustatytus reikalavimus, išskyrus gėrimus, garnyrus ir šaltus užkandžius? (netaikoma suaugusių asmenų socialinės globos ir asmens sveikatos priežiūros įstaigoms)	Netikrinta	
3	Ar pagal atskirą valgiaraštį organizuojamas pritaikytas maitinimas? (netaikoma suaugusių asmenų socialinės globos ir asmens sveikatos priežiūros įstaigoms)	Netikrinta	Nereikalaujama
4	Ar netiekiami maitinimui draudžiami maisto produktai? (netaikoma suaugusių asmenų socialinės globos įstaigoms)	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 informacija apie maisto produkte (patiekale) esančias alergijas ar netoleravimą sukeliančias medžiagas ir produktus, ir jo (jų) sudėtyje yra arba jis pagamintas iš genetiškai modifikuotų organizmų (GMO)?	Taip	Valgykloje iškabintas alergenų sąrašas ir alergenai nurodyti valgiaraštyje skaičiais prie produkto ir patiekalo
2	Ar neklaidinamas vartotojas apibūdinant produktą / patiekalą, nurodant jo rūšį, tapatumą, savybes, sudėtį ir kt.?	Taip	Neklaidina
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	Parengtas įsakymas Nr. V-55 "Dėl atsakingo asmens skyrimo už savikontrolę virtuvėje " 2022-04-04
2	Ar paskirti atsakingi asmenys, vykdantys savikontrolės sistemą?	Taip	Paskirti atsakingi asmenys įsakymu Nr. V-55, 2022-04-04
3	Ar darbuotojai apmokyti ir dirba pagal GHPT principus?	Taip	Darbuotojai apmokyti ir dirba pagal GHPT viešojo maitinimo įmonėms savikontrolės sistemą 2018 m redakciją
4	Ar nustatyti ir valdomi svarbieji valdymo taškai (SVT)?	Taip	Nustatyti ir valdomi 3 SVT- priėmimas, laikymas, šiluminis paruošimas

5	Ar SVT stebėseną vykdoma numatytu dažnumu ir registruojama?	Taip	SVT stebėseną vykdoma numatytu dažnumu, pildomi žurnalai pagal GHPT reikalavimus esant neatitikimams
6	Ar teisingai pildomi SVT stebėsenos žurnalai?	Taip	Žurnalai pildomi teisingai
7	Ar naudojami metrologiškai patikrinti prietaisai, atliekamas termometrų kalibravimas?	Taip	Skaitmeninis termometras Nr. 5594 patikros sertifikatas Nr. 1639569 galioja iki 2024-02-07
8	Ar atliekami maisto produktų, pašarų ir geriamojo vandens laboratoriniai tyrimai savikontrolėi užtikrinti?	Taip	Atlikti geriamojo vandens mikrobiologiniai tyrimai 2022-05-26 tyrimų protokolas Nr. 7-22/02723/2 M
9	Ar esant nukrypimams nuo kritinių ribų, taikomi koregavimo veiksmai, užtikrinantys maisto saugą?	Taip	Esant nukrypimams nuo kritinių ribų taikomi koregavimo veiksmai
10	Ar taikyti koregavimo veiksmai registruojami?	Taip	
11	Ar paskirti asmenys, vykdančys nustatytu periodiškumu savikontrolės sistemos vidinį auditą?	Taip	Paskirti atsakingi asmenys už vidaus audito atlikimą įsakymu Nr. V- 56, 2022-04-04, sudaryta komisija, vidaus auditas atliekamas 1 kartą metuose
12	Ar atliekami savikontrolės sistemos vidiniai auditai (ūkio subjekte vidinio audito aktai)?	Taip	Paskutinis vidaus auditas atliktas 2022-02-09 aktais Nr. 27
13	Ar vidinio audito procedūra apima visą savikontrolės sistemą, SVT?	Taip	Užpildytas GHPT klausimynas, neatitikimų nenustatyta
14	Ar į vidinį auditą įtraukti vartotojų skundai?	Taip	Negauta vartotojų skundų
15	Ar dokumentai archyvuojami?	Taip	Dokumentai archyvuojami
Specialieji reikalavimai biocidinių produktų patikrinimui (KT-2-1-7-D1 „Specialiųjų reikalavimų biocidiniams produktams kontrolės vykdymas“)			
Eil. Nr.	Reikalavimas	Atitiktis Taip/Ne/ Netikrinta	Pastabos
1	Ar naudojami biocidiniai produktai yra autorizuoti: turi jiems išduotą galiojantį autorizacijos liudijimą?	Taip	Paviršių dezinfekcijai naudojamas 2, 4 tipo biocidas autorizuotas "Bacticid AF" priemonė tinka naudoti iki 03/2024, autorizacijos liudijimas galioja iki 2023-06-27
2	Ar naudojami biocidiniai produktai yra tinkamai paženklininti: etiketėje pateikta informacija atitinka nurodytą autorizacijos liudijime?	Taip	Paženklininti etiketėje tinkamai
3	Ar biocidiniai produktai laikomi, naudojami pagal autorizacijos liudijime, etiketėje ir saugos duomenų lape nurodytus reikalavimus ir sąlygas?	Taip	Laikomi ir naudojami pagal reikalavimus
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“)			
Eil. Nr.	Reikalavimas	Atitiktis Taip/Ne/ Netikrinta	Pastabos
1	Maistui gaminti, pakuoti ar kitaip su juo liestis naudojami tik tam tikslui skirti su maistu besiliečiantys gaminiai ir medžiagos, jie naudojami pagal nurodytą paskirtį	Taip	Mėsmašė, daržovių pjaustyklė, plaktuvas, konvekcijos krosnis, kepimo lopetėlė kepsniams HENDI tvarkingi ir naudojami pagal paskirtį



2	<i>Naudojami su maistu besiliečiantys gaminiai ir medžiagos (pvz., maisto gamybos įranga, įrankiai, indai, pakuotės ir kt.) yra tinkamai paženklinėti* (* 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)</i>	<i>Taip</i>	<i>Tikrinta: 1. Perdirbami fasavimo maišeliai HDPE, 18x 4x 35 gamintojas UAB "Granplasta", ženklinti simboliu, tinka sąlyčiui su maistu; 2. Kepimo popierius, OMR1 HOME line, 6 MX 39 cm, platintojas UAB "Omrina", Lietuva, ženklinti simboliu, tinka sąlyčiui su maistu; 3. Kepimo lopėtelė kepsniams HENDI, 110x 150/(L) 350 mm, gamintojas Lenkija, tinka sąlyčiui su maistu iki +200°C temperatūros</i>
3	<i>Su maistu besiliečiantiems gaminiams ir medžiagoms pateikta rašytinė atitikties deklaracija* ir joje pateikta visa nustatyta informacija. Kai reikia, pateikti patvirtinamieji dokumentai (*privaloma plastikams (ir perdirbtam plastikui), veikliosioms bei protingosioms žaliavoms ir gaminiams, regeneruotai celiuliozės plėvelei, keramikos gaminiams ir lakuotiems arba dengtiems gaminiams)</i>	<i>Taip</i>	
4	<i>Užtikrintas naudojamų su maistu besiliečiančių gaminių ir medžiagų atsekamumas*(* galima nustatyti, iš ko gauta; galima lengvai atsekti (atpažinti) pagal ženklimą, dokumentus ar kitus duomenis)</i>	<i>Taip</i>	<i>Atsekta: 1. Kepimo lopėtelė kepsniams HENDI gauta iš UAB "Horekos servisas" su PVM sąskaita faktūra Nr. SF0000005482, 2021-12-02, viso gauta 2 vnt. ; 2. Pjaustymo lentelė HACCP, 450x300x(H)12,7 mm , balta, gauta iš UAB "Horekos servisas" su PVM sąskaita faktūra Nr. SF0000006029, 2022-04-13, viso gauta 1 vnt.; 3. Termosas maistui gabenti, 20 l, 330x36, gautas iš UAB "Horekos servisas" su PVM sąskaita faktūra Nr. SF0000005476, 2021-11-30, viso gauta 2 vnt.</i>
5	<i>Su maistu besiliečiantys gaminiai ir medžiagos laikomi švariai, gamintojo nurodytomis sąlygomis</i>	<i>Taip</i>	<i>Laikoma numatytoje vietoje tvarkingai</i>

#### Papildoma informacija

*1. Atliktas maisto paruošimo skyriaus planinis tikrinimas. 2. Globos namuose maitinami 57 gyventojai ir 28 lankytojai Gedrimų savarankiško gyvenimo namuose. 3. Tikrinimo metu padarytos nuotraukos ir su jomis ūkio subjektas supažindintas. Nuotraukos saugomos VMVT FIS sistemos elektroninėje laikmenoje. 4. Temperatūra matuota termometru Nr. 678, kurio patikros sertifikatas Nr. VMC-2021-03164 galioja iki 2023-03-10, leistina paklaida +-1,0°C. 5. Subjektas nuo paskutinio patikrinimo 2021-03-29 iki šios dienos vartotojų skundų negavo.*

#### Išvados ir nurodymai

##### Papildoma informacija

##### Išvados

*Subjekte įdiegta GHPT viešojo maitinimo įmonėms savikontrolės sistema, vadovaujasi naujausia 2018 m. redakcija, įsakymas Nr. V-55, 2022-04-04. Tikrinimo metu maisto saugos, higienos, kokybės, ženklavimo ir GHPT audito pažeidimų nenustatyta. Dėl tikrinusių VMVT pareigūnų veiksmų galite kreiptis elektroniniu paštu [info@vmvt.lt](mailto:info@vmvt.lt) ar [skundai@vmvt.lt](mailto:skundai@vmvt.lt), telefonu 1879 arba adresu Siesikų g. 19, Vilnius. Norint pasikonsultuoti dėl į patikrinimo aktą įtraukų reikalavimų ar pateikti pasiūlymus, pastebėjimus, kreipkitės nemokamu telefonu 8 800 40403 ar el. paštu [klausimai@vmvt.lt](mailto:klausimai@vmvt.lt). Daugiau informacijos, susijusia su VMVT vykdoma ūkio subjektų veiklos priežiūra, ieškokite interneto svetainėje [www.vmvt.lt](http://www.vmvt.lt). Nurodymai neduoti*

#### Imti mėginiai

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

-	-	-	-	-	-	-	-

Pridedami papildomi dokumentai

nuotrauka\_2022-10-13\_09\_55\_02767.jpg  
 nuotrauka\_2022-10-13\_09\_55\_30750.jpg  
 nuotrauka\_2022-10-13\_09\_56\_06386.jpg

Surašyti akto 2 egzemplioriai ir perduoti:

Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos Telšių departamentas  
 Telšių rajono senelių globos namai, 780000285 Maisto paruošimo skyrius  
 865126236, ernesta.joksiene@telsiusn.lt

Patikrinimas pradėtas 2022-10-13 09:22:00  
 (diena, valanda)

Patikrinimas baigtas 2022-10-13 12:20:00  
 (diena, valanda)

Tikrino:

Vyriausioji specialistė-maisto produktų inspektoriė

(pareigos)



(parašas)

Lidija Ordienė

(vardas, pavardė)

Vyriausioji specialistė-maisto produktų inspektoriė

(pareigos)



(parašas)

Asta Žutautienė

(vardas, pavardė)

Dalyvavo:

Direktoriė

(pareigos)



(parašas)

Ernestas Jokšienė

(vardas, pavardė)

(pareigos)

(parašas)

(vardas, pavardė)

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



(parašas)

Ernestas Jokšienė

(vardas, pavardė)

2022-10-13

(data)