

PATVIRTINTA

Rietavo sav. Tverų gimnazijos
direktorius 2018 m. rugsėjo 3 d.
įsakymu Nr. V-107

RIETAVO SAV. TVERŲ GIMNAZIJOJE PAGAMINTO MAISTO IŠVEŽIMO Į TVERŲ GIMNAZIJOS MEDINGĖNŲ SKYRIŲ TVARKOS APRAŠAS

BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Rietavo sav. Tverų gimnazijoje (toliau – Gimnazija) pagaminto maisto išvežimo į Tverų gimnazijos Medingėnų skyrių tvarkos aprašas (toliau – Tvarkos aprašas) paruoštas vadovaujantis VMVT direktoriaus 2008 m. spalio 15 d. įsakymu Nr. B1-527 „Dėl maisto tvarkymo subjektu patvirtinimo ir registravimo reikalavimų patvirtinimo“ (Žin., 2008, 123-4693); Lietuvos higienos norma HN 16:2006 „Medžiagos ir gaminiai, besiliečiantys su maistu“ (Žin, 2006, Nr.: 58-2069); Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“ (Žin., 2005, Nr. 110-4023); Geros higienos praktikos taisyklės viešojo maitinimo įmonėmis, 2009.

2. Tvarkos aprašas nustato, gimnazijoje pagaminto maisto išvežimo į Tverų gimnazijos Medingėnų skyrių tvarkos reikalavimus.

3. Organizuojant ir vykdant maisto išvežimą, turi būti racionaliai naudojamos gimnazijos lėšos ir darbuotojų, dirbančių pagal darbo sutartį (toliau – darbuotojai) darbo laikas.

4. Tvarkos aprašo reikalavimai privalomi visiems darbuotojams tiesiogiai atsakingiems už maisto gamybą, išdavimą, išvežimą, priėmimą ir maisto išdalinimą

DARBUOTOJŲ FUNKCIJOS

5. Gimnazijos valgykloje, pagal išanksto suderintą ir patvirtintą valgiaraštį gaminamas maistas gimnazijos, ikimokyklinio, priešmokyklinio, vaikams pradinio, pagrindinio, vidurinio ugdymo mokiniams.

6. Patiekalų gaminimą, vežimą ir tiekimą vykdys darbuotojai pasitikrinę sveikatą ir išklaušę sanitarinių higieninių žinių kursus (išskyrus vairuotoją), dirbantys gimnazijoje.

7. Pagamintas maistas vežamas į Tverų gimnazijos Medingėnų skyrių, kuriame viena virtuvės darbininkas maistą išdalins mokiniams. Tverų gimnazijos Medingėnų skyriui patiekalai bus gaminami tuo pačiu laiku, pagal tą patį valgiaraštį kaip ir gimnazijos mokiniams.

8. Žaliavas patiekalų gamybai pristatys tiekėjai pagal užsakymą. Geriamas vanduo tiekiamas iš vandentiekio. Vandentiekio dezinfekciją ir vandens kokybės tyrimus kasmet atlieka UAB „Rietavo komunalinis ūkis“.

9. Pagaminti šalti patiekalai, sudedami į indus tinkamus sąlyčiui su maistu, apsaugant nuo taršos induose su dangčiais. Karštieji patiekalai sudedami į maisto termosus skirtus karštiesiems patiekalams, tinkamus sąlyčiui su maistu. Taip supakuoti patiekalai dedami į plastikines dėžes, kurias galima lengvai valyti ir dezinfekuoti.

10. Dėžės vežamos mokykliniu autobusu IVECO DAILY, valstyb. Nr. GEG325.

11. Atsekamumui užtikrinti, išvežamus patiekalus lydės krovinio važtaraštis, kuriame bus nurodytas pakrovimo laikas, išvežimo ir atvežimo temperatūra, porcijų kiekis.

12. Savikontrolės sistema pagal GHP taisykles viešojo maitinimo įmonėms.

13. Valymo ir dezinfekavimo darbai bus atliekami gimnazijos valgyklos indų plovimo vietoje, bei Tverų gimnazijos Medingėnų skyriaus virtuvėlėje.

14. Atliekos surenkamos pagal situaciją į uždaras talpas. Atliekų šalinimui sudaryta sutartis su UAB „Rietavo veterinarine sanitarija“.

15. Grauzikų ir vabzdžių kontrolei atlikti sudaryta sutartis su UAB „Rudagys“.

DARBUOTOJŲ ATSAKOMYBĖ

16. Darbuotojai atsako:

16.1. už atliekamų užduočių eigą ir rezultatus, už paties priimtus sprendimus, už maisto tiekimo įvykdymo terminus ir atitinkamą kokybę;

16.2. už darbo tvarkos palaikymą, darbo apsaugą, higieną darbe ir priešgaisrinę apsaugą, taip pat laikytis visų kitų normatyvų.
