



**SOCIALINĖS GLOBOS CENTRO „VIJA“
DIREKTORIUS**

ĮSAKYMAS

**DĖL SPECIALIZUOTOS SLAUGOS IR SOCIALINĖS GLOBOS PADALINIO
MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKA TVIRTINIMO**

2023 m. kovo 9 d. Nr.(1)-11
Kaunas

Vadovaujantis Lietuvos Respublikos socialinės apsaugos ir darbo ministro 2014 m. liepos 14 d. įsakymu Nr. A1-377 „Dėl socialinės globos normų aprašo patvirtinimo“ bei Maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose aprašu 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymo Nr. V-964 su pakeitimais:

1. T v i r t i n u Specializuotos slaugos ir socialinės globos padalinio maitinimo organizavimo tvarką (pridedama).
2. P a v e d u administratorei Jolantai Labžentienei, Specializuotos slaugos ir socialinės globos padalinio maitinimo organizavimo tvarką patalpinti elektroninėje darbo saugos dokumentų valdymo sistemoje ir supažindinti padalinio darbuotojus.
3. P a v e d u šio įsakymo vykdymo kontrolę specializuotos slaugos ir socialinės globos padalinio vadovei Rūtai Audzevičienei.

Direktorius

Zita Verbavičienė

Susipažinau ir sutinku
Specializuotos slaugos ir socialinės globos padalinio vadovė

Rūtai Audzevičienei.
2023-03-09

Parengė
Administratorė

Jolanta Labžentienė
2023-03-09

SPECIALIZUOTOS SLAUGOS IR SOCIALINĖS GLOBOS PADALINIO MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKA

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Specializuotos slaugos ir socialinės globos padalinio (toliau – Padalinio) Maitinimo organizavimo tvarka reglamentuoja paslaugų gavėjų maitinimo organizavimo vykdymą, perkant maitinimo paslaugą iš tiekėjo (toliau – Tiekėjas) pagal maitinimo paslaugų pirkimo-pardavimo sutartį.
2. Ši tvarka privaloma visiems Padalinio darbuotojams, kuriems pagal pareigybės aprašymą yra pavestos su paslaugų gavėjų maitinimu susijusios funkcijos.
3. Už maitinimo sutarties vykdymą, kontrolę ir bendradarbiavimą su Tiekėju atsakingas specializuotos slaugos ir socialinės globos padalinio vadovas (toliau – Padalinio vadovas).
4. Priimant, dalinant maistą ir tvarkant maitinimo priėmimo patalpą vadovaujamosi Gerosios higienos praktikos taisyklėmis viešojo maitinimo įmonėms.

II. REIKALAVIMAI DARBUOTOJAMS, DARBUOTOJŲ HIGIENA IR SVEIKATA

5. Darbuotojai, kuriems pagal pareigybės aprašymą yra pavestos su paslaugų gavėjų maitinimu susijusios funkcijos (toliau – Darbuotojai), turi būti susipažinę su Lietuvos Respublikos teisės aktais, reglamentuojančiais maisto tvarkymą ir maisto saugą, periodiškai pasitikrinę sveikatą Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka.
6. Darbuotojai reguliariai informuojami apie teisės aktų, susijusių su maisto sauga ir maisto tvarkymu, pakeitimais, supažindinami su rankų plovimo taisyklėmis, higienos reikalavimais ir privalo jų laikytis savo darbe.
7. Darbuotojų rankos turi būti vizualiai tvarkingos, nagai trumpi, nelakuoti, nepažeisti.
8. Jei ant rankų yra odos, nagų pažeidimų – naudoja vienkartinės pirštines.
9. Darbuotojai vadovaujasi prie plautuvių iškabintais aprašymais, kaip teisingai plauti ir dezinfekuoti rankas, naudoja vienkartinius rankšluosčius rankoms šluostyti.

III. PAGAMINTO MAISTO PRIĖMIMAS IR DALINIMAS

10. Tiekėjas pagamintus maisto produktus pristato į Padalinio patalpą pagal sutartyje numatytą laiką ir dažnumą.
11. Padalinio vadovas Tiekėjui pateikia paslaugų gavėjų sąrašus, kuriems bus gaminamas maistas pagal jų poreikį (dietas,) maisto struktūrą-konsistenciją (trintas, pusiau trintas, skystas), amžiaus grupes (jei tam bus poreikis).
12. Konkretaus asmens valgiaraštis turi būti pateiktas reikalaujamos dietos modifikacijos, pvz: trintas, pusiau trintas, zondinis, sumažinto ar padidinto mikroelementų dieta.
13. Pasikeitus einamos dienos maitinamų asmenų skaičiui informuojamas Tiekėjas iki 8.15 val. ryto.

14. Tiekėjas maistą tiekia kasdien nuo pirmadienio iki sekmadienio (be išėiginių ir/ar šventinių dienų) grafiku:

Pusryčiai nuo 7.30 iki 8.00 val.

Pietūs nuo 11.30 iki 12.00 val (pavakariai pristatomi kartu su pietumis)

Vakarienė nuo 17.30 iki 18.00 val. (naktipiečiai esant reikalui pristatomi kartu su vakariene).

15. Maistą priima ir kokybę patikrina darbuotojai, kuriems pareigybės aprašyme yra nustatyta ši funkcija.

16. Kiekvieno priėmimo metu registruojama transportuojamų greitai gendančių maisto produktų temperatūra.

17. Greitai gendantys maisto produktai laikomi ne ilgiau kaip dvi valandas, jeigu dėl technologijos, prekybos ypatumų ar esant šaldymo įrenginio gedimui neįmanoma jų laikyti gamintojo nurodytoje temperatūroje.

18. Jei greitai gendančių maisto produktų laikymo aplinkos temperatūra pakyla daugiau kaip 3° C nuo nurodytos gamintojo ar reglamentuotos teisės akto, produktus reikia utilizuoti.

19. Darbuotojas, priimdamas tiekėjo pagamintą maistą, turi įvertinti ar:

19.1. transportavimo termosai ir talpos yra sandarios, ant jų nėra nešvarumų.

19.2. maisto produktų juslinės savybės nepakitusios.

19.3. ant maisto produktų ar pakuotės nėra kenkėjų, vabzdžių ar jų buvimo pėdsakų, t.y. graužimo žymių, lizdų, šlapimo, išmatų.

19.4. maisto produktai tinkamo galiojimo termino.

19.5. gautas pagamintas maistas yra patiekiamas karštas (t.y. laikomas ne žemesnėje kaip + 63° C temperatūroje; padažai salotos laikomos nuo 0 iki + 6° C temperatūroje, jei kyla abejonių dėl temperatūros, išmatuojama temperatūra produkto viduje)

19.6. ar pateikti dokumentai, užtikrinantys pagaminto maisto atsekamumą (važtaraštis, sąskaita faktūra ar kt.).

20. Maisto produktai priimami ir laikomi atsižvelgiant į laikymo sąlygas ir terminus, nurodytus teisės aktuose, norminiuose dokumentuose, etiketėse ir lydinčiuose dokumentuose.

21. Darbuotojai maisto kiekius, apimtis, kokybę ir atitiktį techninei specifikacijai tikrina maisto pristatymo momentu, dalyvaujant Tiekėjo atstovui. Pretenzijas dėl trūkumų turi pareikšti raštu (laisva forma) ne vėliau kaip per 1 (vieną) darbo dieną nuo maisto priėmimo (gavimo). Aktą pasirašo Tiekėjo atstovas ir už maisto priėmimą atsakingas Padalinio darbuotojas.

22. Pristatyto maisto valgiaraščių neatitikimus, temperatūros bei kitus kokybės reikalavimus priėmęs darbuotojas privalo dokumentuoti. Esant neatitikimams - pildomas Išdalintų gautų patiekalų, priėmimo metu nustatytų neatitikties atvejų registravimo žurnalas (Priedas Nr.1). Maistą priėmęs darbuotojas žurnale nurodo atliktus koregavimo veiksmus (pvz. maistas pašildytas, susisiektas su Tiekėju, informuotas padalinio vadovas ir t.t.) pasirašydamas ir nurodydamas savo duomenis.

23. Maisto produktai iki jų išdavimo paslaugų gavėjams laikomi maisto priėmimo patalpoje, kurioje yra pakankamai vietos apžiūrai, tinkamas apšvietimas, efektyvus valymas, plovimas ir dezinfekcija ir tinkamai naikinami kenkėjai.

24. Priimtą maistą Darbuotojas maisto transportavimo vežimėliu išvežioja ir išdalina į grupes pagal paslaugų gavėjų skaičių.

25. Paslaugų gavėjai valgo grupių svetainėse/valgomuosiuose, atsižvelgiant į sveikatos būklę, gali būti maitinami savo kambaryje.

26. Už paslaugų gavėjų maitinimą ir jų indų sutvarkymą atsakingi grupių individualios priežiūros darbuotojai.
27. Už Tiekėjo taros ir maisto priėmimo patalpos sutvarkymą atsakingas buities darbuotojas, jam nesant individualios priežiūros darbuotojai.
28. Jei paslaugų gavėjas nenori valgyti pagrindinio maitinimo metu, jam maistas pasiūlomas vėliau. Jo porcija laikoma šaldytuve pažymint tos dienos datą, vardą/pavardę, ir turi būti jo suvartojama per vieną dieną.
29. Maisto produktų tvarkymo ir apdorojimo procese susidariusios maisto ir ne maisto atliekos surenkamos į specialią tarą (plastikines talpas su užsidarančiais dangčiais), kad neužterštų kitų maisto produktų.
30. Maisto atliekos, pagal sudarytą sutartį su Tiekėju, išvežamos kiekvieną dieną. Pristatomo vienkartinuose induose maisto atliekos išnešamos kiekvieną dieną į buitiniams atliekoms skirtus kontenerius.

IV. MAISTO TVARKYMO TECHNOLOGIJOS

31. Naudojamas tik geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimus atitinkantis vanduo. Vandens kokybės reikalavimus reglamentuoja Lietuvos Respublikos galiojantys teisės aktai. Teisės aktais nustatyta tvarka reguliariai atliekama vandens saugos ir kokybės kontrolė.
32. Maisto priėmimo patalpoje esantys įrenginiai ir įrankiai turi būti švarūs, sukonstruoti ir pagaminti laikantis technologijos reikalavimų, standartų, lengvai valomi ir prižiūrimi bei saugūs eksploatuoti.
33. Maisto aplinka turi būti apsaugota nuo bet kokio užteršimo.
34. Paviršiai, kurie tiesiogiai liečiasi su neįpakuotu maistu, turi būti lengvai ir reguliariai valomi bei dezinfekuojami darbo metu ir baigus darbą.
35. Nenaudojami įrenginiai pašalinami iš maisto tvarkymo patalpų. Nenaudojami įrenginiai laikomi jiems numatytoje atkairoje patalpoje.
36. Kontrolės prietaisai ir įrenginiai, prižiūrimi ir metrologiškai tikrinami pagal teisės aktuose nustatytus reikalavimus. Termometrai ir svarstyklės turi būti švarūs, tinkamai prižiūrimi ir paruošti darbui. Įrenginių (termometrų, svarstyklių ir kt.) patikra atliekama teisės aktų nustatyta tvarka. Patikros sertifikatai saugomi Padalinyje.
37. Visi įrenginiai, kurie lietėsi su neįpakuotais maisto produktais arba užteršta medžiaga (tara ir pan.), turi būti gerai išvalomi ir dezinfekuojami. Nesupakuoti maisto produktai turi būti neliečiami rankomis, o jei būtina – maisto tvarkymo darbuotojai turi rūpestingai plauti rankas ir, jei reikia, dezinfekuoti.
38. Šaldymo įrenginiai turi turėti automatinį temperatūros palaikymo įrenginį ir temperatūros juose stebima kiekvieną dieną. Temperatūros neatitikimai bei korekcijos veiksmai, skirti neatitikimams pašalinti fiksuojami Maisto žaliavų ir produktų laikymo žurnale. (Priedas Nr.2).

V. VALYMAS, PLOVIMAS, DEZINFEKAVIMAS

39. Maistą liečiantiems paviršiams valyti ir dezinfekcijai naudojami plovikliai ir Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka įteisinti biocidai. Jie naudojami laikantis gamintojo nurodymų. Ant maistą liečiančių paviršių neturi likti ploviklių, biocidų likučių. Plovikliams, detergentams ir kitoms medžiagoms laikyti numatyta vieta, kuri neturi tiesioginio sąlyčio su maisto produktais (kad būtų išvengta produktų užteršimo).

40. Medžiagos ir gaminiai, skirti liestis su maistu, turi būti pagaminti pagal geros gamybos praktikos ir atitikti Lietuvos Respublikos Sveikatos apsaugos ministerijos nustatytus saugos reikalavimus. Mediniai su maistu besiliečiantys gaminiai daug kartų gali būti naudojami, kai neįmanomas kitoks pasirinkimas.

41. Visos valymo, plovimo ir dezinfekavimo medžiagos (detergentai) teisės aktų nustatyta tvarka autorizuotos ir registruoti biocidai naudojami gamintojo nurodytomis sąlygomis.

42. Patalpos paviršiai valomi drėgnuuoju būdu kiekvieną kartą po maisto išdavimo paslaugų gavėjams, visos patalpos valomos drėgnuuoju būdu ne rečiau kaip vieną kartą per dieną. Pagrindinio patalpų valymo metu, valomos, plaunamos ir dezinfekuojamos visos patalpos ir įrenginiai.

43. Valant ir dezinfekuojant maisto priėmimo, rūšiavimo ir išdavimo patalpas, įrangą, stalus, darbo įrankius reikia užtikrinti, kad būtų išvengta produktų užteršimo valymo, plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis ar jų likučiais.

44. Valymo inventorių (šepečiai, šepečių šluostės, kibirai ir kt.) laikomi švarūs ir sausi. Valymo inventorių turi būti paženklintas ir laikomas taip, kad neužterštų maisto produktų, įrangos.

45. Maisto priėmimo patalpos, įranga, darbo paviršiai turi būti visada švarūs ir jei būtina dezinfekuoti.

46. Maisto priėmimo patalpoje (ar kitoje patogioje vietoje) turi būti laikomas valymo darbų registravimo žurnalas, parengtas pagal valymo/dezinfekcijos planą.

47. Tvarkymo plane numatyta:

- objektai, kurie bus valomi bei dezinfekuojami;
- ar dažnai tie objektai bus tvarkomi;
- kokiomis priemonėmis ir būdais jie bus tvarkomi.

48. Įrankiai, medžiagos ir maisto apdorojimui naudojami įrengimai po kiekvieno naudojimo turi būti išvalomi, išplaunami ir dezinfekuojami.

49. Švarūs ir nešvarūs maisto apdorojimo įrankiai, įrenginiai bei švarūs ir nešvarūs paviršiai niekada neturi susiliesti nei tiesiogiai nei per darbuotojų rankas, siekiant išvengti kryžminio užteršimo. Prieš plaunant nuo nešvarių įrenginių bei įrankių turi būti pašalinami maisto likučiai. Prieš sudedant išplautus ir dezinfekuotus įrankius ar įrenginius laikymui, juos reikia nusausinti ar išdžiovinti, jei jų eksploatacijos instrukcija nenurodo kitaip. Įrankius ar įrenginius rekomenduojama šluostyti tik vienkartiniais popieriniais rankšluosčiais.

50. Valymo, plovimo ir dezinfekavimo darbai atliekami remiantis nurodyta metodika, valymo ir dezinfekavimo darbų proceso aprašymu ir planu (Priedas Nr.4, Priedas Nr.5) ir registruojami žurnale (Priedas Nr.3).

VI. GRAUŽIKŲ IR VABZDŽIŲ NAIKINIMAS

51. Vykdomos šios kenkėjų kontrolės ir profilaktikos priemonės:

51.1. pasirašomos sutartis su bendrovėmis, atliekančiomis deratizaciją ir dezinfekciją;

51.2. imamasi visų prevencijos priemonių, kad graužikai nepatektų į maisto tvarkymo, saugojimo vietas, tuo tikslu sandariai uždaromos durys, vėdinimo angos uždengiamos vieliniu tinkleliu, užtaisomos skylės, plyšiai sienose, grindyse ir t.t.

51.3. priemonės, skirtos kenkėjų kontrolės profilaktikai, vykdomos reguliariai;

51.4. vykdomos rekomendacijos dėl higieninių techninių priemonių, būtinų apsaugoti objektus nuo graužikų.

VI. REIKALAVIMAI DARBO DRABUŽIAMS

52. Darbo drabužiai turi būti laikomi atskirai nuo asmeninių drabužių.

53. Darbuotojai, naudojantys plovimo ir dezinfekcijos medžiagas bei plaunantys indus privalo turėti vandeniui nelaidžią prijuostę ir gumines pirštines, kurios laikomos atskirai nuo kitų darbo drabužių.

54. Darbo drabužiai turi dengti asmeninius drabužius.

55. Darbo drabužiai gali būti skalbiami įmonėje buitine skalbimo mašina (skalbimo temperatūra ne mažesnė kaip 60C) arba juos skalbia pagal sutartį skalbimo paslaugas teikiančios įmonės.

VII. RANKŲ PLOVIMO INSTRUKCIA

56. Rankas plauti:

- prieš pradėdant darbą;
- pasinaudojus tualetu;
- nusimovus pirštines;
- prieš higieninę rankų dezinfekciją (jei rankos nešvarios);
- prieš paslaugų gavėjams išdalinant maisto produktus, gėrimus;

57. Rankoms plauti naudoti skystą muilą be antimikrobinių priedų su natūraliu pH taip:

- ant rankų, sudrėkintu vėsiu vandeniu iš dozatoriaus užpilti skysto muilo;
- rankas muiluoti 10-15 sek. trinamaisiais ir sukamaisiais judesiais, ypač riešus, tarpupirščius, pirštų galiukus ir nagus, nykščius;
- perplauti tekančiu vandeniu;
- nusausinti vienkartinio medžiaginiu arba popieriniu rankšluosčiu (servetėle);
- nusiplovus rankas, vandens čiaupus užsukti su panaudota rankoms sausinti vienkartinė servetėle arba rankšluosčiu.

X. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

58. Šios tvarkos nuostatos gali būti keičiamos esant poreikiui.

59. Su tvarka supažindinami visi Padalinio darbuotojai, kurių pareigybės aprašyme yra nustatytos su paslaugų gavėjų maitinimu susijusios funkcijos.

Parengė: Specializuotos slaugos ir socialinės globos padalinio vadovė Rūta Audzevičienė

IŠDALINTŲ GAUTŲ PATIEKALŲ, PRIĖMIMO METU NUSTATYTŲ NEATITIKTIES ATVEJŲ REGISTRAVIMO ŽURNALAS
I PRIEDAS

Maisto tvarkymo subjektas:

Kontrolės dažnis: stebima kiekvienos gaunamos produkto, kurie turi būti laikomi tam tikromis sąlygomis, partijos temperatūra ir esant neatitiktims registruojama žurnale.

Kritinės ribos: gaunamo produkto, laikomo nuo 0°C iki +6°C arba +63°C, arba pagal gamintojo nurodymus rodukto ženklime, priimtina paklauda yra ne didesnė kaip +/- 3 laipsniai.

Eil. Nr.	Priėmimo data	Lydinčio dokumento Nr.	Maistas ir jo laikymo sąlygos	Tiekėjas (pavadinimas)	Termometro parodymai, t°C	Koregavimo veiksmai	Priėmusio asmens pareigos, V., pavardė	Parašas

Patikrino: _____

PAVIRŠIŲ VALYMO IR DEZINFEKAVIMO DARBŲ PROCESO APRAŠYMAS

Valymo ir dezinfekavimo etapai	Reikalavimai	Korekcijos veiksmai
1. Drėgna šluoste arba šepetėliu pašalinti nešvarumus	Parinkti valymo laiką, kad nebūtų užteršti maisto produktai. Nevykdyti valymo ir dezinfekavimo darbų maisto tvarkymo metu.	Užteršus maisto produktus tuoj pat nutraukti valymą. Pranešti atsakingam darbuotojui. Užterštus maisto produktus utilizuoti.
2. Plauti/ dezinfekuoti	Tinkamai dozuoti dezinfekcines priemones. Laikytis nurodytos vandens temperatūros. Laikytis nurodytos plovimo ir dezinfekcijos trukmės. Vadovautis plovimo ir dezinfekcijos priemonės gamintojo instrukcija.	Paruošti naują tirpalą. Iš naujo valyti ir dezinfekuoti.
3. Perplauti	Po valymo/dezinfekcijos gerai perplauti	Dar kartą perplauti
4. Nusausinti	Gerai nusausinti arba išdžiovinti paviršius švariu sausu vienkartinio rankšluosčiu.	Dar kartą gerai nusausinti.

PASTABOS:

1. Valymui, dezinfekavimui ir plovimui naudojamas tik geriamojo vandens reikalavimus atitinkantis vanduo.

**MAISTO PRIĖMIMO IR DALINIMO PATALPOS VALYMO/DEZINFEKAVIMO
PLANAS**

Valymo ir dezinfekcijos objektas	Priemonės pavadinimas, koncentracija, ekspozicija	Valymo periodiškumas	Valymo, dezinfekcijos būdas	Atsakingi darbuotojai
Darbo paviršiai, lentynos, stovai stalviršiai	Chlor – Clean (1 tab. + 5 l vandens) arba Beta Guard 3 % (30 ml + 970 ml vandens)	Kasdien valomi ir dezinfekuojami	Valymas šluoste sumirkyta tirpale. Dezinfekuotus paviršius gerai nuplauti geriamuoju vandeniu	Buities darbuotoja
Indai, įrankiai, padėklai, pjaustymo lentos ir kt.	Spray Off Viruguard/Spray Off Viriguard servetėlės.	Kasdien po naudojimo	Pašalinti maisto likučius. Mirkomi dez. Tirpale 15 min. Būtinai gerai nuplauti geriamuoju tekančiu vandeniu.	Buities darbuotoja
Elektroniniai termometrai	Spray Off Viruguard/Spray Off Viriguard servetėlės.	Kasdien po panaudojimo plauti tekančiu vandeniu ir dezinfekuoti	Valyti sudrėkinta dezinfektantu servetėle	Buities darbuotoja
Svarstyklės	Spray Off Viruguard/Spray Off Viriguard servetėlės.	Kasdien po panaudojimo	Valyti sudrėkinta dezinfektantu servetėle	Buities darbuotoja
Grindys, sienos, lubos	Chlor – Clean (1 tab. + 5 l vandens) arba Beta Guard 3 % (30 ml + 970 ml vandens)	Grindys kasdien valomos ir dezinfekuojamos. Pastaba. Užsiteršus skysčiais valomos nedelsinat. Sienos ir lubos valomos ir dezinfekuojamos pagrindinio valymo metu,	Plauti tirpalu. Valymas šluoste sumirkyta tirpale. Priemonė greitai paviršių dezinfekcijai.	Buities darbuotoja

		užsiteršus nedelsiant.		
Plautuvė, čiaupai ir kt. Galvutės čiaupų	Chlor – Clean (1 tab. + 5 l vandens) arba Beta Guard 3 % (30 ml + 970 ml vandens)	Paviršiai dezinfekuojami kasdien. Valymas ir dezinfekcija atliekama kasdien. Pirmąją kiekvieno mėnesio darbo dieną.	Valymas šluoste sumirkyta tirpale. Šveitimas, plovimas, skalavimas. Sudrėkinta šluoste arba kempinėle valomas paviršius, po ekspozicijos nuskalaujama.	Buities darbuotoja
Langai	Stiklo valiklis	Iš išorės nemažiau kaip 2 kartus per metus šiltuoju periodu. Užsiteršus nedelsiant.	Valymas pagal stiklo gamintojo rekomendacijas.	Buities darbuotoja
Valymo inventorius	Chlor – Clean (1 tab. + 5 l vandens) arba Beta Guard 3 % (30 ml + 970 ml vandens)	Kiekvieną dieną po panaudojimo.	Plovimas, mirkymas dezinfekcijos tirpale, skalavimas, džiovinimas.	Buiteis darbuotoja