

**Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos
Priežiūros departamento Kauno apygardos priežiūros skyrius**

(įstaigos pavadinimas)

**VIEŠOJO MAITINIMO ĮMONĖS, RUOŠIANČIOSIOS VAIKŲ MAITINIMĄ
(IKIMOKYKLINIO UGDYMO ĮSTAIGŲ, BENDROJO UGDYMO ĮSTAIGŲ MAISTO
TVARKYMO SKYRIŲ) PATIKRINIMO AKTAS**

2025 m. lapkričio 26 d.

Nr.

33VMĮP-506

(data)

Kauno apskr., Jonavos r. sav., Jonavos miesto sen., Jonava, Žeimių

g. 20

(vieta)

Patikrinimo aktą surašęs pareigūnas (ai)

1 Vyriausiasis specialistas inspektorius *Alyda Visackienė*
2 Vyriausiasis specialistas inspektorius *Justas Paulauskas*

Pavedimas

2025-11-26 Nr.

0463545/33FIS-1853

Patikrinimo rūšis

Planinis

Patikrinimo tikslas

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

Ūkio subjektas

JONAVOS JERONIMO RALIO GIMNAZIJA, 190301488, maisto paruošimo skyrius, Kauno apskr., Jonavos r. sav., Jonavos miesto sen., Jonava, Žeimių g. 20
Registro numeris: 460001211
Rizikos grupė: Padidintos rizikos grupė

Ekonominės veiklos rūšys

Pagrindinė

Mokyklų užkandinių, valgyklų ir virtuvių veikla, 56.29.M

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

Maitinimo organizatorė-sandėlininkė, mob. 060160264 Žydronė Dieninienė,

Vartotojų skundai

-

Paskutinis patikrinimas atliktas

aktas Nr.

(data)

Trūkumų šalinimas

Atliekamas pirmasis planinis patikrinimas.

Nėra

Nustatyta:

KT-2-2-6-DI „Viešojo maitinimo įmonėms taikomų reikalavimų valstybinė kontrolė“			
Eil. Nr.	Reikalavimas	Atitiktis Taip/Ne/ Netikrinta	Pastabos
1	Ar maisto tvarkymo subjektas vykdo veiklą tik pagal išduotą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos leidimą vykdomai (-oms) ūkinei (-ėms) komercinei (-ėms) veiklai (-oms)?	Taip	VMVT Paslaugų departamento Kauno apygardos paslaugų skyriaus įsakymas dėl maisto tvarkymo subjekto registracijos 2024-06-11 Nr. 33MTSPĮ-334, vykdoma įsakymu registruota 56.29.M, mokyklų užkandinių, valgyklų ir virtuvių veikla.
2	Ar maisto tvarkymo patalpos tinkamo dydžio, išplanavimo ir įrengtos taip, kad būtų išvengta maisto produktų užteršimo (pvz., tualetų durys neatsidaro į maisto tvarkymo patalpas), įrengta patalpa (vieta) gamybiniam inventoriui plauti, džiovinti?	Taip	Maisto tvarkymo patalpa tinkamo dydžio, įrengtos atskiros patalpos ir zonos žalios mėsos, žuvies, daržovių pirminio apdorojimo, žalių daržovių, miltinių patiekalų tvarkymui, gamybinio inventoriaus plovimui ir džiovinimui salygos sudarytos, tualetas įrengtas bendroje ugdymo įstaigos patalpose.
3	Ar maisto tvarkymo patalpos suremontuotos, geros būklės, švarios, tvarkingos (grindys, durys, sienos, lubos, atveriamuose languose įtaisyti nuo vabzdžių saugantys tinkeliai)?	Taip	Patalpos tvarkingos ir švarios, atveriamuose languose įrengti apsauginiai tinkeliai nuo vabzdžių.
4	Ar maisto tvarkymo patalpose yra natūrali ir (ar) mechaninė ventiliacija, ar ji geros būklės (švarūs ventiliavimo sistemų filtrai ir kitos dalys, patalpose nesikaupia drėgmė, patalpų sienos ir lubos nepadengtos pelėsių apnašu)?	Taip	Natūrali ir įrengta mechaninė, veikianti.
5	Ar maisto tvarkymo patalpose yra natūralus ir (ar) dirbtinis apšvietimas ir maisto tvarkymo vietoje pakanka šviesos (nėra akivaizdžiai per tamsu)?	Taip	Natūralus ir dirbtinis, pakankamas.
6	Ar maisto tvarkymo patalpose yra karštas ir (ar) šaltas tekantis geriamasis vanduo?	Taip	Tiekiamas karštas ir šaltas tekantis vanduo, pateiktas geriamojo vandens mikrobiologinių rodiklių tyrimų protokolas 2025-09-01 Nr. MA-K 15139/2025, tyrimo rezultatai atitinka teisės aktų reikalavimus.
7	Ar nuotekų surinkimo sistema veikia, ar ji nėra užsikimšusi?	Taip	Nuotekų sistema sandari, veikianti.
8	Ar yra pakankamai patogiose vietose įrengtų rankoms plauti skirtų praustuvų su šaltu ir (ar) karštu tekančiu vandeniu ir ar yra pakankamai rankų plovimo, dezinfekavimo ir nusausinimo priemonių?	Taip	Praustuvių įrengta pakankamai, rankų dezinfekcijai naudojama autorizuota biocidinė priemonė "Spiritinė dezinfekcijos priemonė R", rankų nusausinimui naudojamas vienkartinis popierinis rankšluostis, priemonių pakankamai.
9	Ar valymo ir dezinfekavimo priemonės laikomos atskiroje ir švarioje patalpoje (vietoje)?	Taip	Valymo ir dezinfekavimo priemonės laikomos atskirai ir paženklintoje spintoje su lentynomis.
10	Ar biocidiniai produktai, plovikliai ir valikliai laikomi originalioje pakuotėje ir naudojami pagal paskirtį ir laikantis gamintojų pateiktų naudojimo instrukcijų?	Taip	Biocidiniai produktai laikomi ir naudojami originaliose pakuotėse pagal paskirtį.

11	Ar valymo inventorius paženklintas ir naudojamas pagal paskirtį, ar tualetams valyti skirtas inventorius laikomas atskirai?	Taip	Valymo inventorius paženklintas, laikomas atskiroje tam skirtoje vietoje, maisto tvarkymo padalinio darbuotojai naudojami ugdymo įstaigos tualetu, kurį valo ir prižiūri ugdymo įstaigos valytojai.
12	Ar įrengta patalpa (vieta) gamybiniam inventoriui plauti, džiovinti?	Taip	Įrengta ir tinkamai pritaikyta vieta gamybinio inventoriaus džiovinimui, sąlygos sudarytos.
13	Ar maisto tvarkymui naudojama įranga, inventorius, su maistu besiliečiantys paviršiai geros būklės ir švarūs, ar juos galima lengvai nuplauti ir išdezinfekuoti?	Taip	Paviršiai, įranga ir inventorius tvarkingi ir švarūs, paviršių dezinfekcijai naudojama autorizuota biocidinė priemonė "Spiritinė dezinfekcijos priemonė paviršiams".
14	Ar užtikrinamas tinkamas maisto atliekų (įskaitant šalutinius gyvūninius produktus) surinkimas ir laikymas?	Taip	Maisto tvarkymo patalpoje atliekų talpos sandarios, neperpildytos, ŠGP atliekų talpos paženklintos, jų saugojimui skirta atskira vieta šaldiklyje, paženklinta.
15	Ar maisto atliekos (įskaitant šalutinius gyvūninius produktus) šalinamos teisės aktų nustatyta tvarka ir turimi tai patvirtinantys dokumentai?	Taip	Atliekos šalinamos teisės aktu nustatyta tvarka, ŠGP atliekų paskutinis išvežimas atliktas 2025-11-13 su krovinio važtaraščiu Nr. 2025-951248, išvežtas kiekis 17 kg, gavėjas UAB Horeca sprendimai.
16	Ar užtikrinama kenkėjų kontrolė (registruojamos kenkėjų profilaktikos priemonės), ar nėra jų buvimo pėdsakų?	Taip	Patikrinimo metu kenkėjų pėdsakų nepaastebėta, monitoringą atlieka UAB "Jonavos dezinfekcija", paskutinis apsilankymas 2025-11-04.
17	Ar maisto produktams pervežti naudojamos transporto priemonės ir (ar) konteineriai (šaltkrepsiai) švarūs ir geros būklės?	Netikrinta	Maistas niekur neišvežamas.
18	Ar darbuotojai dirba pasitikrinę sveikatą (turi tai patvirtinančius dokumentus)?	Taip	Pateiktos 4-ių darbuotojų medicininės knygelės, galiojančios.
19	Ar darbuotojai dirba išklause higienos įgūdžių mokymo kursą (turi tai patvirtinančius dokumentus)?	Taip	Pateikti 4-ių darbuotojų higienos įgūdžių pažymėjimai, galiojantys.
20	Ar yra geros būklės ir švari darbuotojų persirengimo patalpa (vieta)?	Taip	Įrengta tinkama darbuotojų persirengimo patalpa, lauko ir darbo rūbai laikomi atskirai.
21	Ar darbuotojai dėvi švarius ir tinkamus darbui drabužius, ar laikosi asmens higienos reikalavimų?	Taip	Patikrinimo metu darbuotojai dėvėjo pilną darbo aprangą.
22	Ar maisto tvarkymo subjektas vykdo savikontrolės sistemos (geros higienos praktikos taisyklių ar RVASVT sistemos) procedūras?	Taip	Ūkio subjektas savikontrolės sistemą diegia pagal GHP taisykles viešojo maitinimo įstaigoms 2018 m. redakcija, ūkio subjektas supažindintas su naujausia GHPT viešojo maitinimo įstaigoms redakcija, valymo darbų žurnalas pildomas kiekvieną dieną, žaliavų laikymo, priėmimo ir patiekalų terminio apdorojimo kontrolės žurnalai pildomi tik esant neatitikimams.

23	Ar užtikrinamas žaliavų, maisto produktų ir patiekalų atsekamumas?	Taip	Atliktas dokumentinis gaminto pietų patiekalo troškintos jautienos ir kiaulienos maltinio naudotos mėsos atsekamumas. Gamybai naudotas jautienos kumpis atšaldytas, vakuumo pakuotėje tinka vartoti iki 29-11-2025, gautas 2025-11-24 su PVM sąskaita faktūra LAMB/ 205/63961, gautas kiekis 5,991 kg, pardavėjas UAB "Lambda", Dariaus ir Girėno g.34A, Vilnius, kaiulienos kumpis be Kauno be odos, atšaldytas, vakuumo pakuotėje tinka vartoti iki 24-11-25, užšaldymo data 2025-11-17, gauta 2025-11-17 su PVM sąskaita faktūra, Serija DAI Nr.0495774, pardavėjas UAB Daivida, Ažuolų g. 21, Rokiškis, gautas kiekis 6,6 kg. Originalios ženklavimo etiketės išsaugomos.
24	Ar žaliavos laikomos tvarkingai ir pagal gamintojo nurodytas laikymo sąlygas?	Taip	Žaliavos laikomos tinkamomis sąlygomis, patikrinimo metu matuota temperatūra pieno šaldytuvo Nr.2 +3,7°C žalios mėsos šaldytuvo Nr.3 +2,8°C daržovių šaldytuvai Nr.1 +4,6°C šaldytos mėsos šaldiklis Nr.4 -18,3°C (matuota VMVT Priežiūros departamento Kauno apygardos priežiūros skyriaus kontroliniu su metrologine patikra termometru Nr.20 paklaida ±1°C).
25	Ar užtikrinama, kad nėra žaliavų, maisto produktų ir patiekalų, kurių tinkamumo vartoti terminai pasibaigę?	Taip	Patikrinimo metu maisto produktų ir žaliavų su pasibaigusiu tinkamumo vartoti terminu nerasta, pusriebė varškė, 9% tinka vartoti iki 13-12-2025, Graikiško stiliaus ACTIFEEL jogurtas tinka vartoti iki 07-12-2025. Ekologiška ruginė duona "Du Medu", geriausia iki 27-11-2025. Ginkūnų paukštynas kiaušiniai geriausi iki 12-12-2025. Plikyti ryžiai, 31-10-2026.
26	Ar užtikrinamas sušaldytų maisto produktų atšildymas taip, kad patogeninių mikroorganizmų dauginimosi ar toksinų susidarymo maiste rizika būtų kuo mažesnė (šaldytuve, mikrobangų krosnelėje)?	Netikrinta	Patikrinimo metu maisto produktų atlaidinimas nevyko.
27	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.) ir yra jiems būdingos išvaizdos ir sudėties?	Taip	Patikrinimo metu įvertintos technologinės kortelės: varškės apkepas Nr. Va-2, lešių ir bolvinės balandos sriuba Nr. SR-2, troškintas jautienos ir kiaulienos maltinis Nr. KJ-01, neatitikimų nenustatyta.
28	Ar patiekalų gamybai naudojama joduota druska, kurioje yra 20–40 mg/kg jodo?	Taip	Naudojama joduota druska.
29	Ar užtikrinama, kad pagamintas maistas, kuris patiekiamas karštas, laikomas ne žemesnėje nei +63 C temperatūroje?	Taip	Patikrinimo metu matuota lešių ir bolvinės balandos sriubos patiekimo temperatūra +67,2°C ir troškinto jautienos ir kiaulienos maltinio patiekimo temperatūra +64,4°C (matuota VMVT Priežiūros departamento Kauno apygardos priežiūros skyriaus kontroliniu su metrologine patikra termometru Nr.20 paklaida ±1°C).

30	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 kiaušiniais ar kitais galimais taršos šaltiniais)?	Taip	Patikrinimo metu kryžminės taršos nenustatyta, inventorius naudojamas žaliai mėsei ir žuviai paženklintas, kiaušinių plovimo inventorius paženklintas, suskirstytos maisto tvarkymo zonos taip kad būtų išvengta kryžminės taršos.
31	Ar vaikams faktiškai patiekiami maisto produktai ar patiekalai atitinka valgiaraščiuose nurodytus maisto produktus ar patiekalus?	Taip	Patikrinimo dieną pagaminti patiekalai faktiškai atitiko numatytus valgiaraštyje.
32	Ar valgiaraščiai sudaryti pagal reikalavimus ir juose nurodyta visa privaloma informacija (pavadinimai, patiekalų ar maisto produktų išeiga, prireikus maistinės vertės, ar valgiaraščių lapai sunumeruoti, valgiaraščiai patvirtinti ir kt.)?	Taip	Sudarytas 20 dienų perspektyvinis valgiaraštis 11 metų ir vyresnių vaikų amžiaus grupei, patvirtintas.
33	Ar maisto produktų ir patiekalų tiekimo dažnumas atitinka nustatytus reikalavimus, išskyrus gėrimus, garnyrus ir šaltus užkandžius?	Taip	
34	Ar pagal atskirą valgiaraštį organizuojamas pritaikytas maitinimas?	Netikrinta	Pritaikytas maitinimas neorganizuojamas.
35	Ar netiekiami draudžiami maisto produktai?	Taip	Patikrinimo metu draudžiamų maisto produktų nerasta.
36	Ar šiltas maistas gaminamas ir patiekiamas tą pačią dieną, o šaldyti pusgaminiai netiekiami kaip šiltas maistas (išskyrus bendrojo ugdymo programas įgyvendinančiose įstaigose, kurių virtuvėse įmanoma tik pašildyti maistą)?	Taip	
37	Ar patiekalai pagaminti tausojančiu gamybos būdu ir iš augalinių maisto produktų pagaminti patiekalai tiekiami nurodytu dažnumu?	Taip	
38	Ar laikomasi maisto produktų ir patiekalų vaikams maitinti patiekimo reikalavimų?	Taip	Laikomasi reikalavimų.
39	Ar laikomasi valandinio režimo organizuojant vaikų maitinimą?	Taip	
Specialieji reikalavimai vykdant savikontrolės sistemos, 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	2023-06-26 Įsakymas dėl geros higienos taisyklių viešojo maitinimo įmonėms taikymo Nr. V1-155.
2	Ar paskirti atsakingi asmenys, vykdantys savikontrolės sistemą?	Taip	Asmenys paskirti, 2024 m. Nr. V-1 Įsakymas dėl atsakingų darbuotojų skyrimo.
3	Ar darbuotojai apmokyti ir dirba pagal GHPT principus?	Taip	Darbuotojai vadovaujasi GHPT.
4	Ar nustatyti ir valdomi svarbieji valdymo taškai (SVT)?	Taip	Vykdoma valymo darbų kontrolė, atliekama žaliavų laikymo ir priėmimo bei patiekalų terminio apdorojimo kontrolė.
5	Ar SVT stebėsena vykdoma numatytu dažnumu ir registruojama?	Taip	Valymo darbų žurnalas pildomas kiekvieną dieną, kiti stebėsenos žurnalai pildomi esant neatitiktims.

6	Ar teisingai pildomi SVT stebėsenos žurnalai?	Taip	Valymo darbų žurnalas pildomas kiekvieną dieną, kiti stebėsenos žurnalai pildomi tik esant neatitiktims.
7	Ar naudojami metrologiškai patikrinti prietaisai, atliekamas termometrų kalibravimas?	Taip	Pateiktas skaitmeninio termometro 2025-09-03 patikros sertifikatas Nr.2322295, patikra galioja iki 2023 m.rugsėjo 2 d. ir stiklinio skystinio termometro Amarell patikros sertifikatas Nr.1841501, patikra galioja iki 2028-06-22. Naudojami pramoniniai šaldytuvai su integruota matavimo sistema, temperatūra periodiškai patikrinama ir termometru, kuris turi metrologinę patikrą.
8	Ar atliekami maisto produktų, pašarų ir geriamojo vandens laboratoriniai tyrimai savikontrolėi užtikrinti?	Taip	Pateiktas vištienos filė kepsnio 2025-09-02 atlikto mikrobiologinio tyrimo protokolas Nr.MA-K 15140/2025, tyrimo rezultatai atitinka teisės aktų reikalavimus.
9	Ar esant nukrypimams nuo kritinių ribų, taikomi koregavimo veiksmai, užtikrinantys maisto saugą?	Taip	Neatitikimų neregistruota, koregavimo veiksmai netaikyti.
10	Ar taikyti koregavimo veiksmai registruojami?	Taip	Neatitikimų neregistruota, koregavimo veiksmai netaikyti.
11	Ar paskirti asmenys, vykdantys nustatytu periodiškumu savikontrolės sistemos vidinį auditą?	Taip	Pateiktas geros higienos praktikos taisyklių vidaus audito aktas Nr.3, auditas atliktas 2025-11-03.
12	Ar atliekami savikontrolės sistemos vidiniai auditai (ūkio subjekte vidinio audito aktai)?	Taip	Geros higienos praktikos taisyklių vidaus audito aktas Nr.3, auditas atliktas 2025-11-03.
13	Ar vidinio audito procedūra apima visą savikontrolės sistemą, SVT?	Taip	
14	Ar į vidinį auditą įtraukti vartotojų skundai?	Taip	Skundai įtraukti, bet vartotojų skundų negauta.
15	Ar dokumentai archyvuojami?	Taip	
Specialieji reikalavimai biocidinių produktų patikrinimui (Kokybės sistemos programa KT-2-1-7 „Biocidinių produktų valstybinė kontrolė“)			
Eil. Nr.	Reikalavimas	Atitiktis Taip/Ne/Netikrinta	Pastabos
1	Naudojami biocidiniai produktai yra autorizuoti: turi jiems išduotą galiojantį autorizacijos liudijimą	Taip	Naudojami biocidiniai produktai turi galiojančius autorizacijos liudijimus.
2	Naudojami biocidiniai produktai yra tinkamai paženklininti: etiketėje pateikta informacija atitinka nurodytą autorizacijos liudijime	Taip	Biocidiniai produktai tinkamai paženklininti.
3	Biocidiniai produktai laikomi, naudojami pagal autorizacijos liudijime, etiketėje ir saugos duomenų lapę nurodytus reikalavimus ir sąlygas	Taip	Biocidiniai produktai laikomi tam skirtose vietose ir naudojami pagal paskirtį.
Specialieji reikalavimai su maistu besiliečiančių gaminių ir medžiagų patikrinimui maisto tvarkymo subjektuose (KT-2-2-12 „Su maistu besiliečiančių gaminių ir medžiagų valstybinė kontrolė maisto tvarkymo subjektuose“)			
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	Maistui gaminti naudojamas inventorių naudojamas pagal paskirtį ir tinkamas liestis su maistu.

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; ** veikliosios ir protingosios žaliavos ir gaminiai ženklinamos užrašant žodžius “NEVALGOMA” ir, jeigu techniškai įmanoma, simboliu</i>	<i>Taip</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, regeneruoti celiuliozės plėvelei, keramikos gaminiams ir lakuotiems arba dengtiems gaminiams (dėl bisfenolio A)</i>	<i>Netikrinta</i>	<i>Per paskutinius metus naujo inventoriaus neisigyta.</i>
4	<i>Užtikrintas naudojamų su maistu besiliečiančių gaminių ir medžiagų atsekamumas* * galima nustatyti, iš ko gauta; galima lengvai atsekti (atpažinti) pagal ženklinimą, dokumentus ar kitus duomenis</i>	<i>Netikrinta</i>	<i>Per paskutinius metus naujo inventoriaus neisigyta.</i>
5	<i>Su maistu besiliečiantys gaminiai ir medžiagos laikomi švariai, gamintojo nurodytomis sąlygomis</i>	<i>Taip</i>	<i>Laikomos tam skirtose vietose, tvarkingai.</i>

Papildoma informacija

Atliktas planinis bendrojo ugdymo įstaigos patikrinimas ir atitikties higienos reikalavimams įvertinimas pagal 2013-07-19 VMVT direktoriaus įsakymu Nr.B1-488 patvirtintą „Viešojo maitinimo įmonių atitikties higienos reikalavimams vertinimo tvarkos aprašą“. Skirti 5 balai (100 taškų, puiki higienos būklė). Ne vėliau kaip per 1 kalendorinę dieną įmonės atitikties higienos reikalavimams vertinimo ženklas turi būti pritvirtintas gerai matomoje vietoje.

Patikrinimo dieną nemokamo maitinimo, vykdyto pagal pirmos savaitės trečiadienio valgiaraštį patiekti šie viešojo maitinimo patiekalai: lęšių sriuba su bolivine balanda (ankštinis), (augalinis) (tausojantis), jautienos ir kiaulienos maltinis (tausojantis), virti makaronai (tausojantis), (augalinis), daržovių salotos su žirneliais ir marinuotais agurkais (augalinis), marinuoti agurkai, paprika, vynuogės, kefyras, 2,5 % riebumo. Papildomai pagaminti viešojo maitinimo patiekalai: užkeptas kiaulienos nugarinės kepsnys, varškės 9% apkepas (tausojantis), biri grikių košė (tausojantis), (augalinis). Pritaikytas maitinimas neorganizuojamas. Parengtas ir patvirtintas 20 dienų Valgiaraštis, patvirtintas. Tikrinimo metu nustatyta, kad maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos, tinkamumo vartoti terminai nepažeisti, atsekamumas užtikrinamas, patalpos ir įrengimai švarūs, paviršių ir rankų dezinfekcijai naudojami autorizuoti biocidai, darbuotojai sveikatą pasitikrinę, išklaušę higienos įgūdžių kursus, savikontrolės sistema diegiama ir vadovaujamas pagal GHP taisykles viešojo maitinimo įmonėms, savikontrolės žurnaluose pildomi tik neatitikimai, įvertinus įrašus neatitikimų nefiksuota, gaminamų patiekalų šiluminio apdorojimo kontrolei turi metrologiškai patikrintą termometrą su smeige. Įstaiga nedalyvauja pieno ir pieno produktų, vaisių ir daržovių vartojimo skatinimo ES finansuojamose programose.

Patikrinimo metu darytos 6 foto nuotraukos su tarnybiniu planšetiniu kompiuteriu Nr. UZATS009337 ir mobiliuoju telefonu Nr. UZATS012196 ūkio subjektas su jomis supažindintas. Nuotraukos bus saugomos elektroninėje laikmenoje, kaip neatsiejama patikrinimo akto dalis.

Ūkio subjektas supažindintas su Ekonomikos ir inovacijų ministerijos sukurta priežiūros institucijų patikrinimo apklausa (PIPA) suteikiant galimybę įvertinti pareigūnų atliekamus patikrinimus, tačiau pildyti anketą atsisakė.

Išvados ir nurodymai

Papildoma informacija.

Išvados.

Išvada: Ūkio subjektas atitinka maisto saugos, kokybės, higienos, tinkamumo vartoti terminų, laikymo sąlygų reikalavimus. Esminių teisės aktų pažeidimų nenustatyta..

Nurodymas: 1. Vadovautis ir savikontrolės sistemą diegti pagal naujausią redakcija GHP taisykles viešojo maitinimo įmonėms iki 2025-12-05.

VMVT Priežiūros departamento Kauno apygardos priežiūros skyrių informuoti apie nustatytų trūkumų įgyvendinimą ir pateikti tai įrodančius dokumentus/ nuotraukas nurodytu terminu, bet ne vėliau kaip kitą darbo dieną pasibaigus trūkumų šalinimo terminui el.paštu info@ymvt.lt (pranešime nurodyti patikrinimo datą ir akto numerį).

Imti mėginiai

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

Pridedami papildomi dokumentai

nuotrauka_2025-11-26_13_44_10763.jpg
nuotrauka_2025-11-26_13_48_51547.jpg
nuotrauka_2025-11-26_14_00_25110.jpg
nuotrauka_2025-11-26_14_08_23124.jpg
nuotrauka_2025-11-26_14_39_34451.jpg
nuotrauka_2025-11-26_14_39_50523.jpg

Surašyti akto 2 egzemplioriai ir perduoti:

Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos Priežiūros departamento Kauno apygardos priežiūros skyrius
JONAVOS JERONIMO RALIO GIMNAZIJA, 460001211 maisto paruošimo skyrius

Patikrinimas pradėtas

2025-11-26 12:56:00

(diena, valanda)

Patikrinimas baigtas

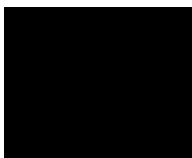
2025-11-26 15:36:00

(diena, valanda)

Tikrino:

Vyriausiasis specialistas inspektorius

(pareigos)



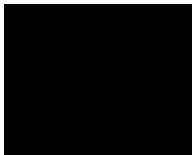
(parašas)

Alvyda Visackienė

(vardas, pavardė)

Vyriausiasis specialistas inspektorius

(pareigos)



(parašas)

Justas Paulauskas

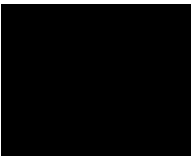
(vardas, pavardė)

Dalyvavo:

Maitinimo organizatorė-sandėlininkė, mob.

060160264

(pareigos)



(parašas)

Žydronė Dieninienė

(vardas, pavardė)

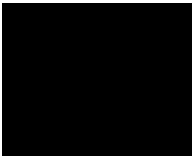


(pareigos)



(vardas, pavardė)

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



(parašas)

Žydronė Dieninienė

(vardas, pavardė)

2025-11-26

(data)



Informaciją apie pareigūno pažeidimus ir neteisėtus veiksmus galite pranešti pasitikėjimo telefonu 1879 (visą parą), el. paštu pasitikėjimolinija@vmvt.lt

AČIŪ – geriausia padėka. Padėkoti mums galite elektroniniu paštu info@vmvt.lt arba nuskaityę QR kodą.



Norint pasikonsultuoti dėl į patikrinimo aktą įtrauktų reikalavimų ar pateikti pasiūlymus, pastebėjimus, kreipkitės telefonu 1879 ar el. paštu klausimai@vmvt.lt

Daugiau informacijos, susijusios su VMVT vykdoma ūkio subjektų veiklos priežiūra, ieškokite interneto svetainėje <https://vmvt.lrv.lt/lt/>