**TRAKŲ LOPŠELIS - DARŽELIS ,,OBELĖLĖ”**

**DĖL ATLIKTO MAISTO TVARKYMO VIDAUS AUDITO**

**INFORMACIJA TĖVAMS**

2018-02-15

Trakai

 2018m. vasario 7d. įstaigos direktorės įsakymu patvirtinta darbo grupė atliko auditą maisto tvarkymo vietose.

 **DARBO GRUPĖ NUSTATĖ:**

1. Maisto tvarkymo vietose laikomasi visų higienos reikalavimų. Kryžminės taršos per įrankius, įrangą – nenustatyta. Žaliavos atskirtos nuo galutinių produktų, paruoštų vartojimui.
2. Visi naudojami įrengimai, įrankiai, indai pagaminti iš medžiagų, tinkančių kontaktui su maistu, higieniški, nesuskilę, reguliariai valomi.
3. Užtikrinti visų maisto produktų tinkamumo vartoti terminai.
4. Maisto produktų laikymo įrengimuose užfiksuota temperatūra – tinkama.
5. Vaikų maitinimui tiekiami produktai, kurių sudėtyje nėra draudžiamų maisto priedų.
6. Maisto gamyba atitinka receptūras ir technologinius aprašymus.
7. Pagaminto maisto temperatūra technologinio proceso metu matuojama metrologiškai patikrintu termometru.
8. Visi virtuvės darbuotojai yra supažindinti su higienos reikalavimais pasirašytinai ir jų laikomasi.

**DARBO GRUPĖ PASIŪLĖ:**

1. Pakeisti virtuvėje keturis emaliuotus dubenis (į nerūdijančio plieno).
2. Pakeisti peilių komplektus.
3. Įsigyti naują mėsmalę.
4. Įsigyti naują kombainą daržovėms pjaustyti.

Parengė: visuomenės sveikatos priežiūros specialistė Valentina Ochmanienė