

A PU-1¹



Pārtikas un veterinārais
dienests

PĀRTIKAS UN VETERINĀRAIS DIENESTS

Pārtikas uzņēmuma pārbaudes protokols

Pārbaudes protokols Nr. 90-24-02392



EN ISO/EIC 17020
I-330

Objekta PVD Nr.: 024992

PVD teritoriālā struktūrvienība: Rietumpierīgas pārvalde

Pārbaude uzsākta: 06.12.2024., 09:52

Pārbaude pabeigta: 06.12.2024., 11:22

Pārbaudes veids: Plānveida pārbaude

Veikta ZPI pārbaude: Nē

Objekta nosaukums: ēdināšanas bloks; SIA "Baltic Restaurants Catering", vienotais reģ.Nr.40203283371

Objekta adrese: Mārupes pag., Mārupes nov., Mazcenu aleja 4A, Jaunmārupe LV-2166

Objekta jauda/lielums (skaits): 300

Objekta jaudas mērvienība: Vidējais patērētāju skaits/dienā

Objekta jaudas/ lieluma vērtējums: Liela

Atbildīgā persona: Direktore Iveta Timule

Darbību veidi: 35. Slēgta tipa ēdināšanas un pārtikas tirdzniecības uzņēmums

35.9. Ēdināšanas uzņēmums pamatizglītības un vispārējās izglītības iestādē - B

Slēdziens: Atbilst protokolā vērtēto pārtikas apriti reglamentējošo normatīvo aktu prasībām, taču atsevišķos posmos ir konstatētas neatbilstības

Vadošais inspektors: Liene Balode

Uzņēmuma pārstāvis: Dace Belicka vadītāja

Pārbaudē piedalījās:

Piezīmes:

Skaidrojums: Pārtikas uzņēmuma inspekcija tiek veikta pamatojoties uz Pārtikas aprites uzraudzības likuma 22.pantu.

Pārtikas uzņēmuma pilnvarotais pārstāvis ir tiesīgs apstrīdēt pārbaudes rezultātus valsts galvenajam pārtikas un veterinārajam inspektoram viena mēneša laikā no

pārbaudes protokola sastādīšanas dienas, iesniegumu iesniedzot PVD teritoriālajā struktūrvienībā, kas sastādījusi pārbaudes protokolu

B_V PU-3¹ Vispārīgās prasības pārtikas uzņēmumam


Darbības kods: 35.9. Ēdināšanas uzņēmums pamatizglītības un vispārējās izglītības iestādē

Skaidrojumi: MK – Ministru kabineta noteikumi; NA - normatīvie akti; PAUL - Pārtikas aprites uzraudzības likums; R – Regula

Vērtējumi: - - Pārbaudes posms nav vērtēts attiecīgajā objektā; A - Atbilst normatīvo aktu prasībām; B - Neatbilst normatīvo aktu prasībām, bet tas būtiski neietekmē pārtikas produktu kvalitāti un nekaitīgumu; C - Neatbilst normatīvo aktu prasībām, var būtiski ietekmēt pārtikas produktu nekaitīgumu; X - Pārbaudes posms nav paredzēts attiecīgajā objektā

Pārbaudes posmi

Grupa	Kods	Pārbaudes posms	Vērtējums	Konstatējumi	Prasību reglamentējošie normatīvie akti		Neatbilstību novēršanas termiņš
					Numurs, gads, pielikums	Pants, punkts	
	1.	Pārtikas aprites telpu higiēna					
5	1.1.	Telpu aizsardzība pret piesārņojumu (platība, izvietojums, termoregulācija, tīrība)	A	Virtuve, gaļas cešs, Dārzeņu cešs, aukstskapņi, trauku mazgātuve, ēdamzāle	R 852/2004 II pielikums R 852/2004 II pielikums	II nodaļa 1.punkts I nodaļa 1., 2.punkts	
	1.2.	Telpu konstrukciju atbilstība higiēnas prasībām:					
5	1.2.1.	Grīdas (segums, ūdens novadīšana, tīrība)	A		R 852/2004 II pielikums	II nodaļa 1.punkta a) apakšpunkts	
5	1.2.2.	Sienas (apdares materiāli, tīrība)	A		R 852/2004 II pielikums	II nodaļa 1.punkta b) apakšpunkts	
5	1.2.3.	Durvis (apdares materiāli, tīrība)	A		R 852/2004 II pielikums	II nodaļa 1.punkta e) apakšpunkts	
5	1.2.4.	Griesti (konstrukcija, apdare, tīrība)	A		R 852/2004 II pielikums	II nodaļa 1.punkta c) apakšpunkts	
5	1.2.5.	Logi un citas atveres (aizsargsieti, tīrība)	A	Aizsargsieti nodrošināti	R 852/2004 II pielikums	II nodaļa 1.punkta d) apakšpunkts	
5	1.3.	Dabīgās un/vai mehāniskās ventilācijas iekārtu atbilstība, tīrība	A	Ventilācijas sistēmas tīras, koptas	R 852/2004 II pielikums	I nodaļa 5.punkts	
5	1.4.	Dabīgā un/vai mākslīgā apgaismojuma atbilstība, apgaismes ierīču tīrība	A		R 852/2004 II pielikums R 852/2004 II pielikums	I nodaļa 7.punkts II nodaļa 1.punkta c) apakšpunkts	
5	1.5.	Kanalizācijas iekārtu atbilstība, tīrība	A	Novērsts	R 852/2004 II pielikums	I nodaļa 8.punkts	
	2.	Iekārtas, ierīces, aprīkojums, virsmas					
6	2.1.	Atbilstība higiēnas prasībām (materiāls, tehniskais stāvoklis, tīrība, uzglabāšana)	A		R 852/2004 II pielikums R 852/2004 II pielikums R 852/2004 II pielikums R 1935/2004	II nodaļa 1.punkta f) apakšpunkts II nodaļa 2.punkts V nodaļa 1.punkts 3.panta 1.punkts	
6	2.2.	Izvietojums nodrošina mazgāšanu un dezinfekciju	B	Tukšās produktu piegādes kastes izvietotas uz grīdas, apgrūtināta uzkopšana	R 852/2004 II pielikums	V nodaļa 1.punkta d) apakšpunkts	06.12.2024.
6	2.3.		A		R 852/2004 II pielikums	II nodaļa 2.punkts	

		Iekārtas, ierīces darba instrumentu un aprīkojuma tīrīšanai un dezinfekcijai, to nodrošinājums ar karsto un auksto ūdeni					
6	2.5.	Iekārtas, ierīces pārtikas mazgāšanai, to nodrošinājums ar karsto un/ vai auksto dzeramo ūdeni	A		R 852/2004 II pielikums	II nodaļa 3.punkts	
6	2.6.	Nodrošinājums ar kontroles ierīcēm	A	Uzrādīti kalibrēti termometri kontrolmērījumu veikšanai	R 852/2004 II pielikums	V nodaļa 2.punkts	
	3.	Ūdens apgāde					
7	3.1.	Nodrošinājums ar dzeramo ūdeni	A		R 852/2004 R 852/2004 II pielikums	2.panta 1.punkta i), g) apakšpunkts VII nodaļa 1., 3., 4., 6.punkts	
7	3.2.	Dzeramā ūdens atbilstība kvalitātes un nekaitīguma prasībām (monitorings)	A	 Uzrādīts ūdens testēšanas pārskats nr.12985/23 no 28.09.2024.	MK 233/2023 MK 233/2023 MK 233/2023 MK 233/2023 1., 2., 3. pielikums	2., 4., 5., 6., 8.punkts 10., 11.,12., 14., 15.,16.,17.,1 9. punkti 29., 30., 31. punkts	
7	3.4.	Tehniskā ūdens cauruļvadu identifikācija	X		R 852/2004 II pielikums	VII nodaļa 2.punkts	
	4.	Tehnoloģisko procesu norise (t.sk. uzņēmuma deklarētās prasības tehnoloģiskajiem procesiem)* un prasības pārtikai					
8	4.1.	Aizsardzība pret piesārņojumu*	A	Produktu sagataves uzglabājas nosegtas, ievērojot saderības principus	R 852/2004 II pielikums R 178/2002	IX nodaļa 1., 2., 3., 4.punkts 14.pants	
	4.2.	Pārtikas temperatūras režīmi					
9	4.2.1.	Uzglabāšanas temperatūra izejvielām*	A	Gaļas produkti, piena produkti, saldēti produkti	R 852/2004 II pielikums	IX nodaļa 5., 6., 7.punkts	
9	4.2.2.	Produktu apstrādes temperatūra un laiks*	A	Frikadeļu zupa	R 852/2004 II pielikums	IX nodaļa 5., 6., 7.punkts	
9	4.2.3.	Uzglabāšanas temperatūra gatavajai produkcijai*	A	Vārti kartupeļi, vistas gaļa karija mērcē	R 852/2004 II pielikums	IX nodaļa 5.punkts	
	6.	Informācija patērētājiem par produktu					
10	6.1.	Informācija patērētājiem, tostarp pārtikas preču marķējumā**	A	Uzrādīta ēdienkarte, norādīti alergēni, to atšifrējums	R 1169/2011 NA par specifiskām prasībām	Viss teksts	
	6.2.	Norāde par izcelsmes valsti tirdzniecības vietā					
10.1	6.2.1.	Izvietota norāde par valsti, kurā ražots produkts (rakstveida vai ar karogu)	X		MK 542/2024 MK 542/2024	3.-4.punkts 6. - 9. punkts	
10.2	6.2.2.	Norādē sniegtās informācijas par izcelsmi atbilstība	X		MK 542/2024 R 1169/2011	2.punkts 8. panta 5. punkts	
10.3	6.2.3.	Norādes noformējuma atbilstība	X		MK 542/2024	10.punkts	

	7.	Pārtikas izsekojamība un produktu atsaukšanas procedūras					
11	7.1.	Pārtikas izsekojamība un produktu atsaukšanas procedūras	A	Uzraudzība pavadzīme no SIA Rēzeknes gaļas kombināts, piena produktu no AS Tukuma piens	R 931/2011 R 178/2002 R 853/2004 II pielikums	viss teksts 18., 19. pants I sadaļa A daļa 4.punkts	
	8.	Materiāli un izstrādājumi, kas paredzēti saskarei ar pārtiku					
12	8.1.	Marķējums	A	Pārtikas plēve	R 1935/2004 R 450/2009	15.pants III nodaļa 11.pants	
12	8.2.	Atbilstības deklarācija*** (plastmasai, pārstrādātai plastmasai, keramikai, regenerētas celulozes plēvei, aktīviem un viediem materiāliem un izstrādājumiem)	A	Uzraudzība atbilstības deklarācija	R 1935/2004 u.c. NA par specifiskām prasībām materiāliem, kas nonāk saskarē ar pārtiku	16.panta 1.punkts	
12	8.3.	Izsekojamība	-	Iegādāts sen atpakaļ	R 1935/2004	17.pants	
	9.	Pārtikas iesaiņošana un/vai iepakojšana, materiālu atbilstība, uzglabāšana un atkārtota lietošana					
12	9.1.	Pārtikas iesaiņošana un/vai iepakojšana, materiālu atbilstība, uzglabāšana un atkārtota lietošana	A	Uzglabāšanas atbilstoši	R 852/2004 II pielikums R 1935/2004	X nodaļa 1., 2., 3., 4.punkts 3.panta 1.punkts	
	10.	Pārtikas derīguma termiņu ievērošana, to pamatojums					
13	10.1.	Pārtikas derīguma termiņu ievērošana, to pamatojums	B	Skābam krējumam nav norādes par atvēršanas datumu, ražotājs deklarējis pēc produkta atvēršanas izlietot 3 dienu laikā.	Pārtikas aprites uzraudzības likums Pārtikas aprites uzraudzības likums R 178/2002 R 2073/2005	7.pants 14.pants 14.pants 3.panta 2.punkts	06.12.2024.
	11.	Pārtikas piedevas, fermenti un aromatizētāji					
14	11.2.	Pārtikas piedevu, fermentu un aromatizētāju maksimāli pieļaujamo devu un lietošanas nosacījumu ievērošana, tīrības kritēriji, specifiskācijas	-		R 1332/2008 R 1333/2008 R 1334/2008 R 231/2012	viss teksts viss teksts viss teksts viss teksts	
14	11.4.	Pārtikas piedevu, fermentu, aromatizētāju uzglabāšana, iesaiņojums, marķējums	-		R 852/2004 II pielikums R 852/2004 II pielikums R 1332/2008 R 1333/2008 R 1334/2008	IX nodaļa 2.punkts X nodaļa 1.punkts III nodaļa IV nodaļa IV nodaļa	
	12.	Rīcība ar atkritumiem (izņemot pārtikā neizmantojamo dzīvnieku izcelsmes blakusproduktus)					
	12.1.	Rīcība ar atkritumiem (izņemot pārtikā neizmantojamo dzīvnieku izcelsmes blakusproduktus)	A		R 852/2004 II pielikums R 852/2004 II pielikums	VI nodaļa 1., 2.,3.punkts IX nodaļa 8.punkts	
	13.	Pārtikas pārvadāšana					
	13.2.		-	Pārbaudes laikā nenotiek produktu piegāde			

		Pārtikas aizsardzība pret piesārņojumu, saderība (t.sk. pārvadāšanas līdzekļa un konteineru tīrība)			MK 142/2004 R 852/2004 II pielikums Pārtikas aprītes uzraudzības likums	8.punkts IV nodaļa 1., 2., 3., 4., 5., 6.punkts 10.panta 2.daļa		
	13.4.	Temperatūras nodrošinājums pārtikas pārvadāšanas laikā, temperatūras kontroles (reģistrācijas) ierīces	-		R 852/2004 II pielikums R 852/2004 II pielikums R 853/2004 R 37/2005 citi normatīvie akti par specifiskām temperatūras prasībām	IV nodaļa 7.punkts IX nodaļa 5.punkts III pielikums 2.pants		
	14.	Personāla higiēna						
15	14.1.	Obligātās veselības pārbaudes	A	4 darbinieki, uzrādīti ģimenes ārsta izraksti	MK 447/2018	6., 7., 9., 9.2., 9.3., 11., 15., 16.punkts		
15	14.2.	Personīgās higiēnas ievērošana (t.sk.darba apģērbs)	A	Darba apģērbs, galvassegas	R 852/2004 II pielikums MK 447/2018	VIII nodaļa 1., 2.punkts 4., 5.punkts		
15	14.3.	Roku mazgāšanas ierīču atbilstība higiēnas prasībām (nodrošinājums ar auksto un karsto tekošu ūdeni, mazgāšanas, dezinfekcijas un nosusināšanas līdzekļiem)	A	Pieejami līdzekļi	R 852/2004 II pielikums	I nodaļa 4.punkts		
15	14.4.	Nodrošinājums ar ģērbtuvēm	A	Atsevišķa ģērbtuve	R 852/2004 II pielikums	I nodaļa 9.punkts		
15	14.5.	Tualešu atbilstība higiēnas prasībām (t.sk. izvietojums, ventilācija)	A		R 852/2004 II pielikums	I nodaļa 3., 6.punkts		
	15.	HACCP (paškontroles) procedūras						
18	15.1.	Atbildīgās personas apmācība par HACCP principu piemērošanu	A	Dace Belicka	R 852/2004 II pielikums	XII nodaļa 2.punkts		
18	15.2.	Uzņēmuma deklarētās prasības (produktiem un procesiem) un dokumentu kopums, to uzskaitē	A	Deklarētās prasības produktu ražošanas procesiem. Uzrādīta plūsmas diagramma.uzradītas tehnoloģiskās kartes	Pārtikas aprītes uzraudzības likums Pārtikas aprītes uzraudzības likums	8.pants 7.pants		
18	15.3.	Apdraudējumu analīze	A	Ir izvērtēts	R 852/2004	5.panta 2.punkta a) apakšpunkts		
18	15.4.	Kritiskie kontroles punkti (KKP) un to kritiskās robežvērtības	A	KKP noteikti siltapdrādei,gatavas produkcijas uzglabāšanai,	R 852/2004	5.panta 2.punkta b), c) apakšpunkts		
18	15.5.	Uzraudzības procedūras KKP	A		R 852/2004	5.panta 2.punkta d) apakšpunkts		

				Uzrādīti temperatūras kontroles pieraksti aukstumkamerās, uzrādīti gatavo ēdienu iekšējās temperatūras pieraksti, ēdienu izsniegšanas temperatūras pieraksti			
18	15.6.	Korektīvās rīcības	A	Paredzētas	R 852/2004	5.panta 2.punkta e) apakšpunkts	
18	15.7.	Paškontroles (HACCP) dokumenti un uzskaitē, verificācijas darbības	A		R 852/2004 R 852/2004 R 852/2004	5.panta 1.punkts 5.panta 2.punkta f), g) apakšpunkts 5.panta 4.punkta a), b), c) apakšpunkts	
18	15.8.	Procesu higiēnas un pārtikas laboratoriskā kontrole	A	Ūdens monitorings	Pārtikas aprītes uzraudzības likums R 915/2023 R 2073/2005	7. pants Viss teksts Viss teksts	
18	15.9.	Kompetentās institūcijas informēšana par neatbilstošiem laboratorisko izmeklējumu rezultātiem, neatbilstošu pārtiku, izmaņām darbībā	-		R 852/2004 R 852/2004 R 178/2002 R 2073/2005 R 2073/2005	5.panta 4.punkts 6.panta 1., 2.punkts 19.pants preambulas 3.apsvērumus 7., 9. pants	
16.		Tīrīšana un dezinfekcija					
19	16.1.	Tīrīšanas un dezinfekcijas līdzekļu uzglabāšana un lietošana. Biocīda inventarizācijas/atļaujas numura norāde uz iepakojuma, vai viela ir atļauto vielu sarakstā	A	Uzrādīti mazgāšanas dezinfekcijas līdzekļi pēc uzkopšanas plāna	R 852/2004 II pielikums R 852/2004 II pielikums R 528/2012 R 528/2012	I nodaļa 10.punkts IX nodaļa 3., 8.punkts 17.panta 1., 5.punkts 69.panta 2c), f), k)	
20	16.3.	Deratizācija, dezinfekcija un kaitēkļu apkarošana. Biocīda inventarizācijas/atļaujas numura norāde uz iepakojuma, vai viela ir atļauto vielu sarakstā	A	Kaitēkļu apsekošanu veic SIA Dezinfa, pēdējā apsekošana veikta 19.novembris	R 852/2004 II pielikums R 528/2012 R 528/2012	IX nodaļa 3., 4.punkts 17.panta 1., 5.punkts 69.panta 2c), f), k)	
17.		Personāla apmācība higiēnas jautājumos					
16	17.1.	Personāla apmācība higiēnas jautājumos	A	Uzrādītas minimālās higiēnas apmācību apliecības darbiniekiem	R 852/2004 II pielikums MK 545/2015	XII nodaļa 1., 3.punkts 2., 3., 5., 6.punkts	

Piezīmes: * - neaizpilda dzīvnieku izcelsmes pārtikas ražošanas uzņēmumiem, kuriem ir noteiktas specifiskās prasības

** - neatbilstību gadījumā aizpilda M2

lapu

***- neatbilstību gadījumā norāda normatīvo aktu par īpašām prasībām noteiktam materiālu un izstrādājumu veidam

¹ - neatbilstību novēršanas termiņu nosaka saskaņā ar Pārtikas aprītes uzraudzības likuma 22.panta otrās daļas

9.punktu


B_{ES} PU-50¹¹ Īpašās prasības slēgta tipa ēdināšanas uzņēmumiem

Darbības kods: 35.9. Ēdināšanas uzņēmums pamatizglītības un vispārējās izglītības iestādē

Skaidrojumi: MK – Ministru kabineta noteikumi; R – Regula

Vērtējumi: - - Pārbaudes posms nav vērtēts attiecīgajā objektā; A - Atbilst normatīvo aktu prasībām; B - Neatbilst normatīvo aktu prasībām, bet tas būtiski neietekmē pārtikas produktu kvalitāti un nekaitīgumu; C - Neatbilst normatīvo aktu prasībām, var būtiski ietekmēt pārtikas produktu nekaitīgumu; X - Pārbaudes posms nav paredzēts attiecīgajā objektā

Pārbaudes posmi

Grupa	Kods	Pārbaudes posms	Vērtējums	Konstatējumi	Prasību reglamentējošie normatīvie akti		Neatbilstību novēršanas termiņš
					Numurs, gads, pielikums	Pants, punkts	
	530.	Ēdienkarte					
24.1	530.1.	Saskaņošana	A	 Uzrādīta ēdienkarte bērniem no 1-4 klasei, bez laktozes, bez glutēna, veģetārā-saskaņotas ar iestādes medmāsu	MK 610/2002 MK 890/2013 MK 172/2012	51.punkts 40.punkts 3.pielikums 20.punkts	
24.2	530.2.	Informācija ēdienkartē, tās pieejamība	A	Norādīts porciju svars, enerģētiskā vērtība. Ēdienkarte pieejama elektroniski un ēdamzālē pie sienas	MK 172/2012	1.pielikums 19.punkts, 2.pielikums 22.punkts, 3.pielikums 21.p.unkts	
24.3	530.3.	Atbilstība uztura normām	A	Izvērtēta ēdienkarte bērniem no 1-4 klasei, no,02.12 līdz 06.12.2024,uztura normas atbilstošas	MK 172/2012 MK 172/2012 MK 172/2012 MK 610/2002	1.pielikums 1.-7.,16.1.,16 .2.,17.,18.pu nkts 2.pielikums 1.-8.,16.1.,16 .2.,20.,21.pu nkts 3.pielikums 1.-9.,19.1.,19 .2.punkts 59. punkts	
	532.	Ierobežojumi pārtikas produktu izplatīšanai un iekļaušanai ēdienkartē					
24.5	532.1.	Produkti papildus kompleksajai pusdienu un izvēles ēdienkartei	X		MK 172/2012 MK 172/2012	4. ¹ punkts 4. ² punkts	
24.14	532.5.	Aizliegums produktu iekļaušanai ēdienkartē	A		MK 172/2012 MK 610/2002 MK 890/2013	1.pielikums 10.punkts, 2.pielikums 11.,17.,19.pu nkts, 3.pielikums 12.,13.,16.pu nkts 55.punkts 42.punkts	
24.15	532.6.	Produktu iekļaušana ēdienkartē ievērojot noteiktas prasības	A		MK 172/2012 MK 172/2012 MK 172/2012 MK 172/2012	2. ¹ punkts 1.pielikums 9.,10.4.,10.5. .11.,12.,13.,1 6.3.punkts 2.pielikums1 0.,11.4.,11.5. .12.,13.,14.,1 6.3. punkts 3.pielikums 11.,13.4.,13. 5.,14.,15.,19. 3.pielikums	

24.16	532.7.	Ēdienam pievienotā sāls un cukura daudzums	A	Izvērtēts pēc tehnoloģiskām kartēm	MK 172/2012	1.pielikums14 .,15.punkts, 2.pielikums 15.p.unkts, 3.pielikums 17.,18.punkt s	
533.		Trauki, galda piederumi un virtuves inventārs					
24.9	533.1.	Trauki, galda piederumi un virtuves inventārs	A		MK 610/2002 MK 890/2013	53.punkts 39.punkts	
534.		Ēdienu paraugi					
24.10	534.1.	Ēdienu paraugi	A	Izvietoti ēdienu paraugi	MK 610/2002 MK 890/2013 MK 431/2000	54.punkts 41.punkts 17.punkts	
535.		Atbalsta programma piena produktu piegādei					
24.11	535.1.	Identifikācijas marķējums produktiem	A	Piens 2%	R 853/2004	II pielikums 1.sadaļa	
24.12	535.2.	Atzīts ražotājs, piena atbilstība prasībām	A	AS Tukuma piens	R 853/2004 MK 485/2017 MK 485/2017 MK 485/2017 MK 485/2017	II nodaļa 4.pants 4.1.2.punkts 27.punkts 29.punkts 3.pielikums B2	
536.		Atbalsta programma augļu un dārzeņu piegādei					
24.13	536.1.	Atbalsta programma augļu un dārzeņu piegādei	A	Āboli, bumbieri-no LPKS Augļu nams	MK 485/2017 MK 485/2017 MK 485/2017 MK 485/2017	4.1.1.punkts 26.punkts 29.punkts 3.pielikums B2	



Piezīmes: ¹ - neatbilstību novēršanas termiņu nosaka saskaņā ar Pārtikas aprites uzraudzības likuma 22.panta otrās daļas 9.punktu

Marķējumi

Darbības apakšveids	Produkta pamatgrupa	Produkts	Izcelsmes vieta	Kvalitātes shēma
35.9. Ēdināšanas uzņēmums pamatizglītības un vispārējās izglītības iestādē	24 Gatavie ēdieni un jauktie produkti (pamatēdieni, salāti, sviestmaizes, uzkodas u.c.)	Ēdienkarte	LV	

Pievienotie attēli

Prasības kods: 3.2.

AUCTORITAS <small>Latvijas Republikas Valsts</small>	SIA "Laboratorija AUCTORITAS" Reģ.Nr. LV 40003631987 Juridiskā un laboratorijas adrese: Čiekurkalna 1. līnija 11, Rīga, LV-1026 Tālrunis: 26418855, 67558757	Luminor Bank AS, kods RIKOLV2X Norēķinu konta Nr. LV19RIK00000083745683 E-pasts: info@autoritas.lv Web: autoritas.lv		
Testēšanas pārskats	Nr.12985/23	  EN ISO/IEC 17025 T-312		
Pasūtītājs:	SIA "Baltic Restaurants Catering"			
Pasūtītāja adrese:	Elizabetes iela 20, Rīga, LV-1050			
Parauga(-u) apraksts:	Dzeramais ūdens			
Parauga(-u) ņemšanas vieta, datums, laiks, plāns un procedūra:	Jaunmārupes pamatskola, Mazcenu aleja 3, Jaunmārupe, LV-2166 26.09.2023., plkst. 10:30 Kārtējais dzeramā ūdens monitorings. Metode: LVS EN ISO 19458:2006 Paraugu ņēma: SIA "Laboratorija AUCTORITAS" darbiniece S.Kuļša			
Papildus ziņas par paraugu:	Paraugs piegādāts termosā: Jā Paraugs piegādāts: Sterilā pudelē Paraugu piegādāja: SIA "Laboratorija AUCTORITAS" darbinieks/cē, Sandra Kuļša			
Pieņemšanas datums, laiks:	Testēšana uzsākta:	Testēšana pabeigta:		
26/09/2023 15:40	26/09/2023	28/09/2023		
Analizēto rezultāti				
Rādītājs	Nr.	Rezultāts	Robežvērtība	Metode
E.coli		0 KVV / 100ml	0 KVV / 100ml ⁽¹⁾	ISO 9308-1 : 2014
Fekālie streptokoki (zarnu enterokoki)		0 KVV / 100ml	0 KVV / 100ml ⁽¹⁾	LVS EN ISO 7899-2 : 2006
<small>⁽¹⁾ - LR MK noteikumi Nr. 233 "Pārtikas uzņēmumā izmantojamā dzeramā ūdens nekaitīguma un kvalitātes prasības, monitoringa un kontroles kārtība"</small>				
Testēšanas pārskats sagatavots: 28/09/2023				
Testēšanas pārskats sagatavots elektroniski un derīgs bez paraksta.				
Testēšanas rezultātus pārbaudīja un apstiprināja Mikrobiologs /Līgita Pigožne/				
Šānos rezultāti attiecas tikai uz analizētajiem paraugiem. Drošības ID3: B0E07724B0591619			Testēšanas pārskats Nr. 12985/23	
Pārskatu nedrīkst pavairot nepilnā apjomā bez laboratorijas rakstiskas atļaujas.			Lappuse: 1 /	
06.12.2024 10:17 N56,879585 E23,947932				

Prasības kods: 15.5.

TEMPERATURAS KONTROLES LAPA AUKSTUMA KAMERA NR. 1

Tabula 1

Nr. p.k.	Datums	Laiks	Temperatūra (°C)	Korektīvās darbības	Atbildīgās personas paraksts
1	02.12.2024	8:00	+2,6		[Signature]
		15:00	+2,7		
2	03.12.2024	8:00	+2,6		[Signature]
		15:00	+2,7		
3	04.12.2024	8:00	+2,6		[Signature]
		15:00	+2,7		
4	05.12.2024	8:00	+2,6		[Signature]
		15:00	+2,7		
5	06.12.2024	8:00	+2,6		[Signature]
		15:00	+2,6		
6	09.12.2024				
7	10.12.2024				
8	11.12.2024				
9	12.12.2024				
10	13.12.2024				
11	16.12.2024				
12	17.12.2024				
13	18.12.2024				
14	19.12.2024				
15	20.12.2024				

06.12.2024 10:05
N56,879585 E23,947932

Prasības kods: 530.1.



ceturtdiena, 5 decembris		Svars, g	Kcal	Olbaltumvielas	Tauki	Ogļhidrāti	Sāļi	Cukurs	Šķiedrvielas	Alerģēni
Pusdienas										
	Krējuma skābs	200	142	5.876	7.757	12.124	0.456		4.816	9
	5	10	10	0.13	1.	0.135				7
	Ziedu kotlete mājās gaumē	70	127	14.44	7.555	0.207	0.1		0.062	3A
	Vārīta ceļa - makaroni	380	358	1.008	5.58	64.8	0.72		1.06	1
	Skāba krējuma mērce	30	34	0.49	2.909	1.412	0.03		0.135	1,7,9
	Kāpostu svaigu biešu salāti ar eļļu	50	47	0.65	3.838	2.461	0.05	0.15	1.402	
	Rīvēti baltie rēsiņi	50	7	0.55	0.05	1.05			0.8	
	Jāņogu dzēriens	150	22	0.335	0.064	4.458		3	1.05	
	kopā:		746	23.46	28.76	86.67	1.366	3.150	11.326	
Launags										
	Sausās brokastis šokolādes pārslas	50	179	3.5	0.4	44.				1,3,5,8
	Jogurts	200	180	6.6	4.	29.4				7
	Auglis	100	56	0.79	0.25	12.2			0.7	
	kopā:		414	10.89	4.65	85.60	0	0	0.766	
piektdiena, 6 decembris		Svars, g	Kcal	Olbaltumvielas	Tauki	Ogļhidrāti	Sāļi	Cukurs	Šķiedrvielas	Alerģēni
Pusdienas										
	Frikadeļu zupa	200	98	4.918	3.17	12.199	0.22		2.139	9
	Krējuma skābs	10	20	0.26	2.	0.27				7
	Vistas gaļa Karīja mērce	80	114	7.773	8.092	2.236	0.08		0.302	
	Vārīti kartupeļi	200	149	4.24	0.212	31.376	0.2		4.452	
	Burkānu salāti ar eļļu	50	37	0.465	2.593	2.98	0.15	0.75	1.674	
	Kiņas kāposti ar gurķiem	50	6	0.525	0.1	1.			0.375	
	Rudzu maize	10	26	0.86	0.14	5.02			0.55	1
	Piens (skolas)	200	96	6.4	4.	9				7
	Ūdens ar citronu	200	4	0.07	0.06	0.32				
	kopā:		550	25.51	20.37	64.40	0.650	0.750	5.462	
Launags										
	Biezpiena saņemums	80	128	15.931	2.583	9.883		2.4	0.033	1,11,3,7
	Krējums skābs	20	40	0.52	4.	0.54				7
	Kakao dzēriens	200	45	2.254	2.386	3.498			0.851	7
	Cukurs baltais	2	8		1.996			2		
	kopā:		221	18.71	8.97	15.92	0	4.450	0.884	

06.12.2024 10:03
N56,879425 E23,947821

Nedēļas ēdienkarte

1.-4.klase Bez laktozes

Kategorija	Ēdiena nosaukums	Svars, g	Kcal	Olbaltumvielas	Tauki	Ogļhidrāti	Sāļi	Cukurs	Šķidrvielas	Alerģēni
Pildījums siera, 3,0% taukskābju	150g	141	6,777	8,012	10,845	0,15		0,943		
	20g	158	7,801	10,795	7,414	0,08		0,423		
	150g	158	1,893	0,248	26,769	0,12		0,554		
	50g	21	0,79	0,05	4,2			1,25		
	50g	18	0,711	1,181	0,091	0,05	0,15	1,064		
	50g	52	1,72	0,38	10,04			1,1		
	50g	80	0,4	3	2,4			1,1		1
	150g	21	0,244	0,204	4,622			0,75	1,218	
	50g	840	27,18	33,73	78,13	0,400	0,800	0,582		
	Pildījums siera, 3,0% taukskābju	150g	80	2,108	4,138	6,037	0,15	0,15	2,528	
15g		31	0,403	3	0,48					
150g		287	14,23	9,789	88,873	0,75		4,225		1
50g		82	0,71	2,058	2,542	0,08	0,5	1,414		
50g		13	0,5	0,1	2,4			1,8		
50g		80	0,4	3	9,4					
50g		4	0,08	0,04	0,55					
50g		4	1,72	0,38	10,04					
50g		52	1,72	0,38	10,04					
Kopā		878	28,32	21,98	88,12	0,820	0,820	10,937		1
Pildījums treknā, 4,0% taukskābju	70g	164	16,863	10,72	0,587	0,28		0,021		
	200g	143	4,103	0,223	30,012	0,2		4,465		9
	7g	38		4						
	50g	38	0,82	2,824	2,846	0,15		0,975		
	50g	17	0,6	0,1	3,8	0,044	0,08	1,55		
	40g	156	3,44	0,58	20,08					
	150g	80	1,35	0,57	16,29			2,2		1
	150g	1	0,052	0,045	0,24			3,18		
	Kopā	844	28,53	18,94	73,84	0,674	0,080	12,781		
	Pildījums ceturksnā, 4,0% taukskābju	200g	142	5,876	7,757	12,124	0,438		4,816	
10g		21	0,11	2	0,32					
70g		127	14,44	7,535	0,207	0,1		0,087	3,4	
50g		268	0,88	4,65	54	0,6		2,55		1
50g		47	0,87	4,838	2,483	0,05	0,15	1,402		
50g		7	0,55	0,07	1,05			0,8		
200g		29	0,447	0,086	5,944			4		
50g		52	1,72	0,38	10,04			1,1		
Kopā		754	24,93	26,22	86,17	1,204	4,180	12,130		1
Pildījums pusšķidrā, 6,0% taukskābju		200g	98	4,858	5,17	12,108	0,22		2,139	
	80g	114	7,713	8,092	2,336	0,08		0,922		
	150g	106	5,3	0,305	39,22	0,25		5,565		
	50g	17	0,405	2,303	2,38	0,15	0,75	1,674		
	50g	3	0,128	0,1	1			0,375		
	50g	52	1,72	0,38	10,04			1,1		
	200g	90	0,4	3	9,4					1
	50g	4	0,07	0,06	0,32					
	Kopā	827	27,17	17,84	77,40	0,700	0,760	11,155		