



Pārtikas un veterinārais
dienests

PĀRTIKAS UN VETERINĀRAIS DIENESTS

Pārtikas uzņēmuma pārbaudes protokols

Pārbaudes protokols Nr. 90-25-01977



EN ISO/EIC 17020
I-330

Objekta PVD Nr.: 024992

PVD teritoriālā struktūrvienība: Rietumpierīgas pārvalde

Pārbaude uzsākta: 02.10.2025., 10:10

Pārbaude pabeigta: 02.10.2025., 13:06

Pārbaudes veids: Plānveida pārbaude

Veikta ZPI pārbaude: Jā

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: Lielā

Atbildīgā persona: Direktore Iveta Timule

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

35.9. Ēdināšanas uzņēmums pamatzglītības un vispārējās izglītības iestādē - B

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

Vadošais inspektors: Leide Sokolova

Uzņēmuma pārstāvis: Struktūrvienības vadītāja Evija Zepa

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 kodi: 35.9. Ēdināšanas uzņēmums pamatizglītības un vispārējās izglītības iestādē

Skaidrojumi: MK – Ministru kabineta noteikumi; NA - normatīvie akti; PAUL - Pārtikas aprītes 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

Kods	Pārbaudes posms	Vērtējums	Konstatējumi	Prasību reglamentējošie normatīvie akti		Neatbilstību novēršanas termiņš
				Numurs, gads, pielikums	Pants, punkts	
1.	Pārtikas aprītes telpu higiēna					
1.1.	Telpu aizsardzība pret piesārņojumu (platība, izvietojums, termoregulācija, tīrība)	A	Virtuve, maizes cehs, dārzeru cehs, gaļas cehs, trauku mazgātuve, papildtelpa pie trauku mazgātaves, tehn.koridors, 2 aukstumiekārtās	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:					
1.2.1.	Grīdas (segums, ūdens novadīšana, tīrība)	B (35.9.)	 Telpā blakus trauku mazgātuvei grīda pie durvīm bojāta. Nolikta grīdas stūri ar izbīrušiem grūžiem, netrūmiem.	R 852/2004 II pielikums	II nodaļa 1.punkta a) apakšpunkts	30.11.2025.
1.2.2.	Sienas (apdares materiāli, tīrība)	B (35.9.)	 Trauku mazgātuvē siena ar bojājumiem, apgrūtināta tās uzkopšana, stūrim noplīsis līste, krājas netrūmi. Maizes cehā durvju ailes stūris bojāts.	R 852/2004 II pielikums	II nodaļa 1.punkta b) apakšpunkts	30.11.2025.
1.2.3.	Durvis (apdares materiāli, tīrība)	A		R 852/2004 II pielikums	II nodaļa 1.punkta e) apakšpunkts	
1.2.4.	Griesti (konstrukcija, apdare, tīrība)	A		R 852/2004 II pielikums	II nodaļa 1.punkta c) apakšpunkts	
1.2.5.	Logi un citas atveres (aizsargi, tīrība)	A	Aizsargi veramie logiem.	R 852/2004 II pielikums	II nodaļa 1.punkta d) apakšpunkts	
1.3.	Dabīgās un/vai mehāniskās ventilācijas iekārtu atbilstība, tīrība	B (35.9.)	 Maizes cehā uz ventilācijas trubas virs plaukta kur tiek uzglabāta maize- krājas putekļi.	R 852/2004 II pielikums	I nodaļa 5.punkts	31.10.2025.
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	
1.5.	Kanalizācijas iekārtu atbilstība, tīrība	A		R 852/2004 II pielikums	I nodaļa 8.punkts	
2.	Iekārtas, ierīces, aprīkojums, virsmas					
2.1.	Atbilstība higiēnas prasībām (materiāls, tehniskais stāvoklis, tīrība, uzglabāšana)	B (35.9.)	 Kopā ar tiro inventāru, garšvielām, valēju cukuru atrodas lietota roku susināšanas salvete. Trauku mazgātuvē virsmas aiz mazgāšanas, dezinfekcijas līdzekļiem nekoptas.	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	06.10.2025.
2.2.	Izvietojums nodrošina mazgāšanu un dezinfekciju	B (35.9.)	 Telpā blakus trauku mazgātuvei uz grīdas, zem galda izvietoti dažādi priekšmeti, kas apgrūrina telpas uzkopšanu.	R 852/2004 II pielikums	V nodaļa 1.punkta d) apakšpunkts	06.10.2025.
2.3.	Iekārtas, ierīces darba instrumentu un aprīkojuma tīrīšanai un dezinfekcijai, to nodrošinājums ar karsto un auksto ūdeni	A		R 852/2004 II pielikums	II nodaļa 2.punkts	
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	
2.6.	Nodrošinājums ar kontroles ierīcēm	A		R 852/2004 II pielikums	V nodaļa 2.punkts	
3.	Ūdens apgāde					
3.1.	Nodrošinājums ar dzeramo ūdeni	A	Centralizēts	R 852/2004 R 852/2004 II pielikums	2.panta 1.punkta i), g) apakšpunkts VII nodaļa 1., 3., 4., 6.punkts	
3.2.	Dzeramā ūdens atbilstība kvalitātes un nekaitīguma prasībām (monitorings)	A	Dzeramā ūdens testēšanas pārskats no 29.09.2025., rezultāti atbilstoši.	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., 19. punkti 29., 30., 31. punkts	
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					
4.1.	Aizsardzība pret piesārņojumu*	A	Sagataves apliktās, produkti izvietoti 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					
4.2.1.	Uzglabāšanas temperatūra izejvielām*	A	Piena produkti, saldēta cūkgāja	R 852/2004 II pielikums	IX nodaļa 5., 6., 7.punkts	
4.2.2.	Produktu apstrādes temperatūra un laiks*	A		R 852/2004 II pielikums	IX nodaļa 5., 6., 7.punkts	
4.2.3.	Uzglabāšanas temperatūra gatavajai produkcijai*	A	Makaroni ar malto cūkgāļu un dārzeņiem	R 852/2004 II pielikums	IX nodaļa 5.punkts	
6.	Informācija patērētājiem par produktu					
6.1.	Informācija patērētājiem, tostarp pārtikas preču marķējumā**	A	Ēdienkarte, skat PU50	R 1169/2011 NA par specifiskām prasībām	Viss teksts	
6.2.	Norāde par valsti, kurā ražots pārtikas produkts					
6.2.1.	Izvietota norāde par valsti, kurā ražots produkts (rakstveida vai ar karogu)	X		MK 542/2024	3., 4., 6., 9.punkts	
6.2.2.	Norādē sniegtās informācijas par valsti kurā ražots produkts, atbilstība	X		R 1169/2011 MK 542/2024	8. panta 5. punkts 2., 7. punkts	
6.2.3.	Norādes noformējuma atbilstība	X		MK 542/2024	8., 10., 11. punkts	
7.	Pārtikas izsekojamība un produktu atsaukšanas procedūras					
7.1.	Pārtikas izsekojamība un produktu atsaukšanas procedūras	A	 Cūkgāja izlietot līdz 19.09.2025., pavadzīme no 15.09.2025., SIA Rēzeknes gaļas kombināts.	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					
8.1.	Marķējums	A	 Pārtikas plēve PE	R 1935/2004 R 450/2009	15.pants III nodaļa 11.pants	
8.2.	Atbilstības deklarācija*** (plastmasai, pārstrādātai plastmasai, keramikai, reģenerētas celulozes plēvei, aktīviem un viediem materiāliem un izstrādājumiem)	A	Uzrāda atbilstības deklarāciju	R 1935/2004 u.c. NA par specifiskām prasībām materiāliem, kas nonāk saskarē ar pārtiku	16.panta 1.punkts	
8.3.	Izsekojamība	A	SIA Sanitex	R 1935/2004	17.pants	
9.	Pārtikas iesaiņošana un/vai iepakošana, materiālu atbilstība, uzglabāšana un atkārtota lietošana					
9.1.	Pārtikas iesaiņošana un/vai iepakošana, materiālu atbilstība, uzglabāšana un atkārtota lietošana	A				

				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					
10.1.	Pārtikas derīguma termiņu ievērošana, to pamatojums	A	Pārtikas produkti ievērojot derīguma terminus, atverot produktus norādīts atvēršanas datums.	Pārtikas aprites uzraudzības likums Pārtikas aprites uzraudzības likums R 178/2002 R 2073/2005	7.pants 14.pants 14.pants 3.panta 2.punkts	
11.	Pārtikas piedevas, fermenti un aromatizētāji					
11.2.	Pārtikas piedevu, fermentu un aromatizētāju maksimāli pieļaujamo devu un lietošanas nosacījumu ievērošana, tīrības kritēriji, specifiskācija	X		R 1332/2008 R 1333/2008 R 1334/2008 R 231/2012	viss teksts viss teksts viss teksts viss teksts	
11.4.	Pārtikas piedevu, fermentu, aromatizētāju uzglabāšana, iesaiņojums, marķējums	X		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.	Pārtikas aizsardzība pret piesārņojumu, saderība (t.sk. pārvadāšanas līdzekļa un konteineru tīrība)	-	Pārbaudes brīdī produktu piegāde nenotiek.	MK 142/2004 R 852/2004 II pielikums Pārtikas aprites 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					
14.1.	Obligātās veselības pārbaudes	A	3 darbinieki	MK 447/2018	6., 7., 9., 9.2., 9.3., 11., 15., 16.punkts	
14.2.	Personīgās higiēnas ievērošana (t.sk.darba apģērbs)	A		R 852/2004 II pielikums MK 447/2018	VIII nodaļa 1., 2.punkts 4., 5.punkts	
14.3.	Roku mazgāšanas ierīču atbilstība higiēnas prasībām (nodrošinājums ar auksto un karsto tekošu ūdeni, mazgāšanas, dezinfekcijas un nosusināšanas līdzekļiem)	B (35.9.)	 Virtuvē no sienas nokritušas ziepes.	R 852/2004 II pielikums	I nodaļa 4.punkts	13.10.2025.
14.4.	Nodrošinājums ar ģērbtuvēm	A		R 852/2004 II pielikums	I nodaļa 9.punkts	
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					
15.1.	Atbildīgās personas apmācība par HACCP principu piemērošanu	A	Evija Zepa	R 852/2004 II pielikums	XII nodaļa 2.punkts	
15.2.	Uzņēmuma deklarētās prasības (produktiem un procesiem) un dokumentu kopums, to uzskaitē	A		Pārtikas aprites uzraudzības likums Pārtikas aprites uzraudzības likums	8.pants 7.pants	
15.3.	Apdraudējumu analīze	A		R 852/2004	5.panta 2.punkta a) apakšpunkts	
15.4.	Kritiskie kontroles punkti (KKP) un to kritiskās robežvērtības	A	Izvērtēti KKP- ēdienu gatavošana- siltapstrāde un gatavās produkcijas uzglabāšana.	R 852/2004	5.panta 2.punkta b), c) apakšpunkts	
15.5.	Uzraudzības procedūras KKP	A	 Temperatūras merījumi aukstuma iekārtās.	R 852/2004	5.panta 2.punkta d) apakšpunkts	
15.6.	Korektīvās rīcības	A		R 852/2004	5.panta 2.punkta e) apakšpunkts	
15.7.	Paškontroles (HACCP) dokumenti un uzskaitē, verifikācijas darbības	A	 Karsto ēdienu izsniegšanas temperatūras reģistrācijas pieraksti	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	
15.8.	Procesu higiēnas un pārtikas laboratoriskā kontrole	-		Pārtikas aprites uzraudzības likums R 915/2023 R 2073/2005	7. pants Viss teksts Viss teksts	
15.9.	Kompetentās institūcijas informēšana par neatbilstošiem laboratorisko izmeklējumu rezultātiem, neatbilstošu pārtiku, izmaiņām 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.apsvēruma 7., 9. pants	
16.	Tīrīšana un dezinfekcija					
16.1.	Tīrīšanas un dezinfekcijas līdzekļu uzglabāšana un lietošana. Biocīda inventarizācijas/ atļaujas numura norāde uz iepakojuma, vai viela ir atļauto vielu sarakstā	A	 Tīrīšanas programma sakrīt ar faktiski lietotajiem līdzekļiem	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)	
16.3.	Deratizācija, dezinfekcija un kaitēkļu apkarošana. Biocīda inventarizācijas/ atļaujas numura norāde uz iepakojuma, vai viela ir atļauto vielu sarakstā	A	SIA Dezinf, pēdējā apsekošana 10.09.2025.	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					
17.1.	Personāla apmācība higiēnas jautājumos	A	3 darbiniecēm uzrāda atbilstošas apliecības par apmācību higiēnas jomā	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 aprites uzraudzības likuma 22.panta otrās daļas 9.punktu

BES PU-50¹¹ Īpašās prasības slēgta tipa ēdināšanas uzņēmumiem

Darības 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				Prasību reglamentējošie normatīvie akti		Neatbilstību novēršanas termiņš
Kods	Pārbaudes posms	Vērtējums	Konstatējumi	Numurs, gads, pielikums	Pants, punkts	
530.	Ēdienkarte					
530.1.	Saskaņošana	A	Saskaņota	MK 610/2002 MK 890/2013 MK 172/2012	51.punkts 40.punkts 3.pielikums 20.punkts	
530.2.	Informācija ēdienkartē, tās pieejamība	A	 Ēdienkartes ēdamzālē pie sienas 1-4.klase, bez piena, bez glutēna, veģetārā. Veģetāro ēdienkarti apstiprinājusi uztura speciāliste. Ēdienkartēs norādīta enerģētiskā vērtība, uzturvērtības, alergēni.	MK 172/2012	1.pielikums 19.punkts, 2.pielikums 22.punkts, 3.pielikums 21.p.unkts	
530.3.	Atbilstība uztura normām	A	Izvērtēta ēdienkarte 1- 4.klases bērniem komplekso pusdienu piedāvājums 29.09.-03.10., atbilst noteiktajām uztura normām.	MK 172/2012 MK 172/2012 MK 172/2012 MK 610/2002	1.pielikums 1.-7.,16.1.,16.2.,17.,18.punkts 2.pielikums 1.-8.,16.1.,16.2.,20.,21.punkts 3.pielikums 1.-9.,19.1.,19.2.punkts 59. punkts	
532.	Ierobežojumi pārtikas produktu izplatīšanai un iekļaušanai ēdienkartē					
532.1.	Produkti papildus kompleksajai pusdienu un izvēles ēdienkartei	X		MK 172/2012 MK 172/2012	4. ¹ punkts 4. ² punkts	
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.punkts, 3.pielikums 12.,13.,16.punkts 55.punkts 42.punkts	
532.6.	Produktu iekļaušana ēdienkartē ievērojot noteiktas prasības	A	Izvērtēti produkti saistībā ar ZPI, atbilst zaļā iepirkuma prasībām.	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.,16.3.punkts 2.pielikums10.,11.4.,11.5.,12.,13.,14.,16.3.punkts 3.pielikums 11.,13.4.,13.5.,14.,15.,19.3.pielikums	
532.7.	Ēdienam pievienotā sāls un cukura daudzums	A		MK 172/2012	1.pielikums14.,15.punkts, 2.pielikums 15.p.unkts, 3.pielikums 17.,18.punkts	
533.	Trauki, galda piederumi un virtuves inventārs					
533.1.	Trauki, galda piederumi un virtuves inventārs	A	Atbilstoši	MK 610/2002 MK 890/2013	53.punkts 39.punkts	
534.	Ēdienu paraugi					
534.1.	Ēdienu paraugi	A	Uzrāda ēdienu paraugus, marķēti.	MK 610/2002 MK 890/2013 MK 431/2000	54.punkts 41.punkts 17.punkts	
535.	Atbalsta programma piena produktu piegādei					
535.1.	Identifikācijas marķējums produktiem	-	Nav vēl sākusies	R 853/2004	II pielikums 1.sadaļa	
535.2.	Atzīts ražotājs, piena atbilstība prasībām	-	Nav vēl sākusies	R 853/2004 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					
536.1.	Atbalsta programma augļu un dārzeņu piegādei	-	Nav vēl sākusies	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 aprītes uzraudzības likuma 22.panta otrās daļas 9.punktu

Z₂ ZPI-1 Piegādāto pārtikas produktu vai sniegtā ēdināšanas pakalpojuma atbilstība zaļā publiskā iepirkuma līguma nosacījumiem (Pārbaudē tiek vērtēta atbilstība MK 20.06.2017. noteikumu Nr. 353 1.pielikuma 4.1. un 4.2.punktam)

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

Pārbaudes posmi

Kods	Pārbaudes posms	Atzīmēt nepieciešamo	Komentāri
1060.	Zaļā publiskā iepirkuma prasību un kritēriju piemērošana iepirkuma līgumos		
1060.1.	Piemēroti ēdināšanas pakalpojumam	Jā	
1060.2.	Piemēroti pārtikas produktu piegādei		
1061.	Informācija par veikto pārbaudi zaļā publiskā iepirkuma līguma nosacījumu izpildei		
1061.1.	Pārbaude veikta	Jā	
1061.2.	Pārbaude nav veikta, jo nav pieejama iepirkuma dokumentācija		
1062.	Iepirkuma līguma izpildes kontrole no pasūtītāja puses		
1062.1.	Notiek	Jā	
1062.2.	Notiek daļēji		
1062.3.	Nenotiek		
1063.	Gaļas, gaļas produktu atbilstība līguma nosacījumiem		
1063.1.	Kopā pārbaudīti	1	 Cūkgaļa no SIA Rēzeknes gaļas kombināts, atbilst NPKS un zaļā iepirkuma prasībām
1063.2.	neatbilst nacionālās pārtikas kvalitātes shēmai ("zaļā" karotīte, "bordo" karotīte)		
1063.3.	neatbilst bioloģiskās lauksaimniecības shēmai		
1064.	Piena, piena produktu atbilstība līguma nosacījumiem		
1064.1.	Kopā pārbaudīti	4	 Kefīrs 2%, skābais krējums 20%, sviests 82,5% atbilst NPKS un zaļā iepirkuma prasībām. Siers no AS Rankas piens atbilstoši.
1064.2.	neatbilst nacionālās pārtikas kvalitātes shēmai ("zaļā" karotīte, "bordo" karotīte)		
1064.3.	neatbilst bioloģiskās lauksaimniecības shēmai		
1065.	Zvejas produktu atbilstība līguma nosacījumiem		
1065.1.	Kopā pārbaudīti		
1065.2.	neatbilst nacionālās pārtikas kvalitātes shēmai ("zaļā" karotīte, "bordo" karotīte)		
1065.3.	neatbilst bioloģiskās lauksaimniecības shēmai		
1066.	Olu, olu produktu atbilstība līguma nosacījumiem		
1066.1.	Kopā pārbaudīti	1	 Vistu olas no SIA Alūksnes putnu ferma atbilst NPKS un zaļā iepirkuma prasībām.
1066.2.	neatbilst nacionālās pārtikas kvalitātes shēmai ("zaļā" karotīte, "bordo" karotīte)		
1066.3.	neatbilst bioloģiskās lauksaimniecības shēmai		
1067.	Maizes, miltu, graudaugu produktu atbilstība līguma nosacījumiem		
1067.1.	Kopā pārbaudīti	3	 Baltmaize Zemnieku no AS Latvijas maiznieks, makaroni no AS Dobeles dzirnavnieks atbilst NPKS un zaļā iepirkuma prasībām. Zemnieku rudzu maize no AS Latvijas maiznieks atbilst zaļā iepirkuma prasībām, bet neatbilst NPKS.
1067.2.	neatbilst nacionālās pārtikas kvalitātes shēmai ("zaļā" karotīte, "bordo" karotīte)		
1067.3.	neatbilst bioloģiskās lauksaimniecības shēmai		
1068.	Bakalējais preču (ievārijumi, medus, sulas, eļļa u.c.) atbilstība līguma nosacījumiem		
1068.1.	Kopā pārbaudīti	2	 Rapšu eļļa no SIA Iecavnieks-co, konservēti gurķi no SIA Kronis atbilst NPKS un zaļā iepirkuma prasībām
1068.2.	neatbilst nacionālās pārtikas kvalitātes shēmai ("zaļā" karotīte, "bordo" karotīte)		
1068.3.	neatbilst bioloģiskās lauksaimniecības shēmai		
1069.	Augļu, ogu, dārzeņu atbilstība līguma nosacījumiem		
1069.1.	Kopā pārbaudīti	3	 Burkāni, izcelsmes valsts Latvija, mizoti kartupeļi izcelsmes valsts Latvija iepirkti no SIA Kargo plus atbilst zaļā iepirkuma prasībām, tvaicētas galdā bietes no zs Garši- atbilst zaļā iepirkuma un NPKS prasībām.
1069.2.	neatbilst lauksaimniecības produktu integrētās audzēšanas prasībām		
1069.3.	neatbilst nacionālās pārtikas kvalitātes shēmai ("zaļā" karotīte, "bordo" karotīte)		
1069.4.	neatbilst bioloģiskās lauksaimniecības shēmai		
1070.	Citu produktu atbilstība līguma nosacījumiem		
1070.1.	Kopā pārbaudīti		
1070.2.	neatbilst nacionālās pārtikas kvalitātes shēmai ("zaļā" karotīte, "bordo" karotīte)		
1070.3.	neatbilst bioloģiskās lauksaimniecības shēmai		
1071.	Citas pārbaude konstatētās neatbilstības		
1071.1.	Bez saskaņojuma ar pasūtītāju mainīts produkta ražotājs/piegādātājs		
1071.2.	Nav informācijas vai maldinoša informācija par produkta izcelsmi marķējumā vai pavaddokumentos		
1071.3.	Produkta neatbilstība tehniskajā specifikācijā noteiktajiem kritērijiem (sastāvs, kvalitāte, iepakojums u.c.)		
1071.4.	Citas (norādīt aprakstā)		
1072.	Pieņemtie lēmumi, t.sk. plānotie		
1072.1.	Informēta iestādes vadība vai pilnvarotā/atbildīgā persona		
1072.2.	Informēts pasūtītājs (pašvaldība vai cita institūcija)		
1072.3.	Informēta cita PVD teritoriālā struktūrvienība		
1072.4.	Pārbaude pārtikas produktu piegādes (vairumtirzniecības, ražošanas) uzņēmumā		
1072.5.	Administratīvās sankcijas		

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.)	Frikadeļu zupa	LV	

Pievienotie attēli

Prasības kods: 1.2.1.





Prasibas kods: 1.3.



Prasibas kods: 2.1.





starpas

UAB Starpakas
Kalvarijos g.38, Kaunas, Lietuva
Tel: +370 37 373322
www.starpakas.com

(LT) Maistinė plėvelė PE
440mm / 300m / 8my
Gamintojas: „Gruplast“, Lenkija
Tinka sąlyčiui su maistu
(LV) Pārtikas plēve PE
440mm / 300m / 8my
Ražotājs: „Gruplast“, Polija
Saskarsmē ar pārtiku
(EE) Toidukile PE
440mm / 300m / 8my
Tootja: „Gruplast“, Poola
Ette nähtud toiduga kokkupuutumiseks

  

4 779024 851122

02.10.2025 11:06
N56,879988 E23,947889



Prasības kods: 15.5.

TEMPERATŪRAS KONTROLES LAPA AUKSTUMA KAMERĀ NR.....				
K.	Datums	Lāzes	Temperatūra (°C)	Korektīvā darbība
1	01.10.2025	1400	3,6	
2	02.10.2025	1400	3,6	
3	03.10.2025			
4	06.10.2025			
5	07.10.2025			
6	08.10.2025			
7	09.10.2025			
8	10.10.2025			
9	13.10.2025			
10	14.10.2025			
11	15.10.2025			
12	16.10.2025			
13	17.10.2025			
14	20.10.2025			
15	21.10.2025			
16	22.10.2025			
17	23.10.2025			
18	24.10.2025			

02.10.2025 10:32
N56:39511 E23:948120

Apdraudējuma kontroles līdzekļi:

- ✓ Ēdienu gatavošana notiek saskaņā ar izstrādātu tehnoloģiskām kartēm kā arī instrukciju 11

6. Ēdienu uzglabāšana sadales zonā un pasniegšana

Apdraudējums: mikrobioloģiskais

Cēlonis: mikroorganismu augšana neievērojot temperatūras režīmus (pasniegšanas temperatūra, kas nav zemāka par +65°C, karstajiem ēdieniem, uzglabāšanas iekārtu T +83°C. Uzglabāšanas temperatūras aukstajiem ēdieniem, kas nav augstāka par + 6°C un pasniegšanas temperatūra ne augstāk par +15°C

Apdraudējuma kontroles līdzekļi:

- ✓ Pirms ievietošanas sadalē ēdienus reģistrē.
- ✓ Karsto ēdienu izsniegšanas temperatūras un laika reģistrācija Tabulā Nr.3
- ✓ Auksto ēdienu uzglabāšanas termiņš, kas pēc ražošanas nepārsniedz tehnoloģiskās kartēs norādīto derīguma termiņu
- ✓ Darbība atbilstoši instrukcijām Instrukcija 12

7. Ēdienu atdzesēšana un uzglabāšana

Apdraudējums: mikrobioloģiskais

Cēlonis: mikroorganismu izdzīvošana

Apdraudējuma kontroles līdzekļi:

- ✓ Ēdienu gatavošana notiek saskaņā ar izstrādātu tehnoloģisko dokumentāciju kā arī

02.10.2025 12:20

N56,879380 E23,948246

02.10.2025

Tabula 2.

Virtuve: sarazotās produkcijas iekšēja temperatūra dzīvnieku izcelsmes produktiem pēc termiskās apstrādes

NPK	Ēdiena nosaukums	Laiks	t °C	Laiks	t °C	Laiks	t °C
1							
2	Makaroni ar maltu cūkgaļu un dārzeņiem			10:20	89,9		
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							

02.10.2025 12:28

N56,879353 E23,947680

[illegible]









