



Pārtikas un veterinārais
dienests

PĀRTIKAS UN VETERINĀRAIS DIENESTS

Pārtikas uzņēmuma pārbaudes protokols

Pārbaudes protokols Nr. 90-26-01610



EN ISO/EIC 17020
I-330

Objekta PVD Nr.: 024992

PVD teritoriālā struktūrvienība: Rietumpierīgas pārvalde

Pārbaude uzsākta: 30.09.2026., 10:06

Pārbaude pabeigta: 30.09.2026., 12:19

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 Laura Buravcova

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

35.9. Ēdināšanas uzņēmums pamatizglītības un vispārējās izglītības iestādē - B

Trešo pušu sertifikāti:

Pārtikas nekaitīguma kultūra:

Slēdziens: atbilst protokolā vērtēto reglamentējošo normatīvo aktu prasībām, taču atsevišķos posmos ir konstatētas neatbilstības

Vadošais inspektors: Līne Balode

Uzņēmuma pārstāvis: Ilze Bajāre 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 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

Pārbaudes posmi			Konstatējumi		Prasību reglamentējošie normatīvie akti		Neatbilstību novēršanas termiņš
Kods	Pārbaudes posms	Vērtējums			Numurs, gads, pielikums	Pants, punkts	
1.	Pārtikas aprītes telpu higiēna						
1.1.	Telpu aizsardzība pret piesārņojumu (platība, izvietojums, termoregulācija, tīrība)	A		Virtuve, Dārzeru, gaļas, maizes cehs, aukstumkameras, noliktavas telpas, 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:						
1.2.1.	Grīdas (segums, ūdens novadīšana, tīrība)	A			R 852/2004 II pielikums	II nodaļa 1.punkta a) apakšpunkts	
1.2.2.	Sienas (apdares materiāli, tīrība)	A			R 852/2004 II pielikums	II nodaļa 1.punkta b) apakšpunkts	
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 (aizsargietī, tīrība)	A			R 852/2004 II pielikums	II nodaļa 1.punkta d) apakšpunkts	
1.3.	Dabīgās un/vai mehāniskās ventilācijas iekārtu atbilstība, tīrība	A		Ventilācijas sistēma tīrā,kopta	R 852/2004 II pielikums	I nodaļa 5.punkts	
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)	A		Plaukti, virsmas tīras, koptas	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	
2.2.	Izvietojums nodrošina mazgāšanu un dezinfekciju	A		Izvietojums nodrošina uzkopšanu	R 852/2004 II pielikums	V nodaļa 1.punkta d) apakšpunkts	
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		Uzrādīts kalibrēts termometrs kontrolmērījumu veikšanai.	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		Uzrādīts ūdens testēšanas pārskats nr.11566/25 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*	B		Pārbaudes brīdī, plkst.10.40, Maizes cehā uz galda uzglabājas sagatavotas sviestmaizes, kuras paredzēts pasniegt launagā, radot piesārņojuma risku. Pārbaudes brīdī ievietotas ledusskapī.	R 852/2004 II pielikums R 178/2002	IX nodaļa 1., 2., 3., 4.punkts 14.pants	30.09.2026. (35.9.)
4.2.	Pārtikas temperatūras režīmi						
4.2.1.	Uzglabāšanas temperatūra izejvielām*	A		Piena un saldēti produkti	R 852/2004 II pielikums	IX nodaļa 5., 6., 7.punkts	
4.2.2.	Produktu apstrādes temperatūra un laiks*	A		Pēc tehnoloģiskām kartēm	R 852/2004 II pielikums	IX nodaļa 5., 6., 7.punkts	
4.2.3.	Uzglabāšanas temperatūra gatavajai produkcijai*	B		Pārbaudes brīdī, plkst.10.10, Ēdamzālē uz galda uzglabājas jau saporcionēti saldie ēdieni-kīselis ar flameri krēmu, kuram konstatēta temperatūra +21,0°C, neatbilstoša auksto ēdienu pasniegšanas temperatūra. Pārbaudes laikā ievietots ledusskapī.	R 852/2004 II pielikums	IX nodaļa 5.punkts	Novērsts pārbaudes laikā
6.	Informācija patērētājiem par produktu						
6.1.	Informācija patērētājiem, tostarp pārtikas preču marķējumā**	A		Uzrādīta ēdienkarte bērniem no 1-4 klasei, norādīti alergēni, pieejams to atšifrējums	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		Uzrādītas pavadzīmes par produktu piegādi	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 LDPE	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		Uzrādīta atbilstības deklarācija no Gruplast	R 1935/2004 u.c. NA par specifiskām prasībām materiāliem, kas nonāk saskarē ar pārtiku	16.panta 1.punkts	
8.3.	Izsekojamība	A			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					

			Pārbaudīti derīguma termiņi produktiem virtuvē un noliktavā, atbilstoši. Atvērtiem produktiem norādīts atvēršanas datums	Pārtikas aprītes uzraudzības likums Pārtikas aprītes 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 pieļaujamu devu un lietošanas nosacījumu ievērošana, tīrības kritēriji, specifiskācija	A	Citronskābe, Zelatīns	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	A		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 nenotiek produktu piegādes	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 371/2005 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	4 darbinieki, uzrādīti ģimenes ārsta izraksti	MK 447/2018	6., 7., 9., 9.2., 9.3., 11., 15., 16.punkts	
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	
14.3.	Roku mazgāšanas ierīču atbilstība higiēnas prasībām (nodrošinājums ar auksto un karsto tekošu ūdeni, mazgāšanas, dezinfekcijas un nosusināšanas līdzekļiem)	A	Līdzekļi nodrošināti	R 852/2004 II pielikums	I nodaļa 4.punkts	
14.4.	Nodrošinājums ar ģērbtuvēm	A	Atsevišķa ģērbtuve	R 852/2004 II pielikums	I nodaļa 9.punkts	
14.5.	Tualetu 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		R 852/2004 II pielikums	XII nodaļa 2.punkts	
15.2.	Uzņēmuma deklarētās prasības (produktiem un procesiem) un dokumentu kopums, to uzskaitē	B	 Uzrādīta paškontroles dokumentācija. Uzrādīta auksto ēdienu pasniegšanas procedūra. Netiek pildītas deklarētās prasības par auksto ēdienu pasniegšanas temperatūras nodrošināšanu. Uzrādītas tehnoloģiskās kartes.	Pārtikas aprītes uzraudzības likums Pārtikas aprītes uzraudzības likums	8.pants 7.pants	30.09.2026. (35.9.)
15.3.	Apdraudējumu analīze	A	Izvērtēts	R 852/2004	5.panta 2.punkta a) apakšpunkts	
15.4.	Kritiskie kontroles punkti (KKP) un to kritiskās robežvērtības	A	KKP noteikti siltapstrāde, gatavo ēdienu realizācija	R 852/2004	5.panta 2.punkta b), c) apakšpunkts	
15.5.	Uzraudzības procedūras KKP	A	Uzrādīti temperatūras kontroles mērījumu pieraksti aukstumiekārtās, termiskās apstrādes kontroles pieraksti.	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	B	Skaiti 15.2	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	30.09.2026. (35.9.)
15.8.	Procesu higiēnas un pārtikas laboratoriskā kontrole	A	Ūdens monitoring	Pārtikas aprītes 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	A		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	Uzrādīti mazgāšanas dezinfekcijas līdzekļi, uzkopšanas plāns	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, dezinsekcija un kaitēkļu apkarošana. Biocīda inventarizācijas/ atļaujas numura norāde uz iepakojuma, vai viela ir atļauto vielu sarakstā	A	Kaitēkļu apsekošanu veic SIA Dezinfā, pēdējā apsekošana veikta 09.09.2026.	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	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

BES PU-50¹² Īpašās prasības slēgta tipa ēdināšanas uzņēmumiem

Darības kods: 35.9. Ēdināšanas uzņēmums pamatzīdītības 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	Uzrādīta ēdienkarte bērniem no 1-4 klasei un bērniem ar piena nepanesamību, saskaņota ar iestādes medmāsu	MK 610/2002 MK 890/2013 MK 172/2012	51.punkts 40.punkts 3.pielikums 20.punkts	
530.2.	Informācija ēdienkartē, tās pieejamība	A	Ēdienkartē pieejama ēdamzālē pie sienas, norādīts porciju svars, enerģētiskā vērtība un uzturvērtība	MK 172/2012	1.pielikums 19.punkts, 2.pielikums 22.punkts, 3.pielikums 21.p.unkts	
530.3.	Atbilstība uztura normām	A	Izvērtēta ēdienkarte bērniem no 1-4 klasei un bērniem ar piena nepanesamību, 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.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 pusdienai 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, atbilstoši. Pārbaudīts ZPI produktu iepirkuma atbilstība	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	Pēc tehnoloģiskām kartēm	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	Trauki inventārs atbilstošs	MK 610/2002 MK 890/2013	53.punkts 39.punkts	
534.	Ēdienu paraugi					
534.1.	Ēdienu paraugi	A	Izvietoti ēdienu paraugi. Izvietoti iepriekšējās dienas launaga paraugi. Norādīts datums, laiks	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	A	 Piens 2%	R 853/2004	II pielikums 1.sadaļa	
535.2.	Atzīts ražotājs, piena atbilstība prasībām	A	AS Tukuma piens	R 853/2004 MK 485/2017 MK 485/2017 MK 485/2017	II. nodaļa 4. pants 4.1.2. punkts, 4. ¹ . punkts 27. punkts 29. punkts, 29 ¹ . punkts	
536.	Atbalsta programma augļu un dārzeņu piegādei					
536.1.	Atbalsta programma augļu un dārzeņu piegādei	-	Augļu programma nav	MK 485/2017 MK 485/2017 MK 485/2017 MK 485/2017	4.1.1. punkts 26. punkts 29. punkts 29 ¹ . punkts	

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 pamatzilgltības 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		
1060.2.	Piemēroti pārtikas produktu piegādei	Jā	Uzrādīts produktu saraksts. Līgums pagarināts līdz decembrim
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	Cāļa fileja no AS Ķekavas Foods, atbilst NPKS un 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	5	 Skābs krējums 20%, piens 2%, saldaiss krējums, sviests eksporta, vājpiena biezpiens 0.5% ,produkti no AS Tukuma piens, atbilst NPKS un iepirkuma prasībām
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	 Olas no Olūksne, atbilst NPKS un 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	5	 Zemnieku formas maize, Latvijas Tost maize no AS Latvijas maiznieks, atbilst NPKS un iepirkuma prasībām. Manna, makaroni, pilngraudu auzu pārslas no AS Dobeles dzirnavnieks, atbilst NPKS un iepirkuma prasībām.
1067.2.	neatbilst nacionālās pārtikas kvalitātes shēmai ("zaļā" karotīte, "bordo" karotīte)		
1067.3.	neatbilst bioloģiskās lauksaimniecības shēmai		
1068.	Bakalejas preču (ievārijumi, medus, sulas, eļļa u.c.) atbilstība līguma nosacījumiem		
1068.1.	Kopā pārbaudīti	2	 Rapšu eļļa no SIA Iecavnieks un co, atbilst NPKS un iepirkuma prasībām. Tomātu mērce no Kronis, atbilst NPKS un iepirkuma prasībām.
1068.2.	neatbilst nacionālās pārtikas kvalitātes shēmai ("zaļā" karotīte, "bordo" karotīte)		
1068.3.	neatbilst bioloģiskās lauksaimniecības shēmai		
1069.	Augļu, ogu, dārzeņu produktu atbilstība līguma nosacījumiem		
1069.1.	Kopā pārbaudīti	4	 Kartupeļi, burkāni, bietes, kāposti no KS Mūsmāju dārzeni, atbilst LPIA un iepirkuma 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 pārbaudē 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.	Produktu neatbilstība tehniskajā specifikācijā noteiktajiem kritērijiem (sastāvs, kvalitāte, iepakojums u.c.)		
1071.4.	Citas (norādīt aprakstā)		
1072.	Pienemtie 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 (vairumtirdzniecības, 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.)	Ēdienkarte	LV	

Pievienotie attēli

Prasības kods: 4.1.





[illegible]

30/09/2026 10:15
N56.879420 E23.947637

[illegible]

30.09.2026 10:15
N56.879420 E23.947637

10. Visus ēdienus, kas netika realizēti, uģriež atpakaļ virtuvē	
11. Nerealizēto ēdienu utilizē. Ēdienu, kura derīguma termiņš ir atbilstošs darbinieki var izmantot pašpatēriņam.	
Gatavās produkcijas realizācija skolās	
1. Realizēt drīkst tikai kvalitatīvus un drošus pārtikas produktus un gatavos ēdienus	
2. Karstos ēdienus gatavo virtuvē, realizē tūlīt pēc to pagatavošanas vai uzglabā siltuma uzturošās iekārtās līdz realizācijai ēdienu optimālā pasniegšanas temperatūra ir +70...+74 °C, bet ne zemāk par +65 °C	
3. Karsto ēdienu uzglabāšanas iekārtas temperatūra ne zemāk kā +83°C	
4. No ēdiena gatavošanas brīža līdz ēdiena patēriņam nevar būt ilgāk kā 4 h. Aukstos ēdienus uzglabā/realizē +2...+6 °C seko attiecīgi tehnoloģiskās kartes norādēm, pie pasniegšanas temperatūras +7...+15 °C ne ilgāk kā 4h	
5. Pirms pasniegšanas ēdiens tiek reģistrēts Tabulā 3, norādot laiku un temperatūru	





Prasības kods: 1066.1.







