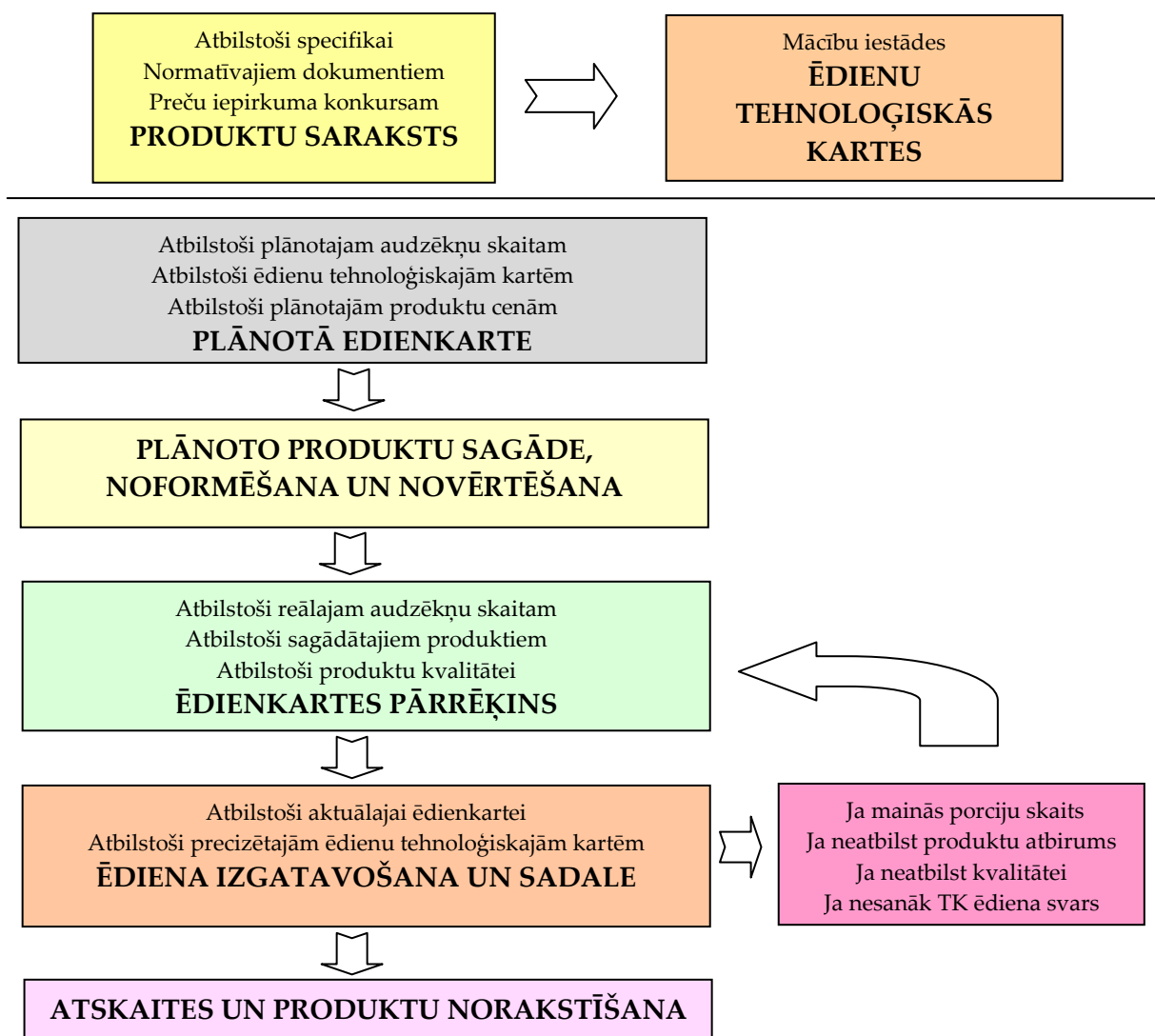


Ēdināšanas procesa organizēšana mācību iestādēs.

Saturs:

1	DARBA PROCESA SAGATAVOŠANAS POSMS (PRODUKTI UN TK).....	2
2	ĒDINĀŠANAS PLĀNOŠANAS POSMS	3
3	REALIZĀCIJAS UZSĀKŠANAS POSMS	4
4	TIEŠĀS REALIZĀCIJAS 1. POSMS (PREČU SAŅEMŠANA, NOFORMĒŠANA).....	4
5	TIEŠĀS REALIZĀCIJAS 2. POSMS (PRECIZĒŠANA UN PĀRRĒĶINS).....	4
6	TIEŠĀS REALIZĀCIJAS 3. POSMS (VISS IZGATAVOŠANAI, IZGATAVOŠANA).....	5
7	TIEŠĀS REALIZĀCIJAS 4. POSMS (UZSĀKTA IZGATAVOŠANAS PROCESA LAIKĀ)	5
8	TIEŠĀS REALIZĀCIJAS 5. POSMS (ĒDIENA PASNIEGŠANA)	5
9	ATSKAIŠU VEIDOŠANAS POSMS.....	6
10	PRODUKTU NORAKSTĪŠANAS UN KONTROLES POSMS.....	7



1 Darba procesa sagatavošanas posms (Produkti un TK)

- 1.1 Izveido Iepērkamo pārtikas produktu sarakstu, atbilstoši konkrētas mācību iestādes specifikai, normatīvajiem dokumentiem un/vai gadījumā ja ir organizēts preču iepirkumu konkurss, tad atbilstoši iepirkuma dokumentācijai. Sarakstā norāda produktu nosaukumu, iepirkuma cenu, uzturvērtības (100 gr.).
- 1.2 Mācību iestādē ir jābūt izstrādātām un apstiprinātām visu nepieciešamo ēdināšanas procesā izmantojamo ēdienu tehnoloģiskajām kartēm¹, turpmāk tekstā TK, kurās tiek uzrādīts:
 - 1.2.1 Ēdiena nosaukums². (*Ēdiena nosaukumam pēc iespējas precīzāk jāatspoguļo produkta sastāvu, apstrādes veidu un/vai tehnoloģiju. Vislabāk ēdiena nosaukumā ietvert pamat izejvielu un apstrādes veidu.*)
 - 1.2.2 Gatavā ēdiena porcijas svars gramos. (*Lai patērētājam un ēdiena izgatavotājam būtu skaidrība par gatavā ēdiena apjomu, Porcijas izmēru viennozīmīgi norāda tieši gramos nevis 1 porcijā; viens gabals; viens šķīvis; viens bērns u.t.t.*)
 - 1.2.3 Ēdiena gatavošanā izmantoto produktu saraksts, kurā:
 - 1.2.3.1 Produkta nosaukums.
 - 1.2.3.2 Netīrīta produkta³ (Bruto) svars gramos. (*ņemot vērā, ka darba procesā pārtikas produkti tiek piegādāti atšķirīgos iepakojumos un/vai atšķirīgā kvalitātē, tad produkta bruto svaru TK var norādīt tikai informatīvi, atbilstoši informācijai, TK sastādīšanas brīdī.*)
 - 1.2.3.3 Ieteicams - Netīrīta Produkta (Bruto) pirmapstrādes atbirums procentos. (*Ieteicams norādīt vieglai TK Bruto Neto svara attiecības pārbaudei. Ņemot vērā, ka bruto produkta svars TK ir mainīgs lielums atkarībā no preču iepakojuma un/vai kvalitātes, tad atbiruma procentu TK var norādīt tikai informatīvi atbilstoši informācijai TK sastādīšanas brīdī.*)
 - 1.2.3.4 Katra izmantotā produkta pusfabrikāta⁴ (tīrsvars, Neto) svars gramos. (*Ņemot vērā, ka produktu atbirums un atbilstoši TK netīrītā produkta sveram ir mainīgi lielumi, atbilstoši, gan preču iepakojumam, gan sezonai, gan konkrētai piegādāto preču kvalitātei, tad visa ēdināšanas procesa organizēšanas pamatvērtība ir tieši pusfabrikāta svars, no kura ievērojot tehnoloģisko procesu vienmēr var iegūt paredzamu daudzumu gatavā ēdiena.*)
 - 1.2.4 Ieteicams -Pusfabrikāta kopsumma vienai porcijai. (*lai varētu veikt ātru vizuālo produktu pusfabrikātu ielikuma svara salīdzināšanu ar porcijas svaru*)
 - 1.2.5 Ēdiena gatavošanas tehnoloģiskā procesa apraksts tekstuāli⁵ un/vai shematiski.

¹ Tehnoloģiskās kartes Definīcija: Dokuments ēdināšanas uzņēmumā, kurā atspoguļotas visas ēdienā ietilpstošās sastāvdaļas, to daudzums bruto un neto svarā un gatavais ēdiena porcijas iznākums, kā arī aprakstīta ēdiena gatavošanas tehnoloģija. /Tūrisma un viesmīlības terminu skaidrojošā vārdnīca. – R.,2008/

² Pārtikas preces tirdzniecības nosaukumā ietver attiecīgu norādi vai nosaukumu papildina ar ziņām par pārtikas preces fizikālo stāvokli vai specifisko apstrādi (.....), ja šādas informācijas trūkuma dēļ varētu tikt maldināts patērētājs / MK noteikumi Nr. 150, Pārtikas preču marķēšanas noteikumi 21.pants/

³ Produkta Bruto svars Definīcija: Produkta svars kopā ar iesaiņojumu (burka, kārba u. c.) vai pārtikā neizmantojamām produkta daļām (dārzeņu mizām, gaļas kauliem, augļu serdēm u. c.). Restorānos un citos ēdināšanas uzņēmumos ēdienu pārdošanas cenas aprēķināšanai izmanto ēdiena izejvielu bruto svaru vai daudzumu. /Tūrisma un viesmīlības terminu skaidrojošā vārdnīca. – R.,2008/

⁴ Produkta Neto svars, produktu tīrsvars Definīcija: Viss produkta svars bez iesaiņojuma (izņemot šķidrās marinādēs sagatavotus produktus, kuru neto svars ir to svars bez marinādes šķidrums) vai pēc to pirmapstrādes. Ēdienu kalkulācijai parasti tiek lietots produktu svars pēc to pirmapstrādes. /Tūrisma un viesmīlības terminu skaidrojošā vārdnīca. – R.,2008/

⁵ Atbilstoši PVD „Labas higiēnas prakses un paškontroles vadlīnijas” 51. lpp

2 Ēdināšanas plānošanas posms

- 2.1 Balstoties uz mācību iestādes TK datiem, sezonāli pieejamiem produktiem un mācību iestādes audzēkņu plānoto skaitu atbilstošajā periodā mācību iestādē tiek izstrādātas darba(tehniskās) un atvasināti klientu ēdienkartes, turpmāk tekstā EK, vienu līdz divas nedēļas uz priekšu⁶. Tajās tiek uzrādīts :
- 2.1.1 EK datums
 - 2.1.2 Ēdienreizes nosaukums
 - 2.1.3 Tikai darba EK – Plānotais ēdienreizes porciju skaits
 - 2.1.4 Ēdienu saraksts konkrēti uzrādot:
 - 2.1.4.1 ēdiena nosaukumu (*Atbilstoši TK*)
 - 2.1.4.2 katra ēdiena vienas porcijas svaru (*Atbilstoši TK vai konkrētās ēdienkartes specifikai. Ja ēdienkartes ēdiena svars ir atšķirīgs no TK svara, tad visos turpmākajos posmos ir precīzi jāinformē darbinieki par konkrētā ēdiena izgatavošanas TK konkrētajai ēdienkartei*)
 - 2.1.4.3 Klientu EK - katra ēdiena vienas porcijas uzturvērtības (olbaltumvielas, tauki, oglehidrāti un enerģētiska vērtība kilokalorijās). (*Uzturvērtības tiek norādītas tieši konkrētajam ēdiena svaram nevis 100 gr. ēdiena. Ja mācību iestādes specifika prasa norādīt uzturvērtības 100gr. ēdiena, tad tās tiek norādītas papildus*)
 - 2.1.4.4 katra ēdiena cena (pārdošanas, ieskaitot PVN nodokli)
 - 2.1.4.5 tikai darba EK - Katra ēdiena visu plānoto porciju cenu summa.
 - 2.1.4.6 Ieteicams - atbilstoši mācību iestādes prasībām un specifikai klientu ēdienkartē katram ēdienam var norādīt ēdiena gatavošanā izmantoto produktu atšifrējumu.
 - 2.1.5 Klientu EK - Ēdienreizes uzturvērtību summa vienai porcijai (*Atbilstoši 2.1.4.3. punktam arī uzturvērtību kopsummas tiek norādītas tieši ēdiena svaram*)
 - 2.1.6 Ēdienreizes cenu summa vienai porcijai (ieskaitot PVN nodokli)
 - 2.1.7 Tikai darba EK - Ēdienreizes cenu summa visām plānotajām porcijām
 - 2.1.8 Ieteicams - ēdienreizes ēdienu svara summa vienai porcijai
 - 2.1.9 Klientu EK - Visas EK uzturvērtību summa vienai porcijai. (*Atbilstoši 2.1.4.3. punktam arī uzturvērtību kopsummas tiek norādītas tieši ēdiena svaram*)
 - 2.1.10 Visas EK cenu summa vienai porcijai (ieskaitot PVN nodokli)
 - 2.1.11 Tikai darba EK - Visas EK cenu summa visām plānotajām porcijām.
 - 2.1.12 Ieteicams – visas EK ēdienu svara summa vienai porcijai.
- 2.2 Balstoties uz izstrādāto EK un TK datiem tiek izveidots plānotais nepieciešamo produktu saraksts katrai ēdināšanas dienai, kā arī ēdināšanas perioda nepieciešamo produktu kopsavilkums. (*Aprēķinot nepieciešamo produktu daudzumu katra ēdiena produkta TK pusfabrikāta (notīrīta) svars tiek reizināts ar plānoto porciju skaitu un rezultātam tiek pielikts konkrētā produkta plānotais atbiruma procents, rezultātā iegūstot kopējo nepieciešamo netīrīta produkta svaru. Atbiruma procents katram konkrētam produktam tiek iegūts veicot konkrēta iepirkuma produkta atbirumu kontroļsvēršanu*)

⁶ Atbilstoši PVD „Labas higiēnas prakses un paškontroles vadlīnijas” 5. un 6. lpp un Ministru kabineta noteikumi Nr.596 „Higiēnas prasības izglītības iestādēm, kas īsteno pirmskolas izglītības programmas” 36.pants

3 Realizācijas uzsākšanas posms

- 3.1 Lai mācību iestādes ēdināšanas pakalpojumu klienti un/vai to vecāki savlaicīgi iepazītos ar plānotās ēdināšanas saturu tad plānotās klientu EK tiek izvietotas klientiem un/vai vecākiem pieejamā stendā (atbilstoši katras mācību iestādes noteikumiem) vienu līdz divas nedēļas uz priekšu⁷.
- 3.2 Atbilstoši plānotajam iepērkamo produktu sarakstam un ņemot vērā esošo noliktavas atlikumu tiek veikti produktu pasūtījumi piegādātājam. *(Ņemot vērā katras konkrētas iestādes produktu glabāšanas iespējas, pārtikas aprites prasības un produktu realizācijas termiņus, lai samazinātu darba laika patēriņu produktu pasūtīšanai, saņemšanai un dokumentu noformēšanai, ka arī lai samazinātu dokumentu aprites daudzumu, plānotie produkti tiek iepirkti iespējami lielākās partijās nepieciešamajā apjomā)*

4 Tiešās realizācijas 1. posms (Preču saņemšana, noformēšana)

- 4.1 Pārtikas produktu pieņemšana noliktavā. *(Pārtikas produktu pieņemšanas laikā tiek veikta produkta vizuāla novērtēšana un novērojumu grāmatošana. Pārtikas produkti, kuri jau piegādes brīdī neatbilst ēdināšanas un/vai iepirkuma prasībām netiek pieņemti.)*
- 4.2 Pirms pārtikas preču izmantošanas jāveic visu pārtikas preču saņemšanai atbilstošo dokumentu un produktu pieņemšanas noliktavā ieogrāmatošanu.

5 Tiešās realizācijas 2. posms (Precizēšana un pārrēķins)

- 5.1 Tiek novērtēta saņemto pārtikas produktu kvalitāte un atbilstoši katras konkrētā produkta kvalitātei tiek aprēķināts produkta atbiruma procents un atbilstoši TK tiek aprēķināts nepieciešamais EK svaigu produktu izsniegšanai nepieciešamais daudzums lai izgatavotu EK norādīto ēdienu apjomu (svaru). *(Ēdiena izgatavošanā galvenā prasība ir atbilstoši TK un EK izgatavot ēdienu atbilstošu svaram un kvalitātei. Nav pieļaujams, ka ēdiena izgatavošanas gaitā konstatētās atbiruma neprecizitātes, īpaši ja sanāk mazāk gramu pusfabrikāta, tiek kompensētas ar TK neatbilstošiem produktiem.)*
- 5.2 Saņemtajai gabala precei tiek noteikts vienas porcijas precizēts svars.
- 5.3 Ja atbilstoši 5.1. un 5.2. punktiem ir veiktas korekcijas un/vai līdz realizācijas posma sākumam netiek saņemti visi nepieciešamie pārtikas produkti vai to daudzumi tad atbilstoši saņemto produktu saturam un apjomam tiek veiktas plānotās EK ēdienu, svara un/vai ēdiena satura korekcijas.
- 5.4 Ja pirms produktu izsniegšanas ražošanas procesa izpildei ir zināms precizētais audzēkņu skaits konkrētās dienas ēdienreīžu ēdināšanai, tad tiek veiktas plānotās EK porciju skaita korekcijas, atbilstoši pārrēķinot nepieciešamo produktu daudzumu.
- 5.5 Apkopojot punktus 5.1; 5.2.. un 5.3. veiktās korekcijas tiek izstrādāta precizēta darba EK atbilstoši 2.1.1. līdz 2.1.12. punktu saturam.

⁷ Atbilstoši PVD „Labas higiēnas prakses un paškontroles vadlīnijas” 5. un 6. lpp un Ministru kabineta noteikumi Nr.596 „Higiēnas prasības izglītības iestādēm, kas īsteno pirmskolas izglītības programmas” 36.pants

5.6 Atbilstoši precizētajai darba EK tiek izstrādāts nepieciešamo produktu izsniegšanas kopsavilkums.

6 Tiesās realizācijas 3. posms (viss izgatavošanai, izgatavošana)

6.1 Izsniedz ēdiena izgatavošanas darbiniekiem darba EK atbilstoši 2.1. punktam vai izmaiņu gadījumā atbilstoši 5.3.punktam.

6.2 Izsniedz ražošanas procesam nepieciešamos pārtikas produktus atbilstoši 2.2.punkta vai izmaiņu gadījumā 5.4.punkta sarakstam.

6.3 Iepazīstina un/vai izsniedz rakstiskā formā ar konkrēto izgatavojamo ēdienu TK saturu ņemot vērā 5.punktā izdarītās korekcijas.

6.4 Ēdiena izgatavošana atbilstoši TK aprakstītajam tehnoloģiskajam procesam.

7 Tiesās realizācijas 4. posms (Uzsākta izgatavošanas procesa laikā)

7.1 Ja ražošanas procesa laikā tiešie ēdiena izgatavotāji konstatē, ka saņemtais pārtikas produktu kopums jebkuru iemeslu dēļ nevar nodrošināt nepieciešamo apstrādāto produktu (pusfabrikāta) daudzumu lai izgatavotu nepieciešamo daudzumu gatava ēdiena, atbilstoši TK, tad darbinieki, kuri atbild par EK un aprēķināšanu veic EK pārrēķinu atbilstoši 5. punktam un koriģē atbilstoši 6.2.punktam izsniegto produktu daudzumu.

7.2 Ja uzsāktā ēdienu izgatavošanas procesa laikā tiek precizēts (mainīts) pasūtītais audzēkņu skaits un ņemot vērā, ka bērniem pagatavotais ēdiens nav paredzēts atkārtotai uzsildīšanai nākošā dienā⁸, tad atbilstoši nepieciešamo porciju daudzumam un katra konkrēta ēdiena izgatavošanas ciklam tiek izpildīta viena no procedūrām katram konkrētam ēdienam :

7.2.1 Iespēju robežās maina (izsniedz klāt vai atgriež noliktavā) katra konkrēta ēdiena visu izmantojamo produktu daudzumu veicot jaunu EK datu aprēķinu atbilstoši 5.4. un 5.5. punktiem.

7.2.2 Ja nav iespējams veikt fizisku izejvielu (produktu) daudzuma korekciju, tad atbilstoši jau izsniegtajam produktu daudzumam katra ēdiena TK tiek pārrēķināta iegūstot precizētu gatava ēdiena svaru, ko var izgatavot no saņemtajiem produktiem tieši precizētajam porciju skaitam. *(Izmantojot augšminēto procedūru ir jāņem vērā, ka gatavās produkcijas porciju maiņa sadalot reāli izgatavoto ēdienu, atbilstoši nepieciešamajam, mainot katras porcijas svaru var izmantot tikai proporcionāli maza porciju skaita izmaiņām. Ja ir nepieciešams proporcionāli lielā daudzumā mainīt ēdiena porciju daudzumu un pakārtoti svaru, tad lai nodrošinātu bērnu ēdināšanas kvalitāti ir jāpārstrādā EK atbilstoši 5.4. un 5.5. punktiem.)*

8 Tiesās realizācijas 5. posms (Ēdiena pasniegšana)

8.1 Pirms ēdiena sadales bērniem ēdināšanas bloka vadītājs vai viņa pilnvarotā persona paņem pagatavoto ēdienu paraugus. Ēdiena paraugus marķē, norādot

⁸ Ministru kabineta noteikumi Nr.596 „Higiēnas prasības izglītības iestādēm, kas īsteno pirmsskolas izglītības programmas” 40.pants

parauga ņemšanas laiku (stundu, minūti). Paraugus uzglabā ledusskapī 24 stundas, 2-6 °C temperatūrā, pēc tam tos iznīcina⁹.

- 8.2 Gatavo ēdienu izdala atbilstošajās porcijās, ņemot vērā katra konkrēta ēdiena tehnoloģisko procesu specifiku un porcijas svaru, atbilstoši 5.; 6. un 7.punkta korekcijām.
- 8.3 Gatavo, izdalīto (Atbilstoši 8.1. punktam) ēdienu uzglabā un pasniedz atbilstoši TK noteiktajam.

9 Atskaišu veidošanas posms

- 9.1 Atbilstoši dienas ēdināšanas plānošanas un tiešās realizācijas posmiem tiek sastādīta apkopjošā atskaišu ēdienkarte, kurā tiek norādīts:
 - 9.1.1 EK datums
 - 9.1.2 Ēdienreizes nosaukums
 - 9.1.3 Sākotnēji Plānotais ēdienreizes porciju skaits
 - 9.1.4 Realizētais ēdienreizes porciju skaits
 - 9.1.5 Ēdienu saraksts konkrēti uzrādot:
 - 9.1.5.1 ēdiena nosaukumu
 - 9.1.5.2 katra ēdiena vienas porcijas plānotais svars
 - 9.1.5.3 katra ēdiena vienas porcijas realizētais svars
 - 9.1.5.4 katra ēdiena realizācijas cena (ieskaitot PVN nodokli)
 - 9.1.5.5 Ieteicams - katra ēdiena realizācijai atbilstošās uzturvērtības
 - 9.1.6 ēdienreizes ēdienu realizācijas summa (ieskaitot PVN)
 - 9.1.7 Visas ēdienkartes realizācijas summa (Ieskaitot PVN)
 - 9.1.8 Ieteicams - Uztura kvantitātes kontrolei norādīt katras ēdienreizes un visas ēdienkartes realizētā ēdiena svara kopsummu vienai porcijai (kompleksam)
 - 9.1.9 Ieteicams – Veselīga un sabalansēta uztura kvalitātes kontrolei norādīt katras ēdienreizes un visas ēdienkartes realizētā ēdiena svara kopsummu vienai porcijai (kompleksam)
- 9.2 Atbilstoši dienas ēdināšanas plānošanas un tiešās realizācijas posmiem tiek sastādīta atskaite katra ēdiena plānotajam un realizētajam saturam (Produktu) atšifrējumam, kurā tiek norādīts:
 - 9.2.1 ēdiena nosaukums
 - 9.2.2 katra ēdiena plānotais porciju daudzums
 - 9.2.3 katra ēdiena realizētais porciju daudzums
 - 9.2.4 katra ēdiena vienas porcijas plānotais svars
 - 9.2.5 katra ēdiena vienas porcijas realizētais svars
 - 9.2.6 Katram ēdienam atšifrēts:
 - 9.2.6.1 Plānotais TK produktu atšifrējums ar nosaukumu un pusfabrikāta daudzumu vienai porcijai
 - 9.2.6.2 Realizētais TK produktu atšifrējums ar nosaukumu un pusfabrikāta daudzumu vienai porcijai

⁹ Ministru kabineta noteikumi Nr.596 „Higiēnas prasības izglītības iestādēm, kas īsteno pirmsskolas izglītības programmas” 39.pants

- 9.2.6.3 Realizētais produktu atbiruma procents katra produkta pirmapstrādē
- 9.2.6.4 Realizētais netīrīta produkta svars vienai porcijai
- 9.2.6.5 Realizētais netīrīta produkta svars visām porcijām
- 9.2.6.6 Produkta iepirkuma(vai uzskaites) kg cena (Ieskaitot PVN)
- 9.2.6.7 Produkta realizācijas summa visām porcijām (Ieskaitot PVN)
- 9.2.7 Katra ēdiena realizācijas cena (ieskaitot PVN nodokli)
- 9.3 Atbilstoši dienas ēdināšanas plānošanas un tiešās realizācijas posmiem tiek sastādīta produktu izlietojuma kopsavilkums norādot:
 - 9.3.1 Produkta nosaukums
 - 9.3.2 Produkta plānotais svars visām plānotajām porcijām, atbilstoši sākotnējām TK
 - 9.3.3 Produkta kopējais realizētais svars visām realizētajām porcijām, atbilstoši realizētajām (koriģētajām) TK
 - 9.3.4 Katra produkta darba procesā veikto korekciju izmaiņu svars (plānotā svara kopsummas un realizētā svara kopsummas starpība)
 - 9.3.5 Produkta iepirkuma (vai uzskaites) kg cena (ieskaitot PVN nodokli)
 - 9.3.6 Produkta realizācijas summa (ieskaitot PVN nodokli)

10 Produktu norakstīšanas un kontroles posms

- 10.1 Katras dienas ēdināšanas process tiek noslēgts ar dienas ēdināšanai izmantoto saņemto preču (produktu) norakstīšanas (izlietošanas) iegrāmatošanu atbilstoši 9.3. punkta atskaitei.
- 10.2 Konkrētā laika periodā (atbilstoši noteikumiem) mācību iestādē tiek veikta preču (produktu) fiziska inventarizācija salīdzinot preču (produktu) iegrāmatotā noliktavas atlikuma atbilstību reālajam noliktavas atlikumam.