

**Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos
Kauno departamentas**

(įstaigos pavadinimas)

VIEŠOJO MAITINIMO ĮMONĖS PATIKRINIMO AKTAS

2021 m. balandžio 21 d.

Nr.

33VMĮP-161

(data)

Kaunas

(vieta)

Patikrinimo aktą surašęs pareigūnas (ai)

1 Vyriausioji specialistė-maisto produktų inspektorė Kristina Nesteckienė
2 Vyriausiasis specialistas-maisto produktų inspektorius Modestas Žalnieraitis

Pavedimas

2021-04-21 Nr.
0392115/33FIS-1035

Patikrinimo rūšis

Planinis

Patikrinimo tikslas

maisto saugos, kokybės, higienos, ženklavimo kontrolė

Ūkio subjektas

KAUNO LOPŠELIS-DARŽELIS VILNELĖ, 191637883, Ikimokyklinės įstaigos maisto skyrius, Kauno apskr., Kauno m. sav.,
Kaunas, Vytenio g. 8
Registro numeris: 190000441
Rizikos grupė: Padidintos rizikos grupė

Ekonominės veiklos rūšys

Pagrindinė

Ikimokyklinių įstaigų maisto tvarkymo skyrių veikla, 56.29.1

Patikrinime dalyvavęs (-e) tikrinamo ūkio subjekto įgaliotasis (-ieji) darbuotojas (-ai)

Direktorius tel. 837 362485 Rolandas Bulotas,

Vartotojų skundai

-

Paskutinis patikrinimas atliktas

2020-10-21 aktas Nr. 33VMĮP-976

(data)

Trūkumų šalinimas

Trūkumai pašalinti.

Ūkio subjekto patalpų/veiklos pakeitimai/atnaujinimai

Atnaujinimų per 2021 metus nebuvo daryta.

Nustatyta:

<i>KT-2-2-6-D1 „Viešojo maitinimo įmonėms taikomų reikalavimų valstybinė kontrolė“</i>			
<i>Eil. Nr.</i>	<i>Reikalavimas</i>	<i>Atitiktis Taip/Ne/Netikrinta</i>	<i>Pastabos</i>
<i>1</i>	<i>Ar maisto tvarkymo subjektas turi Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos leidimą vykdomai (-oms) ūkinei (-ėms) komercinei (-ėms) veiklai (-oms)?</i>	<i>Taip</i>	<i>Vykdoma veikla nurodyta maisto tvarkymo subjekto patvirtinimo pažymėjime.</i>
<i>2</i>	<i>Ar maisto tvarkymo patalpos tinkamo dydžio, išplanavimo ir įrengtos taip, kad būtų išvengta maisto produktų užteršimo?</i>	<i>Taip</i>	<i>Maisto tvarkymo patalpos tinkamo dydžio.</i>
<i>3</i>	<i>Ar maisto tvarkymo patalpos suremontuotos, geros būklės, švarios, tvarkingos (grindys, durys, sienos, lubos, atsiderančiuose languose įtaisyti nuo vabzdžių saugantys tinkleliai)?</i>	<i>Taip</i>	<i>Patalpos suremontuotos.</i>
<i>4</i>	<i>Ar maisto tvarkymo patalpose yra natūrali ir (ar) mechaninė ventiliacija, ar ji geros būklės, ar švarūs ventiliavimo sistemų filtrai ir kitos dalys, ar patalpose nesikaupia drėgmė, ar patalpų sienos ir lubos nepadengtos pelėsių apnašu?</i>	<i>Taip</i>	<i>Ventiliacija mišri, efektyvi.</i>
<i>5</i>	<i>Ar maisto tvarkymo patalpose yra natūralus ir (ar) dirbtinis apšvietimas, ar maisto tvarkymo vietoje pakanka šviesos (nėra akivaizdžiai per tamsu)?</i>	<i>Taip</i>	<i>Apšvietimas mišrus, pakankamas.</i>
<i>6</i>	<i>Ar maisto tvarkymo patalpose yra karštas ir (ar) šaltas tekantis geriamasis vanduo?</i>	<i>Taip</i>	<i>Į visas plautuves tiekiamas šiltas ir šaltas vanduo.</i>
<i>7</i>	<i>Ar nuotekų surinkimo sistema veikia, ar ji nėra užsikimšusi?</i>	<i>Taip</i>	<i>Nuotekų surinkimo sistema sandari.</i>
<i>8</i>	<i>Ar yra geros būklės ir švari darbuotojų persirengimo patalpa (vieta)?</i>	<i>Taip</i>	<i>Buitinės patalpos tvarkingos.</i>
<i>9</i>	<i>Ar švarios tualetų patalpos, ar pakankamas tualetų skaičius, ar tualetų durys neatsidaro tiesiai į patalpas, kuriose tvarkomas maistas?</i>	<i>Taip</i>	<i>Tualetai tvarkingi.</i>
<i>10</i>	<i>Ar yra pakankamai patogiose vietose įrengtų rankoms plauti skirtų praustuvų su šaltu ir (ar) karštu tekančiu vandeniu?</i>	<i>Taip</i>	<i>Rankų dezinfekavimo priemonių turi.</i>
<i>11</i>	<i>Ar yra pakankamai rankų plovimo, dezinfekavimo ir nusausinimo priemonių?</i>	<i>Taip</i>	
<i>12</i>	<i>Ar valymo ir dezinfekavimo priemonės laikomos atskiroje ir švarioje patalpoje (vietoje)?</i>	<i>Taip</i>	
<i>13</i>	<i>Ar valymo inventorių paženklintas ir naudojamas pagal paskirtį, ar tualetams valyti skirtas inventorių laikomas atskirai?</i>	<i>Taip</i>	<i>Valymo inventorių paženklintas.</i>
<i>14</i>	<i>Ar įrengta patalpa (vieta) gamybiniam inventoriui ir įrankiams plauti ir dezinfekuoti, džiovinti, ar yra pakankamai priemonių gamybiniam inventoriui ir įrankiams plauti?</i>	<i>Taip</i>	

15	Ar maisto tvarkymui naudojama įranga, inventorius, su maistu besiliečiantys paviršiai geros būklės ir švarūs, ar juos galima lengvai nuplauti ir išdezinfluuoti?	Taip	Naudojama įranga higieniška.
16	Ar užtikrinamas tinkamas maisto atliekų (įskaitant šalutinius gyvūninius produktus) surinkimas ir laikymas?	Taip	Atliekų talpos sandarios.
17	Ar maisto atliekos (įskaitant šalutinius gyvūninius produktus) šalinamos teisės aktų nustatyta tvarka ir turimi tai patvirtinantys dokumentai?	Taip	Paženklinta ŠGP talpa.
18	Ar užtikrinama kenkėjų kontrolė (registruojamos kenkėjų profilaktikos priemonės), nėra jų buvimo pėdsakų?	Taip	Kenkėjų kontrolę vykdo UAB DEZINFA.
19	Ar maisto produktams pervežti naudojamos transporto priemonės ir (ar) konteineriai (šaltkrešiai) švarūs ir geros būklės?	Netikrinta	
20	Ar darbuotojai dirba pasitikrinę sveikatą (turi tai patvirtinančius dokumentus)?	Taip	Dirba trys darbuotojos sveikatą pasitikrinę.
21	Ar darbuotojai dirba išklausę higienos įgūdžių mokymo kursą (turi tai patvirtinančius dokumentus)?	Taip	Dirba trys darbuotojos higienos žinių kursus išklausę.
22	Ar darbuotojai dėvi švairius ir tinkamus darbui drabužius, ar laikosi asmens higienos reikalavimų?	Taip	Darbo rūbai tvarkingi.
23	Ar įdiegta rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų (toliau – RVASVT) principais pagrįsta savikontrolės sistema (geros higienos praktikos taisyklės ar RVASVT sistema)?	Taip	Įdiegta GHP savikontrolės sistema.
24	Ar maisto tvarkymo subjektas vykdo savikontrolės sistemos (geros higienos praktikos taisyklės ar RVASVT sistema) procedūras?	Taip	
25	Ar užtikrinamas žaliavų ir maisto produktų atsekamumas?	Taip	Kiaulienos kumpis gautas 2021-04-19 iš UAB OFFICEDAY sąskaita faktūra Nr. 016622 tinka vartoti iki 24-04-2021
26	Ar žaliavos laikomos tvarkingai ir pagal gamintojo nurodytas laikymo sąlygas?	Taip	Mėsa laikoma +4C.
27	Ar nėra žaliavų, maisto produktų ir patiekalų, kurių tinkamumo vartoti terminai pasibaigę?	Taip	
28	Ar užtikrinamas sušaldytų maisto produktų atšildymas taip, kad patogeninių mikroorganizmų dauginimosi ar toksinų susidarymo maiste rizika būtų kuo mažesnė (šaldytuve, mikrobangų krosnelėje)?	Taip	Šaldytus produktus atšildo šaldytuve.
29	Ar patiekalai gaminami pagal viešojo maitinimo įmonės patvirtintas receptūras ir technologinius aprašymus (nurodytos produkto sudedamosios dalys, kiekiai, gamybos aprašymas, terminio apdorojimo trukmė, temperatūra ir kt.)?	Taip	Parengtos receptūros ir technologijos aprašymai.
30	Ar patiekalų gamybai naudojama joduota druska?	Taip	Naudoja joduotą druską.
31	Ar užtikrinama, kad pagamintas maistas, kuris patiekiamas karštas, laikomas ne žemesnėje nei 68 oC temperatūroje?	Netikrinta	

32	Ar užtikrinama, kad tvarkant maistą būtų išvengta kryžminės taršos (per rankas, svarstyklės, kitą gamybinių inventorių, ar maistas, skirtas tiesioginiam vartojimui, nesiliečia su šviežia mėsa, paukštiena, žuvimi, neplautais žaliais kiaušiniai ar kitais galimais taršos šaltiniais)?	Taip	Kryžminės taršos nenustatyta.
33	Ar maisto produktai ir patiekalai yra jiems būdingos išvaizdos (spalvos, konsistencijos) ir sudėties?	Taip	Patiekalai tinkamos kokybės.
34	Ar užtikrinama maisto produktų sauga (produktai nekenkia vartotojų sveikatai, tinka žmonėms vartoti, neužteršti pašalinėmis medžiagomis, neturi puvimo, gedimo ar irimo požymių)?	Taip	Maisto produktai saugūs.
35	Ar užtikrinamas pagamintų ir išvežamų patiekalų / pusgaminių atsekamumas (patiekalai / pusgaminiai registruojami žurnaluose, yra juos lydintys dokumentai)?	Netikrinta	Patiekalų neišveža.
36	Ar negaminami viešojo maitinimo įmonėse draudžiami gaminti produktai (varškė, sūrių masė, rauginti pieno produktai, mėsos, grybų, daržovių, padažų konservai)?	Netikrinta	
37	Jeigu maisto produktams apdoroti skirti riebalai yra naudojami daugiau kaip vienai gaminių partijai gaminti, ar laisvųjų riebalų rūgščių koncentracija riebaluose neviršija 2.2 proc?	Netikrinta	
Papildomi reikalavimai maitinimui, vykdam specializuotų viešojo maitinimo įmonių (socialinių paslaugų įstaigų, vaikų globos įstaigų, vaikų poilsio stovyklų, ikimokyklinio ugdymo įstaigų, bendrojo lavinimo mokyklų, asmens sveikatos priežiūros įstaigų maisto tvarkymo skyrių) patikrinimus (KT-2-2-6-D1 „Viešojo maitinimo įmonėms taikomų reikalavimų valstybinė kontrolė“)			
Eil. Nr.	Reikalavimas	Atitiktis Taip/Ne/ Netikrinta	Pastabos
1	Ar maitinimas organizuojamas pagal valgiaraščius?	Taip	Valgiaraštis suderintas su VMVT Kauno departamentu 2018-10-09 Nr. VVP-7309
2	Ar maitinimo organizavimui maisto produktų ir patiekalų tiekiamų maitinimui dažnumas atitinka nustatytus reikalavimus, išskyrus gėrimus, garnyrus ir šaltus užkandžius? (netaikoma suaugusių asmenų socialinės globos ir asmens sveikatos priežiūros įstaigoms)	Taip	Dažnumas atitinka teisės aktų reikalavimus.
3	Ar pagal atskirą valgiaraštį organizuojamas pritaikytas maitinimas? (netaikoma suaugusių asmenų socialinės globos ir asmens sveikatos priežiūros įstaigoms)	Netikrinta	
4	Ar netiekiami maitinimui draudžiami maisto produktai? (netaikoma suaugusių asmenų socialinės globos įstaigoms)	Taip	Draudžiamų produktų negamina.
Viešojo maitinimo subjekto patikrinimo akto priedas (Instrukcijos dėl prekybos ir viešojo maitinimo subjektų patikrinimų Lietuvos Respublikos teritorijoje paskelbto karantino metu 2 priedas) (Instrukcijos dėl prekybos ir viešojo maitinimo subjektų patikrinimų Lietuvos Respublikos teritorijoje paskelbto karantino metu 2 priedas)			
Eil. Nr.	Reikalavimas	Atitiktis Taip/Ne/ Netikrinta	Pastabos

1	Ar prie įėjimo į viešojo maitinimo įstaigą, o ugdymo, globos, asmens sveikatos priežiūros, krašto apsaugos, pataisos įstaigų, tardymo izoliatorių, įstaigų, įmonių ar organizacijų, kuriose vykdomas pamaininis darbas ir (arba) būtina užtikrinti maitinimą pagal įstaigos veiklos specifiką, lankytojams gerai matomoje vietoje pateikta informacija apie asmens higienos laikymosi būtinybę (rankų higieną, kosėjimo, čiaudėjimo etiketa)?	Taip	Prie įėjimo yra visa privaloma informacija.
2	Ar viešasis maitinimas organizuojamas tik šiais būdais: maistas tiekiamas išsinešti arba pristatomas fiziniams ir juridiniams asmenims kitais būdais; viešasis maitinimas teikiamas įmonių, įstaigų ar organizacijų, kuriose vykdomas pamaininis darbas, darbuotojams šių įmonių, įstaigų ar organizacijų teritorijose ir (ar) patalpose)?	Taip	Vykdoma ikimokyklinio ugdymo veikla.
3	Ar lankytojai eilėse laikosi saugaus atstumo vienas nuo kito?	Netikrinta	
4	Ar specializuotose viešojo maitinimo įstaigose ir įmonėse, kuriose vykdomas pamaininis darbas, atstumas tarp stalų yra toks, kad prie skirtingų stalų sėdintys lankytojai vienas nuo kito būtų nutolę ne mažesniu nei Sprendime Nr. V-2557 nurodytu atstumu?	Netikrinta	
5	Ar sudaryta galimybė tinkamai lankytojų rankų higienai ir (ar) dezinfekcijai – prie įėjimo į viešojo maitinimo įstaigą, įstaigos maitinimo patalpas ir tualetą gerai matomoje vietoje pakabinta vartotojų ir kitų lankytojų rankų dezinfekcijai skirta priemonė?	Taip	Rankų dezinfekavimui naudoja skystą antibakterinį muilą.
6	Ar sudarytos sąlygos lankytojams pasinaudoti tualetu ir užtikrinama, kad jame būtų skysto muilo, prireikus rankų dezinfekcijos priemonių, ir rankų nusausinimo priemonių (nerekomenduojama rankoms nusausinti naudoti daugkartinio naudojimo rankšluosčius)?	Netikrinta	
7	Ar netiekiamas maitinimas savitarnos principu, kai maisto įsideda patys lankytojai?	Netikrinta	Vykdoma ikimokyklinio ugdymo veikla.
8	Ar netiekiami cukraus, druskos, padažų ir kitų maisto produktų bendro naudojimo induose ar pakuotėse, jei jų įsideda patys lankytojai?	Netikrinta	Netiekia.
9	Ar užtikrinamas tinkamas lankytojų aptarnavimui skirtos inventoriaus (stalų, kėdžių ir pan.), pertvarų ir viešojo maitinimo įmonės aplinkos valymas ir dezinfekcija?	Netikrinta	
10	Ar užtikrinama, kad dažnai liečiami paviršiai (durų rankenos, banko kortelių skaitytuvai ir pan.) būtų valomi ir dezinfekuojami dažniau, nei įprasta?	Taip	Dažnai liečiami paviršiai dezinfekuojami.

11	Ar indai ir įrankiai plaunami indaplovėse ne mažesne kaip 60 C temperatūroje arba naudojami kitos tinkamos priemonės, užtikrinančios jų švarą (saugą)?	Netikrinta	
12	Ar sudarytos sąlygos matuoti (-s) darbuotojų (-ams) kūno temperatūrą tik atvykus į darbą?	Taip	Darbuotojų kūno temperatūra matuojama.
13	Ar užtikrinama, kad lankytojus aptarnaujantis personalas viešojo maitinimo įstaigoje (tiek uždaroje, tiek atvirose erdvėse) dėvėtų nosį ir burną dengiančias apsaugos priemones (veido kaukes, respiratorius ar kitas priemones), kurios priglunda prie veido ir visiškai dengia nosį ir burną?	Netikrinta	
Specialieji reikalavimai vykdant savikontrolės sistemas, diegiamos pagal geros higienos praktikos taisykles, auditą (KT-2-1-3-D2 „Ūkio subjektų savikontrolės sistemos, diegiamos pagal geros higienos praktikos taisykles, auditas“)			
Eil. Nr.	Reikalavimas	Atitiktis Taip/Ne/ Netikrinta	Pastabos
1	Ar parengtas ūkio subjekto vadovo įsakymas dėl maisto/pašarų tvarkymo pagal geros higienos praktikos taisykles (toliau - GHPT)?	Taip	Įsakymas parengtas.
2	Ar paskirti atsakingi asmenys, vykdantys savikontrolės sistemą?	Taip	Atsakingi asmenys paskirti.
3	Ar darbuotojai apmokyti ir dirba pagal GHPT principus?	Taip	Darbuotojai apmokyti.
4	Ar nustatyti ir valdomi svarbieji valdymo taškai (SVT)?	Taip	
5	Ar SVT stebėseną vykdoma numatytu dažnumu ir registruojama?	Netikrinta	
6	Ar teisingai pildomi SVT stebėsenos žurnalai?	Taip	SVT žurnalai pildomi teisingai.
7	Ar naudojami metrologiškai patikrinti prietaisai, atliekamas termometrų kalibravimas?	Taip	
8	Ar atliekami maisto produktų, pašarų ir geriamojo vandens laboratoriniai tyrimai savikontrolėi užtikrinti?	Taip	Geriamojo vandens tyrimas 2019-11-28 Nr. MA-K 4643
9	Ar esant nukrypimams nuo kritinių ribų, taikomi koregavimo veiksmai, užtikrinantys maisto saugą?	Netikrinta	Ž
10	Ar taikyti koregavimo veiksmai registruojami?	Netikrinta	
11	Ar paskirti asmenys, vykdantys nustatytu periodiškumu savikontrolės sistemos vidinį auditą?	Taip	
12	Ar atliekami savikontrolės sistemos vidiniai auditai (ūkio subjekte vidinio audito aktai)?	Taip	GHP vidaus auditas atliktas 2021-01-22 Nr. 1
13	Ar vidinio audito procedūra apima visą savikontrolės sistemą, SVT?	Taip	
14	Ar į vidinį auditą įtraukti vartotojų skundai?	Taip	Skundai į GHP vidaus auditą įtraukti.
15	Ar dokumentai archyvuojami?	Taip	Dokumentai saugomi.
Specialieji reikalavimai biocidinių produktų patikrinimui (KT-2-1-7-D1 „Specialiųjų reikalavimų biocidiniams produktams kontrolės vykdymas“)			
Eil. Nr.	Reikalavimas	Atitiktis Taip/Ne/ Netikrinta	Pastabos

1	Ar naudojami biocidiniai produktai yra autorizuoti: turi jiems išduotą galiojantį autorizacijos liudijimą?	Taip	Naudoja biocidus SKYSTĄ ANTIBAKTERINĮ MUILĄ IR SPRAYOF.
2	Ar naudojami biocidiniai produktai yra tinkamai paženklininti: etiketėje pateikta informacija atitinka nurodytą autorizacijos liudijime?	Taip	
3	Ar biocidiniai produktai laikomi, naudojami pagal autorizacijos liudijime, etiketėje ir saugos duomenų lapė nurodytus reikalavimus ir sąlygas?	Taip	Naudojami biocidai paženklininti.
<i>Specialieji reikalavimai su maistu besiliečiančių gaminių ir medžiagų patikrinimui maisto tvarkymo subjektuose (KT-2-2-12-D1 „Su maistu besiliečiančių gaminių ir medžiagų valstybinės kontrolės maisto tvarkymo subjektuose vykdymas“)</i>			
Eil. Nr.	Reikalavimas	Atitiktis Taip/Ne/ Netikrinta	Pastabos
1	1. Ar užtikrintas naudojamų su maistu besiliečiančių gaminių ir medžiagų atsekamumas*? * galima nustatyti, iš ko gautos; galima lengvai atsekti (atpažinti) pagal ženklimą, dokumentus ar kitus duomenis	Netikrinta	Naujos įrangos neįsigijo.
2	Ar užtikrintas naudojamų su maistu besiliečiančių gaminių ir medžiagų ženklimas*? * užrašyti žodžiai „skirti liestis su maistu“ arba konkreti nuoroda apie jų naudojimą, arba pridėtas simbolis; jei reikia, specialios naudojimo instrukcijos; pavadinimas arba prekių ženklas ir EB įsisteigusio ūkio subjekto adresas	Netikrinta	
3	Ar su maistu besiliečiantiems gaminiams ir medžiagoms pateikta rašytinė atitikties deklaracija* ir ar joje pateikta visa nustatyta informacija? Ar pateikti patvirtinamieji dokumentai (jei reikia)? *privaloma plastikams (ir perdirbtam plastikui), veikliosioms bei protingosioms žaliavoms ir gaminiams, regeneruotai celiuliozės plėvelei, keramikos gaminiams ir lakuotiems arba dengtiems gaminiams (pateiktiems rinkai po 2018-09-06)	Netikrinta	Naujos įrangos neįsigijo.
4	Ar su maistu besiliečiantys gaminiai ir medžiagos laikomi švariai, pakelti nuo grindų, gamintojo nurodytomis sąlygomis?	Netikrinta	
5	Ar su maistu besiliečiantys gaminiai ir medžiagos naudojami pagal paskirtį?	Netikrinta	

Papildoma informacija

Tikrinta planine tvarka, ikimokyklinėje įstaigoje sąrašė 116 vaikų, tikrinimo dieną maitinami 82 vaikų. Gaminami pusryčių, pietų ir vakarienės patiekalai.

Įstaiga dalyvauja ES finansuojamose pienas vaikams ir vaisių ir daržovių vartojimo skatinimo programose. Tikrinimo metu buvo pagaminta: perlinių kruopų sriuba, keptas kiaulienos maltinis.

Tikrinimo metu įvertinti karantino režimo priemonių laikymąsi, ar veikla atitinka Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro – valstybės lygio ekstremaliosios situacijos valstybės operacijų vadovo 2020 m. lapkričio 6 d. sprendimu Nr. V-2557 „Dėl viešojo maitinimo įstaigoms būtinų sąlygų“ (su paskutiniais pakeitimais), taip pat Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2020 m. lapkričio 4 d. nutarimo Nr. 1226 „Dėl karantino Lietuvos Respublikos teritorijoje paskelbimo“ (su paskutiniais pakeitimais) ir Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2020 m. vasario 26 d. nutarimo Nr. 152 „Dėl valstybės lygio ekstremaliosios situacijos paskelbimo“ (su paskutiniais pakeitimais) reikalavimus. Reikalavimų laikomasi.

Išvados ir nurodymai

Papildoma informacija.

Išvados.

Pažeidimų nenustatyta, savikontrolės sistema pagal GHPT įdiegta, vykdoma..

-

Imti mėginiai

produkto kodas, pavadinimas	skaičius	produkto kodas, pavadinimas	skaičius	produkto kodas, pavadinimas	skaičius	produkto kodas, pavadinimas	skaičius
-	-	-	-	-	-	-	-

Pridedami papildomi dokumentai

-

Surašyti akto 2 egzemplioriai ir perduoti:

Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos Kauno departamentas
KAUNO LOPŠELIS-DARŽELIS VILNELE, 19000441 Ikimokyklinės įstaigos maisto skyrius

Patikrinimas pradėtas

2021-04-21 10:47:00

(diena, valanda)

Patikrinimas baigtas

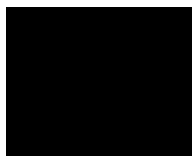
2021-04-21 14:36:00

(diena, valanda)

Tikrino:

Vyriausioji specialistė-maisto produktų inspektorė

(pareigos)



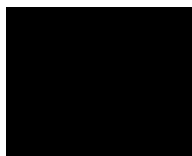
(parašas)

Kristina Nesteckienė

(vardas, pavardė)

Vyriausiasis specialistas-maisto produktų inspektorius

(pareigos)



(parašas)

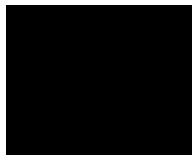
Modestas Žalnieraitis

(vardas, pavardė)

Dalyvavo:

Direktorius tel. 837 362485

(pareigos)



(parašas)

Rolandas Bulotas

(vardas, pavardė)

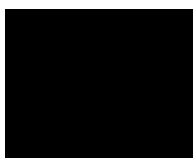
(pareigos)



(parašas)

(vardas, pavardė)

Su patikrinimo rezultatais susipažinau ir esu informuotas, kad patikrinimo aktas man bus pateiktas elektroninėmis priemonėmis



(parašas)

Rolandas Bulotas

(vardas, pavardė)

2021-04-21

(data)

