



Pārtikas un veterinārais
dienests

PVD pārbaužu sociālās aprūpes centros rezultāti

Labklājības ministrijas seminārs ilgstošas sociālās aprūpes un
sociālās rehabilitācijas institūcijām (SAC)

Aktuāli jautājumi sociālās aprūpes centru darbā

Pārtikas izplatīšanas uzraudzības daļa
Vecākā eksperte Svetlana Alminoviča-Miljanoviča
Rīga, 09.11.2023.



Pārtikas un veterinārais
dienests

Ko pārbauda PVD sociālās aprūpes centros (SAC)

SAC pārtikas
bloka/ēdināšanas
pakalpojuma
atbilstību



Pārtikas produktu piegādes un
ēdināšanas pakalpojuma līguma
izpilde, kuri noslēgti saistībā ar
zaļo publisko iepirkumu (ZPI)

Uztura normām

Vispārīgām un īpašām higiēnas
prasībām u.c. pārtikas apriti
reglamentējošiem NA



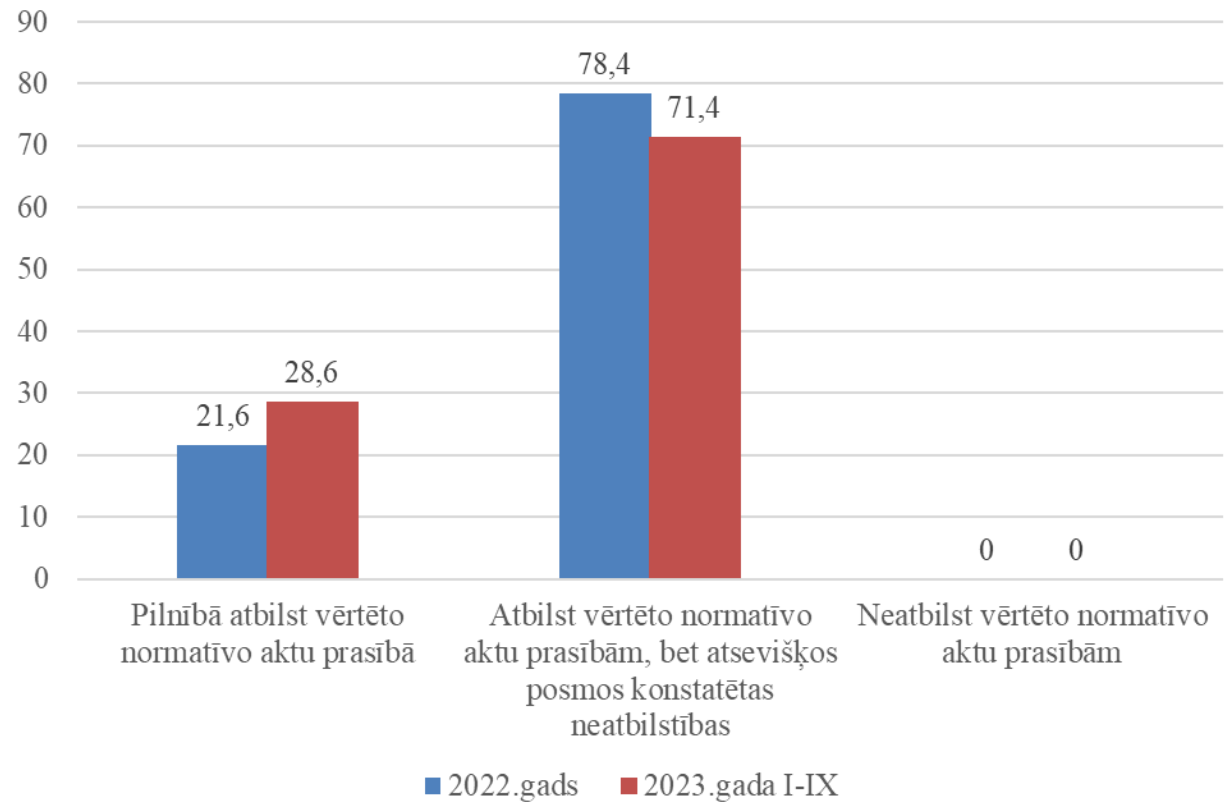
Pārtikas un veterinārais dienests

Plānveidā pārbaudīto ēdināšanas uzņēmumu sociālās aprūpes iestādēs vērtējums

PVD reģistrēti ēdināšanas uzņēmumi sociālās aprūpes iestādēs:

- 2022.gada beigās – 233
- 2023.gada I-IX perioda beigās – 245

% no pārbaudīto uzņēmumu skaita

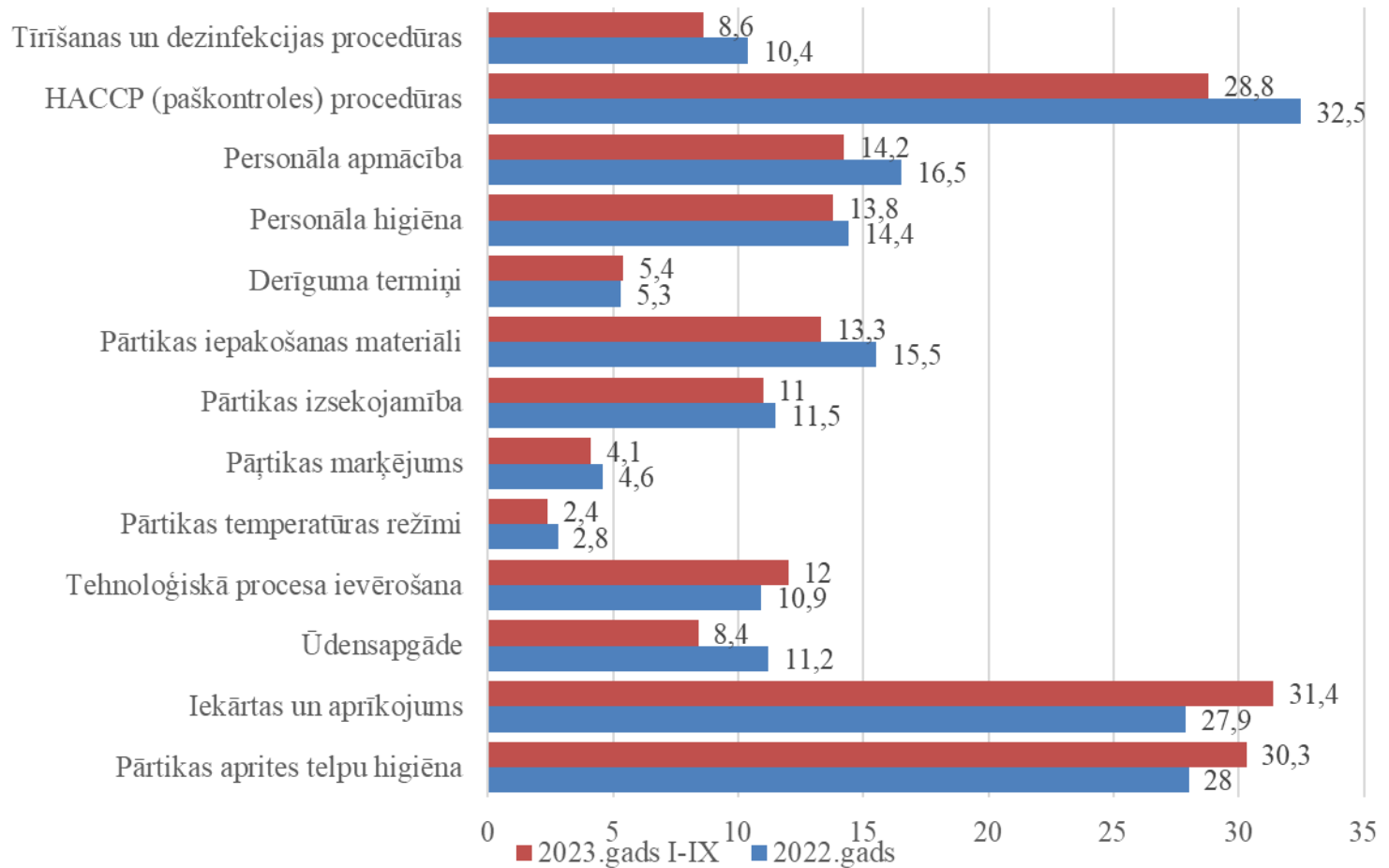




Pārtikas un veterinārais dienests

Konstatētās neatbilstības pārtikas higiēnas jomā

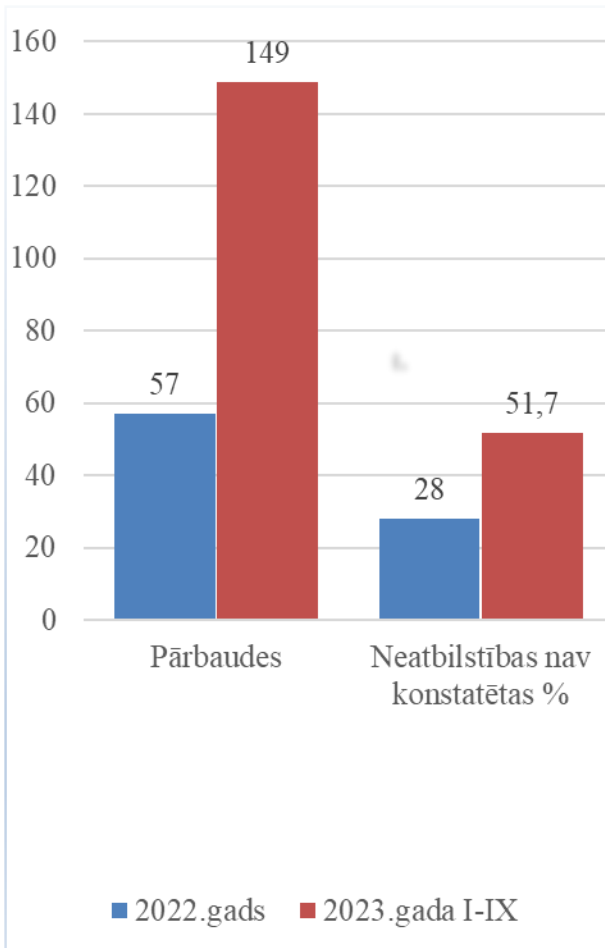
% no pārbaudīto uzņēmumu skaita





Pārtikas un veterinārais
dienests

Konstatētās neatbilstības Zaļā publiskā iepirkuma ievērošanā (Atbilstība NPKS, BL, LPIA prasībām)



- 2022.gadā pārbaudīti kopā 1087 produkti, no tiem aptuveni 11,7% neatbilstoši
- 2023.gada I-IX pārbaudīti kopā 2815 produkti, no tiem aptuveni 8,6% neatbilstoši



Pārtikas un veterinārais
dienests

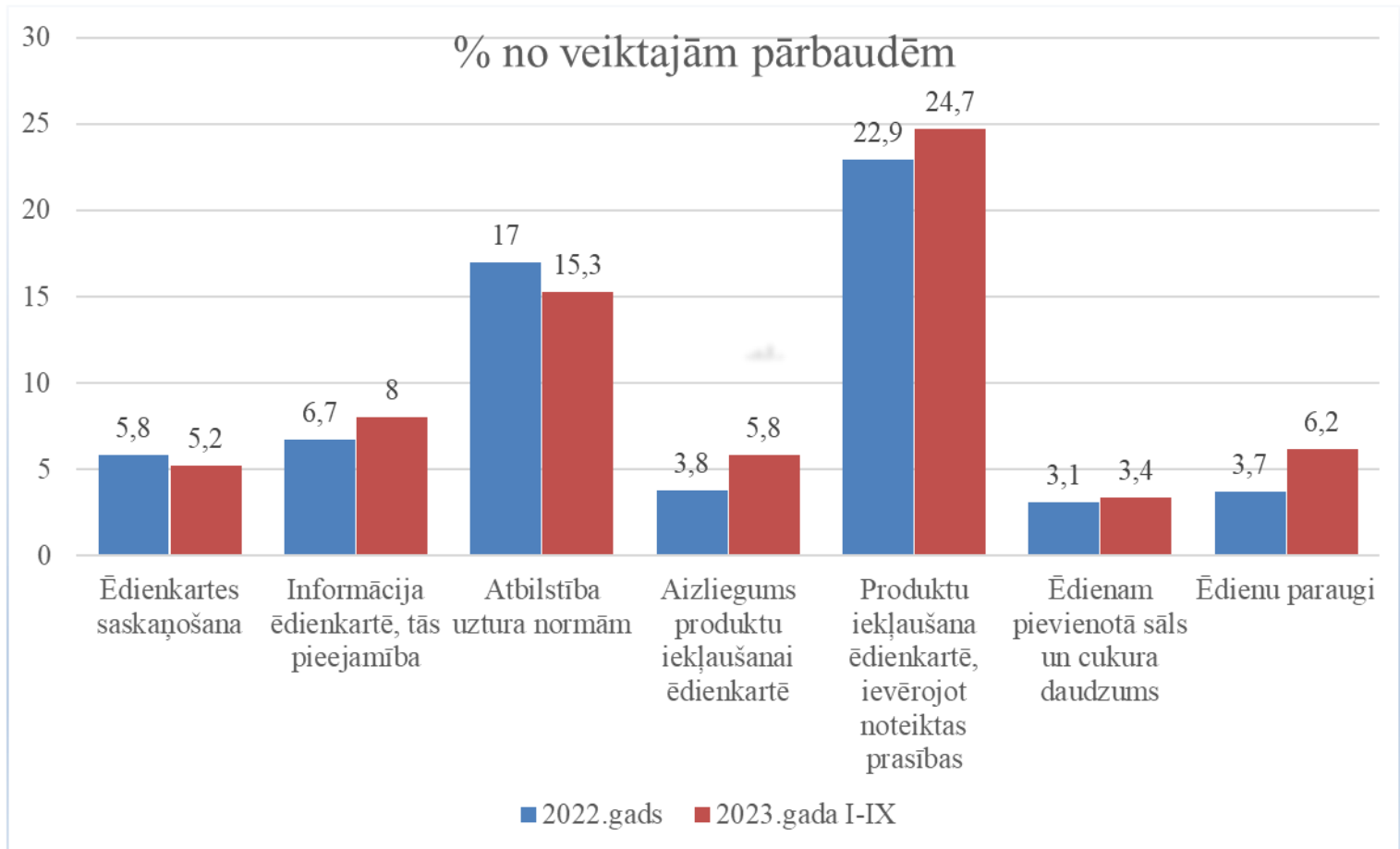
Konstatētās neatbilstības ZPI ievērošanā

	2022.gadā pārbaudīti (no tiem neatbilstoši%)	2023.gada I-IX pārbaudīti (no tiem neatbilstoši %)
Gaļa un gaļas produkti	170 (11,8%)	486 (12,8%)
Piens un piena produkti	221 (15,4%)	609 (4,3)
Augļi, ogas, dārzeņi, kartupeļi	135 (10,4%)	318 (11,6%)
Maize, milti, graudaugu produkti	308 (12,0%)	863 (6,5%)
Olas	39 (23,1%)	93 (20,4%)
Zvejas produkti	26 (3,8%)	65 (3,0%)
Bakaleja u.c.	188 (6,4%)	381 (10,2%)



Pārtikas un veterinārais dienests

Konstatētās neatbilstības uztura normu ievērošanā





Pārtikas un veterinārais
dienests

Ēdienkartes izstrāde, saskaņošana MK 172 3.pielikuma 20.p

Izstrādā ārstniecības persona (**dietologs, diētas māsa vai uztura speciālists**) 1-2 nedēļām, ņemot vērā veselīga uztura **principus**

Saskaņo ar iestādes vadītāju

Ēdienkarte

Ēdināšanu organizē saskaņā ar ēdienkarti! **(pasniegtajam ēdienam jāsakrīt ar ēdienkartē norādīto!)**

Veselīga uztura principi



Pārtikas un vete-
dienests

Apstiprināts ar

Veselības ministrijas

08.03.2022

rīkojumu Nr.

46

Veselīga uztura ieteikumi cilvēkiem, kuri vecāki par 65 gadiem

Veselīgs uzturs rada labsajūtu, nodrošina organismu ar nepieciešamajām uzturvielām, kā arī samazina risku saslimt un palīdz kontrolēt dažādu veselības traucējumu izpausmes, tādēļ tam ir būtiska nozīme jebkurā vecumā.

Cilvēkam novecojot, dažādi faktori, piemēram, fizioloģiskas pārmaiņas, medikamentu lietošana, funkcionālo spēju samazināšanās un emocionālais stāvoklis ietekmē ikdienas, t.sk. ēšanas, paradumus, tādēļ ir jāseko līdzi uzņemtajam uzturam, lai izvairītos no uzturvielu nepietiekamības radītajām sekām.

1. Pievērsiet uzmanību pietiekamai šķidruma uzņemšanai.

Ūdens cilvēka organismā ir nepieciešams dzīvības procesu norisei, tādēļ regulāri un pietiekami ir jāuzņem šķidrums, lai novērstu organisma atūdeņošanās un aizcietējumu risku. **Ūdens** ir būtisks locītavu normālai darbībai, tas samazina žultsakmeņu un



Pārtikas un veterinārais dienests

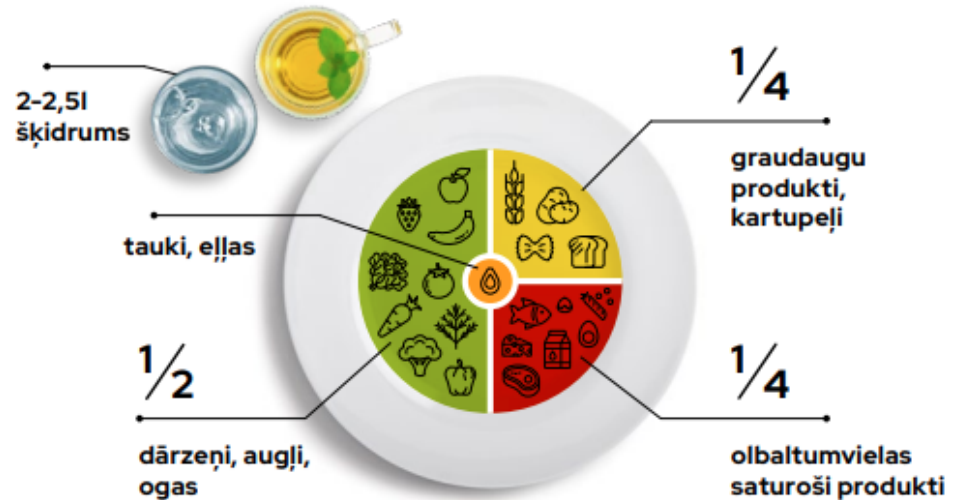
Zināšanai

Šķīvja princips

Avots:
<https://esparveselibu.lv/sites/default/files/2020-09/Skivja-princips-infografika.pdf>

Ēd veselīgi, izmantojot šķīvja principu

Iekļauj 3 galvenajās ēdienreizēs daudzveidīgus produktus no dažādām produktu grupām un kombinē tos, gatavojot maltīti, lai uzņemtu visas nepieciešamās uzturvielas.



1/2 šķīvja piepildi ar dārzeņiem, augļiem, ogām:

- Dārzeņi
- Sakņaugi
- Salāti
- Zaļumi
- Augļi
- Ogas

1/4 šķīvja piepildi ar graudaugiem, kartupeļiem:

- Griķi
- Auzu pārslas
- Mieži
- Grūbas
- Putraimi
- Rīsi
- Makaroni
- Maize
- Kartupeļi

1/4 šķīvja piepildi ar olbaltumvielas saturošiem produktiem:

- Piens
- Piena produkti
- Olas
- Gaļa
- Zivis
- Pākšaugi
- Rieksti
- Sēklas

Maltītes pagatavošanā izmanto augu eļļu.

Katru dienu uzņem 2-2,5l šķidruma - vismaz pusi ar ūdeni, bet pārējo - ar nesaldinātiem dzērieniem.



Uzzini par veselībai svarīgo

www.esparveselibu.lv
www.vem.gov.lv



Pārtikas un veterinārais
dienests

Dzeramais ūdens

MK 172 3.pielikuma 19.3 p

Dzeramais
ūdens

Dzērienam, kas tiek pasniegts kopā ar ēdieniem, pievieno cukuru ne vairāk kā 2,5 g uz 100 ml produkta, kā arī ieteicams nodrošināt dzeramo ūdeni



Pārtikas un veterinārais
dienests

Ēdienkartes izvietošana MK 172 3.pielikuma 21.p

Klientiem jānodrošina iespēja saņemt informāciju par ēdienkartē iekļauto ēdienu porcijas svaru, uzturvērtību un enerģētisko vērtību

Ēdienkarte

Iestādes vadītājs nodrošina ēdienkartes:

- atbilstību MK 172 prasībām
- Izvietošānu apmeklētājiem pieejamā vietā



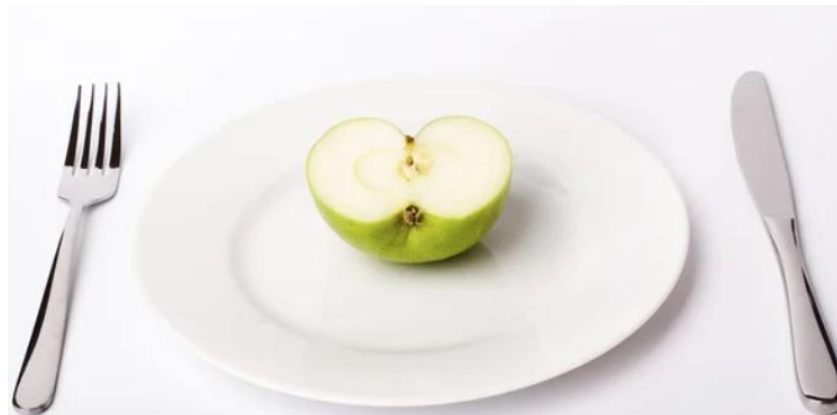
Pārtikas un veterinārais
dienests

4 Ēdienreizes ar atbilstošu uzturvielu un enerģētiskās vērtības sadalījumu MK 172 3.pielikuma 3.p

4 Ēdienreizes

Uzturvielu un enerģētiskās vērtība pa ēdienreizēm sadalīta fizioloģiski pareizi:

- Brokastīs 25-30%
 - Pusdienas 35%
 - Launags 10-15%
 - Vakariņas 20-25%
- no dienas normas





Pārtikas un veterinārais
dienests

Diētas korekcija diagnozes vai veselības stāvokļa dēļ MK 172 3.pielikuma 4.p

Nodrošina ārstējošā ārsta noteiktu diētu, ko sastādījis par diētu izstrādi atbildīgais speciālists

Ietver:

- Ēdienreižu biežumu
- Uzturvielu palielināšanu vai samazināšanu
- Ēdiena konsistenci
- Ēdiena gatavošanas tehnoloģijas u.c. parametrus

Diētas korekcija



Pārtikas un veterinārais
dienests

Papildu uzturs pie pamatdiētas MK 172 3.pielikuma 6.p

Papildu uzturs
pie pamatdiētas

Nosaka ārstējošais ārsts, ja tas nepieciešams
diagnozes vai veselības dēļ



Attēls: <https://www.racheleagleton.com.au/blog/managing-portion-sizes-in-a-busy-household>



Pārtikas un veterinārais
dienests

Veģetārs uzturs

MK 172 3.pielikuma 5.p

Veģetāra ēdienkarte:

- var tikt nodrošināta pēc klienta vecumā no 18 gadiem rakstveida iesnieguma vai klienta vecumā līdz 18 gadiem likumiskā pārstāvja iesnieguma

- Izstrādāta atbilstoši veselīga uztura pamatprincipiem un vecumam atbilstošām uztura normām

- Izstrādā dietologs, diētas māsa vai uztura speciālists (bērnu ēdienkartei saskaņojumu sniedz uztura speciālists vai dietologs)

Veģetāra
ēdienkarte
=
nav iekļauta
gaļa, zivs un to
produkti



Pārtikas un veterinārais
dienests

Ēdienu paraugi MK 431 17.p

Gatavo ēdienu
paraugi

- Pirms ēdienu sadales novērtē par ēdināšanu atbildīgā persona, kā arī šefpavārs
- Parauga vērtējuma rezultātus ieraksta attiecīgā žurnālā
- Bērnu sociālās aprūpes institūcijā **visu ēdienu paraugus 24 stundas uzglabā aukstuma iekārtā**, katram paraugam pievienojot norādi, kad un kas attiecīgo ēdienu pagatavojis un kad tas izsniegts
- Pēc 24 stundām ēdiena paraugus utilizē kopā ar pārtikas atkritumiem



Pārtikas un veterinārais
dienests

**Jautājumi?
Paldies par uzmanību!**