

Základní škola a Mateřská škola Kozojedy, okres Plzeň-sever, p. o.

HACCP

Č. j.: 82 /18 Spisový / Skartační znak	2018	A.1.	A5
Vypracovala:	Mgr. Eva Doležalová, ředitelka školy		
Schválila:	Mgr. Eva Doležalová, ředitelka školy		
Pedagogická rada projednala dne	28. 1. 2019		
Směrnice nabývá platnosti ode dne:	17. 12. 2018		
Směrnice nabývá účinnosti ode dne:	17. 12. 2018		
Změny ve směrnici jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků, které tvoří součást tohoto předpisu.			

1. Úvodní ustanovení

1.1 Statutární orgán vydává tento řád v souladu s nařízením ES 852/2004, která stanovila povinnost zavedení kritických bodů HACCP ve všech stravovacích provozech. Hodnoty některých teplot stanovuje Kodex hygienických pravidel pro předvařené a vařené potraviny ve veřejném stravování CACA/RCP 39-1993

- **Zákon** č. 258/2000 Sb. – novela **číslo 274/2003 Sb.** o ochraně veřejného zdraví, ve znění pozdějších předpisů
- **Vyhláška** č. 137/2004 Sb. – novela **číslo 602/2006 Sb.** o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných s účinností od 1. 1. 2007, ve znění pozdějších předpisů
- **Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES)** č. 852/2004 ze dne 29. 4. 2004, ve znění pozdějších předpisů

Oblast výrobní činnosti: Stravovací služby.

Průměrná denní výroba:
Přesnídávky 32 porcí
Obědy 180 porcí
Svačiny 22 porcí

Předmět výroby:
Přesnídávky MŠ
Obědy MŠ, ZŠ, zaměstnanci, cizí strávníci
Svačiny MŠ

Sortiment: Pokrmy teplé a studené kuchyně podle receptur pro školní stravování a vlastních receptur.

Zaměstnanci:
Vedoucí ŠJ Petra Ouhrabková
Kuchařka Anna Urbanová
Kuchařka Jiřina Správková
Kuchařka Kateřina Benešová

Výdejny: Výdejna pro děti MŠ – kuchyňka v I. a II. patře MŠ

Výdejna pro žáky ZŠ, zaměstnance (obědy)
Vyhrazený prostor pro jídlonosiče cizích strávníků

2. Kritické body

2.1 Struktura systému kritických bodů:

Výroba pokrmů je rozčleněna podle jednotlivých technologických úseků výroby
Na základě nařízení ES 852/2004 byly stanoveny pro provoz školní jídelny
tyto kritické body:

1. kritický bod – sledování teploty při skladování potravin

- denní vizuální kontrola teploty v suchém skladu, chladících a mrazících skříních. V suchém skladu, v lednicích, v mrazácích jsou umístěny teploměry, teplota je kontrolována a zapisována 1x denně do formuláře. Dle Kodexu hygien. pravidel CACA/RCP 39-1993 mají být skladované syrové potraviny živočišného původu zchlazené na 1 až 4°C. Ostatní suroviny, které vyžadují chlazení, je třeba uchovávat na nízké teploty, jak dovoluje jakost. Mražené suroviny, které se ihned nepoužijí, je třeba uchovávat či skladovat při teplotě -18°C nebo nižší. Pokud teplota nebude mít odpovídající hodnotu, provede se nastavení termostatu, v případě poruchy lednice, mrazáku je volán pracovník servisní firmy. V suchém skladě potravin se bude provádět větrání. Záznamy teplot provádí každý den pověřený pracovník.

2. kritický bod – sledování teploty a času při přípravě pokrmů

- se bude provádět 1x v průběhu přípravy u teplých a studených pokrmů. Hodnoty se budou zapisovat do formuláře. Doba a teplota tepelného opracování by měla být dostatečná k tomu, aby se zajistilo zničení patogenních mikroorganismů. Dle Kodexu hyg. pravidel by tuky či oleje na smažení neměly být zahřívány na teplotu převyšující 180°C - dostatečná tepelná úprava při vaření a pečení (+75°C min. po dobu 5 min.) a smažení v elektrické pánvi (zahřátí tuku nebo oleje na max. +180°C). Záznamy teplot provádí každý den hlavní kuchařka.

3. kritický bod - konečná úprava teplého pokrmu – Pokud teplota nebude mít odpovídající hodnotu, bude se provádět následné prohřívání teplých pokrmů, u studené kuchyně se bude provádět zchlazení na dostatečnou hodnotu. Při zacházení s pokrmem se používá pracovní náčiní k omezení přímého styku rukou zaměstnanců s pokrmem.

4. kritický bod - sledování teploty a času při výdeji pokrmů

- po dohotovení se teplota pokrmu udržuje v kotli nebo v troubě na minimálně +60°C do doby výdeje strávníkovi. Teplota při výdeji se namátkově měří digitálním vpichovým teploměrem. Od ledna 2018 se eviduje teplota pouze ke konci výdeje.

Není kritickým bodem o prázdninách, kdy se připravuje malý počet porcí pro děti v MŠ a zaměstnance a pokrm se ihned vydává)

Při výdeji se používá pracovní náčiní nebo jednorázové rukavice k omezení přímého styku rukou zaměstnanců s pokrmem.

Sledování kritických bodů se zapisuje do sešitu.

Úschova záznamů při změně kritických bodů 1 rok, záznamů s naměřenou teplotou po dobu 14 dnů.

3. Meze tepelné úpravy a výdeje pokrmů:

Smažení pokrmů: teplota + 175°C až + 185°C – používáme tuky a oleje, které jsou určeny ke smažení

Pečení pokrmů: teplota + 75°C po dobu nejméně 5 minut ve všech částech pokrmu (riziko: vejce a kuřecí maso, vysoká vrstva pokrmu). Pokud je z technologického hlediska teplota nižší, např. +70°C, doba působení je delší, alespoň 10 min.

Dochucení polévek, omáček a jejich zahuštění: v poslední fázi výroby (koření, vajíčka, mouka) – nejméně + 75°C po dobu minimálně 5 minut.

Dokončení úpravy teplého pokrmu: neprodleně po skončení porcování nebo po skončení tepelné úpravy pokrmu (bod 3) ohřátí na teplotu + 70°C ve všech částech pokrmu (udržování stálé teploty ve výdejním ohřívacím pultu až doby výdeje)

1. Studené pokrmy – pomazánky:

vydáváme v MŠ ihned po dohotovení

- **saláty:** vydáváme ihned po dohotovení, pro druhou várku strážníků ve 13.30 hodin zchlazujeme v chladničce

(pro rozmnožování mikrobů jsou nebezpečné déletrvajících prodlevy při teplotách od +15°C do +50°C).

2. Výdej teplých pokrmů: při teplotě nejméně +60°C ve výdejním pultu, ohřev horkou vodou.

3. Nápravná opatření: při poklesu teploty pod + 60°C neprodleně dohřátí na teplotu vyšší než + 60°C.

4. Teplota pokrmu v době podání strážníkovi: nejméně + 60°C.

Časový rozvrh:

1. **Dokončení úpravy teplého pokrmu** 10.30 hod.

2. **Výdej teplého pokrmu** 10.30 – 13.40 hod.

• **cizí strážníci** plnění jídelnosáčů 10.30 - 11.00 hod.

• **děti z MŠ** 11.30 – 12.10 hod. v MŠ

• **zaměstnanci a žáci ZŠ** 11.30 – 13.40 hod.

3. **MŠ přesnídávka** 8.30 hod. ve třídě

4. **MŠ svačina** 14.30 hod. ve třídě

Pokrmy studené a teplé kuchyně jsou připravovány dle receptur určených pro školní stravování.

4. Analýza možných nebezpečí ve výrobním procesu:

4. 1 Příjem potravin

Příjem potravin od dodavatelů probíhá severní částí části budovy

– záruční lhůty potravin, poškození obalů, vizuální kontrola (plíseň, zápach apod.)

Některé suroviny k přípravě přesnídávek a svačin pro MŠ se nakupují v obchodech obce Kozojedy a města Kralovic. Jedná se o malé množství, které je pro dodavatele nevýhodné dovážet. Při přepravě jsou dodrženy hygienické a teplotní požadavky výrobce potravin.

4. 2 Skladování potravin

1. Tmavý sklad – kompoty, sterilovaná zelenina, olej

2. Suchý sklad - sypké potraviny, 2 mrazicí skříně slouží ke skladování mléka a mléčných výrobků, mražené zeleniny a mraženého výsekového masa, drůbeže a ryb

3. Studený sklad – vybavený 2 chladicími skříněmi na maso a mléčné výrobky, slouží i ke skladování trvanlivého mléka
4. Příprava vajec – sklad vajec, umístěna chladnička – teplota do +12°C, pracovní stůl k vytloutání vajec, vybavena dřezem.
5. Příprava zeleniny – slouží ke skladování a zpracování ovoce, zeleniny a brambor. Vybavena dřezem a škrabkou zeleniny, dřevěným roštem a regálem.

4. 3 Manipulace s rizikovými potravinami

Na základě Kodexu hyg. pravidel – zmrazené produkty, zvláště zmrazenou zeleninu, lze vařit bez rozmrazování. Nicméně velké kusy masa nebo drůbeže je často zapotřebí před tepelným opracováním rozmrazit. Pokud se rozmrazování provádí jako operace oddělená od tepelného opracování, provádí se výhradně:

- v chladnici nebo účelové rozmrazovací skříně, kde je udržována max. teplota 4°C
 - pod tekoucí pitnou vodu při teplotě nepřevyšující 21°C po dobu nepřesahující 4 hodiny.
- Dočištění, opláchnutí, okapání a porcování v kuchyni v úseku pro syrové maso. Po důkladném očištění pracovních ploch jarem, Savem a octem pracovník odloží a omyje igelitovou pracovní zástěru a velmi pečlivě si umyje ruce.

4. 4 Výdej potravin ze skladu

Na základě žádanky, kterou vystavuje den předem A. Urbanová, provádí P. Ouhrabková

Voda je pitná z veřejného vodovodu, jídelna má vlastní jímku.

4. 5 Příprava a výroba pokrmů

- **Svačiny a přesnídávky pro děti z MŠ** – příprava ve **varně v úseku pro přípravu svačin**, vedle umyvadla s pákovou baterií. Úsek je vybaven pracovním stolem a kráječem chleba.
Pomazánky k přesnídávkce se vydávají ihned po dohotovení v 8.30 hod.
Suroviny uchováváme v chladničce při teplotě do + 8°C.
Odpolední svačiny se připravují ve 14.30 a jsou ihned expedovány do MŠ
Dietní stravování pro děti nepřipravujeme.

Odpovídá J. Správková, K. Benešová.

- **Teplé pokrmy - varna**

- a) úsek přípravy syrového těsta – časově vyhrazený úsek ve varně, je vybaven pracovním stolem s deskou, dřezem s tekoucí pitnou teplou a studenou vodou, kuchyňskou váhou a univerzálním robotem.
- b) vařené knedlíky se porcují na odkládacím stole, vedle pečících trub.
- c) úsek porcování masa po ukončení tepelné úpravy – časově vyhrazený úsek ve varně na prkénku určenému k porcování hotového masa.
- d) varné centrum – ve středu varny. Vybaveno třemi sporáky s troubami, elektrickou pánví a třemi kotli.
- e) v rohu varny je umístěno keramické umyvadlo s tekoucí pitnou studenou a teplou vodou, mísící pákovou baterií, dávkovačem s tekutým mýdlem a jednorázovými papírovými ručníky.
- f) úsek pro mytí kuchyňského nádobí – ve varně, sousedí s úsekem pro přípravu syrového těsta a masa. Vybaven dřezem a stolem na odkládání umytého nádobí.
Úklid varny denně. Pracovní desky se omývají Jarem, Savem, oplach pitnou vodou. Podlaha se uklízí dezinfekčním prostředkem SAVO a mycími prostředky na úklid dlaždic.

Malování provozovny dle potřeby o letních prázdninách při generálním úklidu. Objekt má vlastní vzduchotechniku, přesto okna varny a připraven jsou opatřena sítěmi proti vnikání hmyzu. Průběžně se provádí běžná ochranná dezinfekce, dezinfekce a deratizace.

Do kuchyně je zakázaný vstup nepovolaných osob a zvířat.

Odpovídá:

- hrubá příprava potravin, úklid varny a připraven – Urbanová, Správková, Benešová
- tepelná příprava pokrmů a porcování – Urbanová, Správková, Benešová

4. 6 Ukládání pokrmů do jídelnosičů – pro cizí strážníky. Čisté jídelnosiče strážníci přinášejí do místnosti k tomu určené v severní části objektu na pojízdný vozík. Nádoby se plní na stolech ve varně, po expedici následuje důkladná sanitace stolů .
expedice - na pojízdném vozíku do místnosti k tomu určené.

Strava je určena k okamžité spotřebě.

4. 7 Úschova do doby výdeje – varné kotle, trouby, chlazené pokrmy – v GN v chladničce

4. 8 Úschova po dobu výdeje – v horké vodní lázni ve výdejním pultu, polévky na elektrické výdejní stoličce, saláty jsou po ukončení prvního výdeje ukládány do chladničky

4. 9 Ukončení výdeje – vrácené se ihned po skončení výdeje likvidují

4. 10 Mytí stolního nádobí – úsek vedle výdejny – vybaven myčkou nádobí a 2 dřevěnými regály na ukládání stolního nádobí.

4. 11 Hygienické zařízení pro spotřebitele je u vstupu v jídelně, má předsíň vybavenou umyvadly s tekoucí pitnou vodou a teplou vodou, tekutým mýdlem a papírovými ručníky na jedno použití. Záchody jsou oddělené pro dívky a hochy.

4. 12 Šatna zaměstnanců – je v denní místnosti a je vybavena 4 skříněmi na uložení pracovních oděvů

Vedlejší místnost slouží k ukládání osobních věcí a sousedí se sprchou.

V předsíni je umístěno umyvadlo s tekoucí pitnou studenou a teplou vodou, mísící páková baterie, dávkovač tekutého mýdla s náplní a papírové ručníky pro jednorázové použití.

4. 13 Hygienické zařízení pro zaměstnance – splachovací WC - vchod z chodby, V předsíni je umístěno umyvadlo s tekoucí pitnou studenou a teplou vodou, mísící páková baterie, dávkovač tekutého mýdla s náplní a papírové ručníky pro jednorázové použití.

4. 14 Denní místnost pro zaměstnance – vyhrazený úsek ve varně vybavený 2 jídelními stoly, kuchyňskými židlemi, odkládacím stolem k ukládání kuchyňského nádobí. Rozhlasový přijímač je umístěn ve varně na stole vedle telefonu.

4. 15 Pracovní oděv zaměstnanců – vydáván 1x ročně, evidence na kartě zaměstnance. Jedná se o bílé kalhoty, pracovní bílý plášť (halenu, tričko), protiskluzovou obuv, pokrývku hlavy a barevné zástěry.

Lékárnička je umístěna v místnosti vedle varny. Kniha úrazů je uložena u lékárničky. Zdravotní průkazy má vedoucí v kanceláři.

Za vybavení zaměstnanců OOPP odpovídá Ouhrabková.

5. Údržba

Úklid všech prostor je prováděn dle Sanitačního řádu

Údržba a čištění chladících a mrazících zařízení dle potřeby, u chladícího zařízení čištění nejméně 1x týdně, mrazícího zařízení odmražení a čištění minimálně 2x ročně (letní a jarní prázdniny).

Čistící prostředky: jar, Savo, ocet

Čištění podlahy na chodbě, v přípravnách a ve skladech podle stupně znečištění, nejméně 1x denně. Generální úklid o letních prázdninách.

Čistící prostředky: dezinfekční prostředek SAVO, mycí prostředky na úklid dlaždic a nerez. nábytku.

Úklid výdejny a hygienického zařízení pro spotřebitele denně, úklidové prostředky jsou uloženy v úklidové komoře - Savo WC, Savo, mycí prostředky na dlaždice a hygienické prostředky na WC.

Generální úklid a malování dle potřeby o letních prázdninách.

Odpovídá:

- výdej pokrmů a mytí nádobí Urbanová, Správková, Benešová
- úklid výdejny Urbanová, Správková, Benešová

6. Proškolování zaměstnanců

Dle potřeby, nejméně však 1x ročně. Rozsah základního školení:

- zásady osobní hygieny
 - zásady provozní hygieny
 - sledování kritických bodů
- Zaměstnanci odkládají osobní věci, občanský oděv a obuv v šatně odděleně od pracovního oděvu.
 - Pro úklid se používají mycí, čistící a dezinfekční prostředky určené pro potravinářství.
 - Potraviny a pokrmy zaměstnanců se skladují v chladničce umístěné v místnosti pro vyloukání vajec a v mrazničce umístěné v suchém skladu.
 - Na pracovišti je zakázáno kouřit.

Dodržujeme zásady osobní hygieny:

a) péče o tělesnou čistotu s použitím vhodného mycího, popř. dezinfekčního, prostředku. Důležité je správné mytí rukou – namydlení tekutým mycím prostředkem, mytí minimálně 10 sekund (pomalu počítat do deseti) a osušit papírovým ručníkem.

b) při výrobě potravin nosíme osobní ochranné prostředky, zejména pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy. Pracovní oděv udržujeme v čistotě a podle potřeby měníme v průběhu směny.

c) v průběhu pracovní doby nelze opouštět provozovnu v pracovním oděvu a pracovní obuvi.

d) v prostorách pro přípravu produktů nejíst, nepít, nekouřit a stříhat si nehty.

e) na ruku nemít prstýnky a hodinky, nehty nenalakované, krátce sestřižené.

f) řezné ranky, boláky, vřidky musí být ošetřeny a převázány čistým vodotěsným obvazem, aby nedošlo k vnášení mikroorganismů do surovin a pokrmů.

- Zaměstnanec se podrobuje pravidelným preventivním lékařským prohlídkám a vyšetřením, která provádí závodní lékař
- Praktického lékaře, u kterého je zaměstnanec registrován, informuje o povaze své pracovní činnosti.
- Zaměstnanec uplatňuje při pracovní činnosti znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví a dodržuje zásady osobní a provozní hygieny.

7. Další ustanovení

1. Kontrolou provádění ustanovení této směrnice je statutárním orgánem školy pověřen: zaměstnanec školní jídelny
2. Uložení směrnice v archivu školy se řídí spisovým řádem školy.
3. Směrnice nabývá platnosti dnem 17. 12. 2018
4. Směrnice nabývá účinnosti dnem 17. 12. 2018

V Kozojedech 9. 12. 2018

vedoucí ŠJ Petra Ouhrabková