

**Základní škola a Mateřská škola Kozojedy, okres Plzeň-sever, p. o.
Kozojedy 1
331 41 Kralovice**

Směrnice:

Dokumentace založená na zásadách HACCP a bezpodmínečně nutné požadavky na hygienu potravin a správná výrobní a hygienická praxe uplatňovaná při výdeji jídel na kuchyňkách mateřské školy

| | |
|--|--|
| Č. j.: /2020 Spisový / Skartační znak | 2018 A.1. A5 |
| Vypracovala: | Ing. Hana Svobodová, certifikovaná manažerka bezpečnosti potravin ve spolupráci s Petrou Ouhrabkovou vedoucí školní jídelny |
| Schválila: | Mgr. Eva Doležalová, ředitelka školy |
| Pedagogická rada projednala dne | |
| Směrnice nabývá platnosti ode dne: | |
| Směrnice nabývá účinnosti ode dne: | |
| Změny ve směrnici jsou uváděny ve změnového listu, který tvoří součást tohoto předpisu. | |

CÍLEM TOHOTO DOKUMENTU (MANUÁLU ZPRACOVANÉHO PRO VÝDEJ STRAVY V POTRAVINÁŘSKÉM PODNIKU, VÝDEJNĚ MŠ) JE ZAVÉST ZÁKLADNÍ HYGIENICKÁ PRAVIDLA V PROVOZE. PRAVIDLA BYLA VYTVOŘENA NA ZÁKLADĚ PLATNÉ HYGIENICKÉ LEGISLATIVY A TVOŘÍ ZÁKLADNÍ KÁMEN PRO POŽADAVKY ZALOŽENÉ NA ZÁSADÁCH HACCP.

Při tvorbě tohoto dokumentu bylo bráno v úvahu ustanovení Nařízení evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 o hygieně potravin, které ve svém úvodním ustanovení v bodě (15) říká, že systém HACCP má být dostatečně flexibilní, aby byl použitelný též pro malé podniky. Připouští, že v některých případech může správná výrobní a hygienická praxe nahradit monitorování kritických kontrolních bodů.

V roce 2015 došlo ke změnám v platném potravinářském právu, vstoupilo v platnost Nařízení o povinných informacích pro spotřebitele. Zde ukotvena povinnost informovat strážníky o alergenních složkách v pokrmech. Alergeny jsou považovány za chemické nebezpečí v pokrmech. Způsob plnění tohoto požadavku popsán na straně 7 – 8.

JEDNÁ SE O VÝDEJ STRAVY PRO DĚTI A ZAMĚSTNANCE ŠKOLKY.

STRAVA JE VYRÁBĚNA VE VLASTNÍ ŠKOLNÍ JÍDELNĚ. STRAVA JE PŘEPRAVOVÁNA VÝTAHEM V TERINÁCH A GASTRONÁDOBÁCH DO KUCHYNĚK TŘÍD (CELKEM 2) A VYDÁVÁNA JE PRACOVNÍKEM ŠKOLNÍ JÍDELNY, KTERÝ DOCHÁZÍ DO MŠ. NA PROVOZOVNĚ NENÍ STRAVA VYRÁBĚNA, PŘIPRAVOVÁNY JSOU POUZE V PŘÍPADĚ POTŘEBY NÁPOJE.

Z TOHOTO DŮVODU NENÍ PRO PROVOZOVNU ZPRACOVÁN KLASICKÝ SYSTÉM HACCP, ALE PRAVIDLA NUTNÁ PRO ZAJIŠTĚNÍ HYGIENY POTRAVIN ZALOŽENÉ NA ZÁSADÁCH HACCP.

CHARAKTERISTIKA PROVOZOVNY, VYMEZENÍ ČINNOSTI A ODPOVĚDNOSTI PROVOZOVATELE:

Výdejna je vybavena, výdejníkem nápojů teplých a studených, mycím strojem k mytí bílého nádobí, dřezem.

Samostatná je úklidová místnost. Výdejna disponuje zařízením na mytí rukou pracovníků.

Školní jídelna MŠ má zpracovanou dokumentaci HACCP a zodpovídá tedy za bezpečnou výrobu stravy.

Postup pro manipulaci se stravou vnesenou rodiči v případě dietního omezení dítěte, výdejna vybavena MW troubou:

1. Školní jídelna nenes zodpovědnost za vnesenou a ohřátou stravu.
2. Strava je odebírána v čistém obalu či nádobě a označena jménem dítěte.
3. Vkládána je do chladicího zařízení, které není určeno ke skladování potravin určených pro výrobu pokrmů (teplota v zařízení do + 5 °C) dokladována záznamem.
4. Ohřev stravy určené k podání v teplém stavu je prováděn v mikrovlnné troubě, tak aby bylo docíleno teploty min. 60 °C v ohřáté stravě.

Odpovědnost provozovatele:

Zajistit porcování a podávání zdravotně nezávadných pokrmů.

Výroba pokrmů patří mezi činnosti epidemiologicky závažné z tohoto důvodu je třeba při této činnosti znát a uplatňovat veškeré požadavky správné výrobní a hygienické praxe. Toto vyžaduje znalost platné hygienické a potravinářské legislativy, která se váže k provozování stravovacích služeb.

Výčet nejdůležitějších předpisů, které se váží ke stravovacím službám:

Evropské předpisy

- nařízení č. 178/2002 (stanovuje obecné zásady potravinového práva)
- nařízení č. 852/2004, o hygieně potravin
- nařízení č. 882/2004, o úředních kontrolách
- nařízení č. 2073/2005, o mikrobiologických kriteriích pro potraviny
- nařízení č. 1935/2004, o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami
- nařízení č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům
- Nařízením č. 2017/2158, kterým se stanoví zmírňující opatření a porovnávací hodnoty pro snížení přítomnosti akrylamidu v potravinách

Vnitrostátní předpisy

- zákon č. 258/2000 Sb. v platném znění, o ochraně veřejného zdraví
- zákon č. 180/2016 Sb. v platném znění o potravinách a příslušné komoditní vyhlášky
- zákon č. 185/2001 Sb. v platném znění, o odpadech
- zákon č. 634/1992 Sb. v platném znění, o ochraně spotřebitele
- vyhláška č. 602/2006 Sb. v platném znění, o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných
- vyhláška 252/2004 Sb. v platném znění, kterou se stanoví hygien. požadavky na pitnou a teplou vodu a četnost a rozsah kontroly pitné vody
- vyhláška č. 38/2001 Sb. v platném znění, o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami
- vyhláška 306/2012 Sb. v platném znění, o podmínkách předcházení vzniku a šíření infekčních onemocnění a o hygienických požadavcích na provoz zdravotnických zařízení a ústavů sociální péče
- příloha č. 3 vyhlášky č. 490/2000 Sb. (rozsah znalostí nutných k ochraně veřejného zdraví na úseku stravovacích služeb)
- vyhláška č. 417/2016 Sb., o některých způsobech označování potravin
- vyhláška č. 107/2005 Sb. o školním stravování a její novela č. 210/2017

Charakteristika vydávaných pokrmů:

➤ **Charakteristika teplých pokrmů:**

Potraviny, polotovary, rozpracované pokrmy kuchyňsky upravené dle příslušného technologického postupu uvedeného v receptuře a určené ke konzumaci v teplém stavu. Během výdeje udržovány při teplotě min. 63 °C.

➤ **Charakteristika zeleninových salátů a studených pokrmů:**

Vydávané pokrmy jsou připravovány z očištěné zeleniny, mléčných výrobků atd. dle receptury.

➤ **Charakteristika pekařských výrobků:**


Buchty, koláče, perník, bublanina - pekařské výrobky (případně s náplněmi) bez zdobení (mimo sypání cukrem).

➤ **Charakteristika nápojů:**

Připravovány jsou nápoje (studené nápoje – koncentrát s vodou), vydávány teplé nápoje kakao, teplé mléko, čaj atd.

PRACOVNÍCI ZODPOVĚDNÍ ZA SYSTÉM KRITICKÝCH BODŮ (HACCP) / SESTAVENÍ TÝMU PRO ZAVEDENÍ SYSTÉMU KRITICKÝCH BODŮ (HACCP)

Byl jmenován tým pro zavedení a udržování systému kritických bodů. V případě potřeby může být tým rozšířen i o další pracovníky (interní, externí).

| Osoby zodpovědné za modifikaci | Datum modifikace | Podpis |
|---|------------------|--|
| Vedoucí školní jídelny: Petra Ouhrabková Pracovnice povinné seznámit se s dokumentací HACCP – kuchařka Šj – jmenovitě uvedené v příloze HACCP – seznam seznámených pracovníků s HACCP. | 01.12. 2020 | |
| Ing. Hana Svobodová – externí poradce v oblasti hygieny ve stravovacích službách | 01.12. 2020 |  |

SPECIFIKACE VÝROBKŮ / POPIS VÝROBKŮ

1. TEPLÉ POKRMY

| | |
|---|--|
| Druh výrobků: | Teplé pokrmy určené ke spotřebě za tepla (tepelně upravená potraviny, pečením, smažením, vařením) |
| Charakteristika druhu výrobků: | Potraviny kuchyňsky upravené ke konzumaci v teplém stavu a určené k bezprostřední spotřebě, nejdéle do 4 hodin od výroby |
| Určení výrobků: | Přímá konzumace dětmi, zaměstnanci |
| Mikrobiologické požadavky: | Dle platné legislativy – Nařízení ES o mikrobiologických požadavcích na potraviny |
| Chemické požadavky: | Dle platné evropské a vnitrostátní legislativy. |
| Technologické charakteristiky a postupy: | Společným prvkem všech technologických postupů je tepelné opracování. |
| Mikrobicidní, mikrobistatické ošetření: | <ul style="list-style-type: none">• udržování chlazených / zmrazených surovin (polotovarů) při dostatečně nízké teplotě• dostatečné tepelné opracování (doba působení teploty musí zajistit zdravotní nezávadnost pokrmu) rozmrazení masa v chladnici |
| Způsob použití: | Pokrmy jsou určeny k přímé spotřebě |
| Doba spotřeby, skladovací podmínky a výdej: | Spotřeba je do 4 hodiny. Pokrmy se skladují tak, aby nebyl přerušen teplý řetězec. Pokrmy odesílány v přepravním obalu dále vydávány na bílé nádobí, výdejní teplota z kuchyně je min. 65 stup.C, u výdeje na jídelně stačí teplota min. 63 stup.C. |

2. STUDENÉ POKRMY, ZELENINOVÉ SALÁTY

| | |
|---|--|
| Druh výrobků: | <ul style="list-style-type: none">• pokrmy připravované z očištěné zeleniny převážně nepředchlazené, zalité octovou zálivkou a podávány ke konzumaci, Studené pokrmy jsou připravovány z předchlazených i nepředchlazených potravin. |
| Charakteristika druhu výrobků: | Pokrmy připravené dle receptury a v případě, že nejsou skladovány v chladnici je doba jejich spotřeby do 30 minut, jinak 24 hodin (v případě úchovy v chladnici) |
| Určení výrobků: | Přímá konzumace dětmi, zaměstnanci |
| Mikrobiologické požadavky: | Dle platné legislativy – Nařízení ES o mikrobiologických požadavcích na potraviny |
| Chemické požadavky: | Dle platné evropské a vnitrostátní legislativy. |
| Mikrobicidní, mikrobistatické ošetření: | čas konzumace, skladování v chladnici |
| Způsob použití: | Pokrmy jsou určeny k přímé spotřebě |
| Doba spotřeby, skladovací podmínky: | do 30 minut |
| Výdej (prodej): | Podávání ve výdejně na bílém nádobí a doprava v termoportu, úchova na výdejně v chladnici |

3. PEKAŘSKÉ VÝROBKY

| | |
|---|---|
| Druh výrobků: | <u>Buchty, koláče</u> - pekařské výrobky (případně s náplněmi) bez zdobení (mimo sypání cukrem). Vyráběny jsou též těsta. |
| Charakteristika druhu výrobků: | Pokrmy připravené dle receptury |
| Určení výrobků: | K přímé konzumaci po vychladnutí |
| Mikrobiologické požadavky: | Dle platné legislativy – Nařízení ES o mikrobiologických požadavcích na potraviny |
| Chemické požadavky: | Dle platné evropské a vnitrostátní legislativy. |
| Mikrobicidní, mikrobistatické ošetření: | tepelná úprava nad 100 stup. C |
| Způsob použití: | K přímé spotřebě ihned po výdeji. |
| Doba spotřeby, skladovací podmínky: | V suchu |
| Výdej (prodej): | Do 24 hodin od výroby |

4. NÁPOJE

| | |
|---|---|
| Druh výrobků: | Nápoje |
| Charakteristika druhu výrobků: | koncentrát a voda, ohřáté mléko, kakao, čaj nápoje se dovážejí ze školní jídelny Měšická 322 |
| Určení výrobků: | Nabízení a podávání ke konzumaci |
| Mikrobiologické požadavky: | Dle platné legislativy – Nařízení ES o mikrobiologických požadavcích na potraviny |
| Chemické požadavky: | Dle platné evropské a vnitrostátní legislativy. |
| Mikrobicidní, mikrobistatické ošetření: | dostatečné tepelné opracování (jakostní suroviny, var vody, čisté výrobníky nápojů) |
| Způsob použití: | Pokrmy - nápoje jsou určeny k přímé spotřebě |
| Doba spotřeby, skladovací podmínky a výdej: | Do 4 hodin |

ZJIŠTĚNÍ OČEKÁVANÉHO POUŽITÍ VÝROBKŮ

Pokrmy

Vymezení předpokládaného okruhu spotřebitelů: Určeno širokému okruhu spotřebitelů.

Skupiny spotřebitelů, pro které je spotřeba omezena: Spotřeba některých pokrmů je omezena pro strážníky vyžadující bezlepkovou dietu a pro osoby vyžadující dietu s nízkým obsahem tuku.

Možnost nevhodného použití výrobků s následným ohrožením spotřebitelů: V případě „odložené konzumace“ spotřebitelem možnost pomnožení mikroorganismů a ohrožení zdraví spotřebitele.

Nápoje (teplé, studené)

Vymezení předpokládaného okruhu spotřebitelů: Určeno širokému okruhu spotřebitelů.

Skupiny spotřebitelů, pro které je spotřeba omezena: spotřeba je omezena pro skupinu strážníků, která má zdravotní omezení – potravinová alergie nebo nesnášenlivost na potraviny.

Od 13. prosince 2014 vstoupilo v platnost (v některých ustanovení) Nařízení ES č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům. Článek 44 tohoto nařízení s odkazem na článek 9 ukládá nově provozovatelům potravinářských podniků, kteří uvádějí do oběhu nebalené potraviny a pokrmy informovat spotřebitele o alergenních složkách obsažených v pokrmech. Způsob označování určitých látek nebo produktů vyvolávajících alergie nebo nesnášenlivost uvádí článek 21 tohoto Nařízení ES s odkazem na národní legislativu zákon o potravinách a tabákových výrobcích. Strážníci mohou být informováni o alergenních složkách odkazem - informace o alergenních složkách v pokrmech získáte u obsluhy a bude vytvořen seznam připravovaných jídel s uvedením obsažených alergenů nebo alergeny mohou být uvedeny přímo na jídelním lístku za slovem pokrm (y) obsahují alergeny a zvolit slovní nebo číselné vyjádření s převodní tabulkou.

Zvolen způsob záznamu alergenů přímo do jídelního lístku.

Níže výčet alergenů v tabulce.

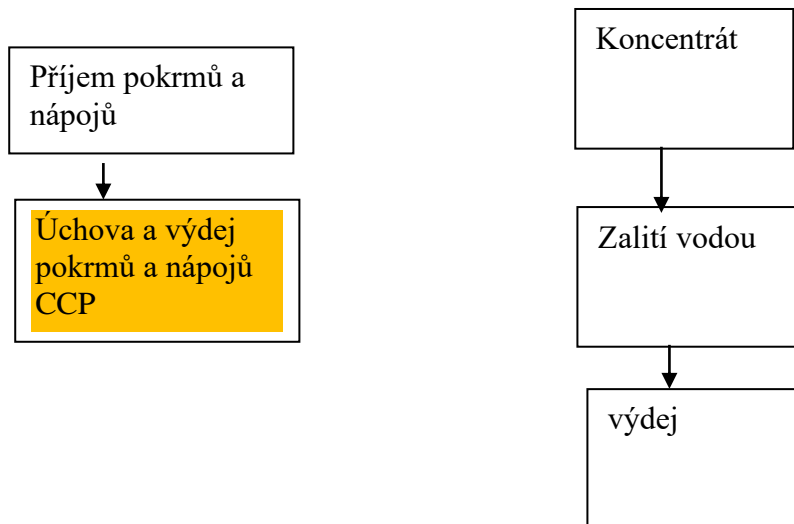
LÁTKY NEBO PRODUKTY VYVOLÁJÍCÍ ALERGIE NEBO NESNÁŠENLIVOST Dle Přílohy č. II

NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU) č. 1169/2011

| Název alergenu | konkrétně |
|--|-----------------|
| Obiloviny obsahující lepek | pšenice |
| Obiloviny obsahující lepek | žito |
| Obiloviny obsahující lepek | ječmen |
| Obiloviny obsahující lepek | oves |
| Obiloviny obsahující lepek | špalda |
| Obiloviny obsahující lepek | kamut |
| Korýši a výrobky z nich | |
| Veje a výrobky z nich | |
| Ryby a výrobky z nich | |
| Jádra podzemnice olejné (arašídy) a výrobky z nich | |
| Sójové boby a výrobky z nich | |
| Mléko a výrobky z něj (včetně laktózy) | |
| Skořápkové plody | mandle |
| Skořápkové plody | lístkové ořechy |
| Skořápkové plody | vlašské ořechy |
| Skořápkové plody | kešu ořechy |
| Skořápkové plody | pekanové ořechy |
| Skořápkové plody | para ořechy |
| Skořápkové plody | pistácie |
| Skořápkové plody | makadamie |
| Celer a výrobky z něj | |
| Hořčice a výrobky z ní | |
| Sezamová semena a výrobky z nich | |
| Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg/kg nebo 10 mg/l | |
| Vlčí bob (lupina) a výrobky z něj | |
| Měkkýši a výrobky z nich | |

| | |
|--|---|
| Počet vydávaných pokrmů: | Mateřská škola – 40 jídel do 2 tříd (20 a 20 porcí) |
| Zaměstnanci a jejich povinnosti | Pracovnice výdejny 1 až 2 (výdej stravy a mytí nádobí), Povinnost – zdravotní průkaz, znalosti nutný k ochraně veřejného zdraví |
| Vykonávaná činnost: | Příprava nápojů (koncentráty) a výdej pokrmů Výdej jídel je následující: pro MŠ: <ul style="list-style-type: none"> • ranní přesnídávka 8,30 hod – 9,00 hod • oběd 11,30 hod. – 12,30 hod. • odpolední svačina 14,30 hod. – 15,00 hod. |
| Charakteristika stravovacího zařízení | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Stravovací provoz zajišťuje stravování dětí, zaměstnanců školy ➤ Přípravu studených nápojů ➤ Porcování na bílé nádobí a výdej pokrmů teplých a studených |
| Větrání: | Větrání je uskutečňováno pomocí vzduchotechniky. |
| Vytápění: | V provozních místnostech i v dalších prostorách je centrální topení. |
| Zásobování vodou: | Zásobování vodou z veřejné vodovodní sítě. |
| Povrchy a materiály, technologické zařízení, nádobí: | Ve výdejních prostorách jsou stěny z keramických obkladů či omyvatelného nátěru, podlahy z celistvého a omyvatelného materiálu, pracovní plochy jsou z nerez, další zařízení a nádobí je z materiálů vhodných pro používání v potravinářství. |
| Sortiment: | Teplé nápoje (čaj, kakao), studené nápoje koncentráty Teplé a studené pokrmy od dodavatele |
| Uvádění do oběhu: | Hotové pokrmy jsou kompletovány na výdejním místě na bílé nádobí. Během výdeje teplých pokrmů musí být zachována teplota pokrmu min. 63°C, Pokrmy musí být vydány do 4 hodin. Studené pokrmy výdej ihned po dodání. |
| Likvidace odpadu | Třídění komunálního odpadu probíhá dle vnitřní dokumentace. Nakládání s biologickým odpadem – zbytky jídel z kuchyní a stravoven, odvoz do školní jídelny a zde předání osobě ve smluvním vztahu. |

TECHNOLOGICKÝ POSTUP MANIPULACE S STRAVOU a PŘÍPRAVA A VÝDEJ NÁPOJŮ



ANALÝZA NEBEZPEČÍ VČETNĚ STANOVENÍ KRITICKÝCH KONTROLNÍCH BODŮ PŘÍJEM A VÝDEJ POKRMŮ A NÁPOJŮ:

| Druh činnosti | Nebezpečí v činnosti | Ovládání nebezpečí | Identifikované nebezpečí je významné? Ano/Ne | Zdůvodnění rozhodnutí o významnosti nebezpečí |
|--|---|---|--|--|
| Transport pokrmů na výdejnu | Mikrobiologické, fyzikální (odlomky ze zařízení atd...). chemické (rezidua sanitačních prostředků, přídatné látky ze surovin, alergenů) | Dodavatel pokrmů dodává termoporty čisté a správně sanitované, termoporty jsou funkční a nepoškozené, odkládány na vyhrazené místo. | NE | Uplatňována správná hygienická praxe u výrobce, sanitace termoportů probíhá na výdejně a dodavatel pokrmů přebírá termoporty již čisté |
| Příjem pokrmů | Mikrobiologické, fyzikální (odlomky ze zařízení, vlasy atd...). chemické (rezidua sanitačních prostředků, přídatné látky ze surovin) | Spolehlivý dodavatel, kontrola průvodní dokumentace – průvodka pokrmu, smyslová kontrola pokrmů při příjmu, kontrola teploty pokrmů při příjmu pouze namátkově (studené se vkládají do chladnice) | ANO | TEPLOTA POKRMŮ JE DŮLEŽITÁ PRO RŮST MIKROORGANIZMŮ Stanoven kontrolní bod Namátkově je měřena teplota, spolehlivý dodavatel |
| Úchova a výdej pokrmů | Mikrobiologické, fyzikální (odlomky ze zařízení, vlasy atd...). chemické (rezidua sanitačních prostředků, | Na provozovně: sanitační řád pracovníci proškoleni v hygienickém minimu, – zodpovědnost pracovníků, prováděna pravidelná údržba technologického zařízení, výdejní pult je zapínán cca 1 hodinu před výdejem. Studené pokrmy jsou ukládány do chladicího zařízení. | ANO | TEPLOTA POKRMŮ JE DŮLEŽITÁ PRO RŮST MIKROORGANIZMŮ Stanoven kritický kontrolní bod – veden záznam o teplotě pokrmů vydávaných do tříd |
| Nevydané pokrmy (doba výdeje nepřekročí 2 hodiny od dodávky) | Mikrobiologické – kontaminace obalů (špatně se myjí) | pracovníci proškoleni v hygienickém minimu, – zodpovědnost pracovníků, gastronádoby myty na provozovně ihned po výdeji | NE | Likvidace pokrmů v souladu se zákonem o odpadech |

ANALÝZA NEBEZPEČÍ PŘI PŘÍPRAVĚ NÁPOJŮ

| Druh činnosti | Nebezpečí v činnosti | Ovládání nebezpečí | Identifikované nebezpečí je významné? Ano/Ne | Zdůvodnění rozhodnutí o významnosti nebezpečí |
|---------------------------|---|---|--|---|
| Potravina koncentrát | Mikrobiologické, fyzikální | Nákup originálně balených potravin | NE | Uplatňována správná praxe, kontrola nepoškozenosti balení |
| Přelití vodou, rozmíchání | Mikrobiologické, fyzikální | Voda pitná z městského vodovodního řádu, kontrola funkčnosti zařízení | NE | Uplatňována správná praxe, kontrola nepoškozenosti zařízení |
| Výdej nápojů | Mikrobiologické, fyzikální (odlomky ze zařízení, vlasy atd...). chemické (rezidua sanitačních prostředků, | Na provozovně: sanitační řád pracovníci proškoleni v hygienickém minimu, – zodpovědnost pracovníků, | NE | Uplatňována správná výrobní a hygienická praxe |

Zdůvodnění analýzy nebezpečí, kde a proč byl určen kritický kontrolní bod (CCP)?

Denně se vede záznam o teplotě jídel při výdeji.

Na výdejně může být pokrm vydáván při teplotě min + 63 stup.

Na úseku výdeje teplých a studených pokrmů představuje rizikovou operaci úchova pokrmů při požadované teplotě.

Denně je zapisována teplota pokrmů před výdejem

Nebezpečí v operaci je především pomnožení mikroorganismů (Biologické nebezpečí).

Provozovatel potravinářského podniku si je vědom jasné povinnosti dodržovat chladicí řetězec i tehdy, použijí – li se zjednodušené postupy HACCP a dále si je vědom, že teplota pokrmů při výdeji je důležitým kritériem pro ovládnutí nebezpečí pomnožení patogenních mikroorganismů.

STANOVENÍ KRITICKÝCH MEZÍ V KRITICKÝCH BODECH, POSTUPECH PŘI JEJICH SLEDOVÁNÍ, STANOVENÍ NÁPRAVNÝCH OPATŘENÍ ZAJIŠTUJÍCÍCH UVEDENÍ KRITICKÉHO BODU DO ZVLÁDNUTÉHO STAVU IHNEDE JAKMILE DOJDE K PŘEKROČENÍ KRITICKÉ MEZE

Zde je popsáno jak má vypadat správně provedená riziková operace, co se má hlídat a co se má udělat když tomu tak není.

| RIZIKOVÁ OPERACE – KRITICKÝ BOD/PŘÍPADNĚ KONTROLNÍ BOD | V OPERACI SE SLEDUJE | KRITICKÁ MEZ (PŘÍPUSTNÝ STAV) V OPERACI | POSTUP SLEDOVÁNÍ | JAK ČASTO SE SLEDUJE A ZAPISUJE | NÁPRAVNÉ OPATŘENÍ |
|--|---------------------------|---|-----------------------------|------------------------------------|--|
| ÚCHOVA POKRMŮ PŘI POŽADOVANÉ TEPLITĚ (pisemný záznam) CCP | Teplota při výdeji | minimálně 63°C (teplé pokrmy) | Vizuální odečet z teploměru | Při výdeji zápis se vede 1 x denně | Dohřátí pokrmu na požadovanou teplotu (zregenerovat ve výdejním režonu – teplé pokrmy) |

Ověřovacími postupy v kritických bodech:

je myšlena například kontrola rizikové operace jiným pracovníkem než, který je za tuto činnost odpovědný a stanovení výsledků. Dále je to kontrola činnosti pracovníků pověřených sledováním a kontrolou kritických bodů-zda vedou odpovídajícím způsobem a správně. Stanovena frekvence kontroly vedoucím provozovny nebo externím poradcem– cca 1 x za půl roku.

Vnitřní audit je doporučen provádět 1 x do roka externím poradcem.

Nakládání s potravinovým odpadem:

Biologický odpad z kuchyní a stravoven je pravidelně odstraňován z provozovny. Ostatní odpad je odnášen do komunálního odpadu mimo provozovnu.

Postupy regulace škůdců:

V rámci provozovny je pracovníky vizuálně kontrolován výskyt škůdců a hlodavců.

V případě výskytu hmyzu a škůdců je okamžitě povolána DD (dezinsekce, deratizace) firma. O speciální nebo ochranné dezinsekcii nebo deratizaci je vždy veden záznam o použitém prostředku. V prostorech školní jídelny je prováděna pravidelná speciální deratizace a dezinsekce odbornou specializovanou firmou, a to cca 2 x ročně.

Sanitační opatření (čištění a dezinfekce):

Pro úklid provozovny jsou používány mycí a dezinfekční prostředky určené do potravinářství. Dávkování a expozice je dána návodem na etiketě přípravku.

Stroje a náčiní, které přichází do přímého kontaktu s potravinou je vždy nutné po umytí opláchnout pitnou vodou.

Suchý sklad je myt 1 x za týden, lednice jsou myty 1 x týdně, mraznice jsou myty a odmraženy min. 1 x za půl roku. **Provozovna má vypracovaný sanitační řád jehož přílohou jsou i postupy uplatňované v době pandemie Covid 19.**

Zdraví zaměstnanců, osobní hygien a proškolení zaměstnanců:

Zaměstnanci absolvovali vstupní lékařskou prohlídku a vlastní zdravotní průkaz.

Osobní hygiena:

Pracovník nosí pracovní oděv, obuv a dle pokynů ministerstva zdravotnictví v době pandemie Covid 19 i pomůcky k ochraně dýchacích cest. Před započetím vlastní pracovní činnosti je povinen si vždy umýt ruce teplou vodou a mycím prostředkem. K osušení rukou slouží jednorázové papírové ručníky. Mýt ruce je nutné vždy po použití WC a po manipulaci s odpadem.

Školení pracovníků stravovacího provozu:

Pracovníci jsou proškoleni v požadavcích na hygienické minimum, periodické školení je prováděno 1 x ročně. O tomto školení je na provozovně vyhotoven záznam.

Na toto školení navazují dále školení BOZP, PO dle frekvence ve vnitřní dokumentaci BOZP a PO.

Jídelníček

od 24.08.2020 do 28.08.2020

Pondělí 24.8.2020

Přesnídáv. podmáslový chléb, lučina, kakao, švestka (A: 01a,01b,01c,07)
Polévka zeleninová s bulgurem (A: 01a,09)
Oběd boloňské špagety, strouhaný sýr (A: 01a,07,09)
Doplněk ovocný čaj
Svačina houska, máslo, čaj, paprika (A: 01a,01b,01c,07)

Úterý 25.8.2020

Přesnídáv. lněný chléb, flora, med, mléko, jablko (A: 01a,01b,01c,07)
Polévka mrkvová s těstovinami (A: 01,07,09)
Oběd vepřová kýta na paprice, kynuté knedlíky (A: 01a,03,07)
Doplněk vitanápoj
Svačina chléb, pomazánka liptovská, ledový čaj (A: 01a,01b,01c,07)

Středa 26.8.2020

Přesnídáv. rohlík, perla, kakao, jablko (A: 01a,01c,07)
Polévka hrachová (A: 01a,07,09)
Oběd smažené rybí filé, bramborová kaše, zelená okurka (A: 01a,01c,03,04,07)
Doplněk čaj
Svačina chléb, máslo, vařené vejce, čaj, rajče (A: 01a,01b,01c,03,07)

Čtvrtek 27.8.2020

Přesnídáv. chléb, pomazánka zeleninová, bílá káva, hruška (A: 01a,01b,01c,07,09)
Polévka česneková (A: 01a,07,09)
Oběd hovězí maso na slanině, dušená rýže (A: 01a,07)
Doplněk ovocný čaj
Svačina vložková bageta, tradiční pomazánkové, mléko, jablko (A: 01a,01b,01c,01d,06,07,11)

Pátek 28.8.2020

Přesnídáv. podmáslový chléb, pomazánka z tuňáka, čaj, mrkev (A: 01a,01b,01c,07)
Polévka květáková (A: 01a,07,09)
Oběd masové kostky s vejci, vařené brambory, rajče (A: 03,07)
Doplněk vitanápoj
Svačina chléb, máslo, mléko, jablko (A: 01a,01b,01c,07)

Jídlo obsahuje alergeny. Jejich čísla jsou uvedena v závorce za názvem jídla.

Celodenní pitný režim v MŠ zajištěn.

Změna jídelníčku a alergenů vyhrazena.

Jídlo je určeno k okamžité spotřebě.



Příloha HACCP List změn

| Strana | Změna | Datum | Schválil (jméno, podpis) |
|--------|-------|-------|--------------------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |