



5. C Řád HACCP

Č.j.:	Spisový / skartační znak	ŠJ 07/08/ /2022	A.1.	V5
Vypracoval:	Veronika Kubíčková, vedoucí ŠJ			
Schválil:	Marie Effenberger Rychlá, ředitel školy			
Pedagogická rada projednala dne	31. 8. 2022			
Směrnice nabývá platnosti ode dne:	1. 9. 2022			
Směrnice nabývá účinnosti ode dne:	1. 9. 2022			
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

2. Kritické body

2.1. Pro zavedení systému kritických bodů ve školní jídelně byl vytvořen tým /viz příloha č. 1/. Pracovníci zařazení do týmu HACCP mají platné zdravotní průkazy, jejichž originály mají u sebe a kopie jsou uloženy u vedoucí školní jídelny. Rovněž mají platné pracovní smlouvy + pracovní náplně založené v osobní složce.

2.2. Pro zvládnutí zavedení systému HACCP je vytvořen seznam základních pojmů /viz příloha č. 2/, seznam dodavatelů /viz příloha č.5/, seznam všech používaných receptur /viz příloha č.6/. Tyto receptury jsou rozděleny na teplou a studenou kuchyni a na recepty, které se nesledují.

2.3. Na základě nařízení ES 852/2004 byly stanoveny pro provoz školní jídelny tyto kritické body:

- 1. Kritický bod – sledování teploty při skladování potravin**
- 2. Kritický bod – sledování teploty a času při přípravě pokrmů**
- 3. Kritický bod - sledování teploty a času při výdeji pokrmů**

ad 1. Sledování teploty při skladování potravin - seznam skladovacích prostor / příloha č. 7/
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. Další teploty pro skladování potravin jsou uvedeny v doporučení /příloha č. 4/

ad 2. 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. Pokud teplota nebude mít odpovídající hodnotu, bude se provádět následné prohřívání teplých pokrmů, u studené kuchyně se bude provádět zchlazení na dostatečnou hodnotu. Záznamy teplot provádí každý den hlavní kuchařka.

ad 3. Sledování teploty a času při výdeji pokrmů – se bude provádět 1x v průběhu výdeje a zapisovat do formuláře. Teplota teplých pokrmů musí dosahovat min. + 60°C, doba výdeje nesmí přesáhnout 240 minut od dokončení vaření. V případě, že nebudou sledované hodnoty v pořádku, bude se ihned provádět dohřátí teplých pokrmů. Záznam teplot provádí každý den hlavní kuchařka.

2.4. Další nebezpečí

Tzv. nebezpečí – vytloukání vajec kuchařky rovněž evidují.

Tzv. nebezpečí – sanitace je prováděna dle platného sanitačního řádu.

3. Další ustanovení

3.1. Příjem na sklad – seznam dodavatelů – viz příloha č. 5

U přijímaného zboží je kontrolována doba trvanlivosti, obaly, přeprava. Při nákupu potravin v obchodě za hotové, je zajištěna odpovídající přeprava v chladících boxech.

3.2. Výrobní diagramy – viz příloha č. 3

3.3. Rozmrazování

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 skříni, kde je udržována max. teplota 4°C
- pod tekoucí pitnou vodu při teplotě nepřevyšující 21°C po dobu nepřesahující 4 hodiny.

3.4. Pokrmy studené a teplé kuchyně jsou připravovány dle receptur určených pro školní stravování – viz příloha č. 6

3.5. Úklid všech prostor je prováděn dle Sanitačního řádu (OŘ – č. 49 – Sanitační řád školní jídelny).

3.6. Kritické body se evidují takto:

- změny systému kritických bodů po dobu 1 roku
- monitorovací postupy v kritických bodech po dobu 14 dnů od data výroby pokrmu, rozpracovaného pokrmu nebo polotovaru
- překročení limitů a nápravná opatření po dobu 14 dnů od data výroby pokrmu
- výsledky ověřování účinného fungování kritických bodů po dobu 1 roku

4. Dietní stravování (případné alergie na potraviny)

Na základě potvrzení od ošetřujícího lékaře lze v naší jídelně poskytnout dietní stravování a to: možnost ohřátí jídla připraveného rodiči v době výdeje dle zásad HACCP nebo možnost dovážení jídla z jiné jídelny, která má kvalifikované pracovníky/nutriční terapeuty. Pokud je strážníkem dítě s alergií na určitý druh potraviny, není potřeba nutriční terapeut. Po dohodě s rodiči zaměníme potravinu (maso, příloha...) za jinou.

5. Výdej a uchování stravy vývařovna – cizí strážníci

Pokrmu se po uvaření v 9:00 nabírají do jídlonosičů pro cizí strážníky, které pak následně v 9:25 odveze pracovník obce z vývařovny. Pokrmu pro ZŠ a MŠ jsou v nerezových gastronádobách, opatřeny víkem umístěny na dohřívání do konvektomatu.

Při výdeji je třeba používat vhodné nástroje pro manipulaci se stravou /vidlice, naběračky, rukavice/. Vydávané pokrmu musí mít teplotu vyšší než +60 °C.

6. Výdej stravy výdejny ZŠ a MŠ

Ve vývařovně se každé ráno uvaří čerstvý čaj, bílá káva, kakao..., připraví pečivo a pomazánky v požadovaném množství. V 7:30 pracovník obce vše odveze do výdejen v ZŠ a MŠ. Vše je odváženo v požadované teplotě, uzavřených nerezových nádobách a termoboxech. V MŠ stravu přebírá paní školnice, která dále za přísných hygienických podmínek přichystá přesnídávku pro ZŠ a MŠ. Odpolední svačinka pro MŠ je připravena ve vývařovně před podáváním. Opět je strava uložena do čistých nerezových nádob opatřených víkem.

Převoz oběda probíhá v 11:00. V 10:55 jsou gastronádoby přendány z konvektomatu do termoboxů a odvezeny pracovníkem obce do výdejen ZŠ a MŠ, kde se do doby výdeje 11:40 dohřívají na požadovanou teplotu v pultech. Veškeré pokrmu jsou určeny k přímé spotřebě.

Doba výdeje nesmí překročit 4 hodiny od dohotovení pokrmu. Při výdeji je třeba používat vhodné nástroje pro manipulaci se stravou /vidlice, naběračky, rukavice/. Vydávané pokrmu musí mít teplotu vyšší než +60 °C.

7. Závěrečná ustanovení

- a) Kontrolu dodržování této směrnice provádí ředitelka školy.
- b) Zrušuje se předchozí znění této směrnice. Uložení směrnice v archivu školy se řídí spisovým řádem školy.
- c) Směrnice nabývá účinnosti dnem

V Lesnici, dne 31. 8. 2022

Mgr. Bc. Marie Effenberger Rychlá, ředitelka školy



Přílohy:

- 1.) Sestavení týmu pro zavedení systému kritických bodů
- 2.) Seznam základních pojmů
- 3.) Výrobní diagramy
- 4.) Doporučené teploty skladování potravin
- 5.) Seznam dodavatelů



Příloha č. 1

Sestavení týmu pro zavedení systému kritických bodů

Členové týmu	Jméno	Funkce	Datum	Podpis
vedoucí týmu	Veronika Kubičková	vedoucí ŠJ		
Pracov.provozu	Karin Čechová	kuchařka		
konzultanti	Mgr. Bc. Marie Effenberger Rychlá	ředitelka školy		

Základní pojmy v HACCP

Kritický bod - technologický úsek, postup nebo operace při výrobě, rozvozu, přepravě a uvádění pokrmů do oběhu, ve kterých je největší riziko porušení zdravotní nezávadnosti pokrmů a v nichž se uplatňuje ovládání různých druhů nebezpečí ohrožujících zdravotní nezávadnost pokrmu s cílem zamezit, vyloučit popřípadě zmenšit tato nebezpečí na přijatelnou úroveň.

Kritická mez - znaky a jejich hodnoty, které tvoří hranici mezi přípustným a nepřípustným stavem v kritickém bodě.

Plán systému kritických bodů - dokument připravený v souladu se zásadami systému kritických bodů a stanovující způsob ovládání nebezpečí významných pro porušení zdravotní nezávadnosti pokrmu.

Systém kritických bodů - systém, kterým se identifikují, hodnotí a ovládají nebezpečí v kritických bodech.

Nebezpečí - biologický, chemický nebo fyzikální činitel v pokrmu, který může porušit jeho zdravotní nezávadnost.

Analýza nebezpečí - proces shromažďování a hodnocení informací o různých druzích nebezpečí pro zdravotní nezávadnost pokrmu o podmínkách umožňujících jejich přítomnost v potravině, které jsou nutné pro rozhodnutí o jejich významu pro zdravotní nezávadnost pokrmu a o jejich zařazení do plánu systému kritických bodů.

Riziko - odhad pravděpodobnosti uplatnění nebezpečí.

Sledování - pozorování a měření stanovených znaků určených postupem pro posouzení, zda kritický bod je ve zvládnutém stavu.

Zvládnutý stav - stav při němž jsou v kritických bodech dodrženy stanovené postupy a hodnoty sledovaných znaků v přípustném stavu.

Ovládací opatření - jakákoliv činnost, kterou je možno použít k prevenci nebo k vyloučení nebezpečí ohrožujícího zdravotní nezávadnost pokrmu nebo k jeho zmenšení na přípustnou úroveň.

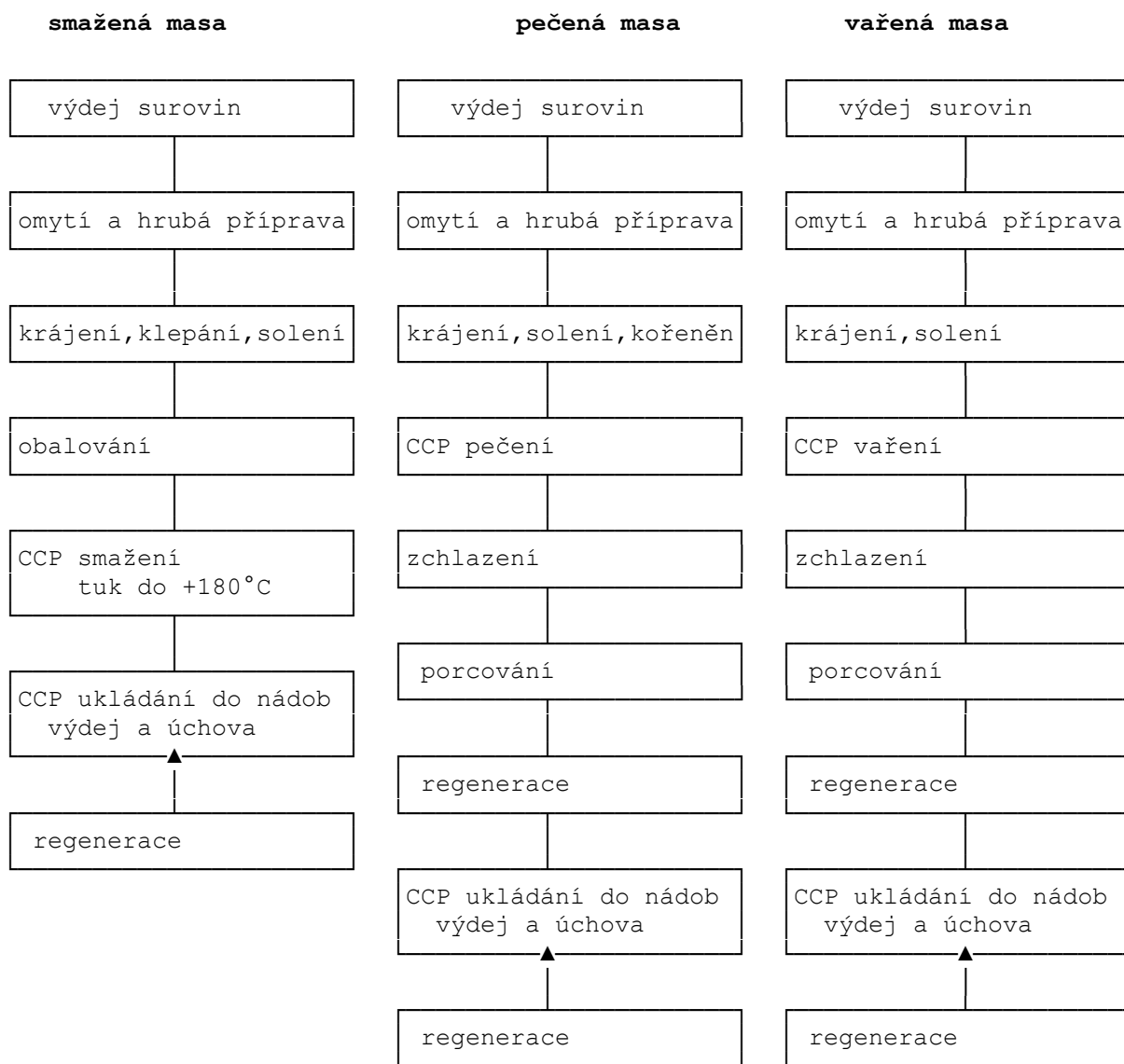
Ověřovací postupy - posouzení, zda plán systému kritických bodů účinně ovládá významná nebezpečí a zda systém pracuje podle tohoto plánu.

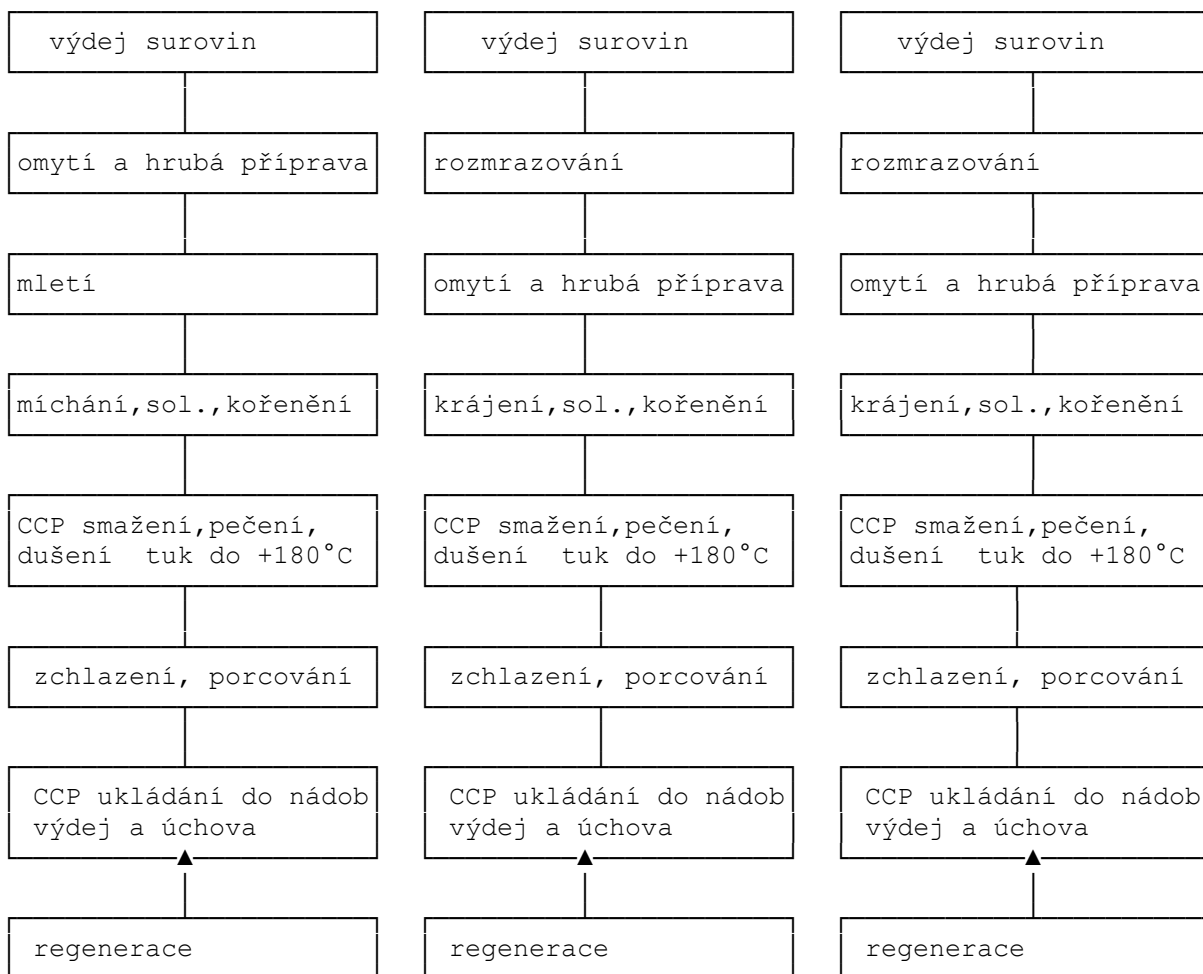
Vnitřní audit - systematické sledování a nezávislé hodnocení úrovně systému kritických bodů a jeho souladu s plánem systému kritických bodů prováděné pracovníky, kteří nejsou za systém kritických bodů přímo odpovědní.

Tým HACCP - skupina osob, které vypracují a zdokumentují, zavádějí a udržují systém HACCP.

Výrobní diagramy

Diagramy výrobního procesu

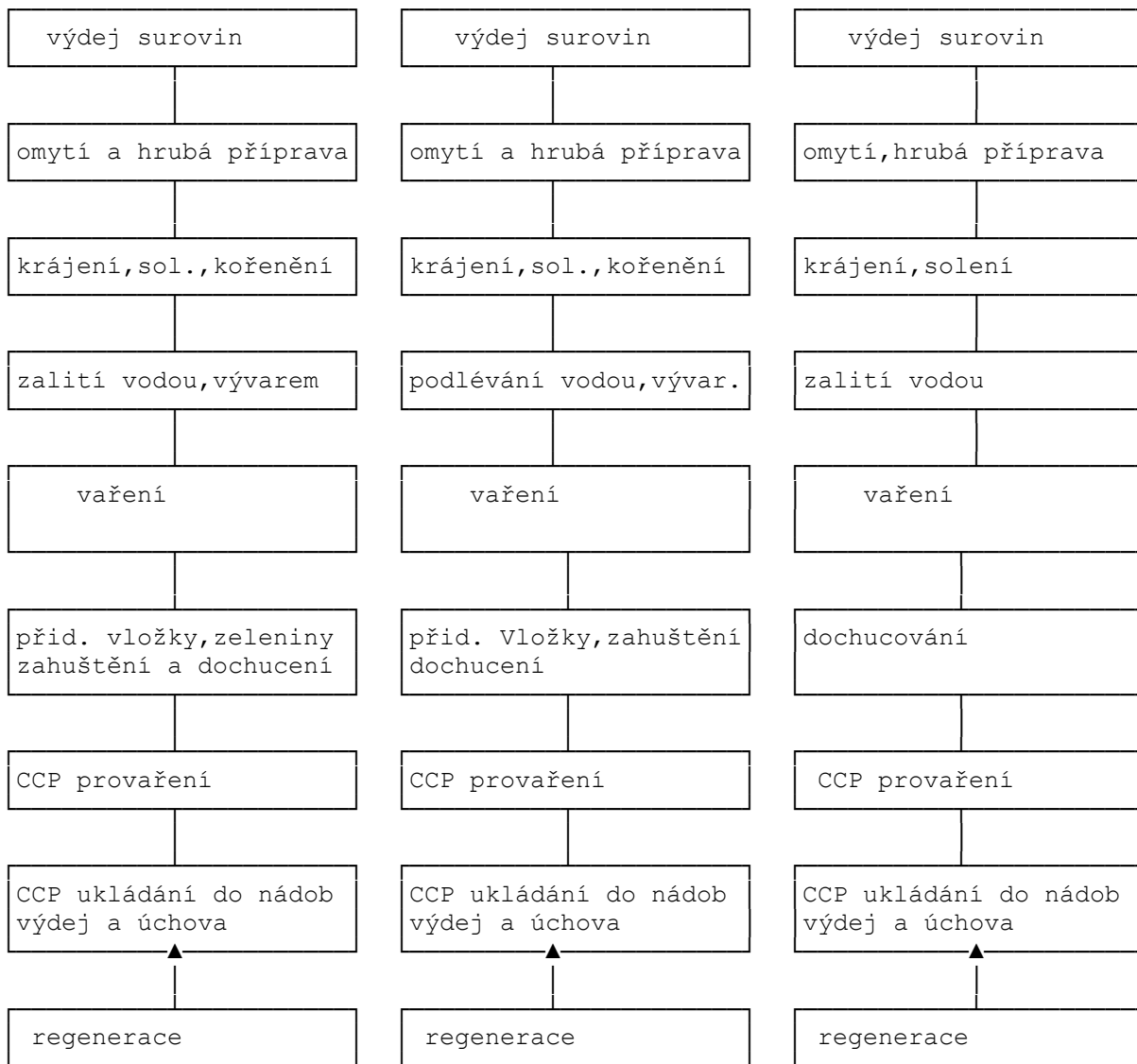


mletá masa**drůbež****ryby**

polévky

omáčky

přílohy



Doporučené teploty skladování potravin

<u>Typ skladu</u>	<u>teploty</u>
Suchý sklad potravin	do +25°C nebo dle doporučení výrobce
Suchý sklad chleba a pečiva	do +35°C
Chladicí sklad syrového drůb. masa	max +4°C
Chladicí sklad uzenin	max +5°C
Chladicí sklad výsekového masa	max +7°C
Chladicí sklad vajec	+5°C až +12°C
Chladicí sklad ovoce a zeleniny	max +5°C
Chladicí sklad mléčných výrobků	max +8°C
Chladicí sklad nápojů	max +15°C
Chladicí sklad tuků	max +15°C
Sklad příloh - např. hranolky, krokety	-18°C a nižší
Mrazicí sklad ovoce a zeleniny	-18°C a nižší
Mrazicí sklad drůbeže	-18°C a nižší
Mrazicí sklad masa	-18°C a nižší
Mrazicí sklad ryb	-18°C a nižší

Seznam dodavatelů

Subj.	IČ	Název subjektu	Ulice	Město	PSČ	DIČ
0	70986045	Základní škola a Mateřská škola Lesnice, příspěvková organizace	Lesnice 159	Lesnice	789 01	
1	00147931	Zemědělské družstvo Újezd u Uničova	Újezd 336	Újezd	783 96	CZ00147931
2	25110161	Kaufland Česká republika v.o.s.	Bělohorská 203	Praha 6	169 00	CZ25110161
3	26815630	MOREKO s.r.o.	Reissova 4	Šumperk	787 01	CZ26815630
4	25396820	Vašíček - pekařství a cukrářství, s.r.o.	Sušilova 50	Zábřeh	789 01	CZ25396820
5	01575295	ZVOSKA s.r.o.	Červený dvůr 7	Krnov	794 01	CZ01575295
6	28439317	GEBAUER GEMI SE	Sokolovská 84	Praha 8	186 00	CZ28439317
7	15415813	Bohuslav Charvát	Ladislava Fialy 6	Zábřeh	789 01	CZ5807070852
8	00032433	JEDNOTA, spotřební družstvo Zábřeh	Masarykovo náměstí 5	Zábřeh	789 01	CZ00032433
9	26178541	Lidl Česká republika v.o.s.	Národní 11	Praha 13	158 00	CZ26178541
10	64945880	Penny Market s.r.o.	Počernická 257	Radonice	250 73	CZ64945880
11	27780384	Jaroslav Kostera, J.K.FOOD s.r.o.	Větkovice 50	Větkovice	747 43	CZ27780384
12	46903631	MAKOVEC a.s.	nám. T. G. Masaryka 23	Prostějov	796 01	CZ46903631
13	64962342	Jaroslav Osladil	Postřelmůvek 62	Postřelmůvek	789 01	CZ5611172204
14	24192546	Řeznictví Šebesta s.r.o.	Žižkova 23a	Zábřeh	789 01	CZ24192546
15	25013165	PMU CZ, a.s.	Chelčického 627	Roudnice nad Labem	413 01	CZ25013165
16	27785360	CBA NUGET s.r.o.	Průmyslová 5	Šumperk	787 01	CZ27785360
17	11573601	Zdeněk Ptáček	Oskava 17	Oskava	788 01	CZ6410040637
18	63497531	TROPICO catering s.r.o.	Olomučany 299	Olomučany	679 03	CZ63497531
19	12096148	Jiří Odstrčil				CZ5911130181
20	60983477	Michal Hrdlička	Brničko 32	Brničko	789 75	CZ6705110071