

Postupy založené na principu HACCP pro MŠ

Provozovatel: školní jídelna – výdejna MŠ Hlásek

Adresa: Rovinská 96, 267 18 Hlásná Třebaň

Oblast činnosti: denní péče o děti s denním stravováním dětí

Vymezení činnosti: výdej obědů, příprava svačin pro MŠ (max.49 obědů) – dle aktuální kapacity MŠ

Průměrný objem výroby (počet porcí apod.): Cca 49 obědů, 2 x 49 svačinek

Sortiment: Denně 49 hotových pokrmů v poledne + studené pokrmy 2 x denně - svačiny

Obsluha stravování: 3 hospodářky + asistence pedagogů a asistentů

Ohlášení provozovny příslušné krajské hygienické stanici

provedeno srpen 2013

Požadavky na suroviny

Hotová jídla (obědy) zajišťuje a dováží firma **J3R s.r.o., Mořinská 137, 267 18 Hlásná Třebaň.**

Suroviny nakupujeme pouze od ověřených dodavatelů či výrobců.

Seznam sortimentu a dodavatelů vyplývá z dodacích listů a faktur.

Dovoz:

je zajištěn autem firmy J3R, jídlo je převáženo v přepravním prostoru auta, kde jsou v termosech umístěny nerez gastronádoby.

Gastronádoby se po výdeji jídla myjí ve výdejně v 3.NP v budově MŠ a jsou ještě jednou myty ve firmě J3R.

Požadavky na bezpečné zacházení s potravinami (včetně balení a dopravy)

Obědy jsou přepravovány v termoobalech, osoba pověřená přepravou má potravinářský průkaz.

Při přejímce je vždy kontrolován stav dodaného zboží, teplota, neporušenost obalů, a smyslové charakteristiky.

Dodržování teplotních řetězců, zabránění křížové kontaminaci na provozovně, dodržování technologických postupů apod.

V provozovně jsou tato zařízení: chladnička na sýry a mléčné výrobky (1 + 2 NP) a chladnička na ovoce a zeleninu (3 NP) v jídelně je umístěna i chladnička pro zaměstnance.

Zjištěné závady na zařízení se okamžitě řeší přivoláním odborného servisu.

Potraviny vystavené nepřipustným teplotám se vyřazují z oběhu, vyřazení se zaznamenává do zvláštního protokolu.

Bezpečné nakládání s odpadem

V provozovně vzhledem k sortimentu prakticky vzniká minimální odpad, který je umisťován do nádob k tomu určených. Tříděný odpad odváží školník do tříděného odpadu a zbytky jídla jsou předávány firmě J3R (viz. smlouva). Dále je pro budovu MŠ



Školy HLÁSEK - základní škola a mateřská škola, s.r.o.

MŠ: Rovinská 96, 267 18 Hlásná Třebaň

ZŠ a sídlo: U Kapličky 58, 267 18 Hlásná Třebaň

IČ: 24 296 023

Tel.: , 777 568 562 www.skolyhlasek.cz

využíván kompostér na biologický odpad, nikoli na zbytky potravin -oddělená část na zahradě budovy.

Bezpečné postupy regulace škůdců

DDD provede podle potřeby odborná firma

Sanitační opatření (čištění a desinfekce)

Úklid a sanitace se provádí dle sanitačního řádu.

Zajištění kvality vody

Budova je napojena na vodovodní řád obce Hlásná Třebaň.

Zdravotní stav zaměstnanců

Všichni pracovníci mají zdravotní průkaz (kopie jsou uloženy v sídle firmy - hlavní kancelář). Pracovníci byli poučeni, že jsou povinni ohlásit alimentární onemocnění nebo jiné přenosné onemocnění, hnisající rány apod., dále jsou povinni informovat o kontaktech s osobami s infekční nemocí svého nadřízeného a lékaře.

Dodržování osobní hygieny

Pracovníci používají čisté pracovní oděvy, mají k dispozici šatnu v 2 NP. Oblečení je práno v domácím provozu, v odděleném režimu. Pracovníci byli poučeni o nutnosti si vždy před začátkem práce a dle potřeby průběžně mýt ruce mýdlem pod tekoucí teplou vodou, zvláště po použití toalety. Dodržování osobní hygieny se namátkově kontroluje.

Všichni pracovníci jsou pravidelně jedenkrát ročně školeni o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci.

Prohlášení o splnění nezbytných požadavků

Objekt splňuje následující nezbytné požadavky:

Zásobování vodou – připojení na veřejný vodovod od srpna 2017

Zajištění hygienických podmínek pro dovážení pečiva (uzavřené a označené nádoby s poklopem v označeném stojanu v garáži budovy).

Sledovaný kritický bod: Teplota potravin

Sledování teploty teplých pokrmů: výdejní teplota +65°C -+ 3°C

Frekvence měření 2 x při výdeji pokrmů (na začátku a ke konci výdeje), pokud dojde k dohřívání. Jinak těsně před výdejem 1x.

Vedení dokumentace: zápis do určeného formuláře.

Nápravná opatření: zastavit výdej-dohřát v ohřívací nádobě- zahájit výdej.

Sledování teploty studených pokrmů: výdejní teplota min. + 3°C

Frekvence měření: 2 x denně při výdeji pokrmů a ke konci výdeje pokrmů

Pomazánky lze připravit ráno, uložit do lednice, označit datem a vydat na odpolední svačinu.

Nápravná opatření: zastavit výdej-ochlazení-zahájit výdej.

Kanalizace – budova je napojena na místní kanalizaci v obci Hlásná Třebaň.

Zásobování teplem – vytápění je prováděno plynovým kotlem.

Zásobování elektrickou energií – rodinný dům je napojen na síť elektrorozvodů v obci Hlásná Třebaň přípojkou zakončenou na hranici pozemku u příjezdové obecní cesty.

Dopravní obsluha – přístup a příjezd k objektu MŠ je z hlavního vjezdu z hlavní komunikace v obci Hlásná Třebaň.

Nakládání s odpady – nakládání je s odpady dle místní vyhlášky. Sběrné nádoby na směsný odpad mají vyhrazené místo v zadní části budovy u dílny. Biologický odpad vzniklý při přípravě a výdeji jídla (zbytky jídel) je předáván firmě J3R s.r.o..

Přehled připravovaných a podávaných pokrmů / výrobků

Skupiny pokrmů a jejich charakteristika: Teplá hotová jídla, studené pokrmy (nákup od dodavatelů), moučníky (nákup od dodavatelů).

Určení výrobků:

pro děti

Používané rizikové suroviny:

mléko a mléčné výrobky,
čerstvá zelenina a ovoce, studené pokrmy –
lahůdky (nákup od dodavatelů), uzeniny,
cukrářské výrobky (nákup od dodavatelů)

Používané technologické postupy:

vaření

Používaná technologická zařízení na tepelné zpracování a uchování:

elektrický sporák a trouba
(v každém NP sporák a lednice)
teplý výdejní pult s vodní lázní (výdej)

Dodavatelé používaných potravin:

příjem zboží zpravidla od dodavatelů
(dodávka na místo), vlastní nákup (PAC
Hořovice, Coop, Kaufland, Billa, Lidl);
seznam dodavatelů a sortiment – viz dodací
listy, faktury

Způsob použití, je-li jiný než přímá konzumace ve stravovacím zařízení:

Pouze konzumace na místě

Doba spotřeby, skladovací podmínky:

Expedice (výdej):

teplá hotová jídla se vydávají od 11:30 do
12:30 hodin, výdej z teplého pultu (lorna
s teplou vodní lázní);
studená jídla se vydávají 2x denně z
výdejní plochy kuchyně

Přehled možných kritických kontrolních bodů

Výrobní operace:	hrubá příprava
Sledovaný znak:	dodržení podmínek oddělení neslučitelných činností
Kritické meze:	
Postup sledování	vizuální kontrola vedoucím pracovníkem
Frekvence sledování	denně oddělení jednotlivých činností
Nápravná opatření	řádný úklid, sanitace mezi jednotlivými operacemi
Postup / Záznam	popsaný pracovní postup
Výrobní operace:	výdej
Sledovaný znak:	teplota pokrmů při výdeji smyslové znaky
Kritické meze:	teplota +65°C, + 3°C, průběžné měření teploty
Postup sledování	zraková kontrola, vpichový teploměr
Frekvence sledování	průběžně - 2x za výdej (na začátku a ke konci výdeje)
Nápravná opatření	zastavení výdeje a ohřev na předepsanou teplotu
Postup / Záznam	vyřazení z oběhu záznam teploty záznam o vyřazení z oběhu
Výrobní operace:	příjem chlazených potravin
Sledovaný znak:	doba minimální trvanlivosti, doba použitelnosti neporušenost obalu teplota
Kritické meze:	odpovídá neporušený obal podle požadavků pro danou komoditu nebo údajů výrobce
Postup sledování	vizuální kontrola kontrola teploty vpichovým teploměrem
Frekvence sledování	při každé přejímce
Nápravná opatření	nepřijetí dodávky
Postup / Záznam	dodací list (faktura)
Výrobní operace:	skladování chlazených výrobků
Sledovaný znak:	doba minimální trvanlivosti, doba použitelnosti teplota v chladicím zařízení



Školy HLÁSEK - základní škola a mateřská škola, s.r.o.

MŠ: Rovinská 96, 267 18 Hlásná Třebaň

ZŠ a sídlo: U Kapličky 58, 267 18 Hlásná Třebaň

IČ: 24 296 023

Tel.: , 777 568 562 www.skolyhlasek.cz

Kritické meze:	lednice +3°C
Postup sledování	podle požadavků na danou komoditu kontrola označení sledování teploty ve skladu a chladicích zařízeních
Frekvence sledování	jednou týdně
Nápravná opatření	spotřeba před vypršením DP, DMT přeskladnění do jiného zařízení oprava zařízení pozastavení zpracování suroviny, polotovaru - produktu, následná likvidace
Výrobní operace:	příprava svačín
Sledovaný znak:	dodržení stálého chlazení surovin, oddělení neslučitelných činností, dodržení hygieny pracovníka, postup přípravy podle Receptur pro školní stravování
Kritické meze:	lednice +3°C
Postup sledování:	vizuální kontrola, sledování teploty v chladicím zařízení, kontrola hygieny
Frekvence sledování:	při každé přípravě
Nápravná opatření:	pozastavení práce, úprava pracovního prostoru a pomůcek, servis chladicího zařízení, hygiena

V Hlásné Třebani dne 1. 9. 2021

majitelka: Mgr. Veronika Vaculovičová, MBA

provozní: Helena Dvořáková