**Postupy založené na principu HACCP pro MŠ Hlásek**

**Provozovatel:**  
Školní jídelna – výdejna MŠ Hlásek  
**Adresa:**  
Rovinská 96, 267 18 Hlásná Třebaň  
**Oblast činnosti:**  
Denní péče o děti s denním stravováním dětí  
**Vymezení činností:**  
Výdej obědů a příprava svačin pro MŠ (max. 49 obědů) – dle aktuální kapacity MŠ  
**Průměrný objem výroby:**  
Cca 49 obědů, 2 x 49 svačinek  
**Sortiment:**  
Denně 49 hotových pokrmů v poledne + studené pokrmy 2x denně – svačiny  
**Obsluha stravování:**  
3 hospodářky + asistence pedagogů a asistentů pedagoga

**Ohlášení provozovny**

Provozovna byla ohlášena příslušné krajské hygienické stanici v srpnu 2013.

**Požadavky na suroviny**

* **Dodavatel hotových jídel:** Firma J3R s.r.o., Mořinská 137, 267 18 Hlásná Třebaň.
* **Nákupy surovin:** Pouze od ověřených dodavatelů a výrobců. Seznam sortimentu a dodavatelů je uveden na dodacích listech a fakturách.
* **Dovoz:** Obědy jsou přepravovány autem firmy J3R v termoobalech, v nerezových gastronádobách umístěných v termosech. Po výdeji jsou nádoby myty ve výdejně a následně i ve firmě J3R.

**Požadavky na bezpečné zacházení s potravinami**

1. **Přeprava:**  
   Obědy jsou přepravovány v termoobalech. Osoba pověřená přepravou je školena v hygienickém minimu.  
   Při přejímce je kontrolováno:
   * stav dodaného zboží
   * teplota
   * neporušenost obalu
   * smyslové charakteristiky
2. **Zařízení pro uchovávání potravin:**
   * 1. NP: chladnička pro boxy s potravinami dětí se speciálními potřebami
   * 2. NP: chladnička
3. NP: jídelna – zaměstnanecká chladnička a lednice na ovoce, zeleninu, mléčné výrobky a uzeniny

V případě závad na zařízení je přivolán odborný servis. Potraviny vystavené nepřípustným teplotám jsou vyřazeny z oběhu.

**Bezpečné nakládání s odpady**

* Vzhledem k sortimentu vzniká minimální odpad, který je umisťován do nádob určených pro třídění (papír, plast, sklo).
* **Sběr odpadu:**
  + Tříděný odpad (papír, plast) odváží firma Pobero.
  + Sklo odváží školník do sběrných hnízd u OÚ.
  + Zbytky jídla jsou předávány firmě J3R podle smlouvy.
* **Biologický odpad:** Kompostování na zahradě MŠ, nejedná se o zbytky potravin.

**Bezpečné postupy regulace škůdců**

* DDD služby provádí odborná firma podle potřeby.

**Sanitační opatření**

Úklid a sanitace jsou prováděny dle sanitačního řádu.

**Zajištění kvality vody**

Budova je napojena na vodovodní řád obce Hlásná Třebaň.

**Zdravotní stav zaměstnanců**

* Všichni pracovníci absolvují pravidelné zdravotní prohlídky.
* Pracovníci jsou povinni informovat o alimentárních a přenosných onemocněních, včetně hnisajících ran, a o kontaktech s osobami s infekčními nemocemi.

**Dodržování osobní hygieny**

* Pracovníci používají čisté pracovní oděvy, mají k dispozici šatny a šatní skříňky.
* Pracovní oděvy se perou v budově ZŠ v odděleném režimu.
* U dvou toalet je nainstalována ruční sprcha.
* Pracovníci jsou pravidelně školeni v oblasti hygieny, BOZP a první pomoci.
* Kontrola dodržování osobní hygieny se provádí namátkově.

**Prohlášení o splnění nezbytných požadavků**

* **Zásobování vodou:** Připojení na veřejný vodovod od srpna 2017.
* **Zajištění hygienických podmínek pro dovážení pečiva:** Použití uzavřených, označených nádob v označeném přístřešku.

**Sledovaný kritický bod: Teplota potravin**

1. **Teplota teplých pokrmů:**  
   Výdejní teplota: +65°C ± 3°C
   * Frekvence měření: 2x při výdeji (na začátku a ke konci výdeje), pokud dojde k dohřívání.
   * **Nápravná opatření:** Zastavit výdej, dohřát v ohřívací nádobě, zahájit výdej.
2. **Teplota studených pokrmů:**  
   Výdejní teplota: min. +3°C - +8°C
   * Frekvence měření: 2x denně při výdeji pokrmů a na konci výdeje.
   * **Nápravná opatření:** Zastavit výdej, ochladit, zahájit výdej.

**Kanalizace a zásobování**

* **Kanalizace:** Budova je napojena na místní kanalizaci v obci Hlásná Třebaň.
* **Zásobování teplem:** Vytápění je zajištěno plynovým kotlem.
* **Zásobování elektrickou energií:** Napojení na síť elektrorozvodů obce Hlásná Třebaň.
* **Dopravní obsluha:** Přístup k objektu MŠ je z hlavního vjezdu obce.

**Nakládání s odpady**

* Nakládání s odpady je dle místní vyhlášky. Tříděný i směsný odpad je umístěn v zadní části budovy.
* **Biologický odpad:** Předáván firmě J3R s.r.o.

**Přehled připravovaných a podávaných pokrmů**

* **Skupiny pokrmů:** Teplá hotová jídla, studené pokrmy (nákup od dodavatelů), moučníky (nákup od dodavatelů).
* **Určení výrobků:** Pro děti MŠ
* **Používané rizikové suroviny:** Mléko a mléčné výrobky, čerstvá zelenina a ovoce, studené pokrmy, uzeniny, cukrářské výrobky.
* **Používané technologické postupy:** Vaření, pečení.
* **Zařízení pro tepelné zpracování:** Elektrický sporák a trouba (v každém NP sporák a lednice), teplý výdejní pult s vodní lázní.

**Dodavatelé a způsob použití**

* **Dodavatelé potravin:** Pekárna Zdice, Coop, Kaufland, Billa, Lidl, Košík.cz.
* **Způsob použití:** Konzumace na místě, ne pro domácí použití.
* **Doba spotřeby a skladovací podmínky:**
  + Teplá jídla se vydávají mezi 11:30 a 12:30 hod.
  + Studené pokrmy se vydávají 2x denně z výdejní plochy kuchyně.

**Přehled možných kritických kontrolních bodů**

1. **Výrobní operace:** Hrubá příprava  
   **Sledovaný znak:** Oddělení neslučitelných činností  
   **Kritické meze:** Podmínky oddělení  
   **Postup sledování:** Vizuální kontrola  
   **Frekvence:** Denně  
   **Nápravná opatření:** Úklid a sanitace mezi operacemi
2. **Výrobní operace:** Výdej  
   **Sledovaný znak:** Teplota pokrmů při výdeji  
   **Kritické meze:** Teplota +65°C ± 3°C  
   **Postup sledování:** Vizuální kontrola, teploměr  
   **Frekvence:** 2x za výdej  
   **Nápravná opatření:** Zastavení výdeje, ohřev na předepsanou teplotu
3. **Výrobní operace:** Příjem chlazených potravin  
   **Sledovaný znak:** Doba minimální trvanlivosti, teplota, neporušenost obalu  
   **Kritické meze:** Odpovídá specifikacím  
   **Postup sledování:** Vizuální kontrola, teploměr  
   **Frekvence:** Při každé přejímce  
   **Nápravná opatření:** Nepřijetí dodávky
4. **Výrobní operace:** Příprava svačin  
   **Sledovaný znak:** Teplota v lednici, hygienické podmínky  
   **Kritické meze:** +3°C - +8°C  
   **Postup sledování:** Vizuální kontrola, sledování teploty  
   **Frekvence:** Při každé přípravě  
   **Nápravná opatření:** Úprava pracovního prostoru, oprava zařízení

V **Hlásné Třebani** dne 1. 9. 2024

**Majitelka:** Mgr. Veronika Vaculovičová, MBA  
**Provozní:** Helena Dvořáková