**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