**Postupy založené na principu HACCP – Školní jídelna ZŠ HLÁSEK**

**Provozovatel**:  
Školní jídelna s výdejnou ZŠ a MŠ HLÁSEK – ZŠ a MŠ, s.r.o.  
**Adresa**: U Kapličky 58 (ZŠ 2. – 5. tř.) a Rovinská 96 (ZŠ 1. tř.), 267 18 Hlásná Třebaň  
**Oblast činnosti**: Denní péče o děti s denním stravováním dětí.  
**Vymezení činností**: Výdej obědů, příprava svačin pro ZŠ.  
**Průměrný objem porcí**: cca 75 obědů, 2x75 svačin (dle kapacity školy).  
**Sortiment výdeje**: Denně 225 hotových pokrmů v poledne + studené pokrmy (svačiny 2x denně).  
**Obsluha stravování**: Hospodářka + asistence pedagoga.

**1. Ohlášení provozovny příslušné krajské hygienické stanici:**

* Provoz výdejen ohlášen v srpnu 2013, nová výdejna pro ZŠ v květnu 2014, nová výdejna září 2017 na adrese Rovinská 96.

**2. Požadavky na suroviny**

* Hotová jídla (obědy) dováží firma J3R, Mořinská 137, Hlásná Třebaň, 267 18.
* **Kritický bod**: Suroviny nakupujeme pouze od ověřených dodavatelů. Seznam sortimentu a dodavatelů vyplývá z dodacích listů a faktur.

**Dovoz**:

* Dovoz je zajištěn autem firmy J3R, jídlo je převáženo v termosech a nerezových gastronádobách. Po výdeji se gastronádoby myjí ve výdejně a následně i ve firmě J3R.

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

* Obědy jsou přepravovány v termosech, osoba pověřená přepravou má potravinářský průkaz.
* **Kontrola při přejímce**: Stav dodaného zboží, teplota, počet porcí a neporušenost obalů.
* Zařízení v provozovně:
  + Chladnička na mléčné výrobky, uzeniny.
  + Chladnička na ovoce a zeleninu.
  + Zjištěné závady na zařízení se ihned řeší přivoláním odborného servisu.
* **Potraviny vystavené nepřípustným teplotám** se vyřazují z oběhu.

**4. Bezpečné nakládání s odpadem**

* V provozovně vzniká minimální odpad, který je umísťován do nádob určených pro tento účel.
* **Biologický odpad** (zbytky jídel) jsou předávány firmě J3R na základě smlouvy.

**5. Bezpečné postupy regulace škůdců**

* DDD (deratizace, desinfekce, dezinsekce) provádí odborná firma dle potřeby.

**6. Sanitační opatření**

* Úklid a sanitace se provádí dle sanitačního řádu.

**7. Zajištění kvality vody**

* Budova je napojena na obecní vodovod v Hlásné Třebani.

**8. Zdravotní stav zaměstnanců**

* Všichni pracovníci absolvovali vstupní lékařskou prohlídku.
* Pracovníci jsou povinni ohlásit alimentární onemocnění nebo jiné přenosné onemocnění (hnisající rány, kontakty s osobami s infekční nemocí).
* **Osobní hygiena**: Pracovníci používají čisté pracovní oděvy, mají k dispozici šatnu a sprchové kouty. Oblečení je prané a sušené v odděleném režimu.
* **Kontrola hygieny**: Pracovníci byli poučeni o nutnosti pravidelného mytí rukou (před začátkem práce a po použití toalety).
* **Pravidelná školení**: Pracovníci jsou pravidelně školeni v oblasti BOZP, 1. pomoci a ochrany zdraví při práci.

**9. Prohlášení o splnění nezbytných požadavků**

* Objekt je zásobován pitnou vodou z obecního vodovodu.
* **Zajištění hygienických podmínek pro dovážení pečiva**: Pečivo je dodáváno v uzavřených a označených nádobách.
* **Odvoz biologického odpadu**: Pravidelný denní odvoz zajišťuje firma J3R.

**10. Kritický bod: Sledování teploty potravin**

* **Teplota teplých pokrmů**: výdejní teplota +65°C ± 3°C.
  + **Frekvence měření**: 2x při výdeji pokrmů (na začátku a na konci).
  + **Nápravná opatření**: Zastavit výdej a dohřát pokrmy, vyřadit z oběhu.
* **Teplota studených pokrmů**: výdejní teplota min. +3°C až +8°C.
  + **Frekvence měření**: 2x denně při výdeji a na konci výdeje.
  + **Nápravná opatření**: Zastavit výdej, ochladit pokrmy, znovu zahájit výdej.

**11. Provozní podmínky**

* **Kanalizace**: Budova je od srpna 2015 napojena na obecní kanalizaci.
* **Zásobování teplem**: Vytápění je zajištěno dvěma tepelnými čerpadly.
* **Zásobování elektrickou energií**: Objekt je napojen na síť elektrorozvodů v obci Hlásná Třebaň.
* **Dopravní obsluha**: Přístup a příjezd k objektu je zajištěn z jižní strany.

**12. Nakládání s odpady**

* Sběrné nádoby na směsný, papírový a plastový odpad jsou umístěny za přístupovými vraty objektu.
* **Biologický odpad** (zbytky jídel) jsou předávány firmě J3R, směsný odpad odváží firma Pobero.

**13. Přehled připravovaných pokrmů a výrobků**

* **Skupiny pokrmů**: Teplá hotová jídla, studené pokrmy (nákup od dodavatelů), moučníky (nákup od dodavatelů).
* **Používané rizikové suroviny**: Mléko a mléčné výrobky, čerstvá zelenina a ovoce, studené pokrmy, uzeniny, cukrářské výrobky.
* **Technologické postupy**: Vaření.
* **Používaná technologická zařízení**: Elektrický sporák, trouba, teplý výdejní pult s vodní lázní, 2 lednice (mléčné výrobky/uzeniny, ovoce/zelenina).
* **Dodavatelé**:
  + **Pekárna Zdice** – pečivo.
  + **Bovys, s.r.o.** – mléčné výrobky, čerstvé ovoce a zelenina.
  + **Občasný nákup**: Kaufland, Billa, Coop, Lidl, Košík.cz

**14. Skladování potravin**

* **Lednice**: Na mléčné výrobky a uzeniny, na ovoce a zeleninu.
* **Pečivo**: Denně dodávané pekárnou Zdice, uskladněno pod krytým přístřeškem (min. 15 cm nad zemí).

**15. Doba spotřeby a skladovací podmínky**

* **Expedice (výdej)**: Teplá jídla se vydávají od 12:00 do 14:30 hodin v jídelně. Studená jídla se vydávají 2x denně.

**16. Přehled možných kritických kontrolních bodů**

* **Výrobní operace**: Hrubá příprava, výdej, příjem chlazených potravin, skladování chlazených výrobků, příprava svačin.

**17. Kritické meze a sledování:**

* Teplota pokrmů při výdeji: +65°C ± 3°C.
* Sledování teploty při příjmu chlazených potravin a skladování.

**18. Zodpovědné osoby:**

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

**V Hlásné Třebani, dne 1. 9. 2024**