

Základní škola a Mateřská škola Nečín Okres Příbram 54. ŘÁD HACCP			
Č.j.:	Spisový / skartační znak	ZŠMŠ/616/2023	A.1.4 A10
Vypracoval:	Lenka Hořejší, vedoucí provozního oddělení		
Schválil:	Mgr. Jolana Vaněčková, ředitelka školy		
Směrnice nabývá platnosti ode dne:	1.9.2023		
Směrnice nabývá účinnosti ode dne:	1.9.2023		

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/

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. 6/

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 vedoucí školní jídelny.

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.

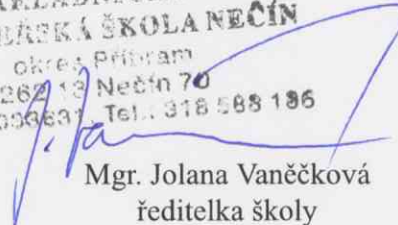
3.6. Kritické body se evidují takto:

- 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. Závěrečná ustanovení

- a) Kontrolu dodržování této směrnice provádí vedoucí školní jídelny.
- b) Uložení směrnice se řídí spisovým řádem školy.
- c) Směrnice nabývá účinnosti dnem 1.9.2023

V Nečíně dne 31.8.2023

ZÁKLADNÍ ŠKOLA
A MATEŘSKÁ ŠKOLA NEČÍN
okres Příbram
262 13 Nečín 70
IČO: 75099631 Tel.: 318 588 186

Mgr. Jolana Vaněčková
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
- 6.) Seznam skladovacích prostor

