



Základní škola a Mateřská škola Rohle, příspěvková organizace

ORGANIZAČNÍ ŘÁD ŠKOLY

část: 27. ŘÁD HACCP

Č.j.: 23/01/18	Šk. rok: 2017/2018
Spisový znak	A.1.
Skartační znak	A10
Vypracoval:	Marie Suralová, vedoucí školní jídelny
Schválil:	Mgr. Bc. Marie Effenberger Rychlá, ředitelka školy
Pedagogická rada projednala dne	25.1.2018
Směrnice nabývá platnosti ode dne:	26.1.2018
Směrnice nabývá účinnosti ode dne:	26.1.2018
Změny ve směrnici jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků, které tvoří součást tohoto předpisu.	

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/, seznam všech používaných receptur /viz příloha č.6/. Tyto receptury jsou rozděleny na teplou a studenou kuchyni a na recepty, které se nesledují.

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 – bezpečná příprava pokrmů**
- 3. Kritický bod - sledování teploty a času při výdeji pokrmů**
- 4. Kritický bod - výdej pokrmů ve výdejně MŠ**

ad 1. Sledování teploty při skladování potravin - seznam skladovacích prostor / příloha č. 7/
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 zchlazeny 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/. Všechny suroviny jsou kontrolovány, aby byla zaručena bezpečnost potravin tzn. neporušené obaly, záruční lhůty a možná kontaminace z původních skladů.

ad 2. Bezpečná příprava pokrmů - 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. Při přípravě pokrmů všichni pracovníci brání kontaminaci potravin (např. loupající nátěry, mazadla a součástky strojů) Dodržují sanitační řád a vše řádně oplachují, aby nedošlo ke kontaminaci desinfekčními a čistícími prostředky. Zajišťují dodržení technologických postupů a plynulost a bezpečnost výroby. Zapékání s použitím vajec se provádí po dobu aspoň 1,5hod. při vyšších teplotách. Naporcované maso se regeneruje nejméně 0,5hod. Pokud teplota nebude mít odpovídající hodnotu, bude se provádět následně prohřívání teplých pokrmů, u studené kuchyně se bude provádět zchlazení na dostatečnou hodnotu. Výrobky studené kuchyně se skladují v lednici v uzavíratelných boxech a postupně dle potřeby se vydávají přímo k výdeji. Teploty a čas se písemně nezaznamenávají, jsou orientační pro potřeby kuchařky. Pracovní plochy jsou oddělené a označené, aby nedocházelo ke křížení. Vejce jsou roztloukána odděleně, aby nedocházelo ke kontaminaci a ihned jsou zpracována do pokrmů. Hrubá příprava je oddělena ve sklepních prostorách, do kuchyně přichází čisté, opracované suroviny.

ad 3. Sledování teploty a času při výdeji pokrmů – se provádí 1x v průběhu výdeje a zapisuje se do sešitu. 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. Přílohy se dohřívají v ohřívacím pultu. Polévka se dohřívá na elektrické plotně. Záznam teplot a času provádí každý den hlavní kuchařka.

ad 4. Výdej pokrmů ve výdejně MŠ - Každé ráno v 7 hod. kuchařka zanesou ve várnici čaj ve stanovené teplotě 65 °C do MŠ. V 8 hod. vedoucí stravovny zjistí a upřesňuje počty přítomných dětí v MŠ. V kuchyni se poté podle aktuálních počtů připravuje přesnídávka. V 8,30 hod. přichází do jídelny školnice, která má úvazek na vydávání stravy v MŠ. Školnice používá na přenášení stravy a nápojů i na jejich vydávání ochranný oděv, rukavice a pokrývku hlavy. Připravenou svačinku přebírá v termomíse aj. nádobách k tomu určených a stanoveném počtu. Nápoje přináší ve várnici a opět ve stanovené teplotě. Svačinky i pomazánky se připravují těsně před výdejem k okamžité konzumaci. V 11,30hod. přichází školnice do jídelny k výdejnímu okénku pro obědy. Vše má opět nachystané ve várnicích, příp. v gastronádobách. Vše je ve stanovené teplotě. Po výdeji jídel přináší zbytky potravin zpět do kuchyně k likvidaci a umytí a desinfekci nádob.

Odpolední svačinky připravuje opět kuchařka až těsně na výdej a opět je vše uloženo v termomíse aj. gastronádobě, nápoje ve várnici a ve stanovené teplotě k okamžité spotřebě.

V MŠ jsou nápoje vydávány z nerez várnice s výpustním kohoutem na čaj, ovocný nápoj. Na vodu je zvlášť konvice, mléčné nápoje jsou vydávány z várnice přímo do hrnků.

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 chladicích 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 vedoucí školní jídelny.
- b) Zrušuje se předchozí znění této směrnice z 1. 5. 2014. Uložení směrnice v archivu školy se řídí Spisovým a skartačním řádem školy.
- c) Směrnice nabývá účinnosti dnem 26.1.2018

V Rohli dne 25.1.2018

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 používaných receptur
- 7.) Seznam skladovacích prostor
- 8.) Zdravotní nebezpečí z potravin a pokrmů

Sestavení týmu pro zavedení systému kritických bodů

Členové týmu	Jméno	Funkce	Datum	Podpis
vedoucí týmu	Marie Suralová	vedoucí ŠJ		
Pracov.provozu	Renata Švomová	vedoucí kuchařka		
Pracov.provozu	Atanasia Fialová	kuchařka		
konzultanti	Mgr. Bc. Marie Eff. Rychlá	ředitelka školy		

Základní pojmy v HACCP

Kritický bod - technologický úsek, postup nebo operace při výrobě, rozvozu, přepravě a uvádění pokrmů do oběhu, ve kterých je největší riziko porušení zdravotní nezávadnosti pokrmů a v nichž se uplatňuje ovládání různých druhů nebezpečí ohrožujících zdravotní nezávadnost pokrmu s cílem zamezit, vyloučit popřípadě zmenšit tato nebezpečí na přijatelnou úroveň.

Kritická mez - znaky a jejich hodnoty, které tvoří hranici mezi přípustným a nepřípustným stavem v kritickém bodě.

Plán systému kritických bodů - dokument připravený v souladu se zásadami systému kritických bodů a stanovující způsob ovládání nebezpečí významných pro porušení zdravotní nezávadnosti pokrmu.

Systém kritických bodů - systém, kterým se identifikují, hodnotí a ovládají nebezpečí v kritických bodech.

Nebezpečí - biologický, chemický nebo fyzikální činitel v pokrmu, který může porušit jeho zdravotní nezávadnost.

Analýza nebezpečí - proces shromažďování a hodnocení informací o různých druzích nebezpečí pro zdravotní nezávadnost pokrmu o podmínkách umožňujících jejich přítomnost v potravině, které jsou nutné pro rozhodnutí o jejich významu pro zdravotní nezávadnost pokrmu a o jejich zařazení do plánu systému kritických bodů.

Riziko - odhad pravděpodobnosti uplatnění nebezpečí.

Sledování - pozorování a měření stanovených znaků určených postupem pro posouzení, zda kritický bod je ve zvládnutém stavu.

Zvládnutý stav - stav při němž jsou v kritických bodech dodrženy stanovené postupy a hodnoty sledovaných znaků v přípustném stavu.

Ovládací opatření - jakákoliv činnost, kterou je možno použít k prevenci nebo k vyloučení nebezpečí ohrožujícího zdravotní nezávadnost pokrmu nebo k jeho zmenšení na přípustnou úroveň.

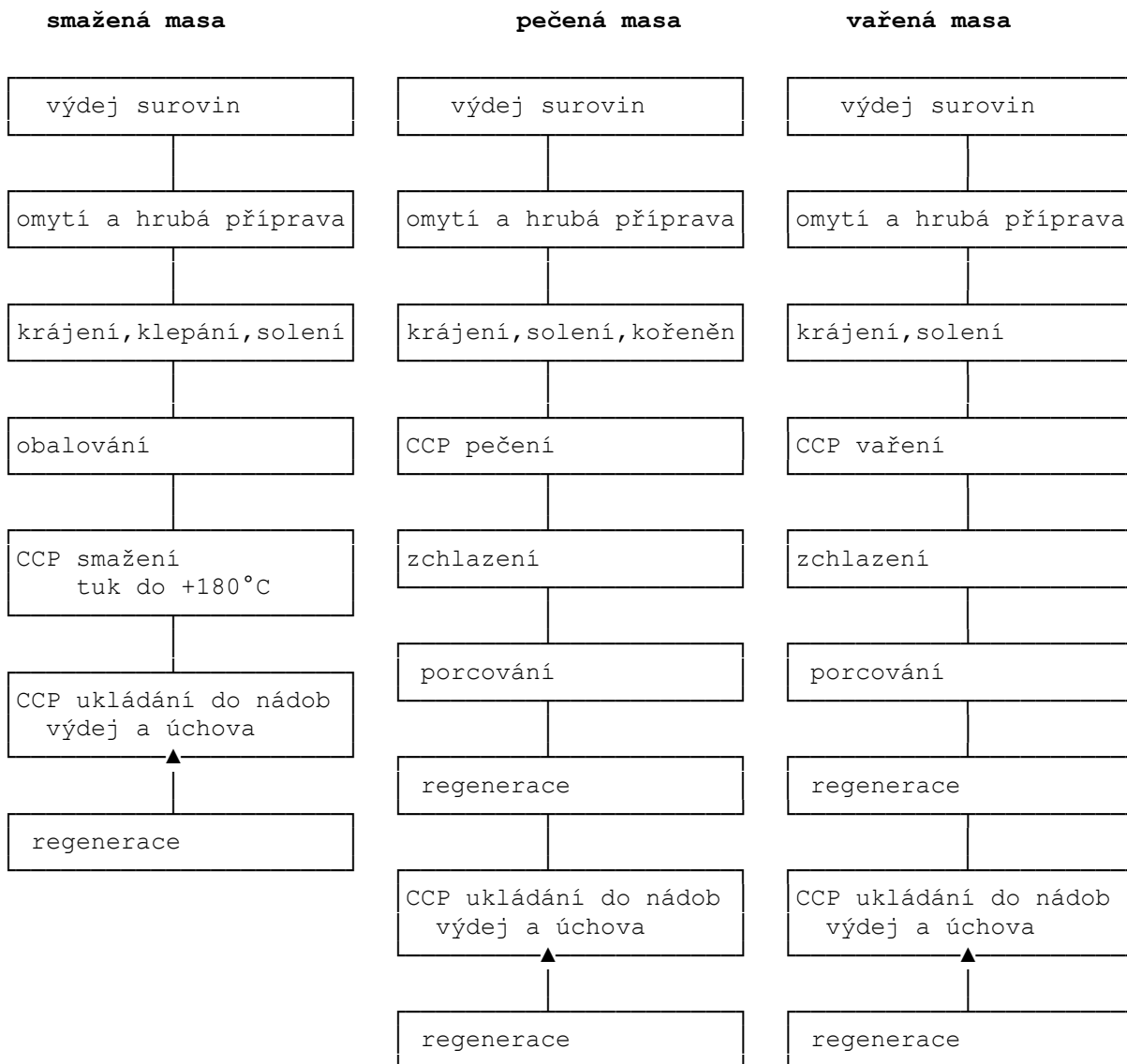
Ověřovací postupy - posouzení, zda plán systému kritických bodů účinně ovládá významná nebezpečí a zda systém pracuje podle tohoto plánu.

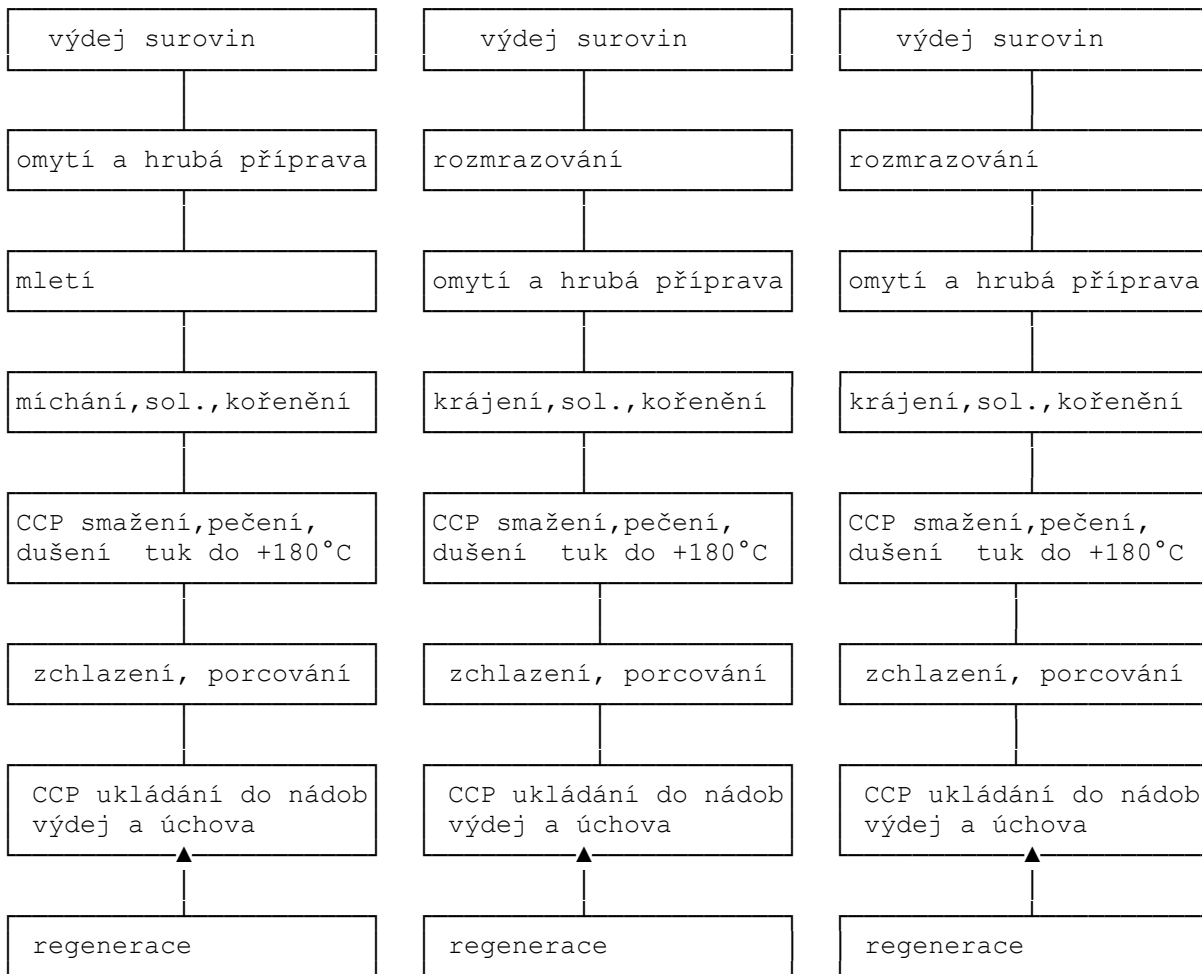
Vnitřní audit - systematické sledování a nezávislé hodnocení úrovně systému kritických bodů a jeho souladu s plánem systému kritických bodů prováděné pracovníky, kteří nejsou za systém kritických bodů přímo odpovědní.

Tým HACCP - skupina osob, které vypracují a zdokumentují, zavádějí a udržují systém HACCP.

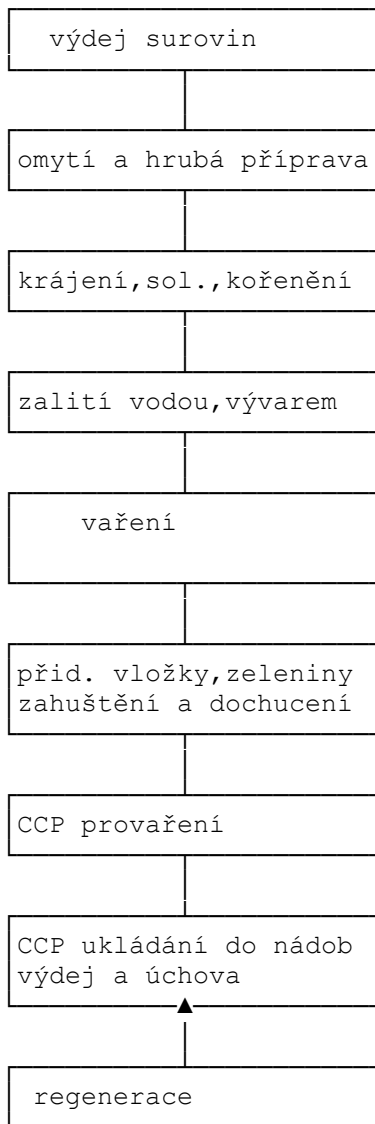
Výrobní diagramy

Diagramy výrobního procesu

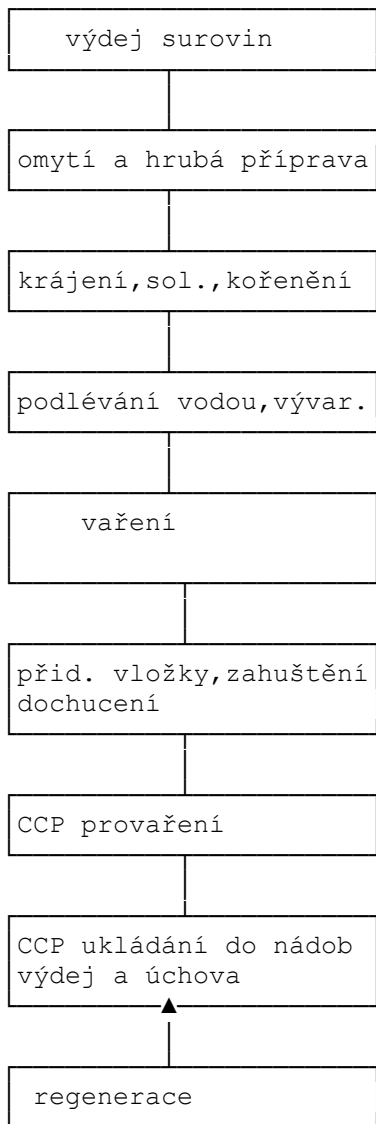


mletá masa**drůbež****ryby**

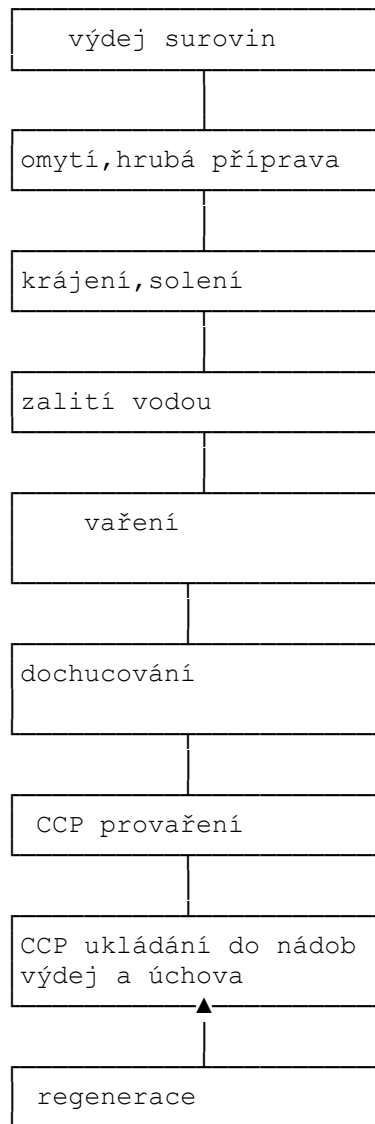
polévky



omáčky



přílohy



Doporučené teploty skladování potravin

<u>Typ skladu</u>	<u>teploty</u>
Suchý sklad potravin	do +25°C nebo dle doporučení výrobce
Suchý sklad chleba a pečiva	do +35°C
Chladicí sklad syrového drůb. masa	max +4°C
Chladicí sklad uzenin	max +5°C
Chladicí sklad výsekového masa	max +7°C
Chladicí sklad vajec	+5°C až +12°C
Chladicí sklad ovoce a zeleniny	max +5°C
Chladicí sklad mléčných výrobků	max +8°C
Chladicí sklad nápojů	max +15°C
Chladicí sklad tuků	max +15°C
Sklad příloh, např. hranolky, krokety	-18°C a nižší
Mrazicí sklad ovoce a zeleniny	-18°C a nižší
Mrazicí sklad drůbeže	-18°C a nižší
Mrazicí sklad masa	-18°C a nižší
Mrazicí sklad ryb	-18°C a nižší

Příloha č. 5

Seznam dodavatelů

Příloha č. 6

Seznam používaných receptur

Příloha č. 7

Seznam skladovacích prostor

Příloha č. 8

Zdravotní nebezpečí z potravin a pokrmů