

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 dohrání 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: 7503363 Tel.: 315 588 186

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

Sestavení týmu pro zavedení systému kritických bodů

Členové týmu	Jméno	Funkce	Datum	Podpis
vedoucí týmu	Renata Tomanová	vedoucí ŠJ	1.12.2019	<i>Toman</i>
Pracov.provozu	Marie Plavcová	vedoucí kuchařka	1.12.2019	<i>Plavcová</i>
Pracov.provozu	Věra Růžičková	kuchařka	1.12.2019	<i>Růžičková</i>
Pracov.provozu	Ivana Kretschmerová	Pomocný pracovník	1.12.2019	<i>Kretschmerová</i>
Pracov.provozu	BLANKA CIBOŽOVÁ	vedoucí kuchařka	1.7.2023	<i>Cibožová</i>
konzultanti	Mgr. Jolana Vaněčková	ředitelka školy	1.12.2019	<i>Vaněčková</i>

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.

DIAGRAM VÝROBY TEPLÝCH POKRMŮ V ŠKOLE

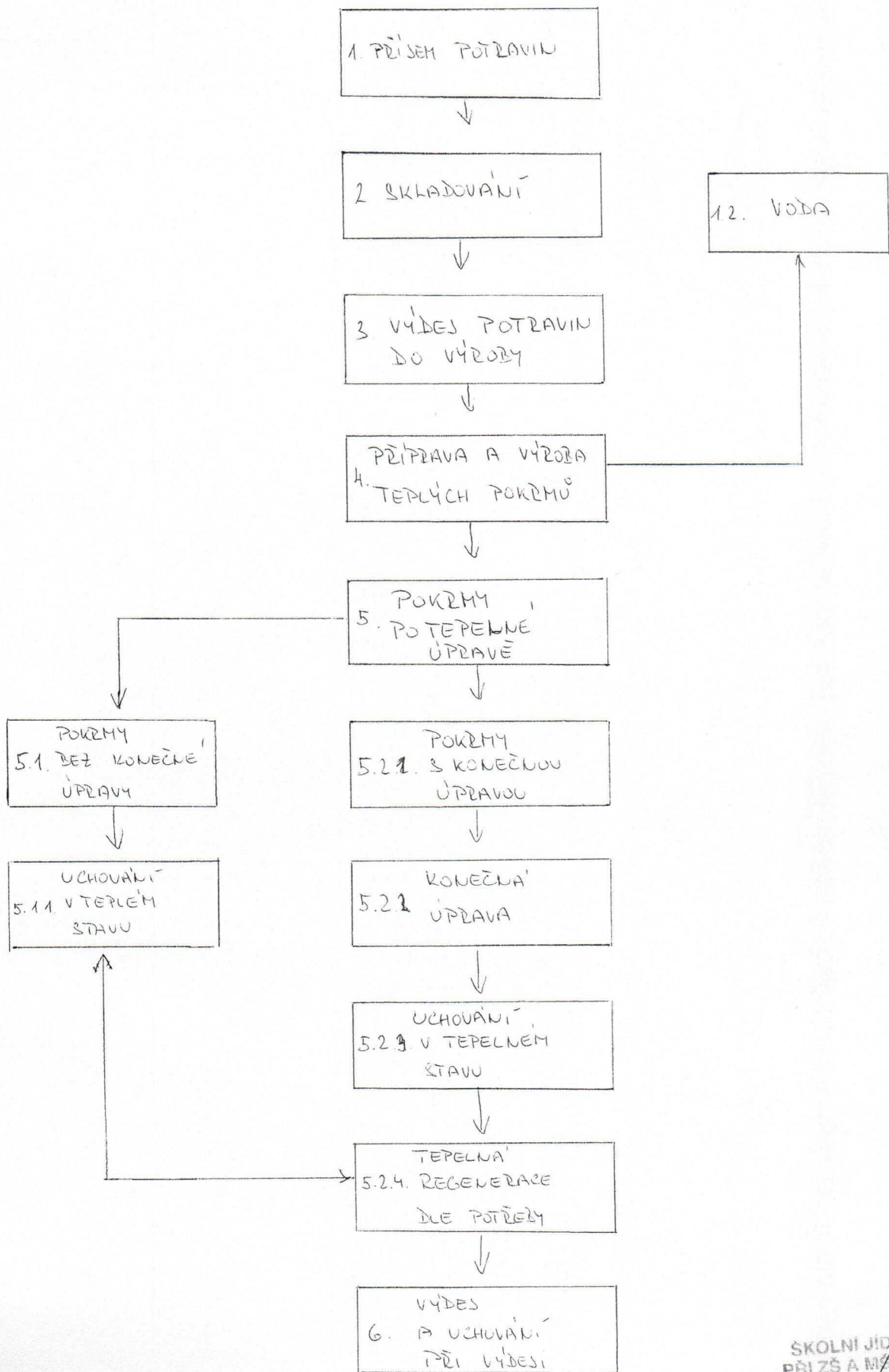
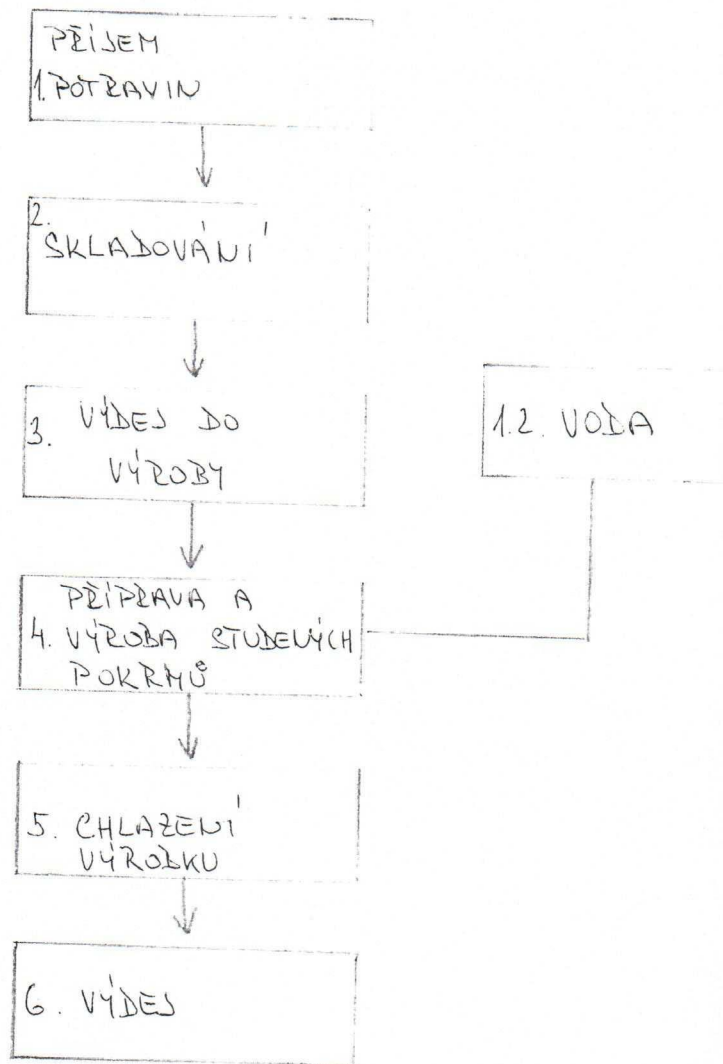


DIAGRAM VÝROBY STUDEJÝCH POKRMŮ



Doporučené teploty skladování potravin

<u>Typ skladu</u>	<u>teploty</u>
Suchý sklad potravin	do +25°C nebo dle doporučení výrobce
Chladicí box syr. masa, uzenin, drůbež	max +7°C
Chladicí box vajec	+7°C
Chladicí sklad ovoce a zeleniny	max +12°C
Chladicí box mléčných výrobků	max +7°C
Mrazicí box masa, drůbeže, ryb	-30°C

Seznam dodavatelů

Coop Příbram	Dlouhá 155	26101
masna Havel	Příbram	26101
Bidfood	Kralupy nad Vltavou	27801
Mrazo Tábor	Tábor 2	39002
Bonno gastro servis	České Budějovice	37021
ZD Nečín	Nečín	26213
BS Food	Bystrá 761/10 Praha 9	19300
J.K.Gaza	Kubištova 1099/2 Praha4	14000
Drana Gastro Czech Tea	Kornatice 14	33843
Bovys	Dědová 40 Hlinsko	53901
Abasto	K třešňovce 1348 Mníšek pod Brdy	25210
Catus	Kyjovská 1598 Havlíčkův Brod	58001
Garant	Dobronická 1257 Praha 4	14825
Limonie	Vinohradská 343/6 Praha 2	12000
Penny	Počernická 257 Radonice	25073
TS Foods	Komenského 478 Budišov nad Budišovkou	74787
Miroslav Bláha	Budínek 27	26301
Kaufland	Husova 622 Příbram	26101
Madeta	Krajní 680 Jesenice u Prahy	25256
Bioarcha	Buzulucká 97 Ústí nad Labem	40340
Kasia Vera s.r.o.	Nádražní 1202 Říčany	25101
řeznictví Moudrý	Nečín	26213
Lidl	Evropská ulice Příbram	26101
Soberano s.r.o.	1.máje 670/128 Vítkovice	70300
Albert	Bradská 496 Příbram	26101
Řeznictví U Dolejších	Dobříš	26301
Tesco	Příbram	26101
Potraviny Bedřich	Dobříš	26301
Hugli Food	Zásmuky	28144
Pogrr s.r.o.	Dělostřelecká 296 Příbram	26101
Vietnamec Nečín	Nečín	26213
Flosman	Jiráskovy sady 16 Příbram	26101
Billa	Sedlčany	26401
Řeznictví Dvořák	Příčovy 5 Sedlčany	26401
Uneco optima	Ostrava Vítkovice	70300
Slimka s.r.o.	Záluží 44 Tábor	39002

Příloha č. 6

Seznam skladovacích prostor

Suchý sklad potravin

Sklad ledničky a mrazáky

Škrabárna a výklep vajec

- **Dodatek k Řádu HACCP – mimořádná hygienická opatření vzhledem k epidemiologické situaci od 1. 9. 2020**

Hygienická opatření obecně

- Provádět pravidelnou **dezinfekci všech prostor školní kuchyně včetně kanceláře** vedoucí jídelny.
- Přihlášky a odhlášky ze stravování se provádí **elektronicky, telefonicky**.
- **Vedoucí ŠJ proškolí pracovníky o pravidlech osobní i provozní hygieny s opatřeními, která budou přijata v souvislosti se současnou epidemiologickou situací.**
- **Pracovník ŠJ, který se necítí dobře a pociťuje příznaky nemoci, nesmí vykonávat svou práci a musí opustit provoz.**
- Dodržovat **správný postup mytí rukou** (teplá voda, vhodný prostředek, délka mytí, osoušení rukou, příp. dezinfekce), omezit podávání rukou, dbát na prevenci kontaktu rukou s obličejem, ústy, očima, nosem.
- Zajistit a používat **vhodné dezinfekční prostředky** (s virucidním účinkem; virucidní = zneškodňující viry). Doporučuje se ve snaze o co nejúčinnější dezinfekci v žádném případě **nezvyšovat koncentraci dezinfekčních prostředků** nad pokyny dodavatele.
- Častěji mýt a **dezinfikovat pracovní povrchy, pracovní pomůcky včetně „kontaktních součástí“** jako jsou např. kliky dveří, zábradlí, madla technologií, ventily apod. a sociální zařízení pracovníků i strávníků.
- Při mytí nádobí upřednostnit **strojní mytí při 60 stupních**.
- Při strojním mytí nádobí svévolně **nezasahovat do nastavených programů myček** (teplota, doba).
- Při ručním mytí nádobí zajistit co **nejvyšší teplotu tekuté vody**.

Příjem surovin

- **Omezit vstup cizích osob** (např. obchodních zástupců, řidičů) do vnitřních prostor provozu, zamezit podávání si rukou. Minimalizovat kontakt pracovníků ŠJ s dodavatelem během přebírání zboží.
- **Po manipulaci s dodanými surovinami a příjmovými doklady si umýt ruce a použít dezinfekci.**
- **Zamezit vnášení přepravních obalů**, přejímku surovin provádí vedoucí ŠJ, případně hlavní kuchařka. Suroviny vždy přeskládá do vlastních čistých nádob, přepravky dodavatelů nesmí do provozních prostor školní jídelny.
- **Nebalené potraviny** po vyjmutí z přepravních obalů ukládat do **dezinfikovaných nádob** (mísy / plata / přepravky apod.), na dezinfikovaná místa. Pokud potraviny nebyly dodány v sekundárních obalech, zvážit možnost dezinfekce primárních obalů.

Příprava stravy

- **Důsledné dodržování pravidel osobní a provozní hygieny, včetně častého mytí a dezinfekce rukou.**
- Při manipulaci s potravinami a při přípravě pokrmů, které nejsou tepelně ošetřeny (např. saláty), používat **jednorázové rukavice**.
- **Dohotovené pokrmy důsledně přikrývat.**

Vstup strážníků do jídelny a organizace stolování

- Škola zajistí v jídelně **dohled**, který upozorňuje strážníky na povinnost hygienického chování.
- **Před vstupem do jídelny si všichni strážníci umyjí ruce a zdezinfikují. K osušení rukou používají jednorázové papírové ručníky.**
- Všichni strážníci musí mít ochranné roušky, respirátory. Ochrannou roušku odkládá strážník pouze při samotné konzumaci jídla a pití, a to do vlastního sáčku.
- Po dobu výdeje jsou dveře do jídelny otevřené, aby se minimalizoval kontakt s klikou, madlem.
- Pokud dítě onemocní, ráno zákonný zástupce nemoc dítěte oznámí telefonicky v jídelně a oběd si v první den nemoci mohou vyzvednout osobně v jídelně v době od 11:00 h – 11:10 h., jinak jim oběd propadne. Pozdější výdej do jídelny není z hygienického hlediska povolen. Osoba vyzvedávající oběd plně zodpovídá za čistotu jídelny, ten si před odběrem oběda rozloží na tácek, kuchařka oběd nabere v jednorázových rukavicích a oběd odebírající osoba si jídelnu sám složí. Prostory jídelny budou po výdeji do jídelny dezinfikovány a vyvětrány.


Výdej obědů a stolování

- **Při výdeji je minimalizován úzký kontakt pracovníka jídelny se strážníkem.**
- **Je nutné zamezit kontaminaci vydávaných pokrmů, na výdejním okénku nesmí být umístěny žádné potraviny** (pečivo, ovoce, saláty).
- Pracovnice kuchyně vydávají stravu a přijímají použité nádobí v jednorázových rukavicích.
- **Je zrušen veškerý samoobslužný výdej příborů, nebalených potravin, pokrmů a pití.** Všechno je umístěno mimo dosah strážníka. Strážníkovi je na předem dezinfikovaný tácek postupně pokládán kuchařkou u výdejního okénka příbor, polévka v misce, hlavní jídlo na talíři, sklenice s nápojem, případně salát, ovoce, nebo jiný doplněk oběda.
- Pokud při konzumaci oběda musí strážník na WC, musí si umýt / dezinfikovat ruce, jak při vstupu do jídelny.
- Pokud si bude chtít strážník oběd přidat, odevzdá svůj použitý talíř do okénka s odběrem špinavého nádobí a jde k okénku, kde dostane „přídavek“ na čistý talíř.
- Po ukončení konzumace si děti na pokyn dozoru jednotlivě s bezpečnými rozestupy odnesou použité nádobí ke sběrnému oknu. Pracovnice jídelny odebírají nádobí k umývání v jednorázových rukavicích.
- Po výdeji je **prostor jídelny vyvětrán, použité stoly a židle dezinfikovány** pracovníci kuchyně.

Sanitace

- Zaměstnanci školní jídelny pravidelně provádějí sanitaci dle sanitačního plánu. Úklid a dezinfekce je navýšená zejména na rizikových místech, např. hygienická zařízení, kliky, manipulační náčiní, výdejní a konzumační prostory a veškerá pracoviště po skončení pracovních činností.
- Je prováděna průběžná výměna úklidových pomůcek, hadrů, houbiček apod.
- Jsou používány vhodné mycí a dezinfekční prostředky. Dezinfekční prostředky s plně virucidním účinkem. Jsou dodržovány předepsané ředění dezinfekčních prostředků a aplikační časy včetně důkladného oplachu u oplachových prostředků.

- Pravidelně se provádí obměna úklidových a především dezinfekčních prostředků.



ZÁKLADNÍ ŠKOLA
A MATEŘSKÁ ŠKOLA NEČÍN
okres Příbram
262 13 Nečín 70
IČO: 75033631, Tel.: 318 588 186

Dodatek k řádu HACCP – vyhláška 121/2023

Technologické požadavky na výrobu pokrmů

- (1) Při tepelné úpravě pokrmů lze používat jen tuky a oleje, které jsou podle podmínek použití stanovených výrobcem pro tento účel vhodné.
- (2) Oleje a tuky lze při tepelné úpravě zahřát nejvýše na +180 °C, pokud provozovatel potravinářského podniku, který tuk nebo olej vyrobil, nestanoví jinak.
- (3) Odchylně od odstavce 2 musí být v souladu s nařízením Komise (EU) 2017/2158¹⁾ při smažení hranolek a jiných výrobků z brambor teplota nižší než +175 °C a v každém případě co nejnižší s ohledem na požadavky na bezpečnost potravin.

Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na bezpečnost pokrmů

Olej nebo tuk, který vykazuje jeden nebo více ukazatelů tepelného rozkladu olejů a tuků podle přílohy č. 1 k této vyhlášce, nelze použít při výrobě pokrmů.

ZÁKLADNÍ ŠKOLA
A MATEŘSKÁ ŠKOLA NEČÍN
okres Příbram
282 13 Nečín 70
IČO: 75063631, Tel.: 318 588 186