



Základní škola a Mateřská škola Staré Křečany,
okres Děčín, příspěvková organizace

6. HACCP školní kuchyně

Vypracovala : *Gabriela Křížková, vedoucí školní jídelny*

Schválila : *Mgr. Miroslava Macková, ředitelka školy*

Směrnice nabývá platnosti ode dne : **01. 01. 2024**

Směrnice nabývá účinnosti ode dne : **01. 01. 2024**

Změny ve směrnici budou prováděny formou číslovaných dodatků, které budou tvořit součást toho předpisu.

Základní škola a Mateřská škola
Staré Křečany, 
okres Děčín, příspěvková organizace
č.p. 44, PSČ 407 61
IČ: 727 44 375 tel: 412 336 292

Razítko a podpis :



Měření teplot před přepravou z jídelny do MŠ

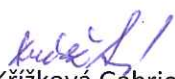
- Měření teploty se provádí 1 krát před uložením do nádob na přepravu a zapisuje do formuláře.
Při výdeji – kritický bod číslo 3. (měří výdejářka)

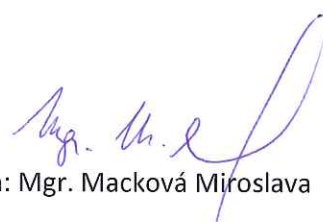
V.

Závěrečná ustanovení

Kontrolu dodržování této směrnice provádí ředitelka školy

Ve Starých Křečanech 2.1.2024


Vypracovala: Křížková Gabriela
vedoucí školní jídelny


schválila: Mgr. Macková Miroslava
ředitelka školy

Příloha:

- č.1 – Sestavování týmu pro zavedení systému kritických bodů
- č.2 – Seznam základních pojmů
- č.3/1-3- Výrobní diagramy
- č.4 – Doporučené teploty skladování potravin
- č.5 – Seznam dodavatelů
- č.6- Seznam skladovacích prostor
- č.7- Seznam alergenů
- č.8/1-3- Formulář měření teplot
- č.9- Podpisový arch ke směrnici

Sestavení týmu pro zavedení systému kritických bodů

Členové týmu	Jméno	Funkce	Datum	Podpis
vedoucí týmu	Křížková Gabriela	vedoucí Šj		
Pracovník provozu	Roubíček Jiří	vedoucí kuchař		
Pracovník provozu	Patkolová Jitka	pomocná síla v kuchyni		
Pracovník provozu v MŠ	Korytářová Ivana	výdejářka		
Pracovník provozu				
Pracovník provozu				
konzultanti	Mgr.Macková Miroslava	ředitelka školy		