



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

14. HACCP školní kuchyně

Vypracovala : *Křížková Gabriela, vedoucí školní jídelny*

Schválila : *Mgr. Macková Miroslava, ředitelka školy*

Směrnice nabývá platnosti ode dne : **02. 01. 2018**

Směrnice nabývá účinnosti ode dne : **02. 01. 2018**

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 :

Staré Křečany č.p. 44, 407 61 Staré Křečany, t.č. 412 336 292

Zapsaná v obchodním rejstříku u Krajského soudu v Ústí nad Labem Sp.zn. Pr 465

IČ: 72744375



I. Úvodní ustanovení

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.

II. Kritické body

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.

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. 4 ks v knižní podobě v kanceláři vedoucí školní jídelny). Tyto receptury jsou rozděleny na teplou a studenou kuchyni a na recepty, které se nesledují.

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

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 hygienických 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).

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 hygienických 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 hlavní kuchař/ka a vedoucí školní jídelny.

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 kuchař/ka a vedoucí školní jídelny.

Další nebezpečí

- Tzv. nebezpečí - sanitace je prováděna dle platného sanitačního řádu.

III.

Další ustanovení

- 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.
- Výrobní diagramy - viz příloha č. 3
- Rozmrazování - Na základě Kodexu hygienických 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.

Pokrmů studené a teplé kuchyně jsou připravovány dle receptur určených pro školní stravování - viz. 4 ks v knižní podobě v kanceláři vedoucí školní jídelny.

Úklid všech prostor je prováděn dle Sanitačního řádu Základní školy a Mateřské školy.

IV.

Převoz potravin do mateřské školy

- Převoz jídla do mateřské školy provádí výdejářka MŠ podle platných hygienických norem pro přepravu obědů. Má platný zdravotní průkaz, obědy převáží ve vozíku v uzavřených termoboxech, pod nádoby vkládá omyvatelnou podložku. Jídlo z nádob při přepravě nevynadává.

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 dne 2.1.2018



vypracovala : Křížková Gabriela
vedoucí školní jídelny



schválila: Mgr. Macková Miroslava
ředitelka školy

Příloha :

- Č.1 - Sestavení 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	Kašparová Veronika	pomocná síla v kuchyni		
Pracovník provozu v MŠ	Kurzová Martina	výdejářka		
Pracov. provozu				
Pracov. provozu				
konzultanti	Mgr. Macková Miroslava	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

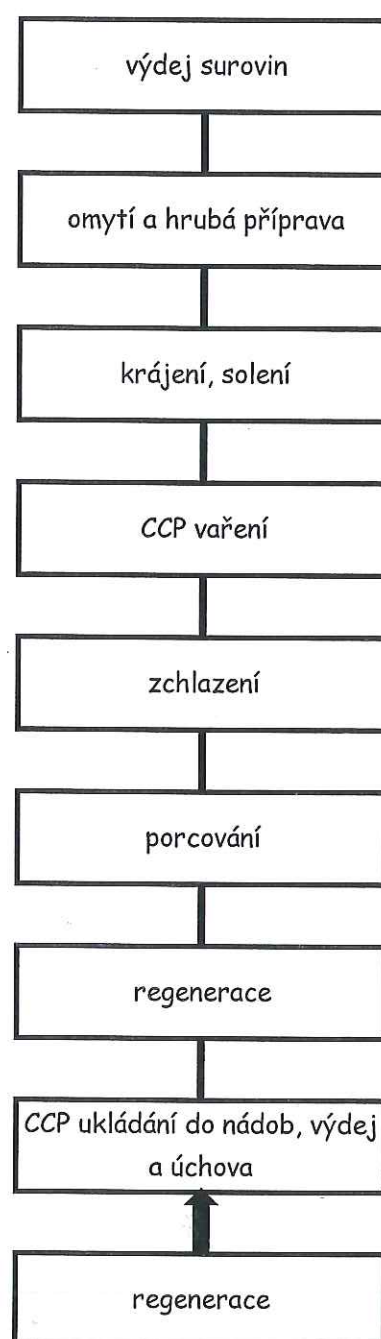
smažená masa



pečená masa



vařená masa



mletá masa



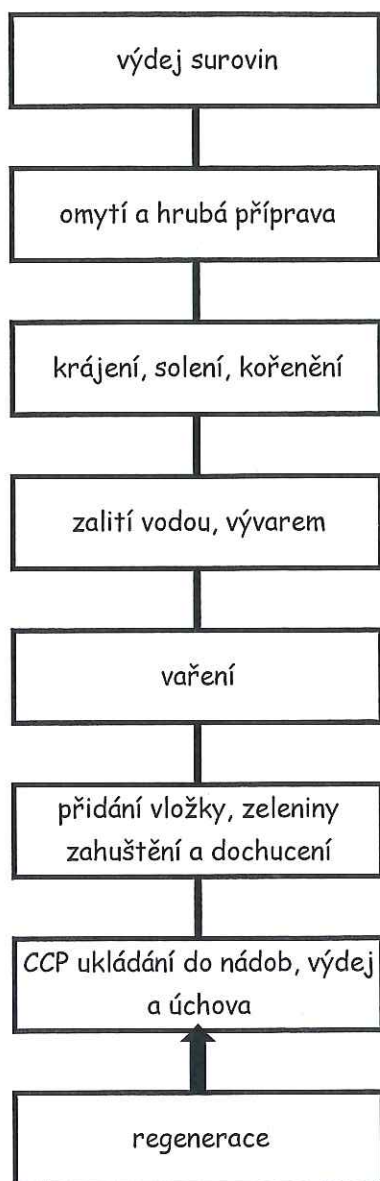
drůbež



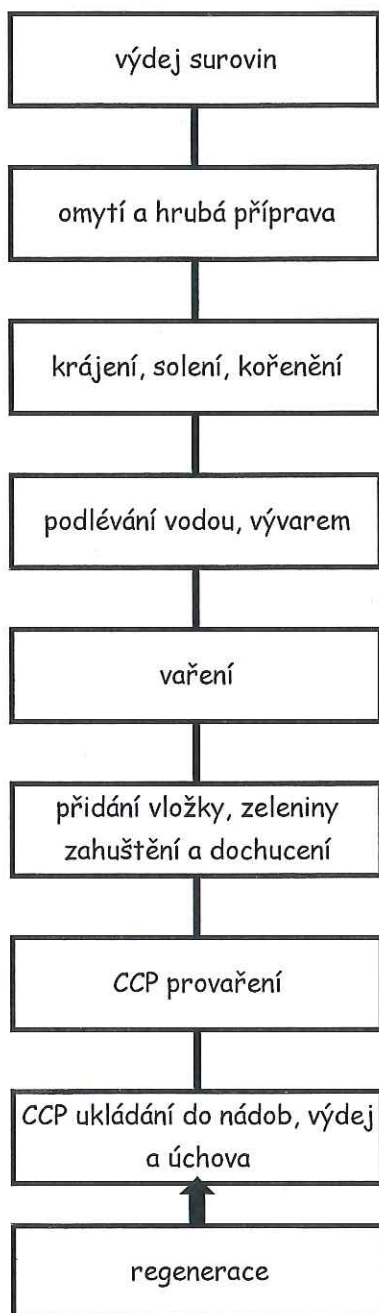
ryby



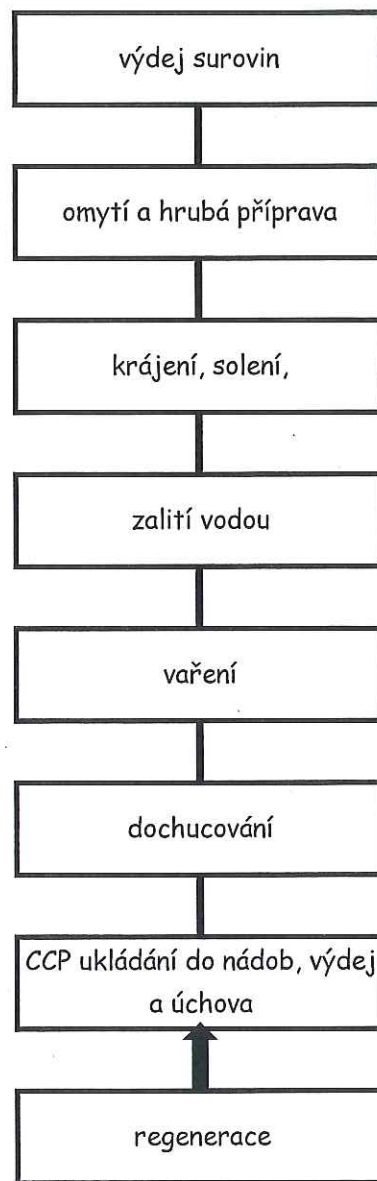
polévky



omáčky

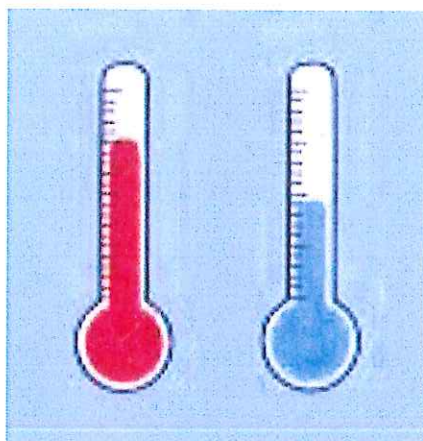


přílohy



Doporučené teploty skladování potravin

Typ skladu	teploty
Suchý sklad potravin	do $+25^{\circ}\text{C}$, nebo dle doporučení výrobce
Lednice + mrazák	Lednice max. $+7^{\circ}\text{C}$, mrazák -18°C a nižší
Mrazák	-18°C a nižší
Chladnička	max. $+5^{\circ}\text{C}$
Chladnička	max. $+4^{\circ}\text{C}$





Seznam DODAVATELŮ

	Název dodavatele	Město	Telefonní číslo
1	Jaroslav Formánek	Rumburk	777 118 047
2	Zelenina Batlička	Turnov	602 111 105
3	Gastroplus	Louny	605 585 610
4	Gastro Plch	Praha 2	774 222 262
5	Potraviny Tony	Staré Křečany	---
6	Lidl v.o.s.	Rumburk	---
7	Bidfood Czech Republik s.r.o.	Kralupy nad Vltavou	315 706 111
8	Penny Market s.r.o.	Rumburk	---
9	Potraviny Rosana	Staré Křečany	---
10	Zeman maso - uzeniny	Praha 4 - Rumburk	730 852 047
11	Přerovské jatky H.M. s.r.o.	Rumburk	---
12	Tesco a.s.	Rumburk	---
13	Marjánková Michaela ovoce - zelenina	Litoměřice	776 713 923
14	United Bakeries a.s.	Rumburk	---
15	Bioarcha s.r.o.	Ústí nad Labem	720 178 201
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
31			
32			

Seznam skladovacích prostor



- **SUCHÝ SKLAD** - vedle jídelny
 - mouka, cukr, těstoviny, kompoty, koření, rýže, mléko, luštěniny, olej, čaje, sirupy,
- **SKLAD BRAMBOR** - ve sklepě v předmětnosti šrabárny
 - Brambory jsou umístěné na paletách, aby byl zajištěn přístup vzduchu
- **CHLADNIČKA 1** - v kuchyni
 - vejce - oddělena, uzavřené obaly s potravinami
- **CHLADNIČKA 2** - v kuchyni
 - jogurty a ostatní zboží
- **LEDNICE** - v kuchyni
 - máslo, droždí, hořčice, uzenina
- **MRAZÁK pod lednicí** - v kuchyni
 - mražená zelenina, houby, špenát atd.
- **MRAZÁK pultový** - v kuchyni
 - maso, kosti na polévku, ryby, drůbež atd.

SEZNAM ALERGENŮ

publikovaný ve směrnici 2000/89 ES od 13.12.2014 směrnici 1169/2011 EU

1

OBILOVINY OBSAHUJÍCÍ LEPEK

pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kámut nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich



2

KORÝŠI

a výrobky z nich



3

VEJCE

a výrobky z nich



4

RYBY

a výrobky z nich



5

PODZEMNICE OLEJNÁ (ARAŠÍDY)

a výrobky z nich



6

SÓJOVÉ BOBY (SÓJA)

a výrobky z nich



7

MLÉKO

a výrobky z něj



8

SKOŘÁPKOVÉ PLODY

mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, makadamie a výrobky z nich



9

CELER

a výrobky z něj



10

HOŘČICE

a výrobky z ní



11

SEZAMOVÁ SEMENA (SEZAM)

a výrobky z nich



12

OXID SIŘIČITÝ A SIŘIČITANY

v koncentracích vyšších 10 mg, ml/kg, l, vyjádřeno SO₂

13

VLČÍ BOB (LUPINA)

a výrobky z něj

14

MĚKKÝŠI

a výrobky z nich

