

Safari Baby Club – mateřská škola,
Mrštíkova 1122/40, Hradec Králové 500 09

DOKUMENTACE ZALOŽENÁ NA PRINCÍPECH HACCP

Bezpodmínečně nutné požadavky na hygienu potravin a správná hygienická a „výrobní“
praxe uplatňovaná při výdeji stravy v Safari Baby Club – mateřské škole, Mrštíkova 1122/40,
Hradec Králové

HACCP je platný od 1.12.2018

Zpracovala: Mgr. Patricie Koubová

Poslední aktualizaci zpracovala: Kamila Bucherová (30.8.2022)

Safari Baby Club – mateřská škola,
Mrštíkova 1122/40, Hradec Králové 500 09

Vymezení činnosti a úkolů výdejny

Výdejna: Safari Baby Club – mateřská škola

IČ: 71 341 455

Sídlo výdejny: Mrštíkova 1122, 500 09 Hradec Králové

Telefonický kontakt: 731 521 766

Oblast činnosti: stravovací služby

Specifikace činnosti: výdej teplých pokrmů, výdej studených pokrmů

Průměrný výdej: 20 porcí; maximální výdej: 25 porcí

Rozsah výdej: pomazánky, obědy – polévky, hlavní pokrm, svačiny, nápoje

Výrobky teplé kuchyně: polévky, omáčky, přílohy, masa. Teplé pokrmy jsou potraviny upravené ke konzumaci v teplém stavu po dobu uvádění do oběhu. Zároveň jsou teplé pokrmy vydány do 4 hodin od dokončení tepelné úpravy. Po dobu rozvozu, přepravy a výdeje jsou výrobky uchovány při teplotě vyšší než 60°C v zahřátých nádobách. V době podávání pokrmů spotřebiteli – školním dětem, je teplota taktéž nejméně 60°C.

Výrobky studené kuchyně: tvarohové krémy, saláty, pomazánky, kompoty. Studené pokrmy jsou potraviny upravené ke konzumaci za studena a uchovávané v chladu po dobu uvádění do oběhu a po dobu přepravy a rozvozu.

Saláty – vydávají se do 8 hodin, teplota před výdejem max. + 8°C,

Pomazánky- výdej do 3 hodin, teplota před výdejem max. + 4°C,

Kompoty – dovoz v uzavřených obalech.

Výrobky pekárenské: buchty, bábovky, třeňé koláče

Počet zaměstnanců: 1

Výrobce pokrmů: Školní jídelna při Mateřské škole Zvoneček, Čajkovského 1093, 500 09 Hradec Králové, IČ: 711 94 550

Počet výdejen: 1

Safari Baby Club – mateřská škola,
Mrštíkova 1122/40, Hradec Králové 500 09

Svačina: dovoz v 6:30 hod., svačina je spotřebována cca do 9:30 hodin (studené pokrmy jsou uchovány v lednici)

Oběd: dovoz v termoportech do 11 hodin

Odpolední svačina: dovezena s obědem do 11 hodin (studené pokrmy jsou uchovány v lednici), odpolední pokrmy se připravují ze zabalených potravin, tj. pomazánkové máslo, lučina, sýr buko, plátkový sýr, máslo, jogurt, bábovka, ovoce, atd.

Zajištění očekávané spotřeby všech pokrmů: výrobky jsou určeny pro školní stravování. Jídla jsou dovážena do výdejny ze školní kuchyně – školní jídelny. Skupina spotřebitelů je vymezena školní dětmi ve věku 2 – 6 (7) let.

Školení pracovníků: je prováděno pravidelně jedenkrát do roka. O školení je sepsán zápis, záznam nebo osvědčení, ze kterého je patrné jméno, příjmení a konkrétní rozsah proškoleného pracovníka školy.

Cílem tohoto dokumentu (manuálu zpracovaného pro výdej stravy v MŠ) je zavést základní hygienická pravidla v provozu. Pravidla byla vytvořena na základě platné hygienické legislativy a tvoří základní kámen pro požadavky založené na zásadách HACCP.

Při tvorbě tohoto dokumentu bylo bráno v úvahu ustanovení Nařízení evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 o hygieně potravin, které ve svém úvodním ustanovení v bodě (15) říká, že systém HACCP má být dostatečně flexibilní, aby byl použitelný též pro malé podniky. Připouští, že v některých případech může správná výrobní a hygienická praxe nahradit monitorování kritických kontrolních bodů.

Jedná se pouze o výdej stravy v MŠ, v zařízení se pokrmy nevyrábějí, pouze podávají, z tohoto důvodu není pro provozovnu zpracován klasický systém HACCP, ale pravidla nutná k zajištění hygieny potravin a pokrmů založené na zásadách HACCP.

Způsob výroby stravy a výdej do gastronádob je zaznamenán v dokumentaci HACCP pro stravovací provoz.

Charakteristika provozovny – úseku stravování

Výdejna v mateřské škole se nachází v prostorově odděleném úseku dětské herny a je vybavena: kuchyňskou linkou, dvěma nerezovými dřezy – na mytí přepravních nádob a na čistou přípravu zeleniny a ovoce, lednicí s mrazákem, myčkou, pračkou, rychlovarnou konvicí, kávovarem (k dispozici pouze pro zaměstnance), mikrovlnou troubou (k dispozici pouze pro zaměstnance), dvouplotýnkovým vařičem s troubou, zásobníkem s jednorázovými papírovými ručníky, košem na směsný odpad, nádobou na zbytky pokrmů.

Postup při výdeji stravy

Studené pokrmy a potraviny vyžadující úchovu v chladu jsou po převozu přendány do lednice. Pokrmy v gastronádobách jsou po dovezení ze Školní jídelny při Mateřské škole Zvoneček, Čajkovského 1093, 500 09 Hradec Králové, přemístěny k úseku výdeje na k tomu účelu vyčleněný pojízdný vozík. Následuje měření teploty dovezených pokrmů, poté výdej na nádobí (pakliže by pokrm zchladnul pod 60°C, následoval by ohřev).

Podávání a dohled nad výdejem stravy má provozní zaměstnankyně, v případě její nepřítomnosti proškolená pedagogická pracovnice (učitelka). Přepravní nádoby jsou

Safari Baby Club – mateřská škola,
Mrštíkova 1122/40, Hradec Králové 500 09

neprodleně myty po výdeji stravy v dřezu kuchyně. Mateřská škola má zpracovaný provozní řád školní jídelny - výdejny, který jsou povinni dodržovat všichni zaměstnanci školy.

Pozn.: MW ohřev není doporučován, protože představuje zvýšené mikrobiologické riziko (nebudou zničeny mikroorganismy). Jestliže pokrm zchladne pod 60°C hrozí pomnožení mikroorganismů a MW ohřev nezajistí jejich likvidaci. Z toho důvodu je využíván k ohřevu pokrmů dvouplotýnkový vaříč s troubou.

Nevydané pokrmy

Nevydané pokrmy nebo pokrmy, které dětem byly vydané, ale nebyly dětmi snězeny, vracíme do Školní jídelny při MŠ Zvoneček.

ANALÝZA NEBEZPEČÍ V ČINNOSTI TRANSPORT, PŘÍJEM A VÝDEJ

Druh činnosti	Nebezpečí v činnosti	Ovládání nebezpečí	Identifikované nebezpečí je významné? Ano/Ne	Zdůvodnění rozhodnutí o významnosti nebezpečí.
Transport pokrmů na výdejnu	Mikrobiologické, fyzikální (odlomky ze zařízení atd.), chemické	termoporty jsou čisté, správně sanitované, funkční, nepoškozené, odkládány na vyhrazené místo	Ne	Uplatňována správná hygienická praxe u výrobce, sanitace termoportů probíhá na výdejně a dodavatel je přebírá již čisté.
Příjem pokrmů	Mikrobiologické, fyzikální (odlomky ze zařízení, vlasy, atd.) chemické	Spolehlivý dodavatel, smyslová kontrola pokrmů při příjmu, kontrola čistoty gastronádob a termoportů	Ano	Teplota pokrmů je důležitá pro růst mikroorganismů. Stanoven kontrolní bod. Namátkově je měřena teplota, spolehlivý dodavatel.
Úchova a výdej pokrmů	Mikrobiologické, fyzikální (odlomky ze zařízení, vlasy, atd.) chemické (rezidua sanitačních prostředků)	Na provozovně: Provozní řád, pracovníci proškoleni v hygienickém minimu, zodpovědnost pracovníků. Kontrola teplot teplých pokrmů těsně před výdejem. Studené pokrmy jsou vkládány do lednice.	Ano	Teplota pokrmů je důležitá pro růst mikroorganismů. Stanoven kritický kontrolní bod – veden záznam o teplotě pokrmů.
Nevydané pokrmy	Mikrobiologické – kontaminace obalů, špatně se myjí	Pracovníci proškoleni v hygienickém minimu, zodpovědnost pracovníků. Gastronádoby myty na provozovně ihned po výdeji.	Ne	Likvidace pokrmů v souladu se zákonem o odpadech

V rámci analýzy nebezpečí je za rizikovou operaci považována teplota pokrmů vydávaných strážníkům – teplé pokrmy.

Kontrola těchto činností je prováděna, záznamy o měření teplot jsou prováděny 1x denně před výdejem pokrm. Tyto záznamy jsou zapisovány do sešitu k tomu určenému. Záznamy eviduje provozní pracovnice, v její nepřítomnosti řádně proškolená pedagogická pracovnice školní výdejny (učitelka).

STANOVENÍ KRITICKÝCH MEZÍ V KONTROLNÍCH BODECH, POSTUPECH PŘI JEJICH SLEDOVÁNÍ, STANOVENÍ NÁPRAVNÝ OPATŘENÍ ZAJIŠŤUJÍCÍCH UVEDENÍ KONTROLNÍHO BODU DO ZVLÁDNUTÉHO STAVU IHNEJ JAKMILE DOJDE K PŘEKROČENÍ KRITICKÉ MEZE

Riziková operace – kritický bod/případně kontrolní bod	V operaci se sleduje	Kritická mez (přípustný stav) v operaci	Postup sledování	Jak často se sleduje, zapisuje	Nápravná opatření
Úchova pokrmů při požadované teplotě	Teplota pokrmů při výdeji, jakost	minimálně 60°C (teplé pokrmy), jakost potravin (vzhled, vůně, konzistence)	Vizuální odečet z teploměru	Při výdeji se zapis vede 1x denně	Dohřátí pokrmu na požadovanou teplotu (zregenerovat na + 60°C ve všech částech pokrmu), upozornění kuchyně na závadu