

HACCP

Organizace: Dětská skupina II Litomyšl, z.s.
IČO: 06325653
Projekt: Dětská skupina Jasmínka

Požadavky na zdravotní stav pracovníků

Před nástupem do zaměstnání se musí zaměstnanci, kteří budou vydávat jídlo, podrobit preventivní prohlídce a musí mít platné lékařské potvrzení o způsobilosti péče o děti v DS a hygienické minimum. Všichni zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků.

Osobní hygiena

Před vydáváním jídla si ruce umyjí mýdlem pod tekoucí vodou a utřou do jednorázových ručníků. Pracovníci mají svůj pracovní oděv, který si nasadí před výdejem a po výdeji jídla odloží na určené místo. Oděv je čištěn 2x týdně a prán na teplotu minimálně 60°C. Platí zákaz kouření včetně elektronických cigaret, pití alkoholu, zákaz vstupu cizích osob a domácích zvířat.

Další povinnosti pracovníků

- znát a dodržovat požadavky na vydávání jídla a přípravu pokrmů
- respektovat zásady provozní osobní hygieny
- užívat jen schválené a předepsané pracovní postupy

- chránit potraviny a hotové výrobky před hmyzem, zvířaty a ptáky nebo nepovolanými osobami
- udržovat v čistotě pracoviště, pracovní nářadí, ochranný oděv a obuv (popis uveden níže)
- mít na pracovišti k nahlédnutí lékařské potvrzení o způsobilosti
- dbát na svůj zdravotní stav

Jmenný seznam pracovníků ve výdejně:

Dana Ehrenbergerová

Výdej stravy

DS Jasmínka zajišťuje obědy. Svačiny, které jsou připravené doma rodičem dítěte, uchováváme v chladničce a ve skladovacím prostoru, které slouží pouze pro tyto účely.

Pitný režim je zajišťován chůvami.

Hlavní jídlo (oběd) je zajištěn dovozem ze školní jídelny Na Skalce v gastronádobách uzavřených do termoportů.

Na nástěnce v šatně a na webových stránkách visí platný jídelní lístek včetně alergenů (každý týden aktualizován). Všechny dokumenty jsou přístupné a stále obnovovány.

Charakteristika výdejny

Výdejna slouží pouze pro účely výdeje stravy. V tomto prostoru je umístěna pracovní linka, dvojdřez, lednice, mrazák, myčka nádobí, mikrovlnka, 2 odpadkové koše a nášlapný odpadkový koš, jednorázové ručníky, dávkovač mýdla, uzavřené skříně na nádobí, dřez na mytí rukou

Termobox se nechává v prostorách mimo výdejnu a gastronádoby se vozí do výdejny pomocí gastrovozíku.

-

Výdej svačin

Dopolední a odpolední svačiny jsou vydávány z uzavřených a označených boxů, které si děti nosí z domova.

Výdej hlavních jídel

Hlavní jídla (obědy) jsou vydávána v době od 11:30 hod, a to pouze pracovníky uvedenými ve jmenném seznamu. Všechny pokrmy (polévka a hlavní jídlo) jsou každý den před výdejem přeměřovány vpichovým teploměrem a výsledky jsou zaznamenány do protokolu o měření teploty pokrmů. Teplota pokrmů musí být minimálně 60 °C. V případě, že má pokrm méně než 60 °C, je provedena regenerace pokrmů ohřátím v mikrovlnné troubě a vše je znovu zaznamenáno v protokolu o měření teploty pokrmů. Po ukončení výdejů je zbylé jídlo ekologicky zlikvidováno. Znečištěné gastronádoby jsou myty v myčce na nádobí programem (hygienu) určeným pro správné umytí nádob. Ostatní nádobí je myto samostatně v myčce mimo mytí gastronádob..

Převoz jídel

Jídla jsou do výdejny dovážena ze ZŠ Habrmanova. Převoz je realizován osobním automobilem, který má vymezený prostor pro samostatnou přepravu jídel - zavazadlový prostor automobilu. Nádoby pro transport (Termobox) splňují hygienické požadavky pro bezpečný převoz jídel. Dětská skupina vlastní dvě kompletní sady těchto boxů.

Požadavky na hygienu výdejny

Všechny pracovní plochy, strojní vybavení, nástroje a nádobí se udržují čisté. Celý inventář a strojní vybavení jsou v řádném technickém stavu, jsou snadno rozebíratelné a lehce čistitelné. Ve výdejně se pracuje pouze s pitnou vodou a v každé baterii je možná regulace teplé a studené vody. Veškeré nádobí je přizpůsobeno na mytí v myčce na nádobí. Provádí se v dostatečně teplé pitné vodě s přídavkem mycího prostředku. Čistící prostředky a pomůcky na úklid prostor kuchyně jsou uloženy odděleně od prostředků na hrubý úklid a na úklid hygienických zařízení. Na mytí výdejny je určen samostatný mop s kbelíkem, který je určen pouze na mytí prostor výdejny. Likvidace odpadu je zajišťována pravidelně a včas. Mytí pracovních linek, stolů a židlí je prováděno vždy po ukončení konzumace jídel (po dopolední svačině, obědě a odpolední svačině). Každý den po ukončení výdejů obědů a po odchodu všech dětí je prováděno mytí podlahy ve výdejně dostatečně teplou vodou s mycím přípravkem určeným na podlahy.

Hygienické minimum a audit

Školení na hygienické minimum probíhá 1x ročně. Školení se účastní všichni pracovníci výdejny. Audit probíhá v DS 1x za dva roky a je prováděn vedoucí jídelny ZŠ Habrmanova.

Závěr

Na správné dodržování a plnění povinností pracovníků dětské skupiny a hygienických postupů popsaných v protokolu HACCP dohlíží vedoucí pracovník dětské skupiny, který zodpovídá za náležitou realizaci protokolu.

V České Třebové Dne 16. 11. 2023



.....
Kamila Bucherová
zřizovatelka