

BEZINKA

DĚTSKÁ SKUPINA

HACCP

Organizace: U Templu, z.ú.

IČO: 05760127

Projekt: Dětská skupina Bezinka

Požadavky na zdravotní stav pracovníků

Před nástupem do zaměstnání se musí zaměstnanci, kteří budou vydávat jídlo, podrobit preventivní prohlídce a musí mít platný zdravotní průkaz. 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 umyjí ruce 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. Mimo vyhrazený prostor platí zákaz kouření, pití, konzumace jídla, 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 náradí, ochranný oděv a obuv (popis uveden níže)
- mít na pracovišti k nahlédnutí zdravotní průkaz
- dbát na svůj zdravotní stav

Jmenný seznam pracovníků ve výdejně:

Tereza Lexová

Petra

Šťovíčková

Výdej stravy

DS Bezinka zajišťuje dopolední a odpolední svačiny a obědy. Svačiny jsou uchovávány v chladničce a ve skladovacím prostoru, které slouží pouze pro tyto účely.

2x svačina, hlavní jídlo (oběd) a pitný režim je zajištěn dovozem ze školní jídelny v gastronádobách uzavřených do termoportů.

Na nástěnce ve výdejně visí platný jídelní lístek (každý týden aktualizován). Všechny dokumenty jsou přístupné a stále obnovovány.

Charakteristika výdejny

Výdejna slouží pouze pro účely stravování. Ve výdejně je umístěna pracovní linka, dvojdřez, lednice, elektrický sporák, myčka nádobí a odpadkový koš. Dále vyvýšený prostor sloužící k odložení termo boxů, stoly a židle určené pro konzumaci jídel. Ve výdejně se stravuje každý všední den 12 dětí.

Příprava svačin

Dopolední a odpolední svačiny jsou připravovány v DS včetně mytí ovoce a zeleniny. Na místě probíhá pouze kompletace. Svačiny se skládají z pečiva, pomazánek, které se zpracují do 30 min od výdeje, jogurtů, ovoce a zeleniny, pečiva. U trvanlivých výrobků jsou pravidelně kontrolována data spotřeby.

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 na vařiči 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 (hygiena) určeným pro správné umytí nádob nebo ve dřezu.

Převoz jídel

Jídla jsou do výdejny dovážena ze ZŠ Jiráskova, Vysoké Mýto. Převoz je realizován osobním automobilem, který má vymezený prostor pro samostatnou přepravu jídel – zavazadlový prostor automobilu. Nádoby pro transport (Thermobox) 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 mytí v myčce na nádobí. Provádí se v dostatečně teplé pitné vodě s přídavkem mycího prostředku. Čisticí prostředky a pomůcky na úklid prostor kuchyně jsou uloženy odděleně od prostředků na hrubý úklid hygienických zařízení. 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 s dostatečně teplou vodou s mycím přípravkem určeným na podlahy.

Hygienické minimum a audit

Školení hygienického minima probíhá 1x ročně. Školení se účastní všichni pracovníci výdejny.

Audit probíhá v DS 1x za dva roky a je prováděn vedoucí ZŠ Jiráskova, Vysoké Mýto.

Závěr

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

Ve Vysokém Mýtě dne 1.4.2022

Aktualizace: 2.1.2024



.....
Kamila Bucherová
zřizovatelka