

HACCP

**Organizace: U Templu z. ú.
IČO:05760127
Projekt: Dětská skupina Slůňata**

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 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. 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 nářadí, ochranný oděv a obuv (popis uveden níže)
- mít na pracovišti k nahlédnutí zdravotní průkaz
- dbát na svůj zdravotní stav

Jmenný seznam pracovníků ve výdejně:

Melánie Hermanová

Kateřina Benešová

Výdej stravy

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

2x svačina a pitný režim je zajišťován chůvami, nakupují potraviny a dochází ke kompletaci svačinek v kuchyni DS.

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

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

Charakteristika přípravy a výdeje

Příprava a výdejna slouží pouze pro účely přípravy a výdeje stravy. V tomto prostoru je umístěna pracovní linka, dvojdřez, lednice, mrazák, elektrická trouba, el. sporák, myčka nádobí, mikrovlnka, 2 odpadkové koše a nášlapný odpadkový koš, jednorázové ručníky, uzavřené skříně na nádobí.

Dále je zde vyvýšený a přesně vyhrazený prostor sloužící k odložení gastronádob. Termobox se nechává na jídelním vozíku v prostorách mimo výdejnu.

-

Příprava svačin

Dopolední a odpolední svačiny jsou kompletovány v DS Slůňata včetně mytí ovoce a zeleniny. Svačiny se skládají z pečiva, mléčných produktů, šunky, medového másla, ovoce a zeleniny, které se zpracují do 30 min od výdeje. 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 (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 v Hradci Králové. Převoz je realizován osobním automobilem, který má vymezený prostor pro samostatnou přepravu jídel - zavazadlový prostor automobilu. Nádobí 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 přísadkou mycího prostředku. Čisticí 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 klubu a hygienických postupů popsaných v protokolu HACCP dohlíží vedoucí pracovník dětské skupiny, který zodpovídá za náležitou realizaci protokolu.

V Hradci Králové 1.10.2023

Aktualizováno 1.9.2024



.....
Kamila Bucherová
zřizovatelka