

**Základní škola a Mateřská škola Všeň,
příspěvková organizace
Všeň 9, 512 65
IČO: 70695822**

Datum změny:
1.9.2022

Schválila: Mgr.Daniela Hana Kožuriková

**Příručka systému kritických bodů
HACCP
Školní jídelna a výdejna při Základní škole a Mateřské
škole Všeň, Všeň 9, 512 65**

OBSAH:

1. Vymezení výrobní činnosti a úkolů výrobce	3
2. Tým pro zavedení systému kritických bodů	4
3. Teplé pokrmy	5
4. Popis výrobku – teplé pokrmy	6
5. Studené pokrmy a masné výrobky	7
6. Popis výrobku – studené pokrmy	8
7. Výtlupek vajec	9
8. Zajištění očekávaného použití výrobku	10
9. Diagram výrobních a technologických procesů	11
10. Diagram výrobního procesu - teplé pokrmy	12 - 19
11. Diagram výrobního procesu - studené pokrmy	20 - 23
12. Popis diagramu výrobního procesu (postup v praxi)	24 - 25
13. Rozbor nebezpečí	246
14. Technologické vybavení provozovny	27
15. Stanovení kritických bodů, znaků a hodnot kritických mezí, stanovení postupu sledování, stanovení nápravných opatření a verifikačních postupů	27
16. Školení pracovníků	28
17. Zavedení systému kritických bodů do každodenní praxe	30
18. Ověření správnosti plánu a vnitřní audit	31
19. Použité předpisy	31
20. Stanovení odpovědnosti a pravomocí při sledování CCP	31
21. Verifikace, validace, interní audit	32

Přílohy:

1. Záznamy o školení personálu
2. Protokol o vypracování vnitřního auditu HACCP
3. Formulář pro záznamy o měření teplot lednice, lednice/maso
4. Kontrolní kritický bod - Teplota pokrmů při uvolnění hotového jídla
5. Kontrolní kritický bod – Uchovávání, výdej studené kuchyně
6. Seznam nejdůležitějších dodavatelů surovin
7. Vzor zápisu o ověřovacích postupech
8. Vzor zápisu o nápravných opatřeních
9. Záznam o nezvládnutém výrobku
10. Změnový list

1 . Vymezení výrobní činnosti a úkolů výrobce

Výrobce:	Základní škola a Mateřská škola Všeň, Všeň 9 IČO:70695822 DIČ: CZ 70695822	
Název provozovny:	Školní jídelna	
Sídlo provozovny:	Obec: Všeň 9 PSČ : 512 65, Všeň tel.: 777 257 539	
Oblast výrobní činnosti:	Stravovací služby	
Výrobní činnost:	Výroba teplých pokrmů Výroba studených pokrmů, přesnídávek a svačin	
Průměrná výroba:	70 porcí oběda - 30 porcí přesnídávek – 20 porcí svačin	
Rozsah výroby (výběr, denní nabídka):	- obědy: polévka, jeden hlavní chod - nápoje - výrobky studené kuchyně - dezerty, moučníky - přesnídávky - svačiny	
Sortiment:	Sortiment: přesnídávka, polévka, 1 hotový pokrm, nabídka salátů vlastní výroby studené kuchyně, výroba je zajišťována podle receptur teplých pokrmů, receptur studených pokrmů, receptur cukrářských výrobků a podle vlastních receptur.	
Počet zaměstnanců:	2+ vedoucí	
Struktura systému kritických bodů:	Výroba pokrmů byla rozčleněna podle jednotlivých technologických úseků výroby.	
Počet výdejen	1 – vlastní při Základní škole	
Výdejna	Průměrný výdej:	25 porcí oběda,
	Vzdálenost:	asi 300 m od jídelny, která je v MŠ, vývoz zajišťuje zřizovatel
	Doba převozu:	vývoz dle dopravní situace cca 10 min.
	Kapacita jídelny:	ZŠ 60 míst, MŠ 80 míst

2. Tým pro zavedení systému kritických bodů

Členové týmu HACCP	Jméno	Funkce	Datum	Podpis
Koordinátor týmu:	Mgr. Daniela Hana Kožuriková	Ředitelka školy	1.9.2022	
Pracovníci provozovny:	Aneta Najmanová	Vedoucí ŠJ	1.9.2022	
Pracovníci provozovny:	Jana Horáčková	Hlavní kuchařka	1.9.2022	
Pracovníci provozovny:	Soňa Delišová	Pomocná Kuchařka	1.9.2022	

3. Teplé pokrmy

Výrobní operace	Nebezpečí	Ovládací opatření	Nápravná opatření	CP
Příjem a nákup surovin	- kontaminace MO, mechanickými nečistotami, chemicky, škůdci, poškozené obaly, neodpovídající teplota u chlazených a mražených mas	- prověřený dodavatel - vizuální (smyslová) kontrola přijímaných surovin - kontrola doby trvanlivosti, doby použitelnosti, neporušenost obalu Chlazené, zmrazené suroviny: kontrola teploty surovin při příjmu	- reklamace nevyhovující dodávky a vrácení zboží	CP
Skladování surovin	- skladování v nevhodných podmínkách – teplota, vlhkost, přístup světla atd.) - růstu mikroorganismů - nežádoucích chemických změn, (např. oxidace apod.) - skladování s produkty, které mohou potravinu nevhodně ovlivnit (pachy, mechanické nečistoty...) - nedodržení doby trvanlivosti, nebo doby použitelnosti - mechanického poškození výrobku - porušení obalu (84/1987 hyg. předpis, 602/2006, 852/2004)	- dodržování sklad. podmínek (teplota, vlhkost, záruční doba), kontrola neporušenosti obalů, pravidelná kontrola doby použitelnosti, minimální trvanlivosti - chlaz. maso +1 až +4°C, box chladírenský/lednice/ +4 až +8 na zeleninu a mléčné výrobky, zmrazené výrobky -18°C až -23°C, vejce +4 až +8 °C - boxy čisté	- oddělené skladování od výrobků, které mohou suroviny nevhodně ovlivnit, pravidelná kontrola podmínek skladování, udržování provozní hygieny, okamžité vyřazení potravin s prošlou dobou Spotřeby při poruše, přesunutí do jiného zařízení, zmrazené maso nelze znovu zamrazovat	CP
Rozmrazování surovin	- rozmnožení MO, zdroj kontaminace ostatních potravin (odkapávající voda), neúplné rozmrazení a nebezpečí nedostatečného tepelného opracování u mražené zeleniny nebezpečí listeriózy při nedostatečné tepelné úpravě	- rozmrazování v chladírenském zařízení při teplotě do +4 °C, v tekoucí stud.vodě do +21°C max. 4 hod., dodržování postupu pro rozmrazování, vymezený úsek	- ihned nastavení teploty při zjištěných výkyvech	CP
Čistá příprava surovin	- rozmnožení MO, kontaminace z prostředí, z náčiní, z pracovníků - nesprávného zacházení (nedodržení technologického postupu) - porušení obalu (výrobek může být kontaminován mechanickými nečistotami -nebezpečí při porcování chlazeného výrobku, nutno zpracovat do 30 min., zpracovat po malých dávkách	- dodržování technolog. postupu, dodržování zásad osobní a provozní hygieny	- vyřazení surovin s podezřením na zdravotní nezávadnost, náčiní udržovat v čistotě, poučení pracovníka porušujícího zásady osobní a provozní hygieny	CP
Tepelná úprava	- nedodržení technologického postupu – dostatečnou tepelnou úpravou dochází ke zničení všech nežádoucích MO, jinak hrozí salmonelóza - kontrolou teplot je zajištěna zdravotní nezávadnost pokrmů	- dostatečné tepelné opracování po dobu nejméně 5 min po dosažení teploty +75°C v jádře porce- drůbež u kosti) minimální teplota pokrmu v jádře je 65°C Udržujeme nad +60°C , podáváme min. + 60°C	- dodržení doby varu, likvidace nevhodných pokrmů, prodloužení doby úpravy nedokonale tepelně opracovaných pokrmů	CCP
Smažení	- tepelnou úpravou dochází ke zničení všech nežádoucích MO, nedodržení teplot stanovených pro smažení, nebo použitím nevhodných a přepálených tuků může dojít ke kontaminaci pokrmů -nebezpečí při smažení nevhodnými tuky, nebezpečí přepalování	- dodržení teplot fritovacích tuků max. do 180°C při smažení, - čerstvé nepřepálené tuky, kontrola dosažení požadované teploty v jádře pokrmu	- vyřazení nevhodných tuků, tuk použit k jednorázovému smažení	CP
Výdej pokrmů	- vyklíčení spor, rozmnožení MO , neudržení teploty nad + 60°C při výdeji – čistota prac.oblečení, osobní hygiena a úprava vlasů před výdejem	- udržování pokrmu ve stanovené teplotě +65°C po dobu výdeje, v době podání musí mít pokrm min. +60°C)	- ihned regulace teploty, regenerace pokrmů, nastavení ohřívacího zařízení, vyřazení pokrmů, proškolení pracovníků	CCP

CP – kontrolní bod (sledujeme vizuálně)

CCP – kritický bod (měříme a zaznamenáváme)

4. Popis výrobku – teplé pokrmy

Druh výrobků:	Teplé pokrmy
Charakteristika druhu výrobků:	Potravina kuchyňsky upravená ke konzumaci v teplém stavu a udržovaná v teplém stavu po dobu uvádění do oběhu.
Určení výrobků:	Pro konzumaci ve školním stravování
Mikrobiologické požadavky:	Nařízení komise (ES) 2073/2005 mění se 365/2010 o mikrobiologických kritériích pro potraviny
Názvy výrobků, seznam používaných potravin, charakteristiky výrobků, technologické postupy:	Všechny parametry uvedeny v recepturách pro školní stravování
Mikrobicidní, mikrobistatické ošetření:	Var po dobu nejméně 5 min. při 75° C v jádře pokrmu po přidání poslední přísady. Pokud konečná úprava vyžaduje teplotu nižší než +65° C, neprodleně po jejím dokončení se pokrmy regenerují (ohřívají) a udržují při teplotě nad +60° C ve všech částech pokrmu.
Dodavatelé používaných potravin:	Viz seznam dodavatelů
Způsob použití:	Výrobky jsou určeny k přímé spotřebě bezprostředně po výrobě.
Doba spotřeby, skladovací podmínky:	Od dokončení tepelné úpravy po dobu výdeje
Expedice (výdej):	Po dobu výdeje jsou výrobky uchovávány při teplotě vyšší než +60 °C. V době podání pokrmu spotřebiteli teplota nejméně +60° C.

5. Studené pokrmy a masné výrobky

Výrobní operace	Nebezpečí	Ovládací opatření	Nápravná opatření	CP
Příjem a nákup surovin	- kontaminace MO, mechanickými nečistotami, chemicky, škůdci, poškozené obaly	- spolehlivý dodavatel, kvalitní přejímka zboží	- reklamace nevyhovující dodávky	CP
Skladování surovin	- rozmnožení MO, vznik enzymatických pochodů, škůdci	- dodržování sklad. podmínek (teplota +18 až +24°C, vlhkost max.75%, záruční doba), kontrola neporušenosti obalů, doby použitelnosti, minimální trvanlivosti - čisté regály, chlad. zařízení udržovatelé v čistotě	- oddělené skladování od výrobků, které mohou suroviny nevhodně ovlivnit - pravidelná kontrola podmínek skladování - udržování provozní hygieny - okamžité vyřazení potravin s prošlou dobou spotřeby	CP
Hrubá příprava surovin	- rozmnožení MO, kontaminace z prostředí, z náčiní, z pracovníků, zdroj kontaminace ostatních potravin, nečistoty	- důsledné dodržení oddělených prostor při manipulaci s nepracovanými potravinami a vyloučit tím možnost kontaminace, praní surovin zásadně v pitné vodě	- vyřazení surovin podezřelých ze zdravotní závadnosti - poučení pracovníka porušujícího zásady osobní a provozní hygieny	CP
Čistá příprava surovin	- rozmnožení MO, kontaminace z prostředí, z náčiní, z pracovníků - nebezpečí při krájení (náradí, ruce)	- dodržování technolog. postupu, dodržování zásad osobní a provozní hygieny	- náčiní udržovat v čistotě, poučení pracovníka porušujícího zásady osobní a provozní hygieny	CP
Dochlazení salátu	- rozmnožení MO, sekundární kontaminace	- co nejdříve dodržení chladicí teploty +5°C až +8°C (při výdeji do 30 min až +12°C)	- ihned regulace teplot v chladicím zařízení	CP
Výdej pokrmů	- vyklíčení spor, rozmnožení MO, výrobky rychle podléhají kontaminaci	- udržování pokrmu ve stanovené teplotě do +8°C	- ihned ke spotřebě	CCP

6. Popis výrobku – studené pokrmy

Druh výrobků:	Studené pokrmy Saláty - zeleninové, těstovinové, luštěninové, bramborové, ovocné, přesnídávky, svačiny (pomazánky)
Charakteristika druhu výrobků:	Studené pokrmy jsou potraviny kuchyňsky upravené ke konzumaci za studena a uchovávané v chladnu po dobu uvádění do oběhu
Určení výrobků:	Pro konzumaci ve školním stravování
Mikrobiologické požadavky:	Nařízení komise (ES) 2073/2005 mění se 365/2010 o mikrobiologických kritériích pro potraviny
Názvy výrobků, seznam používaných potravin, charakteristiky výrobků, technologické postupy:	Všechny parametry uvedeny v recepturách pro školní stravování
Mikrobicidní, mikrobistatické ošetření:	Udržování nepřerušného chladírenského řetězce od předchlazení surovin po expedici. Výchozí surovina vychlazená. Ihned po dohotovení se studené pokrmy zchlazují na teplotu +5 až +8° C ve všech částech pokrmu.
Dodavatelé používaných potravin:	viz seznam dodavatelů
Způsob použití:	Výrobky jsou určeny k přímé spotřebě bezprostředně po výrobě.
Doba spotřeby, skladovací podmínky:	Při uvádění do oběhu +6 °C až +8° C po celou dobu výdeje. Mimo chladicí zařízení max. 30 min. k okamžité spotřebě do +12 °C. Datum použitelnosti stanoví výrobce dle epidemiologického rizika výroku – do 24 hodin.

7. Výtlupek vajec

Výrobní operace	Nebezpečí	Ovládací opatření	Nápravná opatření	CP
Příjem a skladování surovin	- kontaminace vajec salmonelami zejména na povrchu, kontaminovány jsou i proložky vajec, při pokojové teplotě rychlé množení (za 20-30 min se počet zdvojnásobí!!!)	- spolehlivý dodavatel (každý kus musí být označen značkou výrobce), skladování při teplotě od +5°C do +18°C, kvalitní přejímka zboží	- reklamace nevyhovující dodávky, ihned regulace teploty v chlad. zařízení,	CP
Vytlučkání	- při nehygienické manipulaci hrozí kontaminace provozovny, ve které je při pokojové teplotě vhodné prostředí pro množení a způsobení onemocnění pracovníků a následně i spotřebitelů, jsou-li kontaminovány finální výrobky salmonelami	- důsledné dodržení oddělených prostor při manipulaci, prostor vybaven dezinfekčním prostředkem, vaječné obsahy ihned zpracovat do těst	- poučení pracovníka provádějícího manipulaci	CP
Ukládání vaječného odpadu (skořápky, proložky)	- nebezpečný faktor pro provozovnu, ihned po manipulaci odnést z provozu, mohou kontaminovat celou provozovnu	- pevně stanovená pravidla pro ukládání	- okamžité odstranění odpadu a jeho odvoz smluvní firmou	CP

Vytlučkání vajec je jedna z nejrizikovějších operací. Je bezpodmínečně nutné věnovat maximální pozornost při jejím provádění, aby nedošlo ke kontaminaci jiných surovin a finálních výrobků.

Hygienický manuál

přenesení vajec ze skladu bez proložek v čisté nádobě k vyhrazenému místu

vytlučení potřebného počtu a okamžité přelití vaječného obsahu do zásobníku

nádobu od vajec přenést ihned do umývárny nádobí k umytí a dezinfekci

odnesení odpadu do vyhrazeného prostoru a uzavření odpadního pytle

8. Zjištění očekávaného použití výrobku

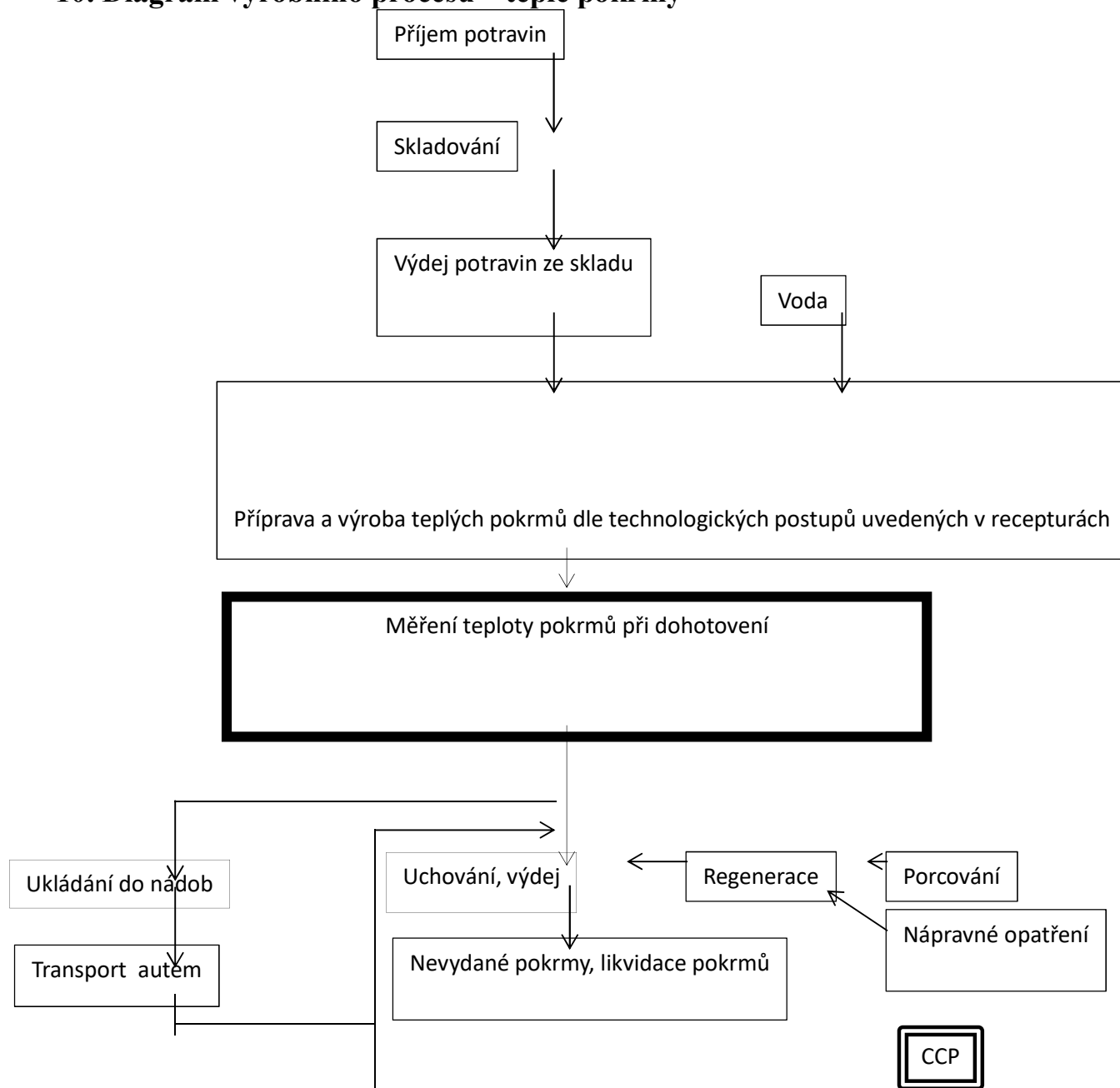
Výrobky, které se vyrábí ve školní kuchyni jsou určeny ke stravování žáků a zaměstnanců školy. Expedují se pomocí výdejního okénka v MŠ, do ŽŠ zajišťuje převoz zřizovatel. Skupina spotřebitelů jsou žáci, zaměstnanci školy a pedagogický personál školy.

Naše zařízení nevaří dietní stravu.

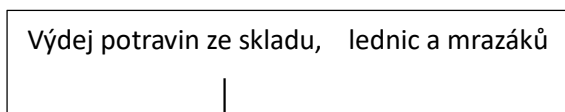
Výdej obědů do jídelnosičů pro stravníky v první den nemoci nepřesahuje počet 5 jídelnosičů denně.

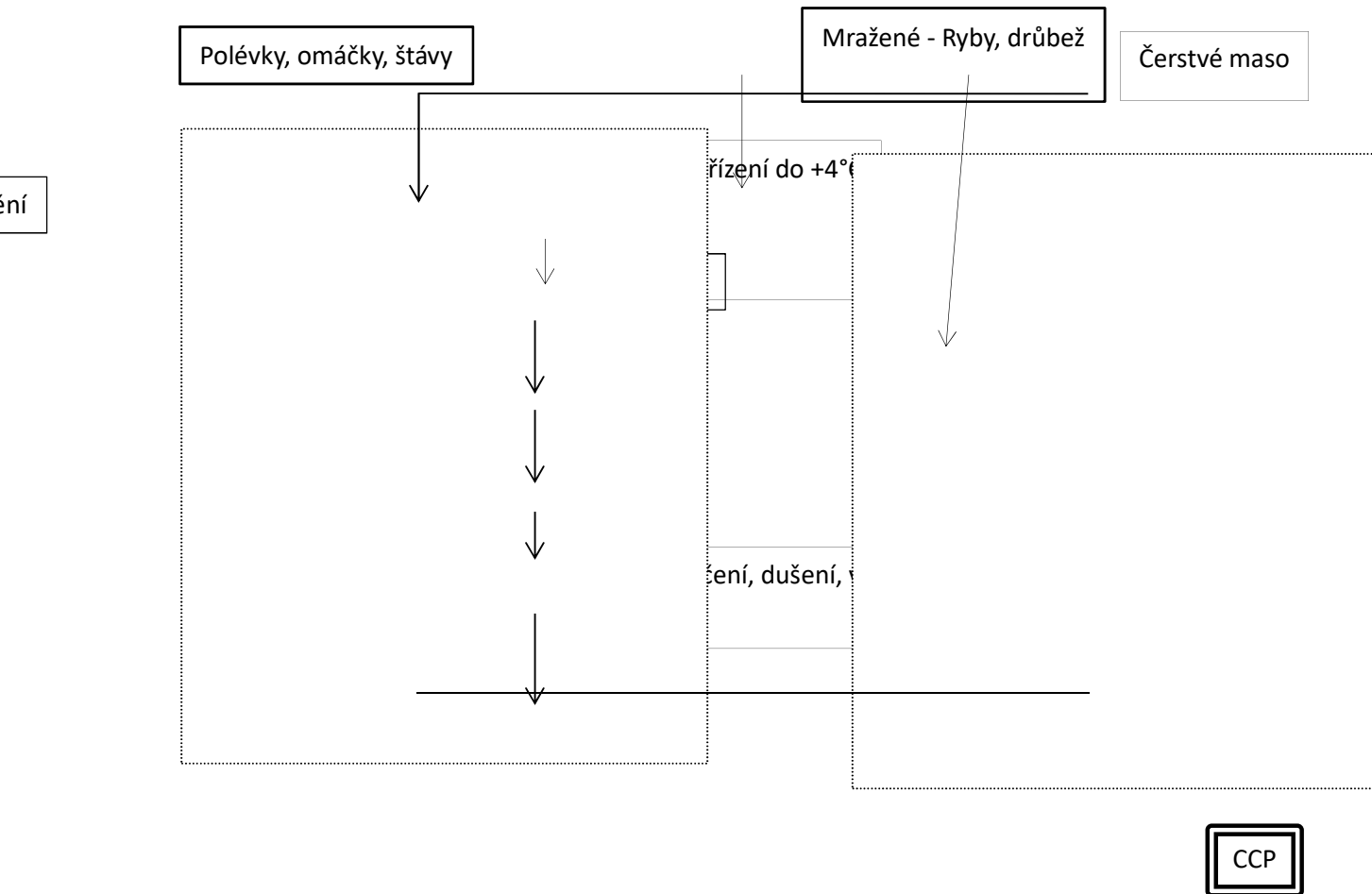
9. DIAGRAM VÝROBNÍCH A TECHNOLOGICKÝCH PROCESŮ

10. Diagram výrobního procesu – teplé pokrmy

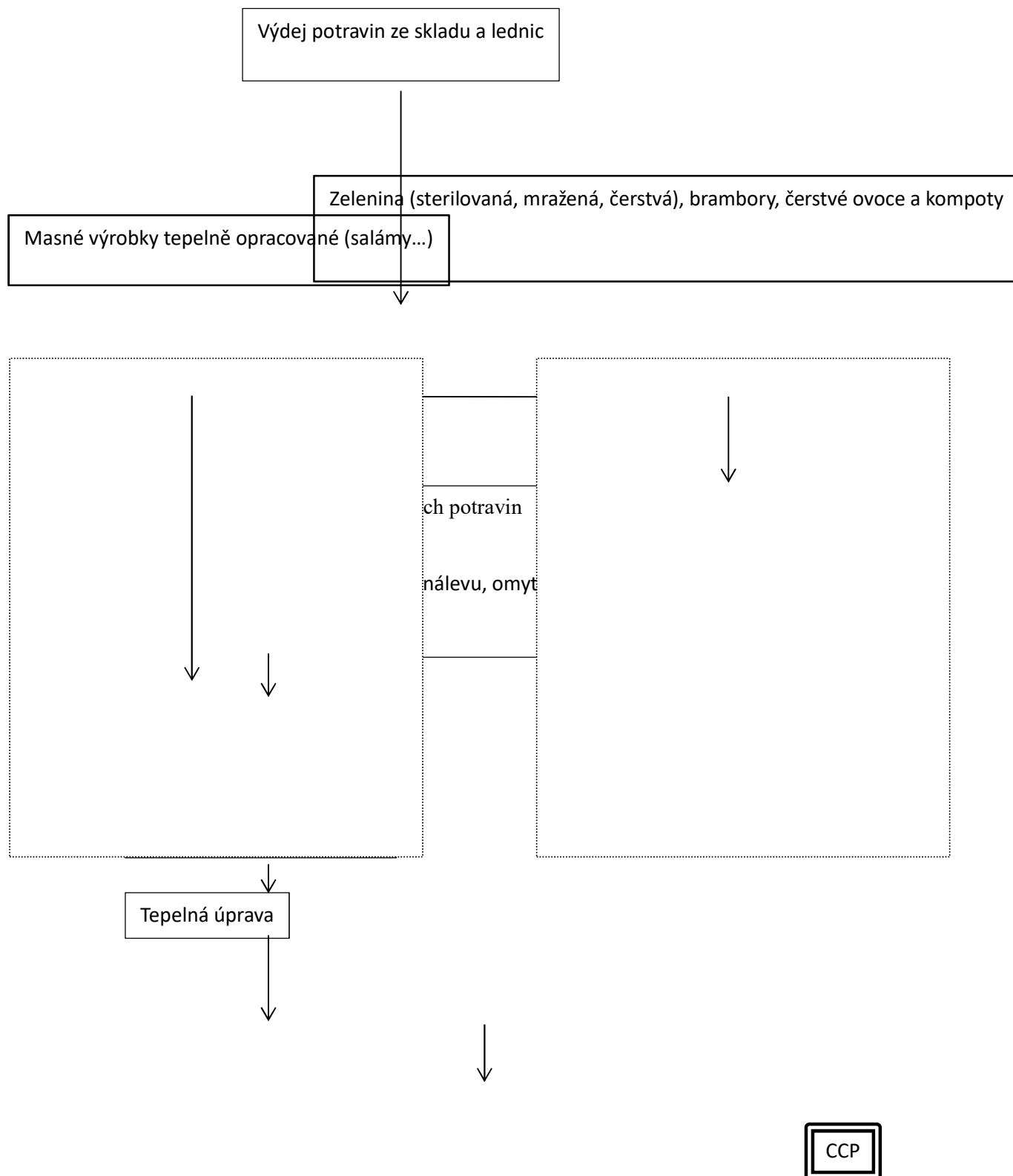


Základní diagram

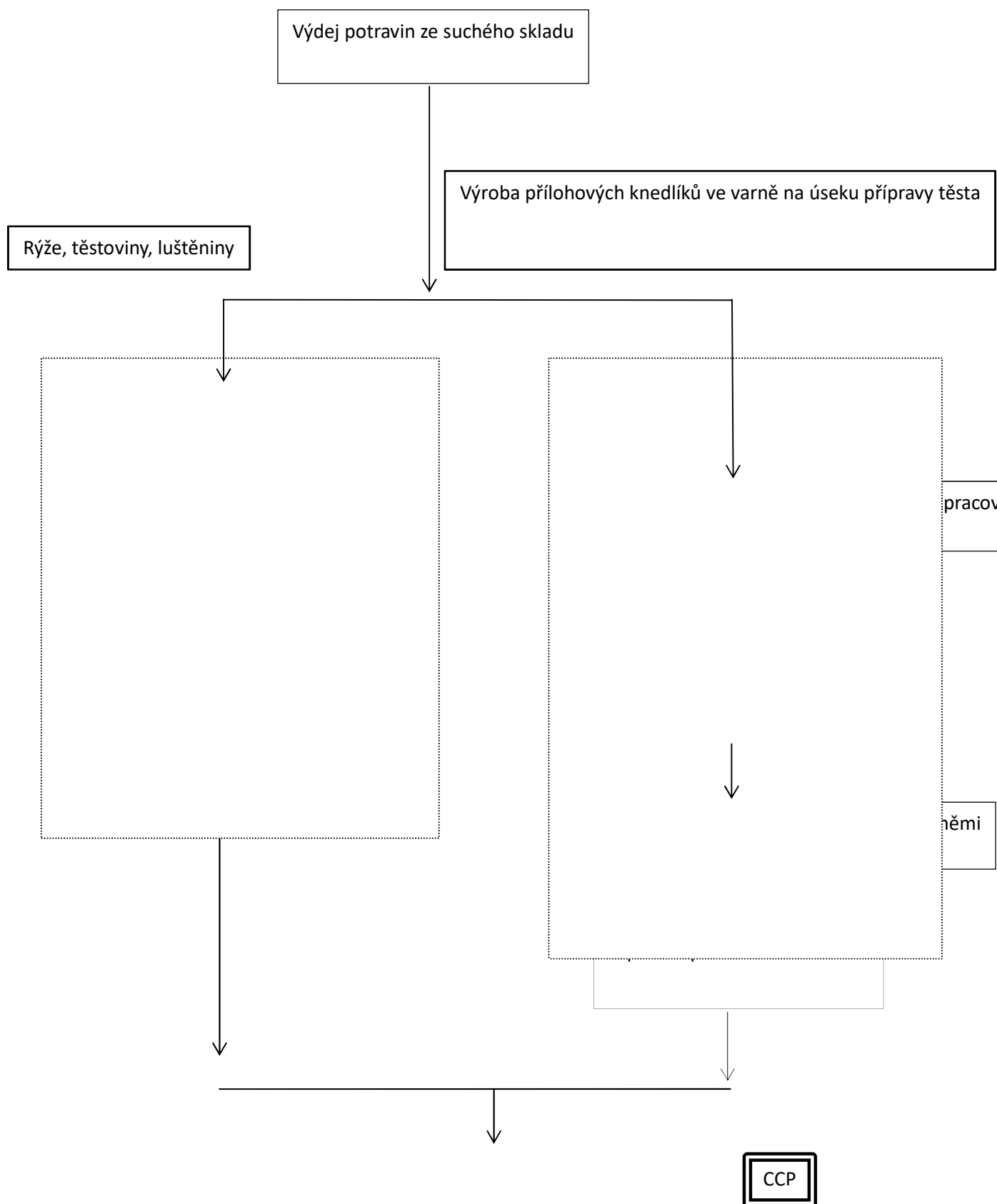




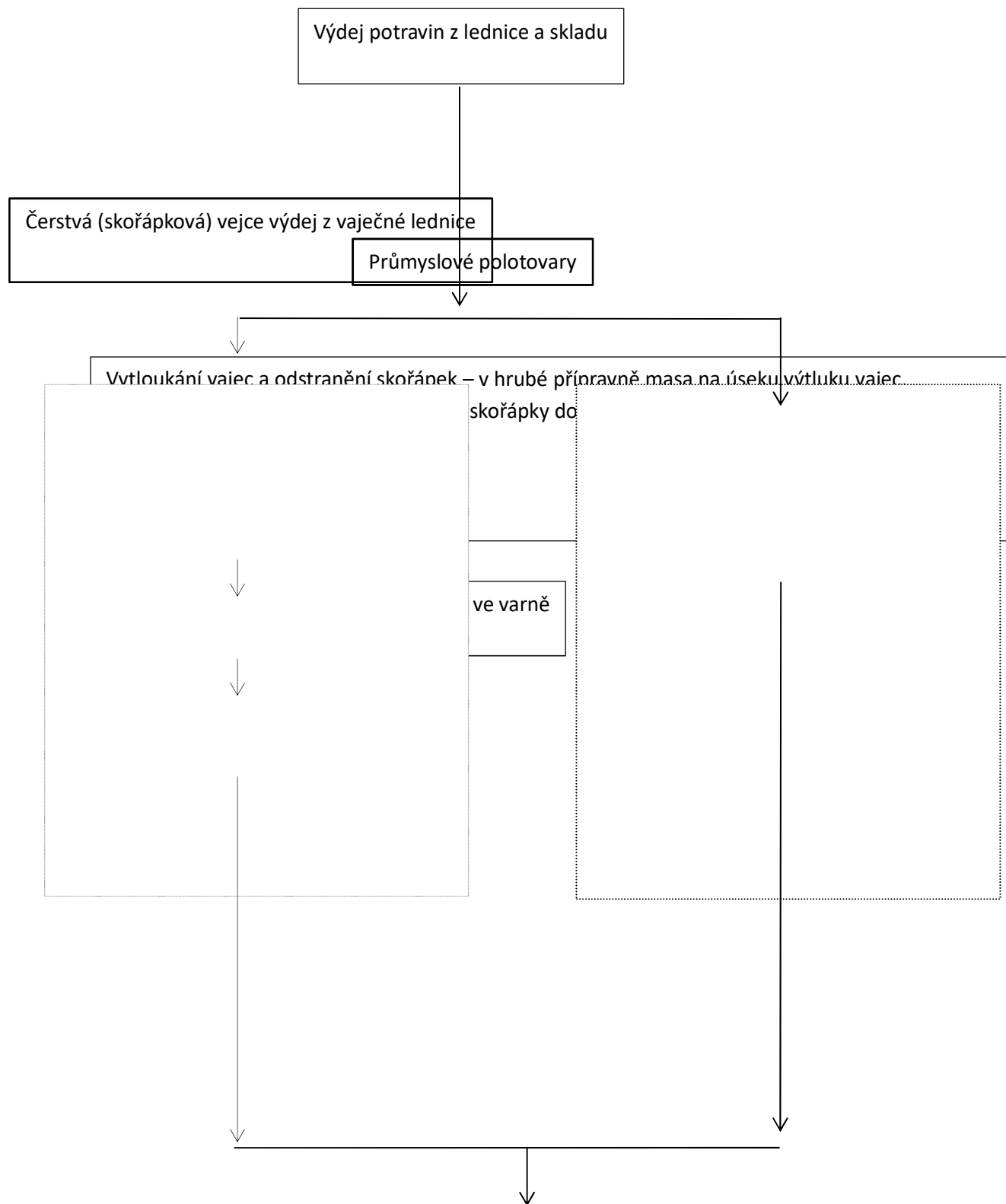
Příprava a výroba teplých pokrmů – polévky, maso



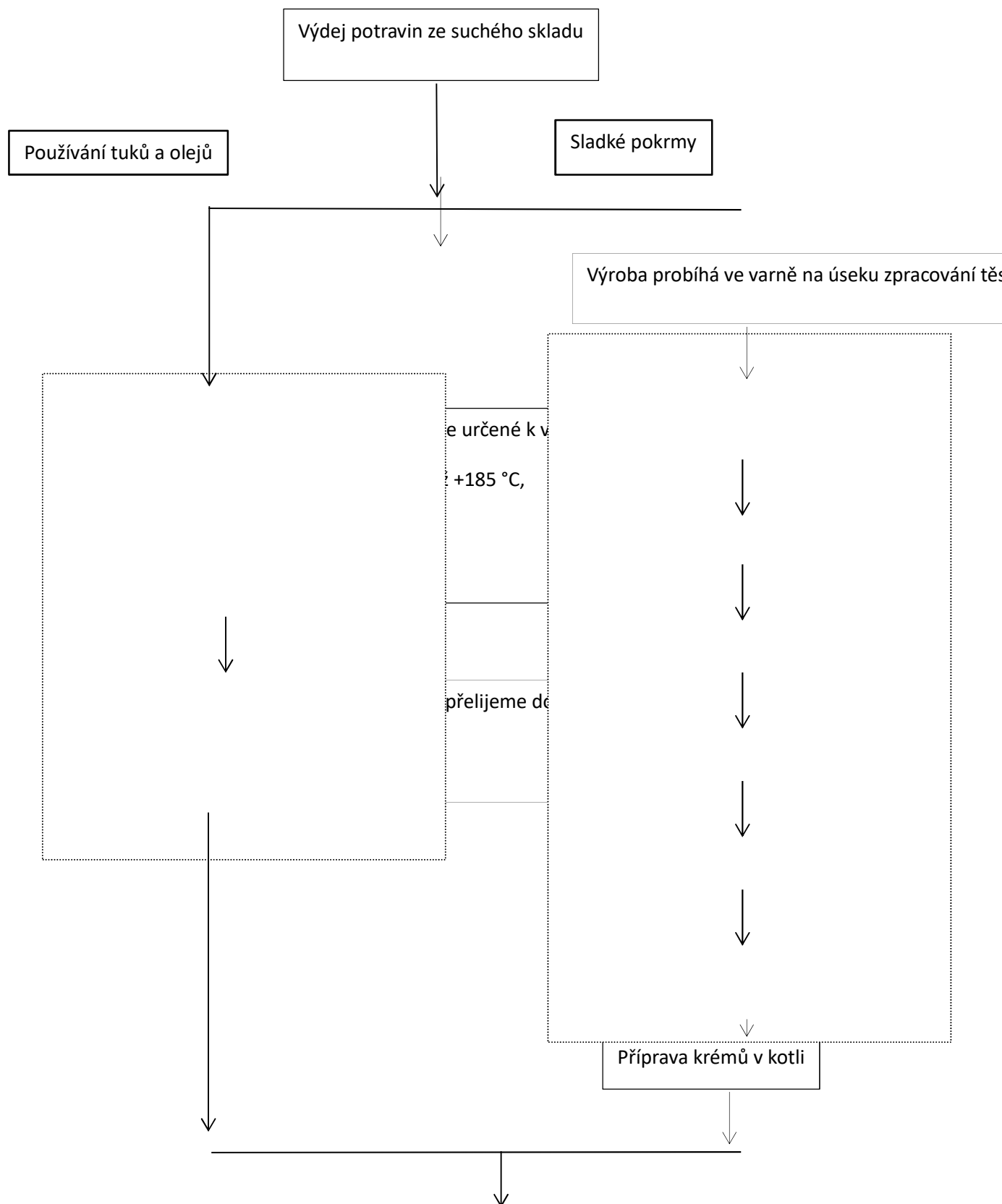
Příprava a výroba teplých pokrmů – masné výrobky, zelenina



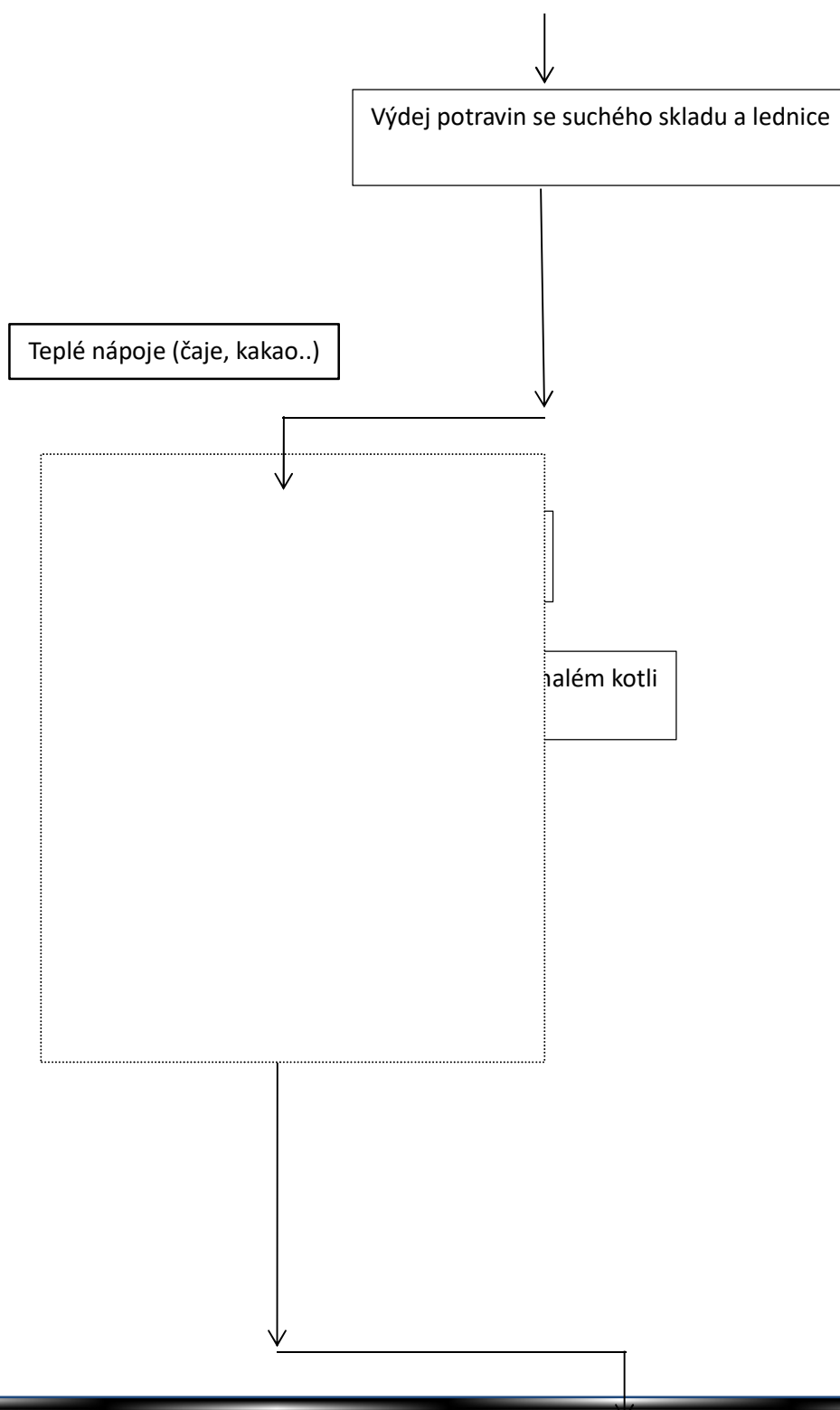
Příprava a výroba teplých pokrmů – rýže, těstoviny, luštěniny, přílohové knedlíky



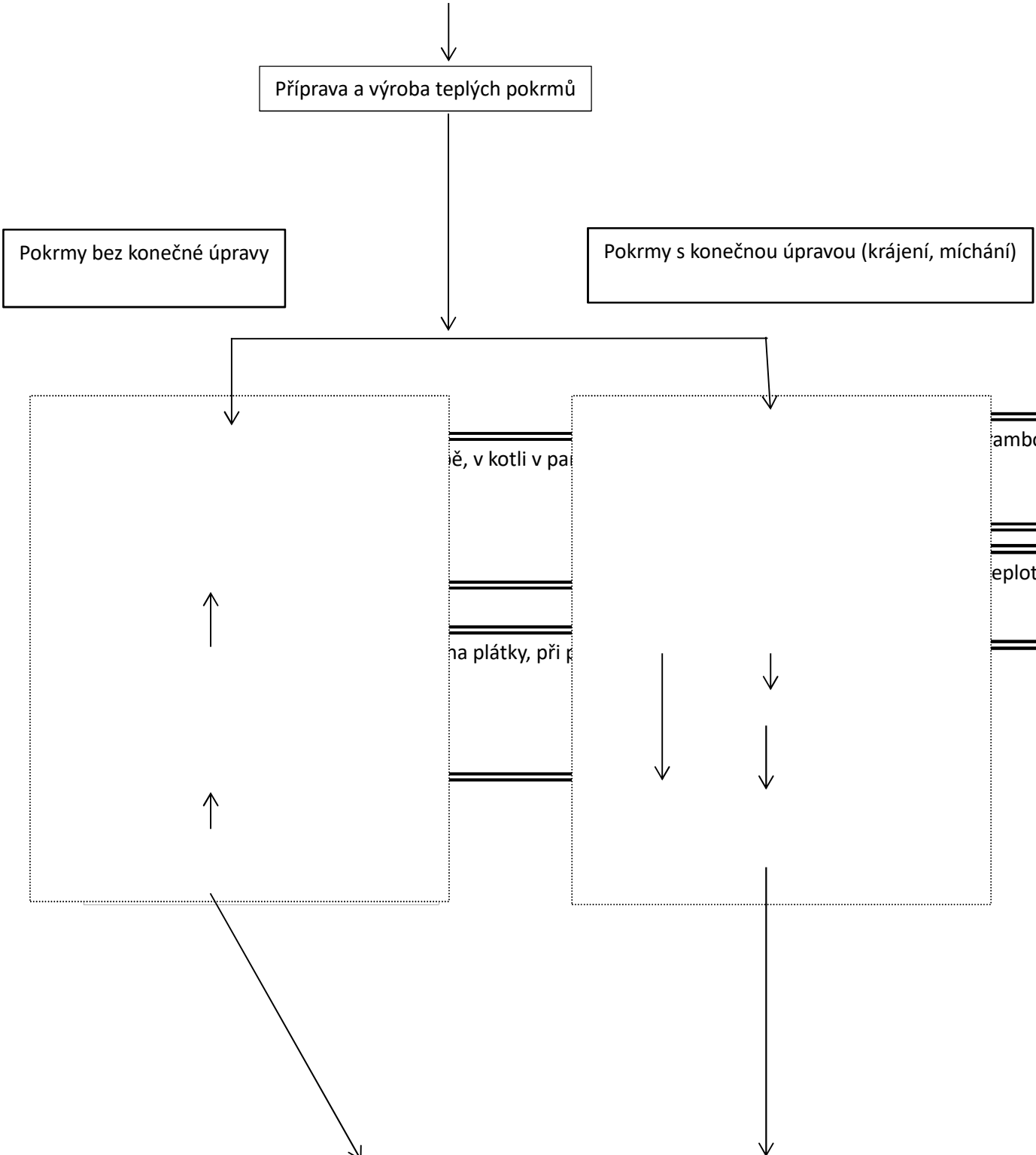
Příprava a výroba teplých pokrmů – čerstvá vejce, průmyslové polotovary

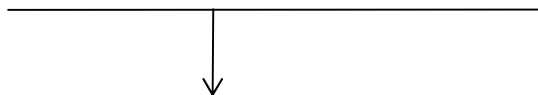


Teplé nápoje (čaje, kakao..)



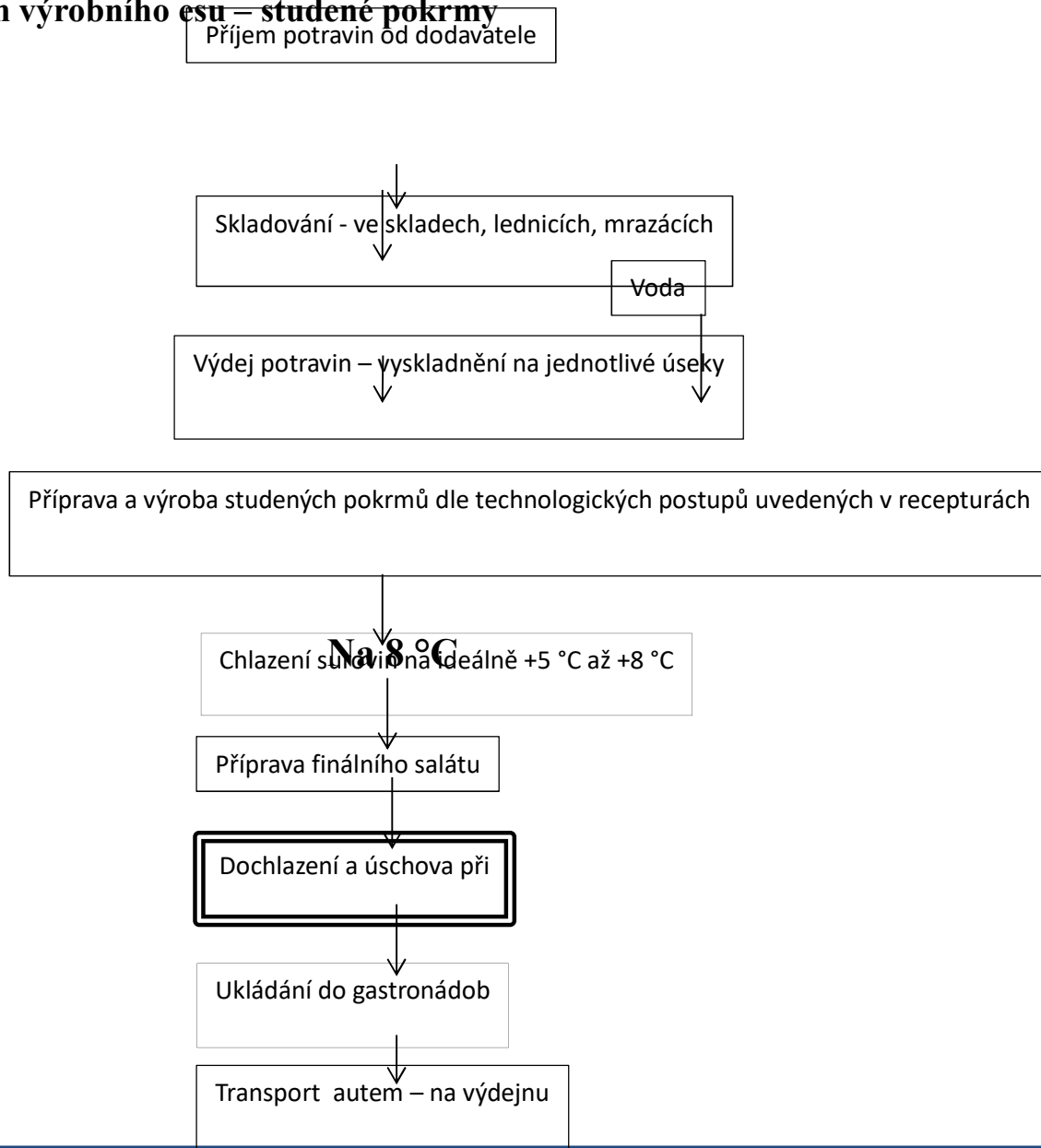
Příprava a výroba teplých pokrmů – výroba teplých nápojů

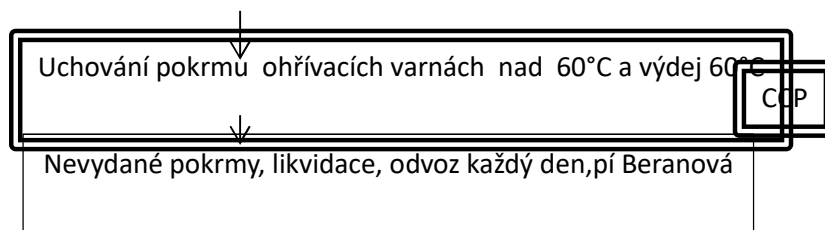




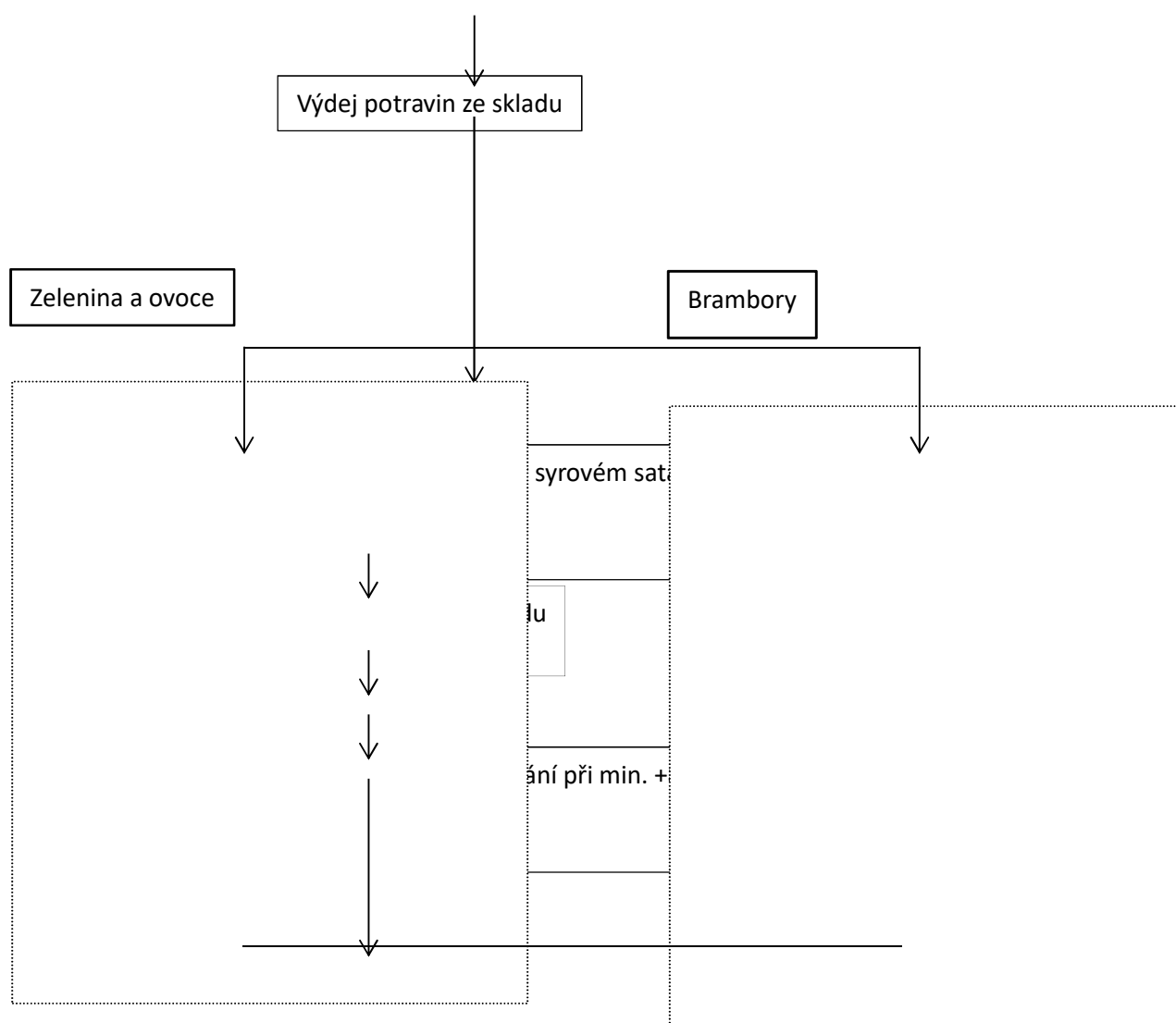
Zacházení s pokrmy po tepelné úpravě - pokrmy bez konečné úpravy, pokrmy s konečnou úpravou

11. Diagram výrobního procesu – studené pokrmy

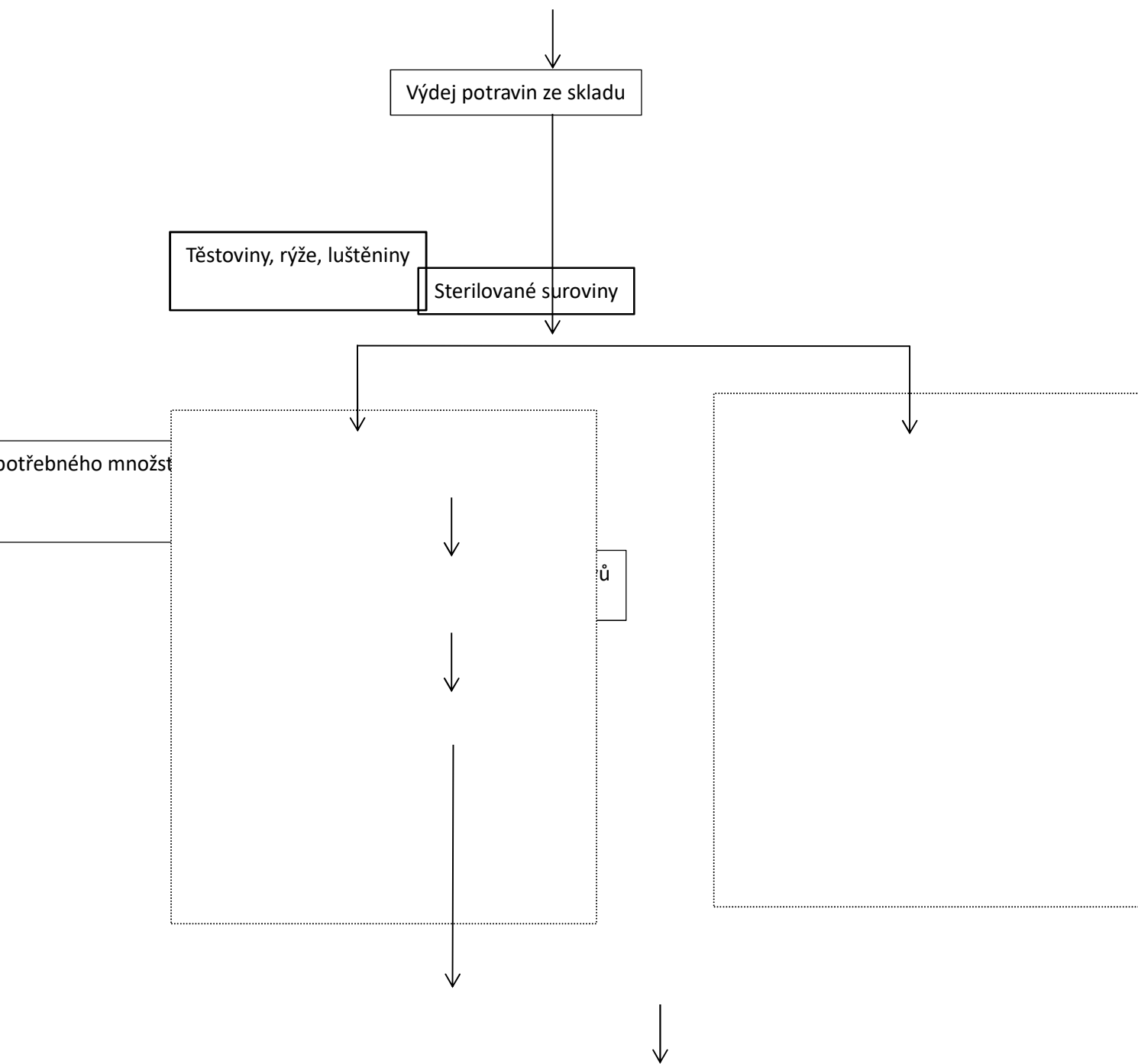




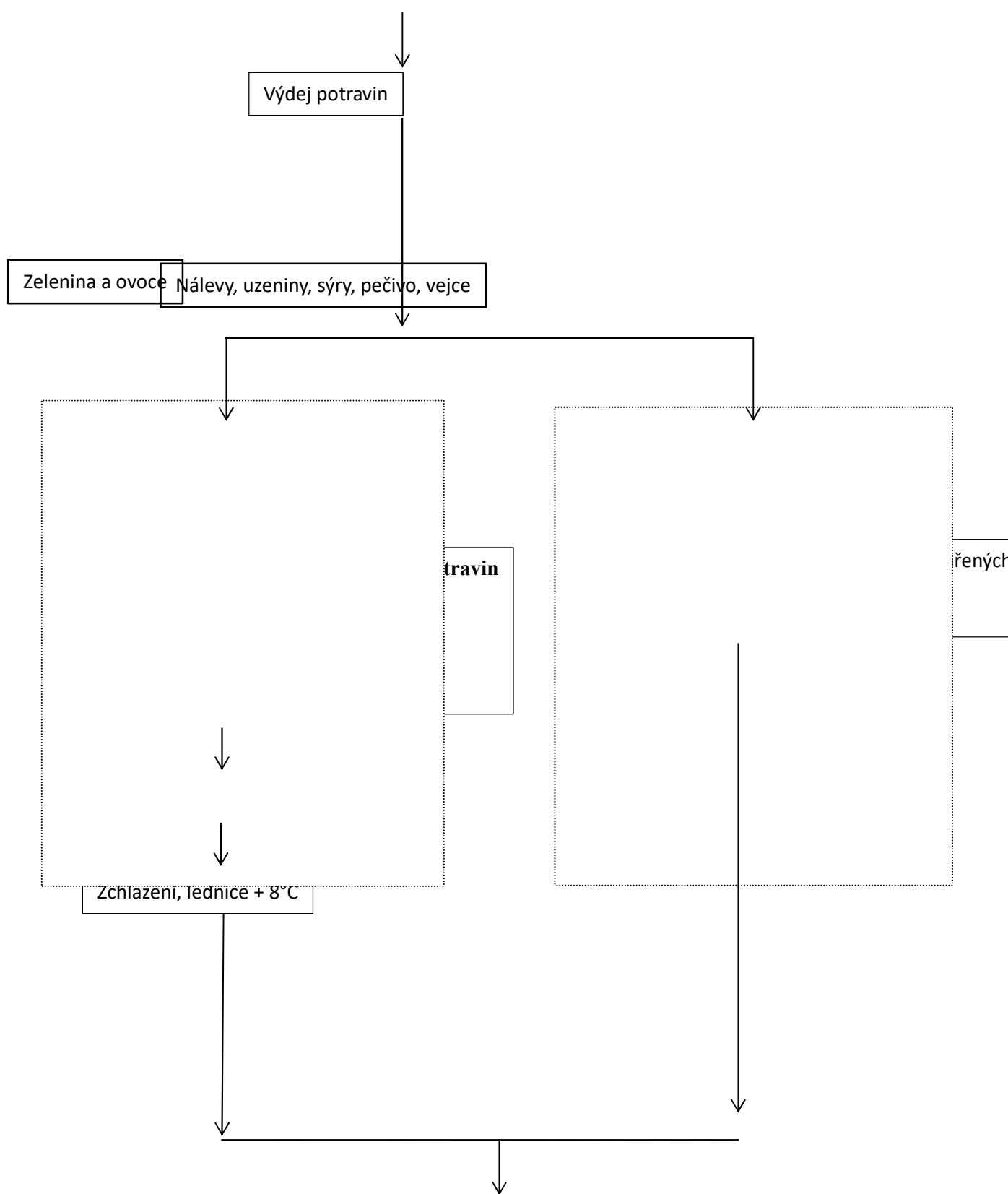
Základní diagram



Příprava a výroba studených pokrmů – zelenina a ovoce, brambory



Příprava a výroba studených pokrmů –těstoviny, rýže, sterilované suroviny



Příprava a výroba studených pokrmů – zmrazená zelenina, nálevy

12. Popis diagramu výrobního procesu (postup v praxi)

Příjem zboží :

prováděn hlavním vchodem do kuchyně, zboží je důkladně vizuálně kontrolováno.

Zboží se rozdělí podle charakteru výrobku a **skladuje se:**

- mražené ryby, drůbež a maso do skříňového mrazáku umístěného ve spojovací chodbě
- mražená zelenina je umístěna do druhého skříňového mrazáku stojícího také ve spojovací chodbě
- maso je v den dodávky skladováno v lednici v uzavřených gastronádobách určených pouze pro syrové maso
- zelenina a mléčné výrobky jsou umístěny do lednice, která je rozdělena na dva úseky, horní strana lednice se používá na mléčné výrobky a dolní část lednice na zeleninu. Zboží je umístěno na podlážce lednice.
- vejce jsou skladována v uzavíratelné nádobě určené pouze pro úschovu vajec, vzhledem ke stísněnému prostoru v lednici ve spojovací chodbě při teplotě +4°C až +8°C
- ostatní koloniální zboží typu (mouka, cukr, sterilované výrobky ...) se skladují ve skladu/suchý a větraný sklad/ přilehlý ke spojovací chodbě. Při skladování veškerých potravin je hlídána teplota a vlhkost nepřekračující povolené meze 75% vlhkosti a teplota do +24 °C. Záruční doby potravin se kontrolují pravidelně každých 14 dní s pravidelnou inventurou potravin. Kontroluje se neporušenost obalů, načaté suroviny musí být řádně uzavřené. Suroviny, kterým se krátí spotřeba se výrazně označí, případně uloží na regál u dveří.
- v první spojové chodbě se nachází WC a skříň pro úschovu oblečení pro paní kuchařku, oblečení má rozděleno do dvou přihrádek, civilní oblečení, které si svlékne hned po příchodu na pracoviště a pracovní oblečení, které dle potřeby odnáší domů a pere doma.
 - přepravní nádoby - termoporty jsou skladovány na centrální chodbě umývají se ve dřezu pro oplach nádobí
 - použitý olej se skladuje v nádobě tomu určené, na spojovací chodbě. Po naplnění nádoby olej vyváží firma „Trafín oil a.s.“, která vystaví potvrzení o odvozu.

Výdej potravin ze skladů:

Potraviny se po nanormování vyskladní ze skladu a roznesou na jednotlivé úseky v kuchyni.

Voda:

Všechny suroviny se řádně očistí pod tekoucí studenou vodou na jednotlivých úsecích.

Voda je napojena na centrální vodovod ve Všení.

Příprava teplých a studených pokrmů:

Výroba pokrmů je zajišťována podle receptur teplých a studených pokrmů, receptur cukrářských výrobků a podle vlastních receptur. Technologické postupy jsou dodržovány.

Viz. příručka systému kritických bodů:

Příprava studených nápojů:

Studené nápoje se míchají a připravují v jídelně MŠ a ve výdejně ZŠ.

Cibule: cibuli se loupe na provozu den předem a skladuje se v lednici v uzavřené nádobě do druhého dne při teplotě do +6 °C

Uchování a výdej pokrmů:

Výroba dopoledních pomazánek probíhá v ranních hodinách od 8.00 hod., pomazánky se po výrobě ihned vydávají ke konzumaci, v případě potřeby se uchovávají v lednici při teplotě do +6°C

Výdej dopoledních svačin probíhá ve školní jídelně od 9.00 – 9.15 hod.

Výdej obědů do kastrůlek vlastním strážníkům probíhá od 11.15 – 11.30.00 hod.

Výdej obědů vlastním strážníkům a zaměstnancům při MŠ probíhá od 11.30 – 12.00 hod., při ZŠ od 11.45 – 12.30 hod.

Teplé pokrmy musí mít minimálně 60°C Po celou dobu výdeje je sledována teplota pokrmů a 2x je pořízen písemný zápis do formulářů.

Saláty, kompoty jogurty a jiné chlazené potraviny určené k umístění v lednici, skladujeme po dobu výdeje při teplotě +6°C až +8°C.

Neprovádíme písemný záznam jen vizuálně sledujeme.

Mléčné výrobky určené na výdej (jogurty, mléko....) úschova v příruční lednici.

Ohřáté pokrmy nevydané ve stanovené lhůtě jsou ihned vyřazeny ze stravovacího řetězce a odvezeny p. Beranovou, každý den.

13. Rozbor nebezpečí

Fyzikální nebezpečí:

věnujeme pozornost mechanickým nečistotám, které by mohly poškodit zdraví strávníka.
(kamínky, kosti, úlomky...)

Chemická nebezpečí:

zabraňujeme cizorodým jedům, jako jsou zbytky dezinfekčních prostředků, aby se nedostaly do potravin. Řádně oplachujeme všechny povrchy a nádobí tekoucí vodou. Dezinfekční prostředky se řádně uzavírají a skladují na místě tomu určeném.

Přirozené toxické látky v potravinách (např. toxin v rýži) snižujeme mácháním a máčením ve vodě, nebo tepelnou úpravou.

Biologická nebezpečí:

zabraňujeme živým organismům v rozmnožování v potravinách

- 1/ dodržováním technologických postupů
- 2/ pečlivým umýváním rukou
- 3/ používáním čistých nástrojů při výrobě a zpracování pokrmů
- 4/ chráníme potraviny před nečistotou z prostředí
- 5/ do provozu přijímáme potraviny pouze čerstvé, které nevykazují známky závad
- 6/ zabraňujeme škůdcům proti vniknutí do prostor kuchyně, jídelny a výdejny
- 7/ sledujeme zdravotní stav všech zaměstnanců, kteří by mohli zanést infekci na pracoviště (průjmy, kožní infekce...)
- 8/ častým vynášením odpadků a čištěním pracovních ploch
- 9/ sledujeme teplotu a vlhkost skladování potravin
- 10/ sledujeme časy a teploty při zpracování surovin

14. Technologické vybavení provozovny

- ⇒ **kuchyň** – vybavena dřezem na mytí rukou s přívodem studené a teplé vody a jednorázovými ručníky. Dřez s přívodem studené a teplé vody pro oplach provozního nádobí, stolního nádobí, pro mytí pracovních ploch s návazností na varný proces, kuchyň je dále vybavena elektrickým sporákem, 1 ks el. trouby.
- ⇒ **hrubá přípravná masa** – oddělena, vyčleněn samostatný úsek kuchyně, oddělen přepážkou
- ⇒ **hrubá příprava zeleniny** – oddělena, vyčleněn samostatný úsek kuchyně
- ⇒ **sklad potravin** – samostatná místnost přístupná s centrální chodby. Skladuje se zde sterilovaná zelenina a ovoce, suché potraviny (cukr, sůl, mouka..), brambory – jsou skladovány v síťovém pytli, ovoce a zelenina jsou skladovány v dřevěné přepravce.
- ⇒ **úklidová skříňka** – umístěna pod dřezem v kuchyni
- ⇒ **sanitární zázemí pro personál** – šatna, WC,
- ⇒ **chladicí a mrazicí zařízení** – 2x lednice s mrazákem umístěná v centrální chodbě,
- ⇒ **umývárna -výlevka** umístěná na spojovací chodbě, slouží k vylévání hrubých nečistot po úklidu

15. Stanovení kritických bodů, znaků a hodnot kritických mezí, stanovení postupu sledování, stanovení nápravných opatření a verifikačních postupů

Kritické body jsou stanoveny s ohledem na provoz a receptury používané při přípravě pokrmů. Stanovení kritických bodů u jednotlivých receptur vychází z obecného diagramu výrobního procesu. Každý **sledovaný** kritický bod je evidován formou zápisu do tabulky. Pověřená osoba, případně stanovený zástupce provede měření a zapíše jej do tabulky, zápis je podepsán. V případě nedodržení stanovených postupů se zajistí náprava a provede se zápis o nápravném opatření a jeho splnění.

Sledované kritické body:

Teplota pokrmů při dohotovení *viz formulář v příloze č.4*

Teplota pokrmů při výdeji *viz formulář v příloze č.4*

Na provozovně jsou stanoveny také kritické body, bez nutnosti vedení záznamů, postihující kontrolu bezpečnosti potravin dodržováním požadavků zásad správné výrobní a hygienické praxe. **Sledované CP body** mají charakter vizuální kontroly:

- příjem a nákup surovin
- skladování surovin
- příprava surovin a výdej suroviny do výroby
- rozmrazování surovin
- hrubá příprava surovin
- čistá příprava surovin
- výtlupek vajec
- teploty lednic a mrazáků

uchování studených pokrmů v lednicích a chladicí vitríně *viz formulář v příloze č.5*

-

Ověřování funkce systému

Ověřování probíhá 1 x ročně

viz. harmonogram provádění ověřování systému a vnitřních auditů

Při ověřování je posuzováno dodržování postupu, upravují se případné změny v záznamech (nové zařízení v provozu, jakékoli změny výroby, nový zaměstnanec...)

Vnitřní (interní) audit

viz formulář v příloze č.2

Provádí se jednou ročně pověřenou osobou. Audit obvykle zahrnuje: čistotu prostor, dodržování osobní a provozní hygieny, kontrolu plnění postupů správné praxe a HACCP. Z vnitřního auditu je pořizován záznam, který obsahuje konkrétní závěry z auditu s plánem nápravných opatření (zodpovědné osoby, termíny apod.)

16. Školení pracovníků

Školení pracovníků je prováděno dle potřeby, minimálně jedenkrát do roka, nebo při zjištění nedostatku pracovníka opětovně dle potřeby. O školení je proveden záznam o rozsahu a prezentací zúčastněných osob.

viz formulář v příloze č.1

Při nástupu nového pracovníka provede vedoucí provozu proškolení tohoto pracovníka, včetně provedení záznamu o školení.

Rozsah základního školení pracovníků:

- zásady osobní hygieny
- zásady provozní hygieny
- zásady správné výrobní praxe
- k čemu slouží systém kritických bodů
- činnost v kritických bodech
- metoda sledování kritických bodů
- vedení dokumentace

Rozsah školení řídicích pracovníků:

- základní školení
- dozor nad dodržováním opatření
- znalost principů kritických bodů

17. Zavedení systému kritických bodů do každodenní praxe

Normy:

V jídelně je používán program od firmy VIS Plzeň.

Agenda skladu je vedena v počítači, normování se provádí ručně.

Hlavní kuchařka s vedoucí ŠJ nanormuje jednotlivé pokrmy podle počtu strážníků a vypíše je do výdejky.

Vedoucí jídelny tyto výdejky překontroluje a přepíše do skladového hospodářství vedeném v počítači.

Výroba pokrmů, technologické postupy a celý proces zpracování surovin:

Ve školní kuchyni jsou dodržovány osvědčené receptury a technologické postupy přípravy pokrmů, které jsou čerpané z receptury pokrmů pro školní stravování vydané společností pro výživu 2007. Při tepelné úpravě pokrmů se používají jen tuky a oleje, které jsou pro tento účel určeny. Tuky a oleje nejsou při úpravě zahřívány nad +180°C, pokud výrobce označením na obalu nestanoví jinak. Oleje a tuky ze smažení, fritování apod. se používají max. 3x poté se slévají se do nádoby tomu určené. Vývoz použitých tuků zajišťuje smlouvená firma Trafín Oil a.s.

Používané pracovní nástroje, nádobí, náčiní, zařízení a obaly jsou vyrobeny z materiálů určených pro styk s potravinami. Řádně očištěné suroviny jsou podrobeny důsledné kontrole při porcování. Zvláště při vytloukání vajec (skořápky) je zvýšena velká opatrnost.

Suroviny jsou dodávány pouze dodavateli, kteří jsou registrovaní příslušným dozorovým orgánem.

Se všemi dodavateli je sjednaná smlouva a jsou vyžadovány veškeré možné doklady o kvalitě surovin.

Při převzetí zboží je prováděna vizuální kontrola potravin a kontrola záruční doby. Odmítají se dodávky surovin, kdy suroviny vykazují známky (např. oslizlosti, změny barvy, vůně, plísně, známky kvašení, zákalu, škůdců, špinavých obalů, apod.)

V převzetí zboží je dodržován tzv. „studený“ i „teplý“ řetězec. Prostory provozovny jsou rozděleny na tzv. „čistě“ a „nečistě“ části.

V případě postupů vizuálního sledování jsou pořizovány pouze záznamy o neshodě (např. selhání zařízení pro zachování správné teploty), která je zjištěna.

Tam, kde jsou záznamy za použití kontrolního listu vedeny, obsahují nápravná opatření. Záznamy jsou uchovávány po dobu jednoho měsíce.

Pokrmů jsou připravovány standardními postupy za použití trouby. Operace, jako je např. pečení, smažení, vaření..., které jsou prováděny v tomto zařízení, probíhají za nastavených podmínek kombinace teploty a času, průběh teploty v jádře atd. Hodnota teploty při tepelném opracování výrobku pomocí trouby není systematicky měřena, pokud je zařízení správně fungující.

Pro záznam při konečné úpravě pokrmů do kontrolního listu jsou používány teploty, které nám ukazuje vpichová jehla.

V případě vaření ostatních pokrmů v kotlích a pánvích se vpichová jehla používá automaticky.

V průběhu přípravy pokrmů jsou sledovány požadované hodnoty.

Vizuálně jsou sledovány výroby pokrmů, které prochází bodem varu 100°C (vaření, dušení: polévky, omáčky...)

Z důvodu postupného dopisování teplot je kontrolní list uložen na výdejně a uchováván po dobu 1 školního roku. Po této době se kontrolní listy znehodnocují a likvidují.

Udržování systému v praxi:

1. Při zavádění nových jídel (norem) doplňování norem i o výrobní kroky, včetně nebezpečí a opatření
2. Při změně nebo novém výrobním procesu přepracování grafu a bodů výrobního procesu
3. Sledování výrobního procesu a určování nových kritických bodů. V případě určení nového kritického bodu se tento označí u všech norem jídel, kde se vyskytuje daná operace.

18. Ověření správnosti plánu a vnitřní audity

Pro funkčnost systému je vytvořen časový harmonogram provádění ověřování systému a vnitřních auditů. Stanoveno ve vyhlášce č. 137/2004 Sb., která je upravená 602/2006 a platná od 1.1. 2007. Vnitřní audit vykonává osoba, která není za vytvořený systém přímo odpovědná. Audit hodnotí úroveň systému kritických bodů.

Vzor zápisu z ověřování systému kontrolních bodů, vnitřního auditu

Ověřování systému řeší přezkoumání analýzy nebezpečí, určení sledovaných znaků, metody a četnost sledování, ověření funkčnosti čidel atd. a to na základě zkušeností z provozu, nových předpisů, kontrol, reklamací, stížností apod.

Vzor zápisu z ověřování systému analýzy nebezpečí

19. Použité předpisy

- Zákon 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví (upraven 1.6. 2012)
- Vyhláška 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby upravená 602/2006 (od 1.1. 2007 platná)
- Vyhláška 45/2010 Sb. o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby, ve znění pozdějších předpisů
- Codex Alimentarius
- nařízení (ES) č. 853/2004, o hygieně potravin

20. Stanovení odpovědnosti a pravomocí při sledování CCP

Za sledování znaků a hodnot CCP a vedení i archivaci ve výrobních procesech kuchyně je zodpovědnou osobou vedoucí kuchařka.

Za sledování znaků a hodnot CCP v dílčích procesech jsou jednotlivé příslušné pracovnice, pracovníci.

Odpovědnost za činnost	
Činnost	Jméno a podpis
Příjem a sklad surovin	
Výroba	
Mytí bílého a černého nádobí	

21. Verifikace a validace, interní audit

Verifikace je proces, kdy je za použití kontrolních metod jiných, než jsou používány plánem HACCP ověřeno, že CCP jsou stanovené správně a je docilováno produkce zdravotně nezávadných pokrmů. Jinak lze říci, že verifikace je přezkoumávání systému HACCP na úrovni jednotlivých kritických bodů. Mezi procesy Verifikace patří i kalibrace teploměrů ve skladech a v kuchyni v plánovaných intervalech (zákon č.119/2000sb. o metrologii).

Validace je zajištěna pokrytím kontrolou vstupní, mezioperační a výstupní, dále pokrytím v kritických bodech a analýzou produktů nezávislou akreditovanou laboratoří. Rovněž komplexní rozbor pitné vody bude realizován jedenkrát ročně s cílem doložit, že voda používaná ve společnosti odpovídá požadavkům zákona 258/2000 Sb. a vyhlášky 376/2000 Sb. Jinak lze říci, že proces Validace je chápáno přezkoumávání systému HACCP jako celku, to znamená na úrovni dokumentace a záznamů. Efektivním nástrojem validace je i proces přezkoumávání a vyhodnocování záznamů z kontrol nezávislých státních orgánů a pravidelné přezkoumávání účinnosti systému HACCP vedením společnosti **jedenkrát ročně**. Interní audit je prováděn podle plánu interních prověrek systému HACCP.