

**PŘÍRUČKA SYSTÉMU KRITICKÝCH BODŮ
(HACCP)**



**LMŠ NA DVOREČKU
PROVOZOVNA: LETY U DOBŘICHOVIC, P.Č. 1585/1**

**SÍDLO:
STŘEDNÍ 367
ČERNOŠICE
252 28
IČ: 06 159 401**

1. VYMEZENÍ VÝROBNÍ ČINNOSTI A ODPOVĚDNOSTI VÝROBCE

Název:	LMŠ Na dvorečku
Sídlo:	Katastrální území Lety, Řevnice
Oblast činnosti:	Stravovací služby
Výrobní činnost:	A./ výdej teplých pokrmů
Průměrný výdej/denně:	32 porcí obědů pro děti 4 obědy pro pedagogy
Rozsah výdeje:	Obědy: pondělí až pátek polévky, hlavní chod (teplé jídlo, někdy i v případě sladkých jídel, salátů nebo pirohů studené jídlo, k polévkám příloha pečivo)
Sortiment:	Pokrmů teplé kuchyně
Počet zaměstnanců:	4 (2x vedoucí výdeje, 2x pedagogové)
Struktura systému kritických bodů:	Systém zahrnuje příjem pokrmů k transportu, transport pokrmů, úchovu při výdeji, výdej pokrmů a likvidaci nevydaných pokrmů
Přeprava pokrmů	Pokrmů jsou do LMŠ přepravovány 5x týdně cateringovou společností Bionea Adresa provozovny: Provozovna Praha 5, K Výtopně 1224, Praha 5- Zbraslav (www.bionea.cz) Jídlo je přepravováno v gastro nádobách, v termoportech. Čas přepravy 40 minut
Odpovědnost výrobce	Výrobce odpovídá za veškerou činnost v rámci své služby (příprava jídel pro danou věkovou kategorii dětí) v souladu s platnými právními předpisy.

2. POPIS VÝROBKU, ZJIŠTĚNÍ JEHO OČEKÁVANÉHO POUŽITÍ

Informace o skupinách výrobků: Široký sortiment pokrmů teplé a studené kuchyně určených pro děti z LMŠ Na dvorečku (bližší info o přípravě pokrmů firmou Bionea v [odkazu](#))

3. SESTAVENÍ TÝMU PRO ZAVEDENÍ SYSTÉMU KRITICKÝCH BODŮ (HACCP)

Členové týmu HACCP	Jméno	Funkce	Datum	Podpis
Vedoucí týmu	ALENA LALÁKOVÁ	Ředitelka LMŠ Na dvorečku		
Pracovníci provozovny:	Monika Krejčí	Vedoucí pedagog třídy Habroví		
	Dominika Tomanová	Vedoucí pedagog třídy Stodola		
	Eva Bachiri	Pedagog třídy Habroví		
	Petr Opavský	Pedagog třídy Habroví		
	Markéta Prchalová	Pedagog třídy Habroví		
	Kateřina Papoušková	Pedagog třídy Stodola		
	Tomáš Pospíšil	Pedagog třídy Stodola		
	Vítězslav Špalek	Pedagog třídy Stodola		
	Jenifer Prosická	Odvoz zbytků, dovoz čistého a odvoz špinavého nádobí. Mytí nádobí.		

4. DIAGRAM VÝROBNÍHO PROCESU

1. Příjem teplých pokrmů	
2.a Ohřev a úchova v teplém stavu	2.b Výdej a úchova pokrmu při výdeji v teplém stavu (min. + 62 °C)
3. Likvidace nevydaných pokrmů, likvidace zbytků jídel	

5. POTVRZENÍ DIAGRAMU VÝROBNÍHO PROCESU ZA PROVOZU

Diagram výrobního procesu byl ověřován za provozu a na základě zjištěných rozdílů byl upraven a doplněn tak, aby odpovídal skutečnosti.

Členové týmu HACCP	Potvrzení diagramu	
	datum	podpis
Alena Laláková		
Monika Krejčí		
Dominika Tomanová		

6. Analýza nebezpečí a ovládací opatření

Číslo kroku	Typ nebezpečí	Nebezpečí	Ovládací opatření
Výrobní operace			
1. Příjem teplých pokrmů a expedice do výdeje	B, F	<ul style="list-style-type: none"> • pokles teploty pod + 62 st. C • vyklíčení spor, rozmnožení MO 	<ul style="list-style-type: none"> – dodržení časového úseku určeného pro výdej
2.a Ohřev a úchova v teplém stavu	B	<ul style="list-style-type: none"> – přežití vegetativních forem MO 	<ul style="list-style-type: none"> – dodržování postupu pro ohřev – ohřev pokrmu při naměřené teplotě do + 62 °C
2.b Výdej a úchova pokrmu při výdeji v teplém stavu (min. + 62°C)	B,F	<ul style="list-style-type: none"> – vyklíčení spor, rozmnožení MO, tvorba toxinu – sekundární kontaminace 	<ul style="list-style-type: none"> – úchova v teplém stavu, co nejkratší doba zdržení při výdeji – prevence sekundární kontaminace při výdeji (výdejní zařízení, náčiní, pracovníci, spotřebitel, mechanické nečistoty) – výdej do 4 hodin po ukončení tepelné úpravy pokrmů
3.Likvidace nevydaných pokrmů a zbytků jídel	B	<ul style="list-style-type: none"> – vyklíčení spor, rozmnožení MO 	<ul style="list-style-type: none"> – likvidace nevydaného teplého pokrmu po ukončení výdeje – likvidace zbytků

7. STANOVENÍ KRITICKÝCH BODŮ

Krok	Nebezpečí	Je identifikované nebezpečí významné? (Ano/Ne)	Zdůvodněte vaše rozhodnutí o významnosti nebezpečí	CCP/CP
2. Příjem teplých pokrmů a expedice do výdeje	<ul style="list-style-type: none"> - pokles teploty při příjmu pro převoz (+70 st. C) - převoz v nevhodných transportních nádobách, které nezabrání sekundární kontaminaci a neudrží teplotu jídlavyšší než + 62 st. C 	Ne	Zajištěn transport v nádobách určených pro transport teplých pokrmů Dodržení teploty při příjmu	Ne
2.a Ohřev a uchova v teplém stavu	- přežití vegetativních forem MO	Ne	Při důsledném dodržování SVP, SHP a všech ovládacích opatření stanovených při analýze nebezpečí v tomto kroku výrobního procesu není ohrožena zdravotní nezávadnost pokrmu	Ne
2.b Výdej a uchova pokrmu při výdeji v teplém stavu (min. + 62 °C)	<ul style="list-style-type: none"> • vyklíčení spor, rozmnožení MO, tvorba toxinu - sekundární kontaminace 	Ano	Zdůvodnění nebezpečí, které je významné v tomto kroku výrobního procesu je popsáno v analýze nebezpečí a ovládacího opatření	CCP
3. Likvidace nevydaných pokrmů a zbytků jídel	- vyklíčení spor, rozmnožení MO	Ne	Zbytky nevydaných jídel a zbytky jídel jsou po ukončení výdeje jídel odváženy v uzavíratelné nádobě k tomu určené mimo areál LMŠ Na dvorečku zaměstnancem úklidu k malochovateli ke zkrmení	Ne

8. STANOVENÍ ZNAKŮ A HODNOT KRITICKÝCH MEZÍ

9. VYMEZENÍ SYSTÉMU SLEDOVÁNÍ ZVLÁDNUTEHO STAVU V KRITICKÝCH BODECH

10. STANOVENÍ NÁPRAVNÝCH OPATŘENÍ A VERIFIKAČNÍCH POSTUPŮ PRO KAŽDÝ KRITICKÝ BOD

operace	Sledovaný znak	Kritické meze	Postup sledování	Frekvence sledování	Nápravná opatření	Verifikace
Výdej a úchova pokrmů na výdejních	<ul style="list-style-type: none">• teplota jednotlivých složek pokrmů během výdeje	<ul style="list-style-type: none">• Teplota min +62 °C	<ul style="list-style-type: none">• Měření teploty složek pokrmů vpichovým teploměrem	<ul style="list-style-type: none">• měření jednotlivých částí pokrmů u všech jídel denního jídelníčku během výdeje na výdejně 1x během výdeje)	<ul style="list-style-type: none">• pozastavení výdeje a vrácení k ohřevu (vodní lázeň)	<ul style="list-style-type: none">- Kontrola dodržování stanovených postupů, které jsou popsány v systému HACCP- Ověření používaných měřidel kalibrovaným teploměrem- Kontrola provádění měření a záznamů- Zodpovědná osoba: A. Laláková

11. STANOVENÍ ČASOVÉHO HARMONOGRAMU OVĚŘOVACÍCH POSTUPŮ A VNITŘNÍCH AUDITŮ.

ověřování metod sledování v kritických bodech

viz tabulka Stanovení znaků a hodnot kritických mezí

ověřování funkce systému

Je prováděno formou provozní porady 1x ročně

Záznamem o prověření je zápis z porady a navazující záznamy o nápravných opatřeních.

vnitřní audit

Je prováděn 1x ročně, o provedeném auditu je sepsán záznam

školení zaměstnanců

Prováděno 1x ročně, o absolvovaném školení je sepsán záznam (datum, jména zaměstnanců, náplň školení, podpisy)

12. POŽADAVKY NA ZDRAVOTNÍ STAV PRACOVNÍKŮ VÝDEJNÝ

Všichni pracovníci LMŠ Na dvorečku, kteří se podílejí na výdeji jídel vlastní zdravotní průkaz, který je při kontrole k dispozici LMŠ Na dvorečku.

13. OSOBNÍ HYGIENA

Všichni pracovníci, kteří vydávají jídlo, dodržují zásady osobní a provozní hygieny (omytí rukou teplou tekoucí vodou a mýdlem, čisté nehty, z rukou sundané ozdoby rukou, čistá zástěra).

Další povinnosti pracovníků:

- Znat a dodržovat požadavky na vydávání jídla
- užívat jen schválené a předepsané pracovní postupy
- udržovat v čistotě, pracoviště, pracovní nářadí, ochranný oděv
- mít na pracovišti k nahlédnutí zdravotní průkaz
- dbát na svůj zdravotní stav

14. ČASOVÝ HARMONOGRAM PROVOZU VÝDEJNY

- 11,40 dovoz obědů
- 12,13 změření teploty vydávaných obědů (případná ovládací opatření)
- 12,15 výdej obědů
- 12,50 úklid výdejny a jídelny, likvidace zbytků nevydaných jídel a zbytků jídel
- 15,00 odvoz špinavého nádobí, zbytků jídel a nevydaných jídel

15. VÝCHOVNĚ VZDĚLÁVACÍ ČINNOST

V rámci provozu výdejny LMŠ Na dvorečku probíhá nepravidelně zhruba 1x měsíčně výchovně vzdělávací činnost s dětmi z LMŠ Na dvorečku, jejímž obsahem je příprava pokrmů podle obvyklých receptur, které se vztahují k tradičním svátkům v průběhu roku (pečení jablečného závinu, perníčků, vánočního cukroví, tříkrálových hvězd, jídášů, vánoček, pampeliškový med, bramborové placky, aj.)

Děti jsou pod dohledem pedagoga, mají ochranný oděv (zástěru), dodržují zásady osobní a provozní hygieny. Výrobky jsou zhotoveny z potravin a surovin z běžné spotřebitelské sítě, jejichž nákup zajišťují buď rodiče dětí nebo LMŠ Na dvorečku bezprostředně před přípravou pokrmů

16. POŽADAVKY NA HYGIENU VÝDEJNY

Všechny pracovní plochy, vybavení a nástroje se udržují čisté.

Ve výdejně je pracováno pouze s pitnou vodou.

Každý den je zajištěn dovoz umytého nádobí v přepravní nádobě k tomu určené a odvoz špinavého nádobí do provozovny Komunitní škola Jeden strom, Střední 367, Černošice.

Nádobí je přizpůsobeno na mytí v myčce na nádobí.

Likvidace odpadu je zajišťována včas a pravidelně

Mytí výdejního pultu, stolů a židlí je prováděno vždy před a po konzumaci jídla

17. PLÁNEK VÝDEJNY (zázemí s výdejním pultem)

Viz příloha č. 1

18. ZÁVĚR

Na správné dodržování a plnění povinností pracovníků výdejny LMŠ Na dvorečku a hygienických postupů popsaných v protokolu HACPP dohlíží pracovníci výdejny, kteří zodpovídají za náležitou realizaci protokolu.

Protokol byl schválen na poradě pracovníků dne 17.1. 2017

V platnost přechází dne 20.1.2017

V Praze dne 20.1.2017

Mgr. Alena Laláková
ředitelka LMŠ Na dvorečku

Přílohy:

Příloha č.1 -----plán výdejny

Příloha č.2----- provozní řád LMŠ Na dvorečku