

**PŘÍRUČKA SYSTÉMU KRITICKÝCH BODŮ  
(HACCP)**



**ZŠ A LMŠ NA DVOREČKU**  
**PROVOZOVNA: LMŠ NA DVOREČKU, LETY U DOBŘICHOVIC, P.Č. 1885**

**SÍDLO:**  
**KARLŠTEJNSKÁ 253**  
**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<br>4 obědy pro pedagogy<br>0-16 svačín  |
| Rozsah výdeje:                     | Obědy: pondělí až pátek polévky, hlavní chod<br>(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 Kávovy Vary s.r.o.<br>Adresa sídla: V Souhradí 1020, Řevnice, 252 30, IČO: 04474287<br>Jídlo je přepravováno v gastro nádobách, v termoportech.<br>Čas přepravy 5 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.

## 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 |       |        |
|                        | Eliška Deáková    | chůva, asistent pedagoga      |       |        |
|                        | Petr Opavský      | Pedagog                       |       |        |
|                        | Jordana Blažková  | chůva                         |       |        |
|                        | Andrea Kořínková  | Pedagog                       |       |        |
|                        | Ingrid Behenská   | chůva                         |       |        |
|                        |                   | pracovník úklidu              |       |        |
|                        |                   |                               |       |        |

#### 4. DIAGRAM VÝROBNÍHO PROCESU

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

## 7. STANOVENÍ KRITICKÝCH BODŮ

| Krok  | Nebezpečí  | Je identifikované nebezpečí významné? (Ano/Ne) | Zdůvodněte vaše rozhodnutí o významnosti nebezpečí  | CCP/CP     |
|---|--|--|---|------------|
| <b>2. Příjem teplých pokrmů a expedice do výdeje</b>                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- pokles teploty při příjmu pro převoz (+70 st. C)</li> <li>- převoz v nevhodných transportních nádobách, které nezabrání sekundární kontaminaci a neudrží teplotu jídlavější než + 62 st. C</li> </ul> | Ne   | Zajištěn transport v nádobách určených pro transport teplých pokrmů<br>Dodržení teploty při příjmu  | Ne         |
| <b>2.a Ohřev a úchova v teplém stavu</b>                                  | - 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         |
| <b>2.b Výdej a úchova pokrmu při výdeji v teplém stavu (min. + 62 °C)</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• vyklíčení spor, rozmnožení MO, tvorba toxinu</li> <li>- sekundární kontaminace</li> </ul>   | Ano  | Zdůvodnění nebezpečí, které je významné v tomto kroku výrobního procesu je popsáno v analýze nebezpečí a ovládacího opatření  | <b>CCP</b> |
| <b>3. Likvidace nevydaných pokrmů a zbytků jídel</b>                      | - 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   |
|---|--|-----------------------------|--|---|--|--|
| <i>Výdej a úchova pokrmů na výdejních</i> | <i>• teplota jednotlivých složek pokrmů během výdeje</i> | <i>• Teplota min +62 °C</i> | <i>• Měření teploty složek pokrmů vpichovým teploměrem</i> | <i>• měření jednotlivých částí pokrmů u všech jídel denního jídelníčku během výdeje na výdejně 1x během výdeje)</i> | <i>• pozastavení výdeje a vrácení k ohřevu (vodní lázeň)</i> | <i>- Kontrola dodržování stanovených postupů, které jsou popsány v systému HACCP<br/>- Ověření používaných měřidel kalibrovaným teploměrem<br/>- Kontrola provádění měření a záznamů<br/>- Zodpovědná osoba: A. Laláková</i> |

## 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, jidášů, 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

Aktualizace 28.8.2020

V Praze dne 28.8.2020

-----  
Mgr. Alena Laláková  
ředitelka ZŠ a LMŠ Na dvorečku