



Směrnice HACCP - systém kritických bodů

Výdejna Lesní mateřské školy

1) Název a adresa provozovny, ustanovení týmu pro vypracování HACCP:

Základní škola a Mateřská škola Brno, Bosonožské nám. 44, příspěvková organizace

Zastoupená ředitelem školy Mgr. Stanislavem Skříčkou

IČ: 48513997

Provozovna: Lesní mateřská škola

Adresa: p. č. 2576

Vedoucí učitelka pro LMŠ: Mgr. Ivona Špačková, tel: 721 488 072

Zřizovatel: Statutární město Brno, městská část Brno - Bosonohy

Počet zaměstnanců: 4 - 5

Tým: Ivona Špačková, Zdeňka Bornová, Martina Kašparová, Lucie Hortová, Lubomír Kilián

2) Vymezení (předmět) činnosti:

Výdej dopolední svačiny, oběda a odpolední svačiny včetně zajištění pitného režimu,

skladování trvanlivých pokrmů

Kapacita výdejny LMŠ: 20 dětí + zaměstnanci

3) Identifikace výrobce pokrmů:

Přípravu stravy zajišťuje školní jídelna při MŠ Konopiska 6, 642 00 Brno.

Převoz stravy zajišťují zaměstnanci organizace.

4) Základní charakteristika výrobků:

Strava je připravována podle standardů školní jídelny pro mateřskou školu. Strava je určena k okamžité spotřebě.

Teplé pokrmy – pokrmy kuchyňsky upravené ke konzumaci varem. Zchlazené a udržované v nerezové várnici a termoboxech v teplém stavu nad +65 °C po dobu uvádění do oběhu.

Studené pokrmy - pokrmy upraveny ke konzumaci za studena a udržované ve studeném stavu po dobu uvádění do oběhu - po převzetí uskladněné ihned v lednici.

5) Stručný popis technologických operací:

Pokrmy jsou přepravovány ve várnících a termoboxech, dovoz je zabezpečen zaměstnanci organizace

Výdej pokrmů:

- a. dopolední přesnídávka: 9:30 – 10:00
- b. oběd 11:45 - 12:45
- c. odpolední svačina 15:00 - 15:30

6) Potencionální nebezpečí:

Mikrobiologické nebezpečí: patogenní a podmíněčné patogenní mikroorganismy, mikroby produkující toxiny atd.

Biologické nebezpečí: skladištní škůdci, hlodavci

Chemické nebezpečí: čistící nebo dezinfekční prostředky, mykotoxiny (produkty růstu plísní)

Fyzikální nebezpečí: cizí příměsi (sklo, ozdobné předměty apod.) – v tomto případě je nutné provést záznam (datum, o jakou příměs se jednalo a jak byla provedena náprava)

7) Podmínky skladování potravin:

Uchování studených pokrmů v chladu, teplota do max. +4 °C nebo dle pokynů výrobce, pro uchovávání výrobků slouží lednice.

Uchovávání teplých pokrmů ve várnicích při min. + 65°C.

8) Vybavení výdejny:

Výdejní pult, lednice, dřez a páková baterie s teplou tekoucí vodou (průtokový ohřívač), várnice na teplý čaj, 1x rychlovarná konvice, 1x nádoba s teplou vodou na mytí hader na stoly, 1 x mýdlo v dávkovači, jednorázové ručníky, teploměr.

4x lavice, 3x stůl.

Do výdejny vcházíme pouze v zástěře, případně v hygienické čepici proti pádu vlasu a vždy si umyjeme ruce.

9) Analýza rizika + stanovení kritických bodů:

Výrobní operace	Jednotlivé činnosti operace
Příjem hotových výrobků	Vizuální kontrola Přesun oběda do výdejny Přesun svačin do lednice
Voda	Teplá tekoucí z vodovodního řádu v maringotce
Úchova před výdejem	Úchova v teplém nebo studeném stavu
Kompletace a výdej	Kompletace pokrmů Výdej pokrmů strážníkům nebo zákonným zástupcům

Likvidace nespotřebovaných potravin a zbytků	Likvidace nespotřebovaných potravin a zbytků
--	--

Analýza nebezpečí			
Výrobní operace	Nebezpečí	Ovládací opatření	Metoda kontroly
Příjem hotových pokrmů a výrobků	Kontaminace pokrmů: biologická (mikrobiálně) chemická (zbytky sanitálních činidel) fyzikální (mechanickými nečistotami) Pomnožení organismů vlivem chybné teploty	1. Vizuální a senzorické posouzení neporušenosti obalů (termoboxů aj.) 2. Kontrola data spotřeby výrobků (např. jogurtů ke svačině) 3. Sledování teploty přijímaných výrobků 4. Dodržování přijímacích postupů, čisté plochy čistá lednice 5. Spolehlivý dodavatel 6. Proškolený personál	1, 2, 3, 4 Vizuální kontrola pracovníkem výdeje 3 Měření teploty pracovníkem výdeje 3 Vedení písemného záznamu o teplotě pracovníkem výdeje 5 Kontrola pracovníkem výdeje, v případě trvání nedostatků informování ředitele LMŠ 6 pravidelná školení hygienického minima a vzdělávacího kurzu z oblasti HACCP - certifikáty z kurzu nebo písemný záznam o školení
Voda	Kontaminace vody použitím nevhodné lahve Kontaminace vody špatnou sanitací várnice, převozních barelů.	1. Rodiče byli informováni o správné sanitaci lahví na vodu, termosek a potravinových boxů. 2. Řádná sanitace várnice a barelů.	1. Písemný záznam o seznámení se školním řádem - informace o zodpovědnosti za čistotu a sanitaci lahví na vodu či termosek zákonnými zástupci je součástí školního řádu.

Úchova v teplém stavu	Kontaminace pokrmů: biologická (mikrobiálně) chemická (zbytky sanitačních činidel) fyzikální (mechanickými nečistotami) Pomnožení organismů vlivem chybné teploty	1. Dodržení technologického postupu (kontrola dodržení teplotních podmínek, tj. teplé pokrmy mezi 65°C a 60°C v době servírování strávníkům), využití vhodných termoboxů. 2. Dodržení sanitačního řádu 3. Dodržování pravidel provozní a osobní hygieny (čistota pomůcek, čistota pracovního oděvu, žádné ozdobné předměty na rukou atp.)	1 Písemný záznam pracovníkem výdeje 2, 3 Dodržování provozního a sanitačního řádu a zásad osobní hygieny, průběžná kontrola pracovníků výdeje zástupkyní pro LMŠ
Úchova ve studeném stavu	Kontaminace pokrmů: biologická (mikrobiálně) chemická (zbytky sanitačních činidel) fyzikální (mechanickými nečistotami) Pomnožení organismů vlivem chybné teploty	1. Dodržení technologického postupu (kontrola dodržení teplotních podmínek při příjmu i v lednici), využití vhodných termoboxů, dodavatel je zavázán k zajištění výhradně takové stravy, kterou je možné v prostorách školky, uchovávat požadovanou dobu. 2. Dodržení sanitačního řádu. 3. Dodržování pravidel provozní a osobní hygieny (čistota pomůcek, čistota pracovního oděvu, žádné ozdobné předměty na rukou atp.) 4. Zamezení zbytečným prodlevám mezi příjmem svačin a jejich uložením do chladicího boxu	1 Písemný záznam (tj. záznam teploty od dodavatele při příjmu) 2, 3 Dodržování provozního a sanitačního řádu a zásad osobní hygieny, průběžná kontrola pracovníků výdeje zástupkyní pro LMŠ

<p>Kompletace a výdej přesnídávky</p>	<p>Kontaminace pokrmů: biologická (mikrobiálně) chemická (zbytky sanitačních činidel) fyzikální (mechanickými nečistotami) Pomnožení organismů vlivem chybné teploty</p>	<p>1. Kompletace přesnídávky - omytí ovoce a zeleniny, loupání, krájení, mazání pečiva 2. Výdej přesnídávky - Rodiče byli informováni o správné sanitaci potravinových boxů. 3. Dodržení technologického postupu (kontrola dodržení teplotních podmínek při příjmu i v lednici), využití vhodných termoboxů, dodavatel je zavázán k zajištění výhradně takové stravy na svačinu, kterou je možné v prostorách školky (lednici) uchovávat požadovanou dobu. 4. Dodržování pravidel provozní a osobní hygieny (čistota pomůcek, čistota pracovního oděvu, žádné ozdobné předměty na rukou atp.)</p>	<p>1 Průběžná kontrola pracovníků výdejny zástupkyní pro LMŠ 2 Písemný záznam o seznámení se školním řádem - informace o zodpovědnosti za čistotu sanitaci potravinových boxů zákonnými zástupci je součástí školního řádu. 3 Písemný záznam (tj. záznam teploty od dodavatele při příjmu) 4 Dodržování provozního a sanitačního řádu a zásad osobní hygieny, průběžná kontrola pracovníků výdeje zástupkyní pro LMŠ</p>
<p>Výdej hotových pokrmů</p>	<p>Kontaminace pokrmů: biologická (mikrobiálně) chemická (zbytky sanitačních činidel) fyzikální (mechanickými nečistotami, např. přítomnost psa v LMŠ) Pomnožení organismů vlivem chybné teploty</p>	<p>1. Dodržení technologického postupu (kontrola dodržení teplotních podmínek vpichovým teploměrem u polévky, hlavního chodu i přílohy, ev. salátu a to tak, že teplota mezi 60°C a 65°C bude odpovídat u teplých pokrmů v době výdeje a před začátkem přidávků. Není-li teplota u teplých pokrmů adekvátní, není možné pokrm vydávat. 2. Dodržení sanitačního řádu 3. Dodržování pravidel provozní a osobní hygieny (čistota pomůcek, čistota</p>	<p>1 Písemný záznam 2, 3 Dodržování provozního a sanitačního řádu a zásad osobní hygieny, průběžná kontrola pracovníků výdeje zástupkyní pro LMŠ 4 - pravidelná vizuální kontrola pracovníkem výdeje, namátková vizuální kontrola zástupkyní pro LMŠ</p>

		pracovního oděvu, žádné ozdobné předměty na ruku atp.)	
Likvidace nespotřebovaných potravin a zbytků	Lákání hmyzu a hlodavců	<ol style="list-style-type: none">1. Dodržení sanitačního řádu, veškeré nádoby, ve kterých byla dopravena strava, stejně jako termoboxy, jsou pečlivě uzavřeny a uloženy na smluvené místo. Sanitaci náčiní, jímž byla servírována strava provádí dodavatel stravy v myčce.2. Nespotřebovaná strava je likvidována smluvní firmou na likvidaci gastroodpadů	1, 2, Vizualní kontrola zaměstnancem výdeje

Přehled kritických kontrolních bodů						
Výrobní operace	Sledovaný znak	Kritické meze	Postup sledování	Frekvence sledování	Nápravné opatření	Postup/záznam
Příjem hotových pokrmů a výrobků	teplota datum min. trvanlivosti/spotřeby neporušenost termoboxu a obalů	dle vyhlášky odpovídá neporušenost obalu	kontrola teploty vpichovým teploměrem vizuální kontrola vizuální kontrola	při každém příjmu	nepřijetí dodávky	e-mailová komunikace reklamac
Voda	lahve na pití a termosky nosí děti denně čisté barely a várnice jsou sanitovány	odpovídá odpovídá	vizuální kontrola zaměstnancem výdejny vizuální kontrola zaměstnancem výdejny nebo pedagogem	při jídle před naplněním	ústní upozornění zákonného zástupce o nedostacích okamžitá sanitace	poučení rodičů ve školním řádu ev. e-mailová komunikace poučení zaměstnanců o řádné sanitaci
Kompletace a výdej svačiny	potravinové boxy na přesnídávku nosí děti denně čisté zajištění hygieny při vydávání svačiny v	odpovídá svačiny jsou v uzavřeném boxu	vizuální kontrola zaměstnancem výdejny nebo pedagogem vymezený prostor	při výdeji při každém výdeji	ústní upozornění zákonného zástupce o nedostacích informování zákonných zástupců - vybíráme	poučení rodičů ve školním řádu ev. e-mailová komunikace informační cedule s poučením

	maringotce/pergole		vizuální kontrola zaměstnancem výdejny		očíma a svačinu dávají do potravinových boxů pedagogové	
Výdej hotových pokrmů a úschova svačin	teplota vydávaného jídla teplota při příjmu svačiny	dle vyhlášky dle vyhlášky	kontrola teploty vpichovým teploměrem před začátkem výdeje správné nastavení teploty lednice	před každým výdejem denně	likvidace výrobků, zajištění náhradní svačiny	pisemný záznam z každého měření
Likvidace nespotřebovaných potravin a zbytků	Vydané i nevydané zbytky si odváží zpět dodavatel	odpovídá	zaměstnanci výdejny	průběžně	objednání dodatečného odvozu gastroodpadu	

10) Dokumentace a ověřovací postupy systému:

Záznamy monitorovacích postupů – záznamy kritických kontrolních bodů – záznamy teplot (uchovávat po dobu nejméně 14-ti dnů ode dne jejich vyhotovení)

Záznam o kontrole funkčnosti teploměrů (prováděna 2x ročně)

Audit systému kritických bodů (prováděn 1x ročně)

11) Efektivnost a dodržování HACCP

Zjednodušený HACCP je revidován alespoň jednou ročně v přípravném týdnu. Na revizi se podílí celý tým LMŠ a školní jídelny. Se zjednodušeným HACCP a provozním řádem byli seznámeni všichni zaměstnanci LMŠ v přípravném týdnu před zahájením školního roku.

Vzdělávání zaměstnanců v oblasti HACCP a hygienického minima.

12) Základní legislativa

- zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví
- vyhláška 410/2005 Sb., o hygienických požadavcích na prostory a provoz zařízení a provozoven pro výchovu a vzdělávání dětí a mladistvých
- vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění vyhlášky č. 602/2006 Sb.
- nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 Sb., o hygieně potravin
- nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 Sb., kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin
- zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích

Závěrečná ustanovení: kontrolu provádění ustanovení této směrnice provádí vedoucí učitelka pro LMŠ a ředitel školy.

Vypracovala Mgr. Ivona Špačková na základě vzorového dokumentu ALMŠ

Platnost zjednodušeného HACCP od: 1. 9. 2024

Datum poslední revize: 30. 8. 2024

V Brně dne 30. 8. 2024

Mgr. Stanislav Skříčka, ředitel školy