

Základní škola a Mateřská škola Lenora, okres Prachatice
příspěvková organizace

ORGANIZAČNÍ ŘÁD ŠKOLY

část: 5.1 ŘÁD HACCP (kritické body)

Vypracoval:	Dalíková Liliana
Schválil:	Mgr. et Mgr. Zbyněk Jícha, ředitel školy
Pedagogická rada projednala dne:	31. 8. 2015
Platnost ode dne:	31. 8. 2015
Účinnost ode dne:	1. 9. 2015

Změny ve směrnici jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků, které tvoří součást tohoto předpisu.

1. Úvodní ustanovení

1.1. Statutární orgán vydává tento řád v souladu s nařízením ES 852/2004, která stanovila povinnost zavedení kritických bodů HACCP ve všech stravovacích provozech. Hodnoty některých teplot stanovuje Kodex hygienických pravidel pro předvařené a vařené potraviny ve veřejném stravování CACA/RCP 39-1993

2. Kritické body

2.1. Pro zavedení systému kritických bodů ve školní jídelně byl vytvořen tým /viz příloha č. 1/. Pracovníci zařazení do týmu HACCP mají platné zdravotní průkazy, jejichž originály mají u sebe a kopie jsou uloženy u vedoucí školní jídelny. Rovněž mají platné pracovní smlouvy + pracovní náplně založené v osobní složce.

2.2. Pro zvládnutí zavedení systému HACCP je vytvořen seznam základních pojmů /viz příloha č. 2/, seznam dodavatelů /viz příloha č.5/, seznam všech používaných receptur /viz příloha č.6/. Tyto receptury jsou rozděleny na teplou a studenou kuchyni a na recepty, které se nesledují.

2.3. Na základě nařízení ES 852/2004 byly stanoveny pro provoz školní jídelny tyto kritické body:

- 1. Kritický bod – sledování teploty při skladování potravin**
- 2. Kritický bod – sledování teploty a času při přípravě pokrmů**
- 3. Kritický bod - sledování teploty a času při výdeji pokrmů**

ad 1. **Sledování teploty při skladování potravin** - seznam skladovacích prostor / příloha č. 7/
V suchém skladu, v lednicích, v mrazácích jsou umístěny teploměry, teplota je kontrolována a zapisována 1x denně do formuláře. Dle Kodexu hygien. pravidel CACA/RCP 39-1993 mají být skladované syrové potraviny živočišného původu zchlazené na 1 až 4°C. Ostatní suroviny, které

vyžadují chlazení, je třeba uchovávat na nízké teploty, jak dovoluje jakost. Mražené suroviny, které se ihned nepoužijí, je třeba uchovávat či skladovat při teplotě -18°C nebo nižší. Pokud teplota nebude mít odpovídající hodnotu, provede se nastavení termostatu, v případě poruchy lednice, mrazáku je volán pracovník servisní firmy. V suchém skladě potravin se bude provádět větrání. Záznamy teplot provádí každý den pověřený pracovník. Další teploty pro skladování potravin jsou uvedeny v doporučení /příloha č. 4/

ad 2. Sledování teploty a času při přípravě pokrmů - se bude provádět 1x v průběhu přípravy u teplých a studených pokrmů. Hodnoty se budou zapisovat do formuláře. Doba a teplota tepelného opracování by měla být dostatečná k tomu, aby se zajistilo zničení patogenních mikroorganismů. Dle Kodexu hyg.pravidel by tuky či oleje na smažení neměly být zahřívány na teplotu převyšující 180°C . Pokud teplota nebude mít odpovídající hodnotu, bude se provádět následné prohřívání teplých pokrmů, u studené kuchyně se bude provádět zchlazení na dostatečnou hodnotu. Záznamy teplot provádí každý den hlavní kuchařka.

ad 3. Sledování teploty a času při výdeji pokrmů – se bude provádět 1x v průběhu výdeje a zapisovat do formuláře. Teplota teplých pokrmů musí dosahovat min. $+60^{\circ}\text{C}$, doba výdeje nesmí přesáhnout 240 minut od dokončení vaření. V případě, že nebudou sledované hodnoty v pořádku, bude se ihned provádět dohřátí teplých pokrmů. Záznam teplot provádí každý den hlavní kuchařka.

2.4. Další nebezpečí

Tzv. nebezpečí – vytloukání vajec kuchařky rovněž evidují.

Tzv. nebezpečí – sanitace je prováděna dle platného sanitačního řádu.

3. Další ustanovení

3.1. Příjem na sklad – seznam dodavatelů – viz příloha č. 5

U přijímaného zboží je kontrolována doba trvanlivosti, obaly, přeprava. Při nákupu potravin v obchodě za hotové, je zajištěna odpovídající přeprava v chladicích boxech.

3.2. Výrobní diagramy – viz příloha č. 3

3.3. Rozmrazování

Na základě Kodexu hyg. pravidel – zmrazené produkty, zvláště zmrazenou zeleninu, lze vařit bez rozmrazování. Nicméně velké kusy masa nebo drůbeže je často zapotřebí před tepelným opracováním rozmrazit. Pokud se rozmrazování provádí jako operace oddělená od tepelného opracování, provádí se výhradně:

- v chladnici nebo účelové rozmrazovací skříni, kde je udržována max. teplota 4°C
- pod tekoucí pitnou vodu při teplotě nepřevyšující 21°C po dobu nepřesahující 4 hodiny.

3.4. Pokrmy studené a teplé kuchyně jsou připravovány dle receptur určených pro školní stravování – viz příloha č. 6

3.5. Úklid všech prostor je prováděn dle Sanitačního řádu (OŘ – č. 49 – Sanitační řád školní jídelny).

3.6. Kritické body se evidují takto:

- změny systému kritických bodů po dobu 1 roku
- monitorovací postupy v kritických bodech po dobu 14 dnů od data výroby pokrmu, rozpracovaného pokrmu nebo polotovaru
- překročení limitů a nápravná opatření po dobu 14 dnů od data výroby pokrmu
- výsledky ověřování účinného fungování kritických bodů po dobu 1 roku

4. Závěrečná ustanovení

- a) Kontrolu dodržování této směrnice provádí ředitelka školy.
- b) Zrušuje se předchozí znění této směrnice. Uložení směrnice v archivu školy se řídí Spisovým a skartačním řádem školy.
- c) Směrnice nabývá účinnosti dnem

V Lenoře dne 31. 8. 2015

.....
Dalíková Liliana
vedoucí školní jídelny

.....
Mgr. et Mgr. Zbyněk Jícha
ředitel školy

Přílohy:

- 1.) Sestavení týmu pro zavedení systému kritických bodů
- 2.) Seznam základních pojmů
- 3.) Výrobní diagramy
- 4.) Doporučené teploty skladování potravin
- 5.) Seznam dodavatelů
- 6.) Seznam používaných receptur
- 7.) Seznam skladovacích prostor

Příloha č. 1

Sestavení týmu pro zavedení systému kritických bodů

Členové týmu	Jméno	Funkce	Datum	Podpis
vedoucí týmu		vedoucí ŠJ		
Pracov.provozu		kuchařka		
Pracov.provozu		pomocná kuchařka		
Pracov.provozu		zastupující kuchařka		
konzultanti	Mgr. et Mgr. Zbyněk Jícha	ředitel školy		

Příloha č. 2

Základní pojmy v HACCP

Kritický bod - technologický úsek, postup nebo operace při výrobě, rozvozu, přepravě a uvádění pokrmů do oběhu, ve kterých je největší riziko porušení zdravotní nezávadnosti pokrmů a v nichž se uplatňuje ovládání různých druhů nebezpečí ohrožujících zdravotní nezávadnost pokrmu s cílem zamezit, vyloučit popřípadě zmenšit tato nebezpečí na přijatelnou úroveň.

Kritická mez - znaky a jejich hodnoty, které tvoří hranici mezi přípustným a nepřípustným stavem v kritickém bodě.

Plán systému kritických bodů - dokument připravený v souladu se zásadami systému kritických bodů a stanovující způsob ovládání nebezpečí významných pro porušení zdravotní nezávadnosti pokrmu.

Systém kritických bodů - systém, kterým se identifikují, hodnotí a ovládají nebezpečí v kritických bodech.

Nebezpečí - biologický, chemický nebo fyzikální činitel v pokrmu, který může porušit jeho zdravotní nezávadnost.

Analýza nebezpečí - proces shromažďování a hodnocení informací o různých druzích nebezpečí pro zdravotní nezávadnost pokrmu o podmínkách umožňujících jejich přítomnost v potravině, které jsou nutné pro rozhodnutí o jejich významu pro zdravotní nezávadnost pokrmu a o jejich zařazení do plánu systému kritických bodů.

Riziko - odhad pravděpodobnosti uplatnění nebezpečí.

Sledování - pozorování a měření stanovených znaků určených postupem pro posouzení, zda kritický bod je ve zvládnutém stavu.

Zvládnutý stav - stav při němž jsou v kritických bodech dodrženy stanovené postupy a hodnoty sledovaných znaků v přípustném stavu.

Ovládací opatření - jakákoliv činnost, kterou je možno použít k prevenci nebo k vyloučení nebezpečí ohrožujícího zdravotní nezávadnost pokrmu nebo k jeho zmenšení na přípustnou úroveň.

Ověřovací postupy - posouzení, zda plán systému kritických bodů účinně ovládá významná nebezpečí a zda systém pracuje podle tohoto plánu.

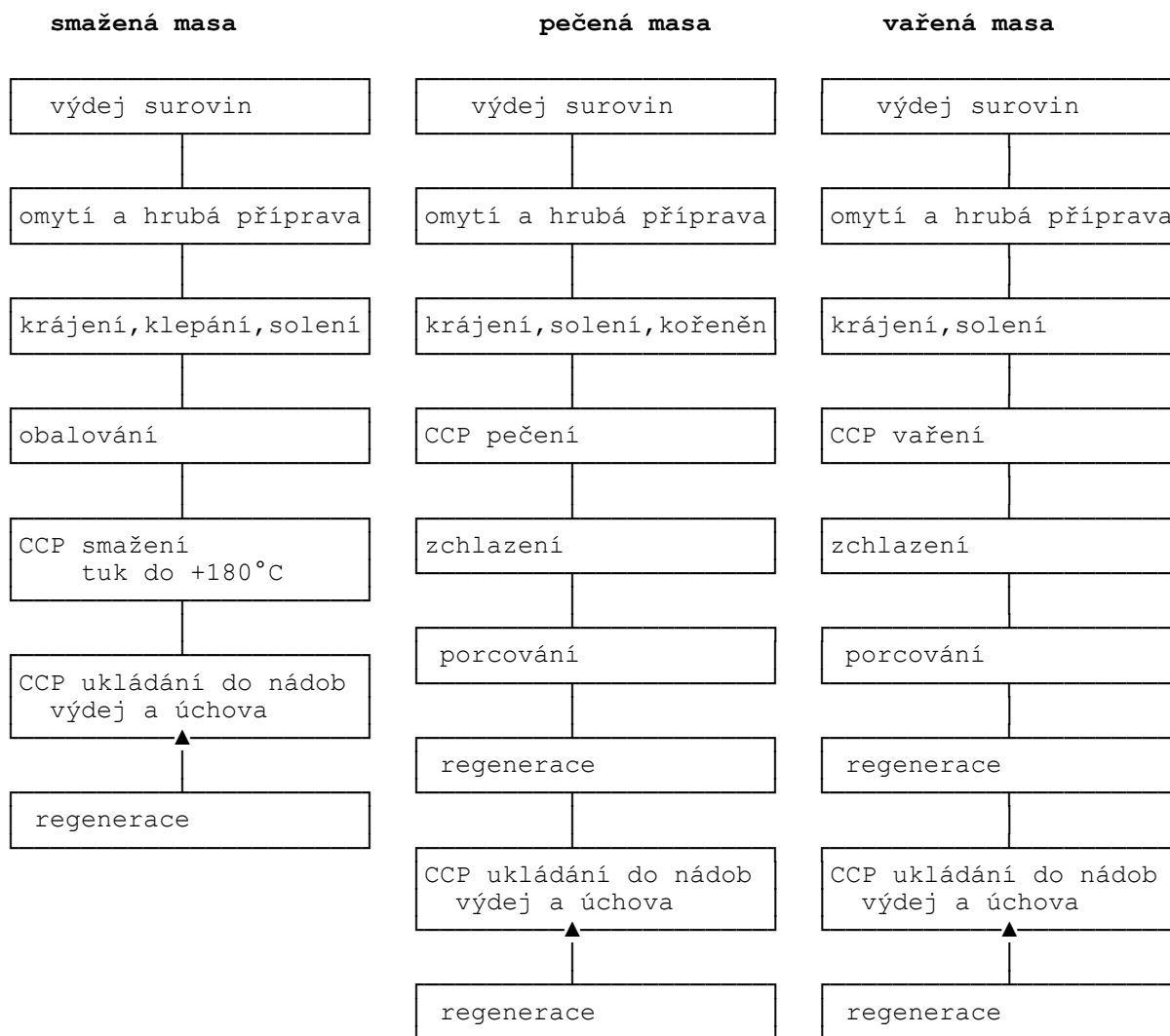
Vnitřní audit - systematické sledování a nezávislé hodnocení úrovně systému kritických bodů a jeho souladu s plánem systému kritických bodů prováděné pracovníky, kteří nejsou za systém kritických bodů přímo odpovědní.

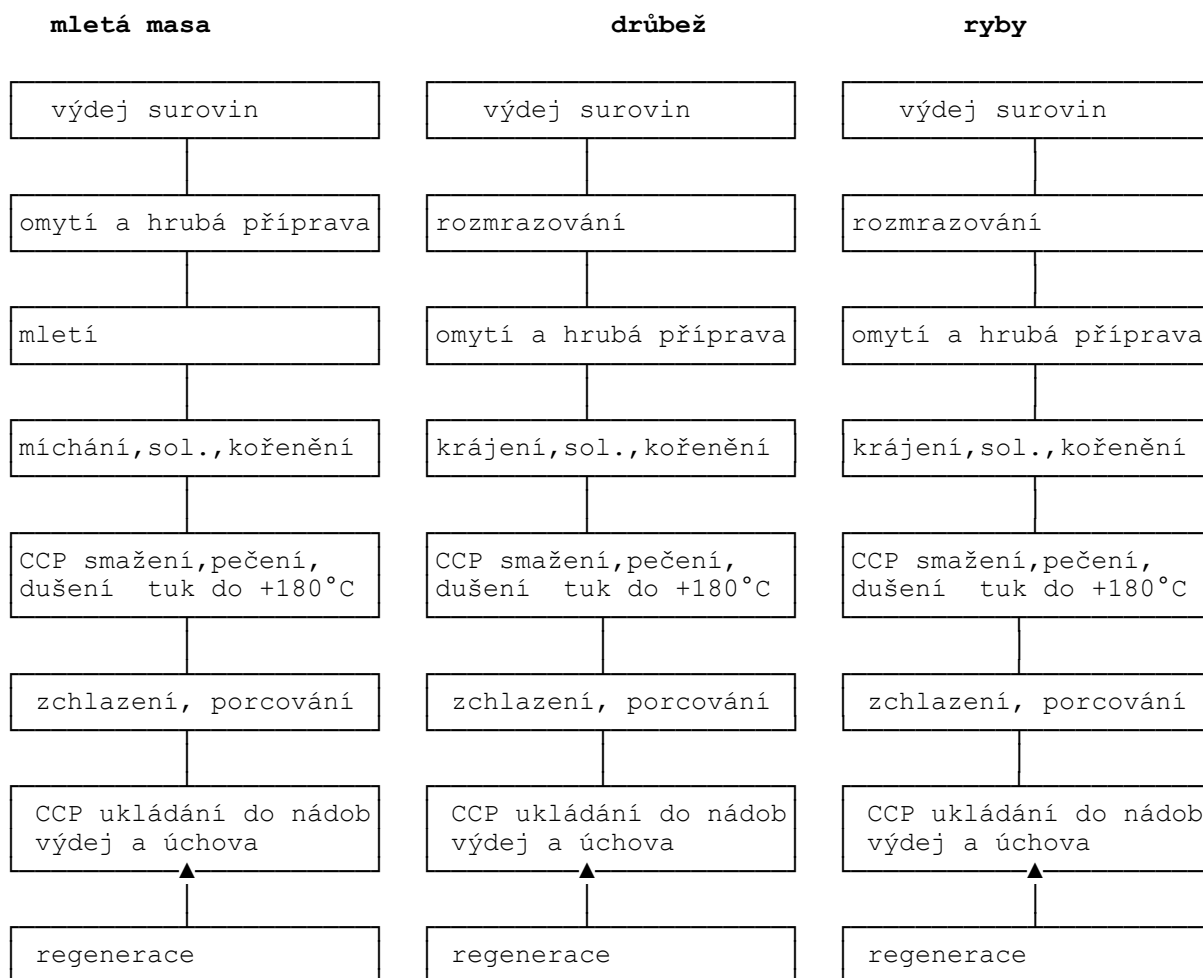
Tým HACCP - skupina osob, které vypracují a zdokumentují, zavádějí a udržují systém HACCP.

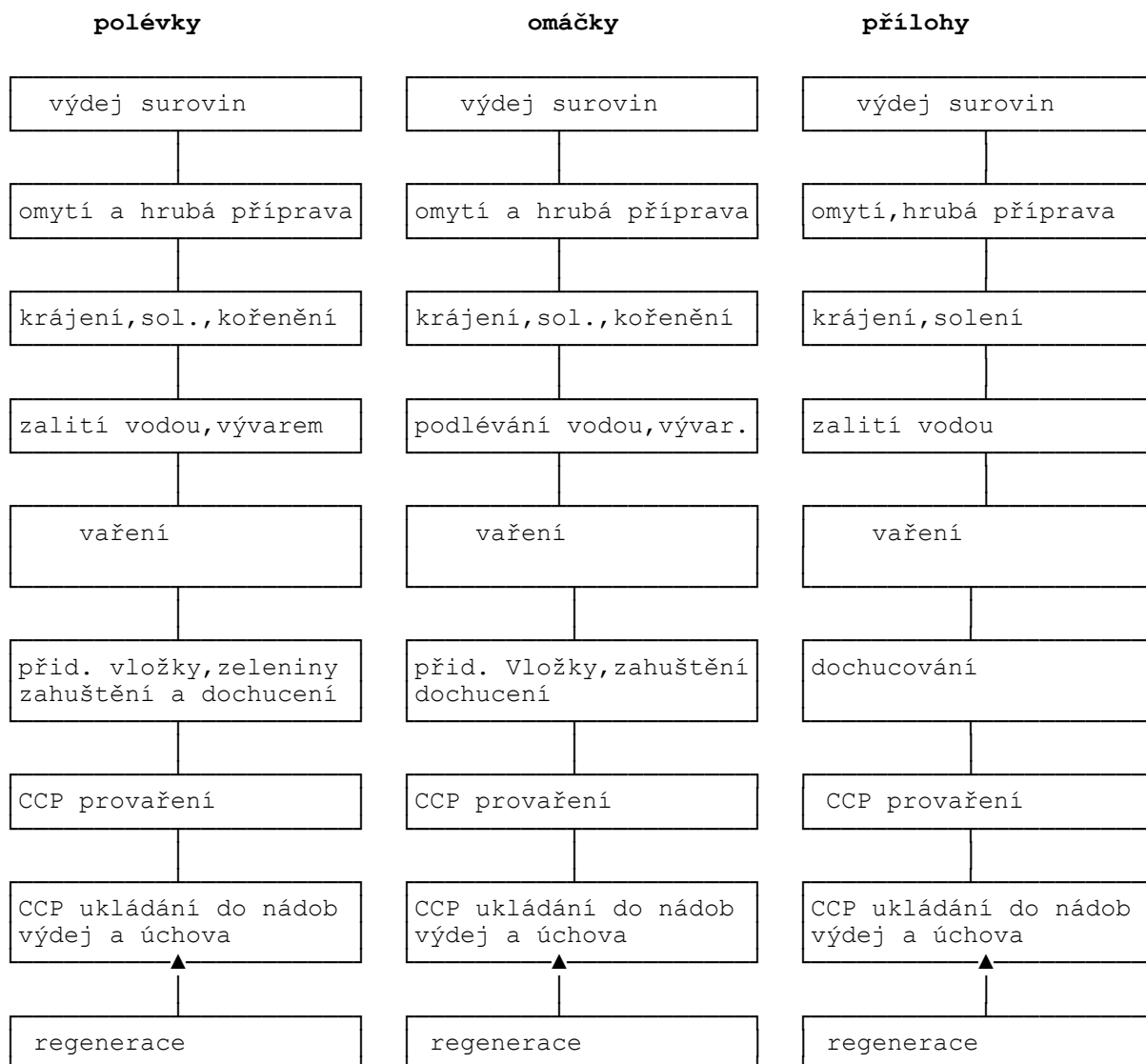
Příloha č. 3

Výrobní diagramy

Diagramy výrobního procesu







Příloha č. 4

Doporučené teploty skladování potravin

<u>Typ skladu</u>	<u>teploty</u>
Suchý sklad potravin	do +25°C nebo dle doporučení výrobce
Suchý sklad chleba a pečiva	do +35°C
Chladicí sklad syrového drůb. masa	max +4°C
Chladicí sklad uzenin	max +5°C
Chladicí sklad výsekového masa	max +7°C
Chladicí sklad vajec	+5°C až +12°C
Chladicí sklad ovoce a zeleniny	max +5°C
Chladicí sklad mléčných výrobků	max +8°C
Chladicí sklad nápojů	max +15°C
Chladicí sklad tuků	max +15°C
Sklad příloh - např. hranolky, krokety	-18°C a nižší
Mrazicí sklad ovoce a zeleniny	-18°C a nižší
Mrazicí sklad drůbeže	-18°C a nižší
Mrazicí sklad masa	-18°C a nižší
Mrazicí sklad ryb	-18°C a nižší

Příloha č. 5

Seznam dodavatelů

Příloha č. 6

Seznam používaných receptur

Příloha č. 7

Seznam skladovacích prostor