

Analýza rizika a stanovení kritických kontrolních bodů (Hazard Analysis and Critical Control Points, HACCP)

Základní škola Záškola s.r.o.

Výdejna teplého jídla a studené kuchyně

Název a adresa provozovny: Základní škola Záškola s.r.o.,
Královická 915/12, Brandýs nad Labem – Stará Boleslav

Údaje o provozovateli: Základní škola Záškola s.r.o.,
Královická 915/12, Brandýs nad Labem – Stará Boleslav
IČ: 05999111

Poskytované služby: výdej přesnídávek, svačin, pitný režim a výdej dováženého teplého jídla

Splnění bezpodmínečně nutných požadavků legislativy (realizace požadavků legislativy s uvedením kontrolních opatření zpracována s přihlédnutím k rozsahu činnosti a zjištěnému riziku na provozovně):

Ohlášení provozovny KHS:
Dispoziční řešení a technologické
vybavení přípravny a výdejny jídla:

Dne: 01.09.2018

Výdejna je vybavena skříňkami na nádobí a potraviny. Ve výdejně jsou umístěny následující kuchyňské spotřebiče: mikrovlnná trouba, lednice, rychlovarná konvice, myčka nádobí a elektrická vodní lázeň. Kuchyňská linka je opatřena dvěma dřezy: jeden na mytí rukou a druhý na mytí potravin. Dále pak papírovými ručníky na osušení rukou. V úložných prostorách výdejny se také nachází nádobí k servírování.

Personál provozovny:

Třídní učitelky a asistentka pedagoga, které zajišťují výdej jídla mají vystavený zdravotní průkaz, který je k dispozici v provozovně.

Úklid provozovny a nakládání s odpadem:

Úklid je prováděn podle zpracovaného sanitačního řádu, který je samostatnou přílohou programu.
V případě výskytu škůdců bude zajištěno provedení represivní dezinfekce či deratizace (ničení přítomného hmyzu, hlodavců) odbornou firmou.
Odpad a zbytky jídel jsou shromažďovány ve speciální nádobě a denně likvidovány.

Požadavky na bezpečné zacházení s potravinami, dodržování teplotních řetězců, zabránění křížení činností:

Svačiny a přesnídávky pro děti pro děti jsou dováženy dodavatelskou firmou Ekolandia s.r.o.

Po převzetí potravin je kontrolováno datum spotřeby či minimální trvanlivosti, neporušenost obalů a zboží je vizuálně kontrolováno, pokud je toto možné zkontrolovat.

Potraviny jsou skladovány v podmínkách, které jednotlivé druhy zboží vyžadují, tj. v lednici nebo ve skříňkách určených pro skladování potravin.

Potraviny, které vykazují jakostní vady, jsou okamžitě vyřazeny.

Chladicí zařízení jsou nastavena tak, aby byly dodrženy teplotní požadavky výrobců.

Dovoz teplých obědů:

Obědy jsou dováženy dodavatelskou firmou Ekolandia s.r.o. v gastronádobách umístěných v termoboxu. Po převzetí jsou gastronádoby umístěny do temperované vodní lázně.

Výdej přesnídávek a svačin

Dopolední přesnídávky na příští den a odpolední svačiny jsou dováženy spolu s obědy v termoboxu s chladicí nádobou v neporušených obalech. Kompletaci a servírování svačin zajišťuje třídní učitelka, ovoce je před vydáním omyto ve dřezu k tomu určeném.

Po svačinách a přesnídávkách je provedeno mytí kuchyňské linky, kde jsou svačiny připravovány, včetně vložení pomůcek pro přípravu svačin do myčky

Výdej teplého jídla

Po převzetí termoboxů jsou gastronádoby s obědy uloženy do vodní lázně, před servírováním je změřena jejich teplota vpichovým teploměrem. Termoboxy jsou odloženy na polici k tomu určené.

Kritický kontrolní bod

Teplota je zaznamenávána v deníku, který je k dispozici na pracovišti.

Nápravné opatření

Při zjištění nevyhovující teploty pod 60° C je provedeno nápravné opatření: dohřátí obědů zvýšením teploty vodní lázně před výdejem.

Mytí nádobí:

Mytí vnějších přepravních termoobalů zajišťuje firma, která dováží obědy. Mytí vnitřních gastronádob je zajištěno ve výdejně v myčce před mytím stolního nádobí. Stolní nádobí je myto v myčce po mytí vnitřních přepravních obalů. V dvojdřezu je v jedné části

Pitný režim

myto ovoce, zelenina apod. druhá část je určena k mytí rukou.
Je zajišťován celodenním podáváním ovocného nebo bylinného čaje a vody.
Každé dítě má svůj označený hrneček, ty jsou denně myty v myčce nádobí.

Vyhodnocení a kontrola rizik v provozovně

Krok: Příjem surovin

Nebezpečí:

Postup, aby nenastala chyba:

příjem nevyhovujících potravin, teplého jídla
prověřený dodavatel stravy, vizuální kontrola obalů, kontrola data spotřeby a minimální trvanlivosti

Zajišťování dodržování správného postupu:

proškolení pracovníků

Krok: Skladování potravin

Nebezpečí:

Postup, aby nenastala chyba

skladování v nevhodných podmínkách
růst mikroorganismů
nežádoucí chemické změny
skladování s produkty, které mohou potravinu nevhodně ovlivnit
nedodržení doby trvanlivosti, nebo doby použitelnosti
mechanické poškození výrobku
porušení obalu
Pro všechny druhy surovin
oddělené skladování od výrobků, které mohou suroviny nevhodně ovlivnit
dodržení podmínek skladování
pravidelná kontrola podmínek skladování
pravidelná vizuální kontrola skladovaných surovin
pravidelná kontrola doby použitelnosti, minimální trvanlivosti
proškolení pracovníků

Zajišťování dodržování správného postupu:

Krok: Výdej svačin a přesnídávek

Nebezpečí:

Postup, aby nenastala chyba

používání nečistých pracovních pomůcek
používání špinavých pracovních oděvů
nedodržování osobní a provozní hygieny
dodržování osobní a provozní hygieny
používání čistých pracovních oděvů
používání čistých pomůcek a nádob

Zajišťování dodržování správného postupu:

proškolení pracovníků
kontrola dodržení hygienických podmínek

Krok: Výdej teplého jídla

Nebezpečí:

kontaminace pokrmu
nedodržování osobní a provozní hygieny
používání nečistých pracovních pomůcek
používání špinavých pracovních oděvů
nedostatečného mytí pracovních pomůcek

Postup, aby nenastala chyba

kontrola teploty pokrmů při výdeji
používání čistých pomůcek
dodržování osobní a provozní hygieny
používání čistých pracovních oděvů

Zajišťování dodržování správného postupu:

proškolení pracovníků
kontrola dodržení hygienických podmínek
vedení záznamů
kritický bod !!! případné provedení
nápravného opatření

Ověřování účinnosti vytvořeného programu

Systém je ověřován průběžně, neustále je kontrolováno plnění povinností uložených personálu, dodržování provozní hygieny v provozovně.

V samostatných formulářích je zapisována teplota dovážených jídel.

Přílohy:

1. Sanitační řád
2. Požadavky na osobní hygienu zaměstnanců
3. Školení zaměstnanců – formulář

1. Sanitační řád

Denní úklid – mytí nádobí v myčce průběžně, mytí dřezů, odstranění odpadků. Celkový úklid kuchyně – udržování čistoty, hygieny. Úklid jídelny. Použití běžných dezinfekčních a mycích prostředků. Doplnění mýdla a papírových ručníků.

Týdenní úklid – celkový úklid výdejny, podlahy kuchyně, dlaždic, úklid podlahy, všech přilehlých prostor, vyřazení poškozeného nádobí a náčiní, mytí a dezinfekce chladicího zařízení, polic na nádobí, dveří, okenní parapety a povrchy otopných těles. Použití běžných dezinfekčních a mycích prostředků.

Sanitární úklid – provádí se mimo provoz výdejny – o prázdninách – jarních a hlavních. Zahrnuje kompletní desinfekci všech prostorů školní výdejny, mytí oken, dlaždic, podlahy, svítidel a event. dle potřeby se provede desinsekce a deratizace. Dle potřeby, minimálně 1x za dva roky proběhne malba výdejny.

Čistící prostředky a úklidový materiál bude uzamčen na místě k tomu určeném mimo prostor výdejny.

2. Požadavky na osobní hygienu zaměstnanců

Při nástupu do zaměstnání je pracovník povinen podrobit se vstupní lékařské prohlídce a mít platný zdravotní průkaz.

Pracovník musí neprodleně hlásit zaměstnavateli infekční onemocnění své, svých rodinných příslušníků a spolubydlících. Pracovník nesmí být nositelem choroboplodných zárodků.

Pracovník výdejny musí být prokazatelně seznámen s vnitřními předpisy jídelny, předpisy BOZP, hygieny a požární ochrany, které se vztahují k jeho pracovní činnosti. Je povinen tyto předpisy dodržovat. Za proškolení pracovníků odpovídá ředitel školy. Školení se pravidelně opakuje po jednom roce.

Před zahájením práce může pracovník vstoupit na pracoviště pouze v čistém pracovním oděvu a s důkladně umytými rukama v teplé vodě a mýdlem, případně jiným mycím nebo dezinfekčním prostředkem určeným k tomuto použití.

V průběhu práce na pracovišti nesmí pracovník provádět toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku. V případě kompletace stravy je nutné vždy používat podací náčiní nebo jednorázové rukavice.

Zápis o školení pracovníků

Provozovna: Základní škola Záškola s.r.o., Královická 915/12, Brandýs nad Labem – Stará Boleslav

Školící pracovník:

Mgr. Pavel Novák

Rozsah školení:

- zásady osobní hygieny a znalosti pracovníka vykonávajícího činnosti epidemiologicky závažné
- zásady provozní hygieny
- seznámení s vytvořeným programem bezpečnosti poskytovaných stravovacích služeb a stanovenými preventivními opatřeními, sanitačním řádem, způsobem hlášení případných závad a nedostatků

Datum školení: 4. 9. 2018

Jméno a příjmení zaměstnance:

Mgr. Barbora Uhlířová
Mgr. Eva Luhanová
Eva Dynybylová, DiS.