

Analýza rizika a stanovení kritických kontrolních bodů

(Hazard Analysis and Critical Control Points, HACCP)

Škola příběhem – církevní základní škola

Školní jídelna – výdejna

Adresa: Filipínského 300/1, Židenice, 615 00 Brno

Provozovatel:

Škola příběhem – církevní základní škola, Filipínského 300/1, Židenice, 615 00 Brno

IČ: 06959474

Poskytované služby: výdej dováženého teplého jídla a pitný režim

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: 1. 9. 2018

Dispoziční řešení a technologické vybavení přípravy a výdejny jídla:

Výdejna je vybavena plechovou skříní na nádobí, kuchyňskou linkou a dalšími spotřebiči a vybavením:

- dvojdřez na mytí gastronádob
- dřez na mytí rukou s bezdotykovou baterií, pěnovým mýdlem a papírovými ručníky
- dřez na mytí zeleniny a ovoce
- lednice
- myčka nádobí se změkčovačem vody
- výdejní vozík s vodní lázní
- v kuchyňské lince jsou umístěny pomůcky na servírování jídel.

Personál výdejny:

Výdej stravy žákům i zaměstnancům školy zajišťuje jedna pracovnice. Pracovnice výdeje stravy má vystavený platný zdravotní průkaz.

Úklid výdejny a nakládání s odpadem:

Úklid je prováděn podle sanitačního řádu, který je přílohou této směrnice. V případě výskytu škůdců bude zajištěno provedení dezinsekce či deratizace odbornou firmou.

Odpad je denně vynášen a zbytky jídel jsou shromažďovány ve speciální nádobě a denně odváženy společností Zdravý Restaurant, s. r. o., IČ: 27707903.

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

Dovoz teplých obědů:

Obědy jsou dováženy společností Zdravý Restaurant, s. r. o., IČ: 27707903, v gastronádobách umístěných v termoboxu. Po převzetí jsou termoboxy přemístěny do výdejny a gastronádoby s pokrmami umístěny do temperované vodní lázně ve výdejním vozíku.

Výdej teplého jídla:

Po uložení gastronádob s obědy do vodní lázně, je před servírováním změřena jejich teplota vpichovým teploměrem. Termoboxy jsou ukládány pod dvojdržez na mytí gastronádob.

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 termoboxů zajišťuje společnost dovážející obědy. Mytí vnitřních gastronádob je zajištěno v myčce ve výdejně nebo v dvojdržezu. Stolní nádobí je umýváno v myčce. Ovoce nebo zelenina se opere ve dřezu, který je pro to určen.

Pitný režim

Je zajišťován podáváním ovocného sirupu, džusu nebo čaje a vody z nádob s výpustným kohoutem a ze zásobníku s vodou. K dispozici jsou sklenice nebo plastové kelímky. Veškeré nádobí se po použití umývá každý den v myčce nádobí.

Vyhodnocení a kontrola rizik v provozovně

Krok: Příjem stravy

Nebezpečí:	příjem nevyhovujícího teplého jídla
Postup, aby nenastala chyba:	prověřený dodavatel stravy, vizuální kontrola termoboxů
Zajišťování dodržování správného postupu:	proškolení pracovníků

Krok: Skladování potravin, zjm. ovoce a zeleniny

Nebezpečí:	skladování v nevhodných podmínkách, skladování s produkty, které mohou potravinu nevhodně ovlivnit, mechanické poškození
Postup, aby nenastala chyba:	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
Zajišťování dodržování správného postupu:	proškolení pracovníků

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 - záznam o školení**

1. Sanitační řád

Denní úklid - mytí nádobí v myčce průběžné, 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, vyřazení poškozeného nádobí a náčiní, mytí a dezinfekce chladničky, skříně na nádobí, vč. polic, 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 tři roky proběhne malba výdejny.

Čisticí 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 ředitelka 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 podávací náčiní nebo jednorázové rukavice.

Zápis o školení pracovníků

Provozovna: Škola příběhem – církevní základní škola; Školní jídelna – výdejna

Adresa: Filipínského 300/1, Židenice, 615 00 Brno

[illegible]