MATEŘSKÁ ŠKOLA BABYLON, PŘÍSPĚVKOVÁ ORGANIZACE
Babylon 135, 344 01 Domažlice
IČ: 70994242

Zavedení systému kritických bodů (HACCP)

HACCP= Hazard Analysis Critical Control Points
Hazard analysis= analýza nebezpečí narušení zdravotní a hygienické nezávadnosti potravinářského pokrmu nebo výrobku
Critical control points= identifikace kritických kontrolních bodů

Zpracovala vedoucí školní jídelny: Marie Bultasová Krakešová
Vypracovala dne: 1. 9. 2021
Aktualizováno dne: 1. 9. 2023

Vymezení výrobní činnosti a úkolů výrobce

Provozovatel:	MŠ Babylon, příspěvková organizace IČ: 70994242

Název:	Školní jídelna při MŠ
Adresa:	Babylon 135, 344 01 Domažlice
Oblast činnosti:	Stravovací služby – školní jídelna
Výrobní činnost	Výroba teplých pokrmů Výroba studených pokrmů Moučníky
Průměrná denní výroba:	25 obědů
Předmět výroby:	- přesnídávky - obědy - svačiny - nápoje - výrobky studené kuchyně - dezerty, moučníky
Používané rizikové suroviny:	Syrové maso, mražené maso, mražené suroviny, mražené ryby, mořské plody, mléko a mléčné výrobky, vejce, brambory, uzeniny, čerstvá zelenina a ovoce
Počet zaměstnanců:	2
Používané technologické postupy:	- dušení - vaření - pečení - smažení - mražení
Používaná technologická zařízení:	- elektrický sporák - elektrická trouba - elektrický mixér - elektrický kráječ - šoker - konvektomat - vakuovačka - teplý výdejní pult s vodní lázní
Způsob použití:	Konzumace na místě Výdej do jídlonosičů - cizí strávní
Příjem potravin:	Nákup potravin s řádně doloženými doklady o jejich spotřebě včetně požadavků na skladování.
Výdej potravin:	Výrobky jsou určené k přímé a okamžité spotřebě bezprostředně po výrobě. Teplá jídla z teplého pultu, studené pokrmy chlazené.

Platná legislativa týkající se kritických bodů

Zákon č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví
Vyhláška č. 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby
Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin
Vyhláška zdravotnictví č. 490/2000 Sb. O rozsahu znalosti a dalších podmínkách k získání odborné způsobilosti
Zákon č. 110/1997 Sb. o potravinách

Vyhláška č. 366/2005 o požadavcích vztahujících se na některé zmrazené potraviny

Diagram výrobního procesu teplých pokrmů a moučníků

1. Příjem potravin od dodavatele – kontrola zboží probíhá při každém příjmu (kontrola řádného označení pro zajištění jejich sledovatelnosti při dodržování jejich teplotního řetězce, kontrola obalu, čistota, atp.)

- suché sklady
- chladné sklady
- chlazené sklady
- mrazicí sklady

2. Výdej potravin k opracování ve výrobě

3. Příprava potravin před tepelnou úpravou
a) hrubá příprava
- opracování zeleniny (brambory, kořenová zelenina)
- opracování masa (hrubší opracování, krájení, plátkování, obalování atd.)
- výtluk vajec
- rozmrazení potravina

b) čistá příprava
- krájení omyté zeleniny, dočištění
- porcování mléčných výrobků, uzenin, atd.

4. Tepelné opracování
- dostatečná tepelná úprava
- tepelná regenerace
- porcování

5. Udržování v teplém stavu
- nahřívané výdejní vany

6. Výdej a uchování pokrmů během výdeje
- vodní lázeň nastavena na teplotu +65ºC

Moučníky
- buchty, perníky, bábovky atp. - do +25ºC, okolní teplota
- krémy (šodó) – nad 65ºC ve vodní lázni
- kompotované ovoce – do +25ºC, okolní teplota

Diagram výrobního procesu studených pokrmů

1. Příjem potravin od dodavatele- kontrola zboží probíhá při každém příjmu (kontrola řádného označení pro zajištění jejich sledovatelnosti při dodržování jejich teplotního řetězce, kontrola obalu, čistota, atp.)
- suché sklady
- chladné sklady
- chlazené sklady
- mrazicí sklady

2. Výdej potravin k opracování ve výrobě

3. Příprava potravin k výrobě studených pokrmů

a) hrubá příprava
- opracování zeleniny (brambory, kořenová zelenina)

b) čistá příprava
- krájení omyté zeleniny, dočištění
- porcování mléčných výrobků,uzeniny, atd.

4. Tepelné opracování

5. Zchlazení produktů
- výroba lahůdkářských výrobků
- výroba cukrářských výrobků
- výroba zeleninových salátů

6. Balení, porcování a kompletace pokrmů

7. Uchování v chladu

8. Výdej pokrmů
- saláty- po přípravě uloženy v chlazené místnosti
- pomazánky- uloženy v lednici před finální přípravou a výdeji

Požadavky na skladování a sledovatelnost potravina

1. Skladování potravin (rozpracovaných polotovarů, pokrmů)
- zakoupené balené, zabalené a nebalené potraviny jsou skladovány v prostorách s požadovanou teplotou, jak deklaruje jejich výrobce nebo osoba uvádějící je do oběhu

2. Zakoupené nebalené potraviny
Každá zakoupená potravina má zajištěnou sledovatelnost v následujících úrovních:

- nebalené potraviny jsou v místě skladování označeny datem příjmu s uvedením doby trvanlivosti nebo spotřeby (DT, DS do ….),
- dále je zajištěna jejich dohledatelnost v identifikaci osoby, která dodala surovinu, datum transakce a doba trvanlivosti nebo spotřeby (dodací listy)
- upravené potraviny (rozbalené, porcované, pro provedení kulinářské úpravě apod.) určená k další úschově před jejich konečnou kulinářskou úpravou – zabalené či nebalené v GN mají sledovatelnost zajištěnou označením názvu a datem spotřeby

3. Zmrazování potravina

Potravina dodaná do stravovacího provozu v nezmrazeném stavu se neprodleně kuchyňsky opracuje (nakrájí na kousky, plátky apod.) a ihned po dohotovení se zmrazí na konečnou teplotu -18ºC a nižší. Před vlastním zmrazením se připravený polotovar musí vzduchotěsně zabalit tak, aby v obale bylo co nejméně vzduchu – používána vakuovačka potravin, a následně označit názvem, množstvím a datem spotřeby. Balíčky jsou spotřebována maximálně do jednoho měsíce od doby uložení doručení. Velikost/množství balíčku je uzpůsobena podle pokrmu, na který byla surovina zakoupena. Rychlost zmrazení je zásadní, proto je vhodné balit polotovary do balíčků o hmotnosti cca do 2 kg. Ve stravovacím provozu se k zamrazení používán šoker, který danou potravinu okamžitě zmrazí na požadovanou teplotu -18ºC až -20ºC. Následně je balíček přemístěn do mrazicího boxu, který je v nepřetržitém chodu a pravidelně kontrolován.

Přehled kontrolních bodů

1. Příjem potravin a suroviny
Na základě dodacích listů, faktur dodavatelů. Potraviny a suroviny přebírá od dodavatelů kuchařka. Zkontroluje zboží (průvodní dokumentace, neporušený obal, čistota obalu, trvanlivost, smyslové znaky)a v případě poškození vrátí zboží dodavateli.

2. Skladování
Potraviny jsou uloženy do skladu dle požadavku na danou komoditu. Potraviny jsou označovány pokud není uvedeno od dodavatele a je doplněn datum zamrazení/uložení do skladu. Mrazené potraviny do mrazicích boxů, chlazené do chladničky, zelenina, ovoce a brambory do chlazeného skladu. Suché potraviny do skladu potravin. Sledování teploty ve skladech je prováděno denně během denního provozu.

3. Hrubá příprava
Zelenina, brambory a ovoce se čistí odděleně v přípravně chlazeného skladu. Maso se připravuje v úseku k tomu určeném. Úklid se provádí ihned po provedené operaci. Rozmrazení masa se provádí v chladícím zařízení při teplotě okolí nejvýše 4ºC. Maso je umístěno v nádobě, aby byla zachycena kapalina a nemohla kontaminovat jiné potraviny. Vytloukání vajec se provádí v úseku k tomu určeném, ihned po přípravě je proveden úklid.

4. Tepelná úprava

Vaření, dušení, pečení, smažení je prováděno dle potřebných technologických postupů pro dané jídlo. Výrobní proces probíhá na základě daných receptur.

Stanovení kritických bodů

1. Kritický bod při skladování a vlastní výrobě jídel
Stav surovin je důležitý pro zdravotní nezávadnost pokrmů (možnost ohrožení zdravotní nezávadnosti v případě příjmu kontaminovaných surovin). Dodržování technologických postupů při vaření jídel dle receptury pro školní stravování, dostatečná tepelná úprava (při vaření, pečení, dohotovení jídel, výdej jídel). Nízká teplota (pro chlazené, mražené potraviny) při skladování je důležitým faktorem pro zpomalení nebo zastavení růstu – množení mikroorganismů.

2. Kritický bod při konečné úpravě
Konečná úprava pokrmu například porcování musí být ukončeno do 45 minut a po ukončení tepelné úpravy nesmí poklesnout teplota pokrmu pod +65ºC. Pokud teplota klesne pod +75ºC, pokrmy se ihned ohřívají na tuto teplotu ve všech částech pokrmu.

3. Kritický bod při výdeji a úschově stravy
Dodržení stanovené teploty +65ºC po celou dobu výdeje jídel od dokončení jejich tepelné úpravy. Dodržování postupu pro regeneraci pokrmů, dodržování postupu při ukládání do nádob pro výdej stravy. Přílohy jsou namátkově kontrolovány a hodnoty zapisovány do určeného sešitu. Výdej pokrmů při stanovených teplotách je významnou překážkou uplatnění se mikroorganismů.
Vnitřní audit

Vnitřní audit se provádí jednou ročně. Pověřenou osobou je vedoucí školní jídelny. Audit zahrnuje kontrolu čistoty prostor, dodržování osobní hygieny, kontrola plnění postupů správné praxe a HACCP. Z vnitřního auditu je proveden záznam s konkrétními závěry a plánem nápravných opatření při zjištění nedostatků.

Školení pracovníků

Školení pracovníků se provádí při nástupu nových zaměstnanců. U stávajících pracovníků probíhá školení 1x za rok nebo při zjištění nedostatků. Ze školení je proveden záznam.

Sanitační plán

Dávkování sanitačních prostředků se provádí dle návodů výrobců. Sanitační prostředky se pravidelně obmněňují.

1. Denní průběžný úklid
Úklid pracovních ploch, použitého technologického vybavení, podlah a odstraněné všech odpadů v kuchyni. Úklid výdejních míst a hygienických prostor.

2. Týdenní úklid

Denní úklid s užitím desinfekčních prostředků a navíc úklid chladírenského zařízení a vnitřních prostor kuchyňského nábytku.

3. Měsíční úklid
Úklid pracovních ploch a stěn za pracovními plochami. Úklid skladových prostor a regálů. Navíc úklid a sanitace mrazírenského zařízení.

4. Sanitační den
Měsíční úklid a navíc úklid a sanitace vnitřních ploch kuchyňského nábytku, omyvatelných ploch za strojním a technologickým vybavením kuchyně, digestoří a mytí oken.

Ověřování systému

Plán kritických bodů je nutné kontrolovat 1x za rok, povést revizi systému a případně ho opravit. Revize se také provádí v případě:

- změny dodavatele
- změna technologie
- na základě požadavků a připomínek zákazníka
- na základě zkušeností z provozu
- na základě připomínek zaměstnance
- stížnosti, apod.

Provozovna	
Pracovník provádějící ověření	
Datum kontroly	
Rozsah kontroly	
Výsledek ověření	
Přijatá opatření, popřípadě úpravy	

Provozovna	

Pracovník provádějící ověření	
Datum kontroly	
Rozsah kontroly	
Výsledek ověření	
Přijatá opatření, popřípadě úpravy	

Provozovna	
Pracovník provádějící ověření	
Datum kontroly	
Rozsah kontroly	
Výsledek ověření	
Přijatá opatření, popřípadě úpravy	
Provozovna	

Pracovník provádějící ověření	
Datum kontroly	
Rozsah kontroly	
Výsledek ověření	
Přijatá opatření, popřípadě úpravy	

Školení pracovníků

Školení pracovníků je prováděno pravidelně 1x za rok, pokud není potřeba provést školení při zjištění nedostatků. U nových pracovníků probíhá školení při nástupu do zaměstnání. Ze školení je proveden záznam s prezentací zúčastněných osob.

Rozsah základního školení pracovníků:

- znalosti pracovníka pro výkon činnosti
- zásady osobní hygieny
- zásady provozní hygieny
- zásady správné výrobní praxe
- znalost systému kritických bodů
- metoda sledování kritických bodů
- vedení dokumentace

Datum	Školitel	Účastník	Podpis

Vypracovala vedoucí školní jídelny: Marie Bultasová Krakešová
Schválila ředitelka mateřské školy: Tereza Benczová
Dne: 1. 9. 2021
Aktualizováno dne: 1. 9. 2023