

Provozní řád HACCP - analýza nebezpečí a současně nápravných opatření vedoucích k jejich odstranění.

Ve smyslu platné legislativy, zejména podle Nařízení Evropského parlamentu a Rady /ES/ č. 852/2004 o hygieně potravin a provozoven společného stravování vyplývá z vyhlášky Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy č. 107/2005 o školním stravování, z vyhlášky Ministerstva zdravotnictví č. 602/2006 Sb., kterou se mění vyhláška 137/2004, o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, z vyhlášky Ministerstva financí č. 84/2005 o nákladech na závodní stravování.

Zařízení:	SQS vzdělávací centrum - DS Saurus (dále jen „DS“)
Sídlo DS:	Havlíčková 416, 509 01, Nová Paka
Provozovatel a zřizovatel DS:	SQS Vlákno optika a.s.
Garant DS:	Ing. Mgr. Alena Jungová
Kapacita DS:	12 dětí
Hlavní pečující osoba DS:	Bc. Žaneta Bernardová
Pečující osoby DS:	Anděla Hladíková
Směrnice nabývá platnosti dne:	1. 7. 2020
Směrnice nabývá účinnosti dne:	1. 7. 2020
Vypracoval/a:	Ing. Mgr. Alena Jungová, garant DS
Změny ve směrnici jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků, které tvoří součást tohoto předpisu.	

1. Úvodní ustanovení

Provozovatel DS vydává tento řád v souladu s nařízením ES 852/2004, která stanovila povinnost zavedení kritických bodů HACCP ve všech stravovacích provozech.

2. Údaje o výdejné stravě

Výdejna stravy je součástí DS a nachází se v přízemí budovy DS. Pracovníci ve výdejné stravě jsou pečující osoby v pracovní poměru se zřizovatelem a provozovatelem DS.

Dodavatel stravy je školní jídelna Brána, základní škola a mateřská škola, Nová Paka, Heřmanická 340, 509 01 Nová Paka, IČ: 71340947 (dále jen „dodavatel stravy“).

Dodavatel stravy zajišťuje dodání obědů na základě Smlouvy o odběru obědů pro stravování dětí odběratele uzavřené se zřizovatelem a provozovatelem DS.

Informace o stravování a jídelním lístku jsou poskytovány prostřednictvím Intranetu DS, nástěnky v šatně DS, popř. u pečujících osob DS.

Na nástěnce v DS bude vedle jídelníčku vyvěšen i seznam alergenů.

Stravování se poskytuje za úhradu v souladu s Vnitřními pravidly provozu DS a Smlouvou o poskytování služby péče o dítě v DS uzavřenou se zákonnými zástupci dítěte.

Všechny pečující osoby DS vlastní platný zdravotní průkaz a absolvovaly školení o hygienických zásadách provozu, sledování a vyhodnocování kritických bodů při stravování, BOPZ a PO.

3. Stravování v DS

Dětem je poskytována dopolední svačinka, oběd, odpolední svačinka, průběžný přísun

ovoce a zeleniny a stálý pravidelný pitný režim.

Svačinky (dopolední i odpolední) jsou připravovány pečujícími osobami přímo v DS, které také zajišťují pořízení potravin k tomuto účelu a uchovávají je dle pokynů pro spotřebitele uvedených na obale. U pořízených potravin/zboží je provedena vizuální kontrola (bez nutnosti pořízení zápisu) doby spotřeby nebo minimální trvanlivosti, neporušenosti obalu apod.

Ovoce a zelenina je omývána ve zvláštním tomu určeném a popsaném dřezu. Tento dřez je odlišný od dřezu, který slouží k umývání rukou.

Obědy jsou denně převáženy automobilem odpovědným pracovníkem v termoportech a gastronádobách a následně ihned servírované dětem prostřednictvím pečujících osob za dodržení pravidel osobní hygieny a za užití ochranných prostředků k tomuto účelu určených, vč. speciálního oděvu. Pečující osoby kontrolují teplotu všech obědů (teploměr) a zaznamenávají ji do deníku (datum, čas, název pokrmu, teplota, opatření a podpis).

Gastronádoby a termoporty potřebné pro dovoz obědů má DS ve dvojím provedení, vždy na výměnu.

Termoporty jsou s dovezenými obědy zanechány ve vstupní hale/šatně a pouze gastronádoby přemístěny do prostor kuchyně.

Po ukončení výdeje jídel jsou zbytky ihned umístěny do nádoby k tomu určené a následně likvidovány oprávněnou osobou mimo prostory DS. Oprávněná osoba = osoba, která má platné povolení krajského úřadu podle § 14 odst. 1 k provozování zařízení na sběr a výkup nebo využívání, odstraňování odpadu. Pro DS zajišťují Severočeské komunální služby s.r.o.

Termoporty jsou myty na místě tomu určeném, mimo prostory kuchyně.

Gastronádoby jsou ihned myty v myčce nebo dřezu k tomu určeném. Následně jsou doručeny dodavateli stravy, který

v prostorách provede jejich přemytí a přípravu pro jejich opětovné použití.

Stolní nádobí je myto v myčce, která je zabudována v kuchyňské lince v jídelně.

Další nádobí je umýváno v dřezu určeném na mytí ovoce a zeleniny. Tyto procesy jsou vždy odděleny časově (dopoledne – svačinka dopolední, poledne – oběd, odpoledne – svačinka odpolední).

Je zajištěn oddělený prostor pro mytí stolního nádobí, provozního nádobí a přepravních obalů tak, aby byla vyloučena možnost křížové kontaminace.

V DS se nepřechovávají potraviny, produkty nesouvisejících s výkonem pracovní činnosti v DS.

V DS, v kuchyňce – přípravná jídel - je umístěna kuchyňská linka, 1 samostatný dřez a 1 dvoudřez, myčka nádobí, lednice, parní trouba, varná deska s digestoří, odpadkové koše a nádoba určená k likvidaci zbytků. Je zde k dispozici pouze pitná voda (regulovatelná baterie se studenou a teplou vodou).

Jídelna – výdejna stravy – se nachází v těsné blízkosti kuchyňky.

Dopolední svačinka probíhá v době 9:00 – 9:30 hod. Oběd v době od 11:00 – 11:45. Odpolední svačinka od 14:00 – 14:30.

Úklid všech prostor je prováděn dle hygienických pravidel a dle Vnitřních pravidel DS.

V provozovně jsou používány čisticí a desinfekční prostředky.

Jednotlivé dávkování (ředění) čisticích a desinfekčních prostředků a jejich použití je dle návodu výrobce jednotlivých prostředků.

Pečující osoby si odkládají osobní věci, oděv a obuv pouze v šatně nebo ve vyčleněném prostoru DS.

4. Pitný režim

V průběhu celého dne je pitný režim zajišťován v prostorách jídelny. Pití dle potřeby doplňují pečující osoby DS. Dětem

je podávána čerstvá tekoucí pitná voda nebo

I při pobytu venku je pro děti připraveno dostatečné množství pití, které zajišťují pečující osoby DS.

5. Bezpečnost a dohled nad dětmi během jídla

Zajišťují pečující osoby.

6. Kritické body

Pro zavedení systému kritických bodů v DS zodpovídá hlavní pečující osoba DS. Pracovníci zařazení do týmu HACCP mají platné zdravotní průkazy, jejichž originály mají u sebe a kopie jsou uloženy v DS. Rovněž mají platné pracovní smlouvy či dohody + pracovní náplně založené v sídle provozovatele a zřizovatele DS.

Na základě nařízení ES 852/2004 byly stanoveny pro provoz stravování v DS tyto kritické body:

Sledování teploty při skladování potravin

Skladovací prostory/lednice, mrazák a suchá skříňka kuchyně DS. V lednici i v mrazáku jsou termostaty, kterými je kontrolována nastavená teplota. Pokud teplota nebude mít odpovídající hodnotu, provede se kontrola nastavení termostatu, v případě poruchy lednice, mrazáku je volán technický pracovník. V suchém skladě potravin se bude provádět větrání.

přírodní šťávy.

Sledování teploty a času při výdeji pokrmů

Bude se provádět 1x v průběhu výdeje a zapisovat do formuláře/deníku. Teplota teplých pokrmů musí dosahovat min. + 63 °C při podávání, na talíři poté min. + 60 °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.

7. Závěrečné ustanovení

Jeden výtisk Provozního řádu HACCP je trvale uložen v DS v kuchyňce.

Seznámení s Vnitřními pravidly DS a Provozním řádem HACCP tvoří součást vstupního a periodického školení zaměstnanců DS. Kontrola provádění jednotlivých ustanovení je součástí každoroční kontroly BOZP.

Kontrolou provádění ustanovení této směrnice je pověřena pečující osoba DS, a to nejméně 1x za 2 roky. O zjištěných případných nedostacích při kontrolách provádí písemné záznamy.