



ZÁKLADNÍ ŠKOLA A MATEŘSKÁ ŠKOLA ŘEPÍN

příspěvková organizace

IČO: 710 06 630

telefon: 315 694 107

315 694 154

Hlavní 43
277 33 Řepín

e-mail: info@skolarepin.cz

PŘÍRUČKA SYSTÉMU KRITICKÝCH BODŮ (HACCP)

Vypracovala: Simona Srpová Dne: 2.9.2024 Podpis:.....

Schválila: Mgr.Olga Studničková Dne: 2.9.2024 Podpis:.....

Aktualizace dne: 2.9.2024

1. Vymezení výrobní činnosti a odpovědnosti provozovatele

Provozovatel: Základní škola a Mateřská škola Řepín
Hlavní 43
277 33 Řepín
IČO: 71006630
tel.: 315 694 107
e-mail: info@skolarepin.cz

Oblast činnosti: stravovací služby

Vymezení činností: výroba teplých pokrmů
výroba studených pokrmů – svačiny, pomazánky, saláty
výroba nápojů
výdej pokrmů
rozmrazování
zamrazování

Průměrná výroba: 90 porcí pokrmů denně

Rozsah výroby: přesnídávky
obědy: 1 druh polévky
1 druh hlavního pokrmu
moučníky, saláty
svačiny
nápoje

Sortiment: Široký sortiment pokrmů teplé kuchyně, pomazánky, saláty.
Výroba je zajišťována podle receptur pokrmů pro školní stravování (SPV 1990).

Počet zaměstnanců: 2

Struktura systému kritických bodů: Jeden plán systému kritických bodů pokrývá všechny úseky výroby od nákupu a závozu, přes skladování, hrubou a čistou přípravu surovin, tepelnou úpravu pokrmů, manipulaci s hotovými výrobky až po výdej pokrmů.

2. Pracovníci zodpovědní za systém kritických bodů

Vedoucí týmu: Simona Srpová Datum: 2.9.2024 Podpis:.....

Člen týmu: Michaela Labuťová Datum: 2.9.2024 Podpis:.....

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.

3. Popis výrobků

Druh výrobků:	teplé pokrmy, pomazánky, saláty, nápoje
Popis výrobků:	<i>teplé pokrmy:</i> Výrobky připravované z kuchyňsky upravených potravin určené ke konzumaci v teplém stavu a udržované v teplém stavu po celou dobu uvádění do oběhu. <i>pomazánky, saláty:</i> Výrobky připravené z vychlazených nebo tepelně opracovaných a následně vychlazených surovin a polotovarů určené ke konzumaci v chladném stavu po celou dobu uvádění do oběhu. <i>nápoje:</i> Výrobky připravované z pitné vody dle příslušných receptur.
Mikrobiologické požadavky:	Dle platných zákonů (vyhl. 137/2004 Sb. – příloha 2, nař. EU 852/04).
Chemické požadavky:	Dle platných zákonů (vyhl. 137/2004 Sb. – příloha 3, 602/2006 Sb.).
Používané rizikové suroviny:	syrová vejce, rybí maso, drůbeží maso
Mikrob. ošetření:	Dle platných zákonů (vyhl. 137/2004 Sb., 602/2006 Sb.).
Dodavatelé:	<i>vlastní nákup:</i> Potraviny Řepín, Lidl, Kaufland, Albert, <i>dovoz:</i> Capsico, Bidfood, Gastro Plch, AG FOODS,
Způsob použití:	Výrobky jsou určeny k přímé spotřebě bezprostředně po výrobě.
Expedice:	Výdej v místě přípravy v teplém stavu v den výroby.

4. Očekávané použití výrobků

Skupina spotřebitelů:	Výrobky jsou určeny pro předškolní a školní stravování žáků od 3 do 12 let, zaměstnanců školy a pro stravování cizích strávníků (důchodců)
Použití výrobků:	Výrobky jsou určeny ke spotřebě bezprostředně po výrobě ve školní jídelně, která přímo navazuje na výrobní prostory. Pokrmy vydávané do přinesených nádob by měl spotřebitel zkonsumovat dostatečně teplé a co nejdříve – spotřebitelé jsou informováni v ŠJ.

5. Diagram výrobního procesu

Stručný diagram výrobního procesu:

1. Příjem surovin
2. Skladování surovin
3. Voda
4. Výdej surovin do výroby
5. Příprava a výroba pokrmů
6. Manipulace s hotovými pokrmy
7. Výdej pokrmů

6. Potvrzení diagramu výrobního procesu

Diagram výrobního procesu byl ověřován za provozu a na základě zjištěných rozdílů byl upraven a doplněn tak, aby odpovídal skutečnosti.

Provedené úpravy diagramu:

2.9.2024

Po ověření prvních diagramů výroby za provozu a po jejich porovnání s reálnou situací jsme diagramy rozšířili o činnost mytí nádobí, sanitace a hygieny zaměstnanců.

Ověření z diagramu výrobního procesu provedli členů týmu HACCP a potvrzují jeho shodnost s reálnou situací v provozu.

<i>Tým HACCP</i>	<i>Podpis:</i>
Srpová Simona	
Labuťová Michaela	

7. Příprava studené kuchyně, zamrazování

U pomazánek je rozhodující technologický postup uvedený v receptuře a sortiment používaných surovin k výrobě (trvanlivé mléko se skladuje do teploty +24 C, rybičky naložené v oleji či slaném nálevu jsou taktéž údržné a neskladují se v lednici).

Pracovní postup:

Pokrmky jsou připravovány vždy čerstvé (suroviny se vymíchají nebo připraví dle postupu uvedeného v receptuře) a jsou mazány na pečivo personálem kuchyně.

Příkladem může být vymíchaná rybí nebo sýrová pomazánka.

Všechny pomazánky uchováváme při teplotě do 8 C a podáváme nejdéle v den výroby. Poté likvidujeme.

U salátů technologický postup uvedený v receptuře a sortiment používaných surovin k výrobě. Zeleninu nebo ovoce očistíme, opláchneme, nakrájíme - nastrouháme, vložíme do nádoby, ochutíme, po dokončení přípravy zchladíme na +8°C a podáváme nejdéle do 24 hodin. Potom likvidujeme.

TECHNOLOGICKÝ POSTUP ZAMRAŽOVÁNÍ ZELENINY event.masa (zcela vyjímečně)

- 1) Zeleninu očistíme v hrubé přípravě zeleniny (omyjeme)
Maso – polotovar (kostky, plátky)
- 2) Nastrouháme nahrubo
- 3) Vložíme do mikroténového sáčku nebo uzavíratelné nádoby o váze 1kg
- 4) Popis – druh zeleniny, datum zpracování, váha
- 5) Skladujeme v mrazícím boxu při -18°C
- 6) Maximálně 3 měsíce od zamrazení

8. Analýza nebezpečí podle diagramu výrobního procesu

Příprava pokrmů

Typ nebezpečí

-
- B sekundární kontaminace z nádob
- B sekundární kontaminace z prostředí
- B kontaminace pracovníky
- B kontaminace ze zařízení, náčiní
- B rozmnožení mikroorganismů
- C tvorba toxických chemických látek
- B sekundární kontaminace

Opatření

-
- dodržování sanitčního plánu
- vhodné nádoby
- dodržování hygieny pracovníků
- co nejkratší doba zdržení
- dodržování sanitčního plánu
- prevence sekundární kontaminace

Výdej a úschova

Typ nebezpečí

-
- B vyklíčení spor
- B rozmnožení mikroorganismů
- C tvorba toxických chemických látek
- B sekundární kontaminace

Opatření

-
- úschova v teplém stavu
- co nejkratší doba zdržení
- dodržování sanitčního plánu
- prevence sekundární kontaminace

Regenerace

Typ nebezpečí

-
- B přežití vegetativních forem MO

Opatření

-
- dodržování postupu pro regeneraci

Dochlazení, úschova

Typ nebezpečí

-
- B kontaminace z prostředí
- B rozmnožení mikroorganismů

Opatření

-
- používání vhodných manipulačních nádob
- dodržování chladicí teploty

Otevírání termónádob

Typ nebezpečí

-
- B sekundární kontaminace z nádob
- B sekundární kontaminace z prostředí
- B kontaminace pracovníky
- B kontaminace ze zařízení, náčiní

Opatření

-
- dodržování sanitčního plánu
- vhodné nádoby
- dodržování hygieny pracovníků

Nevydané pokrmy

Typ nebezpečí

-
- B vyklíčení spor
- B rozmnožení mikroorganismů

Opatření

-
- likvidace nevydaných pokrmů

- Typy nebezpečí:
- B ... biologické nebezpečí
 - C... chemické nebezpečí
 - F... fyzikální nebezpečí

9. Určení kritických bodů

Na základě analýzy rizik a posouzení úrovně stávající praxe byly v celém procesu výroby určeny následující kritické body:

výrobní operace: výdejní teplota

významné nebezpečí: ano

zdůvodnění rozhodnutí: úschova v teplém stavu a dodržení výdejní teploty pokrmů je krokem k zamezení sekundární kontaminace sporama a k zamezení rozmnožení MO a tvorbě toxinů

Popis:

Sledovaný znak: teplota, čas

Kritické meze: 67° C po dobu výdeje

Postup sledování: změření teploty v jádře pokrmu 1-2x během výdeje, zaznamenání časů změření

Frekvence: denně

Nápravné opatření: přiměřený zdroj tepla těsně před výdejem pokrmů a při výdeji, zajištění teploty nad 67° C po celou dobu výdeje, v případě poklesu teploty - přihřátí

Ověření metod: namátková kontrola způsobů měření jiným pracovníkem

10. Školení pracovníků

Školení pracovníků bude prováděno pravidelně jedenkrát do roka, a to vždy na konci školního roku. O školení bude proveden záznam o rozsahu a prezentaci zúčastněných osob. Při nástupu nového pracovníka provede vedoucí provozu proškolení tohoto pracovníka, včetně provedení záznamu o školení.

Rozsah základního školení pracovníků:

- zásady osobní hygieny
- zásady provozní hygieny
- zásady správné výrobní praxe
- k čemu slouží systém kritických bodů
- činnost v kritických bodech
- metoda sledování kritických bodů
- vedení dokumentace

11. Dokumentace

Základní dokumenty

- Příručka systému HACCAP
- Formuláře pro záznamy o sledování stanovených znaků v kritických bodech a o event. nápravných opatřeních
- Zápis z provozní porady
- Zápis z vnitřního auditu
- Sanitační řád
- Provozní řád
- Záznamy o školení pracovníků

12. Použité předpisy

Školní stravování se řídí zákonem č. 561/2004 Sb., školský zákon a následně prováděcím předpisem tj. vyhláškou č. 107/2005 Sb., o školním stravování

§ 119 zákona 561/2004 Sb

- v zařízeních školního stravování se uskutečňuje školní stravování dětí, žáků a studentů v době jejich pobytu ve škole
- zařízení škol. stravování mohou zajišťovat také stravování zaměstnanců školy a stravovací služby i pro další osoby, a to za úplatu

§ 122 zákona 561/2004 Sb.

- odst. 2) - se poskytuje hmotné zabezpečení, které zahrnuje školní stravování po dobu jejich pobytu ve škole
- odst. 4) - školní stravování se řídí výživovými normami
- odst. 5) - ministerstvo stanoví prováděcím předpisem podrobnější podmínky

Prováděcím předpisem je vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování.

- § 1 odst. 1) - školním stravování se rozumí stravovací služby pro děti, žáky, studenty
- § 1 odst. 2) - školní stravování se řídí výživovými normami stanovenými v příloze č. této vyhlášky a rozpětím fin.limitů na nákup potravin stanovených v příloze. č. 2 této vyhlášky. Jedná se tudíž o stravování pouze í dětí, nikoli dospělých zaměstnanců- ti se stravují na základě vyhlášky č. 84/2005 Sb. ,o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě, resp.vyhlášky č. 94/2006 Sb, kterou se tato vyhláška mění .

Příloha č. 1 k vyhlášce 107/2005 Sb .

- výživové normy- rozdílné normativy pro děti 3-6 let a děti 7-10 let- nutné zohlednit v propočtu spotřebního koše
- zaměstnanci školy se vedou na samostatné výdejce, nevykazují se v propočtu výživových norem (spotřební koš potravin)- spotřební koš počítat bez zaměstnanců
- plnění výživových norem +-25%, mimo tuků, kde 100% je maximum

Příloha č. 2 k vyhlášce 107/2005 Sb .

- finanční limity- rozdílné pro děti 3-6 let a děti 7-10 let (rozdíl cca 6,- Kč)
- rozdílné pro děti s polodenním stravováním a celodenním stravováním (rozdíl min. 4,50 Kč)

13. Plán školní kuchyně a cesty ve školní kuchyni

sklad - suchý			
okno okénko	kuchyně	výdejní	
umyvadlo výlevka		myčka	dvoudřez
sklad zeleniny		výlevka	
WC	umyv.		

14. Stanovení kontrolních bodů – 1x měsíčně nebo namátkou:

1. kontrola teplot lednic a mrazáků - teploměr
 2. kontrola teplot skladů - teploměr
 3. kontrola obalů zboží - smysly
 4. kontrola pracovních oděvů zaměstnanců - smysly
 5. kontrola čistoty pracovních ploch, dřezu, umyv
- bez záznamu

15. Doporučené teploty skladování potravin

Typ skladu

Suchý sklad potravin

Chladicí sklad syrového drůb. masa

Chladicí sklad uzenin

Chladicí sklad výsekového masa

Chladicí sklad vajec

Chladicí sklad ovoce a zeleniny

Chladicí sklad mléčných výrobků

Chladicí sklad nápojů

Chladicí sklad tuků

Sklad příloh - např. hranolky, krokety

Mrazicí sklad ovoce a zeleniny

Mrazicí sklad drůbeže

Mrazicí sklad masa

Mrazicí sklad ryb

teploty

do +25°C nebo dle doporučení výrobce

max +4°C

max +5°C

max +7°C

+5°C až +12°C

max +5°C

max +8°C

max +15°C

max +15°C

-18°C a nižší

-18°C a nižší

-18°C a nižší

-18°C a nižší

-18°C a nižší

16. Časový harmonogram výdeje obědů

- výdej přesnídávky MŠ 8:20 – 8:45
- výdej obědů MŠ, ZŠ, zaměstnanci 11:20 – 12:25
- výdej cizí strážníci 10:45 – 11:15
- odpolední svačinky MŠ 14:30 – 15:00

17. Ceny stravného

Denní jídlo 3 – 6 let FN(den)strávnicka

Přesnídávka	13,00 Kč
Oběd	25,00 Kč
Svačina	12,00 Kč
Celkem	50,00 Kč

Denní jídlo 7 let FN(den)strávnicka odložená školní docházka

Přesnídávka	13,00 Kč
Oběd	30,00 Kč
Svačina	12,00 Kč
Celkem	55,00 Kč

Denní jídlo 7 – 10 let ZŠ FN(den)strávnicka

Oběd	32,00 Kč
Celkem	32,00Kč

Denní jídlo 11 – 14 let ZŠ FN(den)strávnicka

Oběd	33,00 Kč
Celkem	33,00 Kč

Zaměstnanci ZŠ a MŠ FN(den)strávnicka

Oběd	37,00 Kč
Celkem	37,00 Kč

Cizí strávnicki FN(den)strávnicka

Oběd	65,00 Kč
Celkem	65,00 Kč

Ceny stravného pro jednotlivé kategorie se řídí vyhláškou č. 107/2008 Sb. O školním stravování v platném znění.

Do věkových skupin jsou strávnicki zařazováni na dobu školního roku, ve kterém dosahují věku v příslušné kategorii.