



HACCP Plán – DS Zahrádka

1. Identifikace provozovny

Název: Dětská skupina Zahrádka

Adresa: Bříství 75 Kounice, 289 15

Kapacita: 15 dětí

Typ stravování:

- ✓ Obědy – dovoz z externího stravovacího zařízení – jídelna ZŠ Kounice, viz smlouva o poskytování

- ✓ Dopolední a odpolední svačina – příprava na místě dle jídelníčku

2. Základní informace o systému HACCP

Cílem systému je zajištění zdravotní nezávadnosti všech podávaných pokrmů. Systém je založen na prevenci a kontrole kritických bodů.

3. Popis činností v zařízení

| Činnost | Popis |
|----------------|--|
| Příjem surovin | Nakupuje se přes dodavatele, kontrola data spotřeby a neporušenosti obalu. |
| Skladování | Chlazené potraviny do lednice (0–5 °C), suché v kuchyňce v uzavíratelných boxech. Pravidelná kontrola teplot. |
| Příprava jídel | Snídaně a svačiny připravuje personál (krájení ovoce, pečivo, mazání chleba) Nákup probíhá přes dodavatele. Sortiment: jogurty, ovoce, zelenina, hotové pomazánky, vločky, balené sladké a slané pečivo, marmelády, máslo, mléko aj. |
| Výdej obědů | Dovážený oběd je vydán do 30 minut od převzetí, přihřev ve vodní lázni, kontrola a zápis teploty při převzetí, při výdeji. |

DĚTSKÁ SKUPINA ZAHRÁDKA

Bříství 75, 289 15 Kounice

IČ: 00239003, E-mail: dszahradka@seznam.cz, tel.: 724 236 199

| | |
|------------------|---|
| Úklid a sanitace | Denní úklid pracovních ploch, nádobí a pomůcek. |
|------------------|---|

4. Analýza nebezpečí a kontrolní body

| Činnost | Nebezpečí | Preventivní opatření | Kritický bod (CCP)? | Kontrola |
|----------------|----------------------|--|---------------------|--|
| Příjem surovin | Zkažené suroviny | Kontrola data spotřeby, obalu, FIFO | NE | Kontrola při příjmu a při přípravě |
| Skladování | Růst mikroorganismů | Kontrola teploty lednice, správné uskladnění | NE | Vizuální, pocitová, čtení obalů |
| Příprava jídel | Křížová kontaminace | Mytí rukou, dezinfekce | NE | Kontrola dostupnosti |
| Výdej obědů | Nízká teplota pokrmu | Měření teploty při příjmu | ANO | Teploměr, příjem a výdej při min. 60 stupních, zápis |
| Úklid | Šíření bakterií | Pravidelná sanitace | NE | Úklidový plán |

5. Kritické kontrolní body (CCP)

1. Výdej dovážených obědů:

- Teplota pokrmu při převzetí min. 60 °C, teplota min. 60 °C při výdeji
- Teplota se měří ponorným teploměrem při převzetí a výdeji, zápis do archu
- Příhřev ve vodní lázni

Náprava: uvědomění hlavní pečující osoby, ta uvědomí jídelnu. Případné vrácení pokrmů a požádání o nové pokrmy odpovídajícím požadovaným standardům. Pokud je teplotní rozdíl malý a jedná se o ojedinělou situaci, zvýšit teplotu pomocí vodní lázně.

6. CP (kontrolní body)

1. Skladování potravin:

- ✓ Teplota v lednici max. 5 °C
- ✓ Denní kontrola, vizuální, pocitová, v lednici je teploměr

DĚTSKÁ SKUPINA ZAHRÁDKA

Bříství 75, 289 15 Kounice

IČ: 00239003, E-mail.: dszahradka@seznam.cz, tel.: 724 236 199

Náprava v případě, že teplotu lednice nespĺňuje: kontaktování odpovědné osoby skupiny – oprava/výměna lednice

2. Příprava svačín:

- Používat krájecí desky HACCAP

- ✓ Žluté – pečivo
- ✓ Modré – tepelně opracované potraviny
- ✓ Zelené – ovoce a zelenina
- ✓ Bílé – ostatní

- Mytí pomůcek a ploch po každém použití

- Kontrola stavu nádobí a pomůcek

Náprava: v případě, že dojde k nalezení defektu, uvědomit hlavní chůvu, zakoupit nové vybavení.

3. Křížová kontaminace

- nosit ochranný oděv, nevynášet mimo prostor kuchyňky
- termobox je vezen na vozíku, nesmí ani na zem, ani na pracovní linku
- gastronádoby jsou vyndány a dány do vodní lázně
- vozík s gastronádobou je odvezen do zázemí, termobox se následně uzavírá do skříňky. Mytí termoboxu probíhá smluvně v zázemí školní jídelny

Náprava: uvědomění zaměstnance, vzájemná kontrola

4. Mytí povrchů a nádobí

Povrchy myjeme běžnými čistícími prostředky po každém použití.

Mytí gastronádob musí probíhat v odlišném mycím režimu než bílého porcelánu. Do myčky dáváme zvlášť! Dávat pozor, aby se nádobí nezaklízelo do polic mokré – mohlo by dojít k množení bakterií.

7. Hygiena personálu

DĚTSKÁ SKUPINA ZAHRÁDKA

Bříství 75, 289 15 Kounice

IČ: 00239003, E-mail: dszahradka@seznam.cz, tel.: 724 236 199

- Mytí rukou před přípravou jídla a po přípravě jídla v umyvadle v kuchyni mýdlem a osušení papírovými ručníky
- Krátce střižené nehty, žádné šperky
- Personál musí mít ochranné oděvy – síťovanou pokrývku hlavy, rukavice a zástěru
- Uniforma pro výdej potravin je v separátní skříňce, aby se zamezilo kontaminaci
- Pravidelné školení hygieny, každé 3 měsíce
- Provozní porada 1x za rok

Náprava v případě, že dojde k ušpinění nebo absenci části náhradní výdejní uniformy, uvědomit vedoucí chůvu o potřebě zakoupit/vyprat. Doplnění mýdla a hygienických potřeb. Při nízkém stavu uvědomit vedoucí chůvu.

8. Dokumentace a záznamy

- Záznam o teplotě dovezených jídel – denně
- Záznam o úklidu kuchyňského prostoru – denně
- Záznamy o školení personálu – 4x ročně

9. Školení personálu

Všichni pracovníci manipulující s potravinami musí absolvovat školení o hygieně potravin a HACCP. Školení Minimum povinnost 1x ročně
Obnova školení každé 3 měsíce.

10. Plán sanitačního režimu

| Frekvence | Úkon |
|------------------------------|---|
| Denně | Mytí a dezinfekce ploch, dřezů, podlahy, záchodů |
| Po každém použití | Nádobí, pomůcky |
| 1× měsíčně, nebo dle potřeby | Lednice, poličky, skříňe, mikrovlnná trouba, odmrazování lednice |
| Dle potřeby | Výmalba |
| 2× ročně | Mytí oken Mytí osvětlovacích těles Sanitační den: Kompletní úklid kuchyně včetně těžko dostupných míst – poličky, za myčkou, vše odtáhnout, používat přípravky z lékárny, kontrolovat trvanlivost |

DĚTSKÁ SKUPINA ZAHRÁDKA

Bříství 75, 289 15 Kounice

IČ: 00239003, E-mail.: dszahradka@seznam.cz, tel.: 724 236 199

11. Revize systému HACCP

Revize minimálně 1× ročně nebo při změně provozu (např. změna dodavatele jídel, přestavba kuchyně).

Odpovědná osoba: vedoucí dětské skupiny.

DALŠÍ POZNÁMKY

