

**Základní škola Mladá Boleslav, PO se sídlem Václavkova 950, Mladá Boleslav II, 293 01 Mladá Boleslav, pracoviště Václavkova 950, Mladá Boleslav, pracoviště Purkyňova 224, Mladá Boleslav**

## **PROVOZNÍ ŘÁD HACCP ŠKOLNÍ JÍDELNY - VÝDEJNY**

Č. j. 0078/2023/ZSSMB

Skartační znak S5

Vypracovala Mgr. Gabriela Solničková Schválila Mgr. Gabriela Solničková, ředitelka školy

Na provozní poradě projednáno dne 28.8.2023

Směrnice vyhlášena dne 1. 9. 2023

Směrnice nabývá platnosti dne 1. 9. 2023

Směrnice nabývá účinnosti dne 1. 9. 2023

Směrnice zrušuje Provozní řád HACCP školní jídelny – výdejny č.j. 0291/2017/ZSSMB

### **Vymezení činnosti a úkolů provozovatele**

Provozovatel: Základní škola Mladá Boleslav, PO

IČO: 70837279

Název provozovny: Školní jídelna - výdejna

Sídlo provozovny: Václavkova 950, II. pavilon

Purkyňova 224

PSČ Město: 29301 Mladá Boleslav

tel.: 326735366

Oblast činnosti: Stravovací služby

Specifikace činnosti: Výdej teplých pokrmů

Výdej studených pokrmů – bez přípravy

Průměrný výdej porcí: 31 (Václavkova 950)

20 (Purkyňova 224)

Rozsah výdeje: -obědy - polévky, hlavní pokrm

- nápoje

- výrobky studené kuchyně

- dezerty, moučníky

Sortiment: Široký sortiment pokrmů teplé a studené kuchyně

Počet zaměstnanců: 3

Výrobce pokrmů: ŠJ Václavkova, Václavkova 1083, 29301 Mladá Boleslav, tel.: 326729204

IČO: 62451456

### **Nakládání s odpady:**

směsný komunální odpad – odvoz specializovanou firmou COMPAG (viz. smlouva v příloze)

organický odpad – odstraňován denně denně v kryté označené nádobě

Likvidace odpadků

Tuhý domovní odpad je z kuchyně průběžně podle potřeby likvidován. K tomuto účelu slouží nádoby na odpad, které jsou 1 týdně vyváženy Compagem.

Gastroodpad je denně vrácen do ŠJ.

Likvidace odpadů je zajišťována pravidelně a včas, ke hromadění nedochází.

### **Úklid a běžná ochranná dezinfekce**

Úklid pracoviště, prostoru a vybavení se provádí průběžně za použití mycích,

případně desinfekčních prostředků podle povahy technologického procesu s cílem předcházet

a zamezit vzniku otrav z pokrmů, infekčním onemocněním a výskytu nežádoucí fauny. Smí být použito jen přípravků schválených pro potravinářské účely a to v nezbytné koncentraci a za podmínek stanovených výrobcem. Je zakázáno přelévát mycí a desinfekční prostředky nebo jejich roztoky do obalů-lahví od potravinářského zboží- nápojů. Při práci s mycími a desinfekčními prostředky je nezbytné používat výrobcem stanovených ochranných pracovních prostředků a pomůcek. Úklidové pomůcky určené k hrubému úklidu musí být odlišné a odděleně uloženy od pomůcek užívaných na čištění pracovních ploch a zařízení přicházející do přímého styku s potravinami.

### **Mytí nádobí**

#### **Václavkova ulice**

Stolní nádobí se myje v myčce v kuchyni ihned po výdeji stravy, transportní nádobí (vnější obaly) se oplachuje ve dřezu, mytí zajišťuje školní jídelna. Vše s použitím mycích a desinfekčních prostředků, které jsou určeny pro potravinářství. Náčiní, nádobí, pracovní plochy, technologické vybavení, přepravní vozíky musí být udržovány v čistotě a takovém stavu, aby nedocházelo k ohrožování jakosti a nezávadnosti potravin a pokrmů.

#### **Purkyňova ulice**

Stolní nádobí se myje v myčce v kuchyni ihned po výdeji stravy, transportní nádobí (vnější obaly) se oplachuje ve dřezu, mytí zajišťuje školní jídelna. Vše s použitím mycích a desinfekčních prostředků, které jsou určeny pro potravinářství. Náčiní, nádobí, pracovní plochy, technologické vybavení, přepravní vozíky musí být udržovány v čistotě a takovém stavu, aby nedocházelo k ohrožování jakosti a nezávadnosti potravin a pokrmů.

### **Úklid provozovny**

Úklid všech pracovišť a prostor se provádí průběžně za použití mycích, popř. desinfekčních prostředků podle povahy technologického procesu a zpracovávaných potravin. Úklid kuchyně, přípraven, skladů, hygienické zařízení a šatnu zajišťují pracovníce kuchyně. Prostor pro strážníky denně uklízí uklízečka.

Denní úklid pracovních ploch provádějí pracovníce průběžně během dne. Po dokončení výdeje provádějí:

- umytí všech použitých nádob, nástrojů
- umytí pracovních ploch
- umytí všech ploch potřebných k výdeji
- umytí podlah ve výdejně
- umytí umyvadla
- průběžné odstraňování odpadků z výdejny

#### **Týdenní úklid**

Pracovnice 1x týdně kromě běžného úklidu provádějí:

- odmrazení a vymytí lednic
- omytí omyvatelných částí stěn u pracovních ploch
- čištění mikrovlnné trouby

#### **Měsíční úklid**

- odmrazení a vymytí mrazáku
- vyřazení poškozeného nádobí
- mytí obkladů

#### **Čtvrtletní sanitační dny**

- celkový úklid pracoviště
- vydrhnutí všech regálů a zásuvek pro uložení nádobí a nástrojů
- vypískování talířů a táck na jídlo s následným oplachem
- údržba a oprava zařízení

- mytí oken, dveří, těles ústředního topení, omyvatelných obkladů
- čištění svítidel

### **Ochranné oděvy**

Ochranné oděvy zaměstnancům poskytuje zaměstnavatel z rozpočtu ZŠ. Pracovní oděv musí být udržován v čistotě a podle potřeby měněn i v průběhu směny. Pracovník kuchyně nesmí opouštět provozovnu během pracovní doby v pracovním oděvu. Po ukončení práce se ukládá pracovní oděv na vyhrazeném místě, vždy odděleně od oděvu občanského.

### **Hygiena provozu**

Důraz je kladen na čistotu provozních ploch, vybavení, nástrojů a nádobí:

- pravidelné mytí a čištění dle sanitačních předpisů
- malování kuchyně
- odstraňování námrazy v lednicích 1x týdně a v mrazničkách 1x za měsíc

V kuchyni musí být používána jen pitná voda. Umyvadlo ve výdejně je opatřeno dávkovačem s mýdlem, je používáno jednorázových ručníků. Inventář a vybavení musí být udržováno v řádném technickém stavu, musí být snadno rozebíratelné a čistitelné.

Mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přípravkem mycího prostředku po předchozí očištění od zbytků. Bílé nádobí se nesmí utírat do utěrek.

Jednotlivé druhy úklidu zajišťuje pracovník pověřený ředitelkou školy.

Řád musí být k dispozici k běžnému nahlédnutí.

### **Doprava**

Strava je dovážena v termoportech ze ŠJ Václavkova 1083 do ZŠ Mladá Boleslav, PO automobilem. Celkem je dováženo stravování pro 51 žáků školy a to v termoportech.

### **Vybavení**

#### **Václavkova**

V ZŠ je k dispozici kuchyňský kout, který je vybaven kuchyňskou linkou se stolním nádobím, příbory a ostatním stolovacím zařízením včetně servírovacího vozíku, myčky nádobí, nerezového dřezu, umyvadla a výlevky. K případnému dohřevu je používána mikrovlnná toruba. Ke zchlazení je k dispozici chladnička. Na mytí rukou je zde umyvadlo vybaveno jednorázovými papírovými ručníky a tekutým mýdlem.

Pracovní ochranný oděv má odděleně uschován ve společné šatně.

#### **Purkyňova**

V ZŠ je k dispozici kuchyňský kout, který je vybaven kuchyňskou linkou se stolním nádobím, příbory a ostatním stolovacím zařízením včetně servírovacího vozíku, myčky nádobí, nerezového dřezu, umyvadla a výlevky. K případnému dohřevu je používána mikrovlnná toruba. Ke zchlazení je k dispozici chladnička. Na mytí rukou je zde umyvadlo vybaveno jednorázovými papírovými ručníky a tekutým mýdlem.

Pracovní ochranný oděv má odděleně uschován ve společné šatně.

### **Postup výdeje**

Po dovezení stravy se vnitřní nerezové nádoby přendají vlastních termosů (Václavkova) nebo vodní lázně (Purkyňova), kde je strava porcována.

Provozní zaměstnanci pro tuto výdejnu připraví nápoje do konvic a přemístí je na stoly, kde si nápoje žáci sami nebo za pomoci pedagogů nalijí.

Po jídle odloží žáci stolovací nádobí zpět na vozík, na kterém si je provozní zaměstnanci odveze k mytí – myčka, dřez.

U oběda po změření teploty u přivezených potravin, nalévá pedagog polévku z nerezových nádob na talíře dětem.

Pro druhé jídlo si docházejí děti jednotlivě k provozní, která jim jídlo vydá z termoportu na stolní nádobí – talíř.

Použité stolní nádobí děti pod dozorem pedagoga zbavují zbytků (nádobu k tomu určená) a opět odkládají zpět na servírovací stůl, na kterém je odváženo k mytí v myčce.

### **Tým HACCP pro zavedení systému kritických bodů**

vedoucí týmu: Mgr. Gabriela Solníčková

členové týmu: vedoucí výdejny Purkyňova Eva Rudolfová

vedoucí výdejny Václavkova Petra Peštová

pracovníci výdejny: Michael Šedivý

Externí audit provádí 1x měsíčně paní Iva Holubová, která o tom provede zápis.

### **Popis výrobku – teplé pokrmy**

Druh výrobků: Teplé pokrmy

Charakteristika druhu výrobků: Potravina kuchyňsky upravená ke konzumaci v teplém stavu a udržovaná v teplém stavu po dobu uvádění do oběhu.

Určení výrobků: Nabízení a podávání ke konzumaci ve stravovacím provozu.

Způsob použití: Výrobky jsou určeny k přímé spotřebě bezprostředně po výrobě.

Doba spotřeby, skladovací podmínky:

Expedice (výdej): Teplé pokrmy se uvádějí do oběhu dle pokynu dodavatele-viz průvodka, a to za teploty nejméně +60 stupňů C.

### **Popis výrobku – studené pokrmy**

Druh výrobků: Studené pokrmy

Saláty - zeleninové, těstovinové, luštěninové, bramborové, ovocné

Charakteristika druhu výrobků: Studené pokrmy jsou potraviny kuchyňsky upravené ke konzumaci za studena a uchovávané v chladnu po dobu uvádění do oběhu.

Určení výrobků: Nabízení a podávání ke konzumaci ve stravovacím provozu.

Způsob použití: Výrobky jsou určeny k přímé spotřebě bezprostředně po výrobě.

Doba spotřeby, skladovací podmínky: Teplota v chladicím zařízení nesmí překročit při uvádění do oběhu +8° C.

### **Zjištění očekávaného použití výrobků**

Výrobky jsou určeny pro školní stravování. Jídla jsou dovážena do výdejny ze školní kuchyně. Skupina spotřebitelů je vymezena žáky školy.

### **Analýza nebezpečí výdejního procesu**

Typ nebezpečí

Opatření

sekundární kontaminace z nádob

dodržování sanitačního plánu

sekundární kontaminace z prostředí

vhodné nádoby

kontaminace pracovníky

dodržování hygieny pracovníků

vyklíčení spor

úschova v teplém stavu

rozmnožení mikroorganismů

co nejkratší doba zdržení

tvorba toxických chemických látek

dodržování sanitačního plánu

přežití vegetativních forem MO

dodržování postupu pro regeneraci

vyklíčení spor likvidace nevydaných pokrmů

okamžitá likvidace nevydaných pokrmů

rozmnožení mikroorganismů

okamžitá likvidace nevydaných pokrmů

**Stanovení kritických bodů (CP) a kritických kontrolních bodů (CCP), znaků a hodnot kritických mezí, stanovení postupu sledování, stanovení nápravných opatření a verifikačních postupů**

CCP stanovený limit teplé pokrmy-teplota 60 °C

kontrola teploty teplé pokrmy-vpichovým teploměrem po otevření TN, zápis na evidenční list

četnost kontroly – při otevření nádoby, dále pak namátkově

nápravná opatření – dohřátí v mikrovlně troubě na stanovenou teplotu a provést zápis na evidenční list

vizuální kontrola při otevírání TN

CCP stanovený limit studené pokrmy-teplota 10 °C

kontrola teploty studené pokrmy-vpichovým teploměrem po otevření TN, zápis na evidenční list

četnost kontroly – při otevření nádoby, dále pak namátkově

nápravná opatření – dochlazení na stanovenou teplotu a provést zápis na evidenční list

Při nedodržení stanovených teplot nebo nedostatečné ochrany pokrmu proti kontaminaci z prostředí je nutno pokrm vyřadit z výdeje.

**Školení pracovníků**

Školení pracovníků je prováděno pravidelně jedenkrát do roka, a to vždy v měsíci srpnu. O školení je 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

**Závěrečná ustanovení**

1. Jeden výtisk Provozního řádu HACCP školní jídelny - výdejny je trvale uložen ve školních výdejnách.
2. Seznámení s Provozním řádem tvoří součást vstupního a periodického školení všech zaměstnanců školy. Kontrola provádění jednotlivých ustanovení je součástí každoroční veřejné prověrky BOZP.
3. Kontrolou provádění ustanovení této směrnice je statutárním orgánem školy pověřen zaměstnanec Milana Šimůnková
4. O kontrolách provádí písemné záznamy.
5. Směrnice nabývá účinnosti dnem 1.9.2013

Vypracovala G. Solníčková

Schválila G. Solníčková, ředitelka školy dne 1.9.2023