

Základní škola a Mateřská škola, Bohuslavice, okres Šumperk, příspěvková organizace
Bohuslavice 68, 78972, IČ: 70987335

ORGANIZAČNÍ ŘÁD ŠKOLY

část: 10 ŠKOLNÍ JÍDELNA VÝDEJNA – ŘÁD HACCP

Č.j.:	Spisový znak	Skartační znak	ZSBOH /2015	1.1.5	A10
Vypracoval:	Mgr. Helena Krumpová, ředitelka školy				
Schválil:	Mgr. Helena Krumpová, ředitelka školy				
Pedagogická rada projednala dne	27.08.2015				
Směrnice nabývá platnosti ode dne:	01.09.2015				
Směrnice nabývá účinnosti ode dne:	01.09.2015				
Změny ve směrnici jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků, které tvoří součást tohoto předpisu.					

1. Úvodní ustanovení

1.1. Ředitelka Základní školy a mateřské školy, Bohuslavice, okres Šumperk, příspěvková organizace, vydává tento řád v souladu s nařízením ES 852/2004, která stanovila povinnost zavedení kritických bodů HACCP ve všech stravovacích provozech. Hodnoty některých teplot stanovuje Kodex hygienických pravidel pro předvařené a vařené potraviny ve veřejném stravování CACA/RCP 39-1993.

2. Kritické body -

2.1. Pro zavedení systému kritických bodů ve školní jídelně - výdejně byl vytvořen tým /viz příloha č. 1/. Pracovníci zařazení do týmu HACCP mají platné zdravotní průkazy, jejichž originály mají u sebe a kopie jsou uloženy u ředitelky školy. Rovněž mají platné pracovní smlouvy + pracovní náplně založené v osobní složce.

2.2. Na základě nařízení ES 852/2004 byly stanoveny pro provoz školní jídelny- výdejny tyto kritické body:

- 1. Kritický bod – sledování teploty při skladování potravin**
- 2. Kritický bod – sledování teploty a času při přípravě pokrmů – jen MŠ**
- 3. Kritický bod - sledování teploty a času při výdeji pokrmů**

ad 1. Sledování teploty při skladování potravin - skladovacích prostory: lednice, potravinová skříňka. V lednici je umístěn teploměr, teplota je kontrolována a zapisována 1x denně do formuláře. Dle Kodexu hygien. pravidel CACA/RCP 39-1993 mají být skladované syrové potraviny živočišného původu zchlazené na 1 až 4°C. Ostatní suroviny, které vyžadují chlazení, je třeba uchovávat na nízké teploty, jak dovoluje jakost. Mražené suroviny, které se ihned nepoužijí, je třeba uchovávat či skladovat při teplotě -18°C nebo nižší. Pokud teplota nebude mít odpovídající hodnotu, provede se nastavení termostatu, v případnou poruchu lednice hlásí pracovnice provozu okamžitě ředitelce školy. Domovnice zajistí odbornou opravu.

ad 2. Sledování teploty a času při přípravě pokrmů - se neprovádí. Připravované dopolední i odpolední svačiny jsou vydávány dětem k okamžité konzumaci.

ad 3. Sledování teploty a času při výdeji pokrmů – se bude provádět 1x v průběhu výdeje a zapisovat do formuláře. Teplota teplých pokrmů musí dosahovat 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.

2.4. Další nebezpečí

Tzv. nebezpečí – vytloukání vajec se neprovádí

Tzv. nebezpečí – sanitace je prováděna dle platného sanitačního řádu.

3. Další ustanovení

3.1. Pokrmy studené a teplé kuchyně jsou připravovány dle receptur určených pro školní stravování

3.2. Kritické body se evidují takto:

- změny systému kritických bodů po dobu 1 roku
- monitorovací postupy v kritických bodech po dobu 14 dnů od data výroby pokrmu, rozpracovaného pokrmu nebo polotovaru
- překročení limitů a nápravná opatření po dobu 14 dnů od data výroby pokrmu
- výsledky ověřování účinného fungování kritických bodů po dobu 1 roku

4. Závěrečné ustanovení

- 4.1. Jeden výtisk Provozního řádu HACCP školní jídelny je trvale uložen ve školní jídelně – výdejně ZŠ i MŠ. Seznámení s Provozním řádem tvoří součást vstupního a periodického školení zaměstnanců školy. Kontrola provádění jednotlivých ustanovení je součástí každoroční veřejné prověrky BOZP.
- 4.2. Kontrolou provádění ustanovení této směrnice je statutárním orgánem školy pověřen zaměstnanec: Simona Kutalová – ZŠ – pracovnice obchodního provozu, domovnice
Lenka Palmanová – MŠ - pracovnice obchodního provozu, domovnice
Karla Fričerová – vedoucí odloučeného pracoviště MŠ
- 4.3. O kontrolách provádí písemné záznamy
- 4.4. Zrušuje se předchozí znění této směrnice ze dne 23. září 2009 a Dodatek č. 1 k uvedené směrnici ze dne 26.09.2013.
- 4.5. Uložení směrnice v archivu školy se řídí Spisovým a skartačním řádem školy.

V Bohuslavicích dne 14.05.2015

Mgr. Helena Krumpová
ředitelka

Příloha č. 1

Sestavení týmu pro zavedení systému kritických bodů MŠ

Členové týmu	Jméno	Funkce	Datum	Podpis
vedoucí týmu	Helena Krumpová	ředitelka	28.08.2015	
pracovník provozu	Lenka Palmanová	domovnice, pracovnice obch. provozu	28.08.2015	
konzultanti	Karla Fričerová, Jiřina Báčová	učitelky MŠ	28.08.2015	

Sestavení týmu pro zavedení systému kritických bodů ZŠ

Členové týmu	Jméno	Funkce	Datum	Podpis
vedoucí týmu	Helena Krumpová	ředitelka	28.08.2015	
pracovník provozu	Simona Kutalová	domovnice, pracovnice obch. provozu	28.08.2015	
konzultanti	Marcela Pagáčová	vychovatelka	28.08.2015	

Příloha č. 2

SANITAČNÍ ŘÁD

Sanitace kuchyně a přilehlých prostor, odstranění prachu, dezinfekce nádobí, stolů, dlaždic, probíhá nejméně 4x ročně.

Úklid všech prostor kuchyně, včetně pracovních ploch - probíhá nejméně 2x denně. Po přípravě jídel a po dokončení vydávání obědů a dle potřeby. Chladnička musí být vybavena teploměrem.

Úklid chodby a přilehlých prostor - probíhá 1x denně a dle potřeby. Po ukončení výdeje a po dokončení úklidu kuchyně a čistých příprav.

Kuchyně:

- dezinfekce prostor kuchyně - při sanitaci kuchyně nejméně 4x ročně

Hrubá příprava zeleniny:

- úklid pomocí saponátu vždy po dokončení prací, dezinfekce při sanitaci kuchyně nejméně 4x ročně

Dezinfekce chladničky- vymývají se 1x týdně.

Stůl na rozbíjení vajec: - je označený, po použití se vždy dezinfikuje a umyje pod teplou tekoucí vodou.

Úklid ostatního pracovního náčiní - nože, hrnce, pekáče se myjí teplou vodou se saponátem a poté se oplachují pod tekoucí vodou, nože na maso se nejprve ponoří do dezinfekčního prostředku.

Sklady - jsou uklíženy dle potřeby, nejméně 1x týdně vhodnými čistícími prostředky.

Ostatní - úklidové hadry jsou odlišeny, např. barevně. Nejméně 2x týdně se namočí do dezinfekčního prostředku minimálně na 6 hodin. Po dokončení úklidu se hadry promyjí pod tekoucí teplou vodou.

Hadr se musí nejpozději po 1 měsíci vyměnit.

Po odnesení odpadu do kontejneru se musí pracovníci umýt a převléci do čistého pracovního oděvu.

Pracovníci jsou povinni při dezinfekci a úklidu používat ochranné pracovní pomůcky, včetně gumových rukavic. Pracovní oblečení udržují v čistotě a dle potřeby mění. Nepoužívají barevné oblečení. Pracovníci používají vždy čisté pracovní oblečení pro výdej pokrmů u výdejního okénka.

Úklidové místnosti musí být udržovány čisté a čistící prostředky uloženy ve skříňce nebo regálech.

Nádoby na odpad musí být uloženy ve vyhrazené místnosti, a odpad musí být pravidelně odnášen. Nádoba se pravidelně dezinfikuje.

Pracovnice výdejny stravy je prokazatelně poučena o používání čistících prostředků.

V Bohuslavicích dne 14.05.2015

Zpracovala: Mgr. Helena Krumpová

ředitelka

Základní škola a Mateřská škola, Bohuslavice, okres Šumperk, příspěvková organizace
Bohuslavice 68, 78972, IČ: 70987335

ORGANIZAČNÍ ŘÁD ŠKOLY

část: 10 ŠKOLNÍ JÍDELNA VÝDEJNA – ŘÁD HACCP – DODATEK Č.1

Č.j.:	Spisový znak	Skartační znak	ZŠ BO 1 /2015 A.1.	A10
Vypracoval:	Mgr. Helena Krumpová, ředitelka školy			
Schválil:	Mgr. Helena Krumpová, ředitelka školy			
Pedagogická rada projednala dne	31.08.2017			
Směrnice nabývá platnosti ode dne:	31.08.2017			
Směrnice nabývá účinnosti ode dne:	31.08.2017			

Změna: Příloha č. 1 – konzultanti MŠ

Sestavení týmu pro zavedení systému kritických bodů MŠ

Členové týmu	Jméno	Funkce	Datum	Podpis
vedoucí týmu	Helena Krumpová	ředitelka	31.08.2017	
pracovník provozu	Lenka Palmanová	domovnice, pracovnice obch. provozu	31.08.2017	
konzultanti	Alena Vyhnálková Jiřina Báčová	učitelky MŠ	31.08.2017	

Sestavení týmu pro zavedení systému kritických bodů ZŠ

Členové týmu	Jméno	Funkce	Datum	Podpis
vedoucí týmu	Helena Krumpová	ředitelka	31.08.2017	
pracovník provozu	Simona Kutalová	domovnice, pracovnice obch. provozu	31.08.2017	
konzultanti	Marcela Pagáčová	vychovatelka	31.08.2017	

v Bohuslavicích dne 28.08.2017

Mgr. Helena Krumpová
ředitelka