



Protokol HACCP

Stanovení kritických bodů

Firma: MŠ Motýl s.r.o

Sídlo firmy: Přemyslská 521/90, Praha 8, 18200

IC: 24693383

Účinnost od 8. 11. 2010, aktualizováno 15. 10. 2018, aktualizováno 3. 9. 2021

Požadavky na zdravotní stav pracovníků

Před nástupem do zaměstnání se musí všichni zaměstnanci, kteří budou vydávat jídlo v MŠ, podrobit preventivní prohlídce a všichni musí mít platný zdravotní průkaz. Všichni zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků.

Osobní hygiena

Před vydáním jídla si všechny ozdoby rukou pracovník odloží před vstupem do výdejny. Umyjí si ruce mýdlem pod tekoucí vodou a utřou do jednorázových ručníků a použijí jednorázové rukavice, které se po výdeji zlikvidují. Pracovníci mají svůj pracovní oděv (bílé bavlněné tričko a sítku na hlavu), které si nasadí před výdejem jídla a po výdeji jídla odloží na místo tomu určené. Oděv je čištěn 2x týdně a prán na teplotu minimálně 60 °C. Mimo vyhrazený prostor a ve vyhrazeném prostoru platí zákaz kouření, pití, konzumace jídla, zákaz vstupu cizích osob a domácích zvířat.

Další povinnosti pracovníku:

Znát a dodržovat požadavky na vydávání jídla a přípravu pokrmů.

Respektovat zásady osobní hygieny.

Užívat jen schválené a předepsané postupy.

Chránit potraviny a hotové výrobky před hmyzem, zvířaty, ptáky a nepovolanými osobami.

Udržovat v čistotě pracoviště, pracovní nářadí, ochranný oděv a obuv.

Mít na pracovišti k nahlédnutí zdravotní průkaz.

Dbát na svůj zdravotní stav.

Jmenný seznam pracovníků pracujících ve výdejně

Šárka Fridriksson

Irena Vodičková

Petra Záleská

Výdejna MŠ

Mateřská škola zajišťuje dopolední a odpolední svačiny a obědy. Svačiny jsou uchovávány v chladničce a ve skladovacím prostoru, který slouží pouze pro tyto účely/vybavené teploměry. Hlavní jídlo je zajištěno dovozem z ERTUS školní stravování, ICO 28468155. V době předávání jídla nejsou ve výdejně přítomny žádné děti.

MŠ Motýl, s.r.o, Přemyšlenská 90, Praha 8, tel.:728539049, www.skolkapraha.eu

Na nástěnce na chodbě MŠ visí platný lístek obědů a seznam alergenů. Protokol HACCP a protokol o měření pokrmů je vyvěšen ve výdejně.

Charakteristika výdejny

Výdejna je umístěna v prvním patře mateřské školy a slouží pro účely stravování. Ve výdejně je umístěna pracovní linka, dřez, dvě chladničky (na svačiny a pro zaměstnance), elektrická trouba, indukční sporák, myčka nádobí, mikrovlnná trouba, vodní lázeň, odpadkový koš. Dále police sloužící pouze k odložení thermo boxů, umyvadlo s mýdlem a jednorázovými ručníky, úchyty na pracovní oděvy-umístěno mimo dosah dětí. Stoly a židle určené pro konzumaci jídel splňují normy pro předškolní vzdělávání. Ve výdejně se stravuje 20 dětí.

Příprava svačin

Dopolední a odpolední svačiny jsou připravovány ve výdejně. Svačiny probíhají ve formě jogurtů, cereálií, ovoce, zeleniny, pečiva. U výrobků podléhajících trvanlivosti jsou pravidelně kontrolovány data uvedená na výrobcích.

Výdej hlavních jídel

Hlavní jídla, obědy, jsou vydávána v době 12:00-12:30 a to pouze pracovníky uvedené ve jmenném seznamu. Všechny pokrmy (polévka, hlavní jídlo) jsou před vložením do vodní lázně, která je nastavena na 75 °C., teplota pokrmů před výdejem musí být minimálně 60 °C, teploty jsou zaznamenávány do protokolu. Archivace protokolu je 3 měsíce. Znečištěné boxy jsou myty v centru v myčce na nádobí.

Zbytek jídel si může odnést ředitelka MŠ Šárka Nosková v přinesených nádobách domů.

Převoz jídel

Jídla jsou dováženy ze zařízení školního stravování ERTUS, při předání jídla přebere zaměstnanec MŠ i protokol s uvedenou teplotou při expedici jídla z jídelny a teplotu naměří, nádoby vloží do vodní lázně.

Požadavky na hygienu výdejny

Všechny pracovní plochy, strojní vybavení, nástroje a nádobí se udržuje čisté. Celý inventář a strojní vybavení jsou v řádném technickém stavu, jsou snadno rozebíratelné a lehce čistitelné. Ve výdejně je pracováno pouze s pitnou vodou.

Veškeré nádobí je přizpůsobeno na mytí v myčce na nádobí. Čistící prostředky a pomůcky na úklid prostor kuchyně jsou uloženy odděleně od prostředků na hrubý úklid a hygienických zařízení. Likvidace odpadu je zajišťována pravidelně a včas.

Mytí pracovních linek, stolů a židlí je prováděno vždy po ukončení konzumace jídel (po dopolední a odpolední svačině, obědě). Každý den po ukončení výdejů obědů a po odchodu všech dětí z jídelny je prováděno mytí podlahy s dostatečně teplou vodou s mycím prostředkem na úklid podlah. Jednou

denně je u výše popsaných předmětů prováděno desinfekční čištění jednorázovými dezinfekčními ručníky. Všechny činnosti související s mytím výdejny jsou prováděny proškoleným pracovníkem.

Závěr

Na správné dodržování a plnění povinností pracovníků MŠ a hygienických postupů popsaných v protokolu HACCP dohlíží vedoucí pracovník MŠ, který zodpovídá za náležitou realizaci protokolu.

Protokol byl schválen dne 8. 11. 2010

Přechází v platnost dne 8. 11. 2010

Aktualizace dne 3. 9. 2021