



PROTOKOL HACCP

stanovení kritických bodů

Obchodní firma:

Sídlo firmy:

IČ:

Účinnost:

Baby centrum M O T Ý L E K, s.r.o.

Přemyšlenská 90, Praha 8 – Kobylisy, 182 00

24693383

od 8. 11. 2010

POŽADAVKY NA ZDRAVOTNÍ STAV PRACOVNÍKŮ

Před nástupem do zaměstnání musí zaměstnanci, kteří budou vydávat jídlo v MŠ, podrobit preventivní prohlídce a všichni 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 vydáváním 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), který si nasadí před výdejem a po výdeji jídla odloží na určené místo. Oděv je čištěn 2x týdně a prán na teplotu minimálně 60°C. Mimo vyhrazený prostor platí zákaz kouření, pití, konzumace jídla, zákaz vstupu cizích osob a domácích zvířat.

Další povinnosti pracovníků

- znát a dodržovat požadavky na vydávání jídla a přípravu pokrmů
- respektovat zásady provozní osobní hygieny
- užívat jen schválené a předepsané pracovní postupy
- chránit potraviny a hotové výrobky před hmyzem, zvířaty a ptáky nebo nepovolanými osobami
- udržovat v čistotě pracoviště, pracovní nářadí, ochranný oděv a obuv (popis uveden níže)
- mít na pracovišti k nahlédnutí zdravotní průkaz
- dbát na svůj zdravotní stav

JMENNÝ SEZNAM PRACOVNÍKŮ PRACUJÍCÍ VE VÝDEJNĚ

H e c z k o v á Miroslava nar. 12. 1. 1987

V o d r á ž k a Jan nar. 3. 4. 1988

Z á h e j s k á Monika nar. 3. 1. 1990

VÝDEJNA V MŠ

Mateřská školka zajišťuje dopolední a odpolední svačiny a obědy. Svačiny jsou uchovávané v chladničce a ve skladovacím prostoru, které slouží pouze pro tyto účely (vybavené teploměry). Hlavní jídlo (oběd) a pitný režim je zajištěn dovozem ze školní jídelny (viz. převoz jídel). Na nástěnce ve výdejně visí platný jídelní lístek obědů (každý týden aktualizován), protokol HACCP a protokol o měření teploty pokrmů. Všechny dokumenty jsou přístupné a stále obnovovány.

Charakteristika výdejny

Výdejna je umístěna v prvním patře centra a slouží pouze pro účely stravování. Ve výdejně je umístěna pracovní linka, dřez, dvě chladničky (na svačiny a zaměstnanecká), mikrovlnná trouba (sloužící pro ohřev jídla), elektrická trouba, indukční sporák, myčka nádobí a odpadkový koš vložený do pracovní linky. Dále polička sloužící pouze k odložení thermo boxů, umyvadlo s mýdlem a jednorázovými ručníky a úchyty na pracovní oděvy – umístěny mimo dosah dětí. A samozřejmě stoly a židle určené pro konzumaci jídel (splňují normy pro zařízení pro předškolní vzdělávání). Ve výdejně se stravují každý všední den přibližně 8 – 12 dětí.

Příprava svačín

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

Výdej hlavních jídel

Hlavní jídla (obědy) jsou vydávána v době od 11,30 do 14,00 hodin a pouze pracovníky uvedené ve jmenném seznamu. Všechny pokrmy (polévka, hlavní jídlo a saláty jsou před výdejem přeměřovány vpichovým teploměrem (teplota pokrmů musí být minimálně 60°C) každý den a výsledky zaznamenány do protokolu o měření teploty pokrmů. Každé pondělí jsou jako hlavní jídlo podávány cukrářské výrobky s polévkami (při těchto dnech je přeměřována pouze polévka).

Po ukončení výdejů je zbylé jídlo převáženo zpět do školní jídelny, kde je ekologicky zlikvidováno. Znečištěné boxy jsou myty v centru v myčce na nádobí programem (hygienu) určeným pro správné umytí nádob – desinfekci párou.

PŘEVOZ JÍDEL

Jídla jsou do výdejny dováženy ze školní jídelny, která je součástí **ZŠ Na Šutce** (Na Šutce 28, Praha 8, www.zssutka.cz). Obvykle 8 – 12 porcí jídel a pití. Převoz je realizován osobním automobilem, který má vymezený prostor pro samostatnou přepravu jídel - zavazadlový prostor automobilu. Nádoby pro transport (Thermo future box) splňují hygienické požadavky pro bezpečný převoz jídel. MŠ vlastní dvě kompletní sady těchto boxů.

Zbylé pokrmy jsou přepraveny zpět do školní jídelny stejným způsobem. Dále jsou zpracované a odstraněné dle platných hygienických norem.

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 a v každé baterii je možná regulace teplé a studené vody.

Veškeré nádobí je přizpůsobeno na mytí v myčce na nádobí. Provádí se v dostatečně teplé pitné vodě s přídavkem mycího prostředku.

Čisticí 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 svačině, obědě a odpolední svačině). Každý den po ukončení výdejů obědů a po odchodu všech dětí je prováděno mytí podlahy ve výdejně s dostatečně teplou vodou s mycím přípravkem určeným na podlahy. Jednou denně je, u výše popsaných předmětů, prováděno desinfekční čištění (jednorázovými dezinfekčními ručníky). Všechny činnosti související

s mytím výdejny jsou prováděny pracovníkem proškoleným a poučeným o správné realizaci čištění výdejny.

ZÁVĚR

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

protokol byl schválen na poradě pracovníků dne

5. 11. 2010

a přechází v platnost dne

8. 11. 2010

V Praze dne 5. 11. 2010

*Ing. Šárka Zemanová
razítko + podpis*