**Mateřská škola Štěchovice, okres Praha – západ**

**ŘÁD HACCP**

Č.j. 2/2018

Vypracovala ředitelka mateřské školy na základě nových informací na školení Hygienické minimum

Směrnice nabývá platnosti dne 1.12.2018

Směrnice nabývá účinnosti ode dne 1.12.2018

Změny ve směrnici budou prováděny formou číslovaných písemných dodatků

1. Úvodní ustanovení

1.1.Statutární orgán vydává tento řád v souladu s nařízením ES 852/20014, která stanovila povinnost zavedení kritických a kontrolních bodů HACCP ve všech stravovacích provozech.

Hodnoty některých teplot stanovuje Kodex hygienických pravidel pro předvařené a vařené potraviny ve veřejném stravování CARA/RCP 3.

1. Vymezení výrobní činnosti

Provozovatel : Mateřská škola Štěchovice, okres Praha – západ, Hlavní 325, Štěchovice

Oblast výrobní činnosti :

Výroba a výdej teplých pokrmů

Výroba a výdej studených pokrmů

Průměrná výroba:

300 porcí pokrmů denně ( polévky, hlavní pokrmy, přílohy)

75 porcí svačin, přesnídávek

Sortiment:

Výroba je zajištěna podle knihy Receptury pokrmů pro školní jídelny a vlastními recepturami

Kapacita provozovny : 300 PORCÍ

Počet zaměstnanců kuchyně 7 – 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

Vybavení kuchyně : konvektomat, multifunkční pánev, 4x elektrická plotna, fritéza, robot, kráječ, ohřevné vany3 x, lednice 4x, mrazák 4x, chladící vitrína, ohřevný box.

Jednotlivé úseky pro zpracování surovin ( maso, vejce, těsto) jsou oddělené a označené.

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

Kritický bod – sledování teploty a času při výdeji pokrmů

 Záznamy teplot provádí každý den pověřená kuchařka, v průběhu výdeje se budou zapisovat do formuláře.

Kritický bod – zpracované suroviny i hotové pokrmy musí být uskladněné (KONVEKTOMAT, OHŘEVNÝ BOX, CHLADÍCÍ VITRÍNY, LEDNICE)

 Teplota teplých pokrmů musí dosahovat + 60°C . Doba výdeje nesmí přesáhnout 240 minut od dokončení vaření. V případě, že nebudou sledované hodnoty v pořádku, provede se ihned dohřátí.

1. Kontrolní body:
2. Sledování teploty při skladování potravin v suchém skladu, v lednicích a mrazácích – umístěny teploměry

Dle kodexu hygien. Pravidel CARA/RCP 3911993 mají být skladované syrové potraviny živočišného původu zchlazené na 1 až 4°C. Ostatní suroviny , které vyžadují chlazení, je třeba uchovávat na nízké teplotě, 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 případě poruchy lednice, mrazáku je volán pracovník servisní firmy, popřípadě zakoupeno zařízení nové.

Doba a teplota tepelného opracování by měla být dostatečná k tomu, aby se zajistilo zničení patogenních mikroorganismů. Dle Kodexu hyg.pravidel, by tuky či oleje na smažení neměly být zahřívány na teplotu převyšující 18O°C. Pokud teplota nebude mít odpovídající hodnotu, bude se provádět následné prohřívání teplých pokrmů. U studené kuchyně se bude provádět zchlazení na dostatečnou teplotu.

Sledováním teplot ve skladech, lednicích a mrazácích provádí pověřený pracovník vedoucí kuchařkou. V suchém skladu provádí větrání . Pověřuje vedoucí kuchařka.

1. Další ustanovení

U přijímaného zboží je kontrolována doba trvanlivosti, obaly, přeprava.

1. Rozmrazování – Na základě Kodexu hyg.pravidel – zmrazené produkty, zvláště zmrazenou zeleninu, lze vařit bez rozmrazování. Nicméně velké kusy masa nebo drůbeže je často před tepelným zpracováním rozmrazit. Pokud se rozmrazování provádí jako operace oddělená od tepelného opracování, provádí se výhradně :

v chladnici, kde je udržována max. Teplota 4°C-

pod tekoucí pitnou vodou nepřevyšující 21°C po dobu nepřesahující 4 hodiny

1. Pokrmy studené a teplé kuchyně jsou připravovány převážně dle receptur určených pro školní stravování
2. Úklid je prováděn certifikovanými přípravky
3. Přihlášky ke stravování žáků ŽS se každý školní rok obnovují, pro žáky MŠ platí pocelou dobu docházky
4. Závěrečné ustanovení:
5. Kontrolu dodržování této směrnice provádí ředitelkia mateřské školy.

S měrnice nabývá účinnosti 1.12.2018

 Ve Štěchovicích dne 21.11.2018

……………………………………………………………….

Jaroslava Marková – ředitelka MŠ