



# *HACCP*

## *system kritických bodů*

### **Miniškolička Brouček, dětská skupina**



Předmět vymezení: Miniškolička Brouček, dětská skupina

Provozovatel: Centrum aplikovaného výzkumu a dalšího vzdělávání, o.p.s.

IČ: 28154975

Platnost od: 01. 07. 2022



## **1. Údaje o zařízení**

Provozovatel:

Centrum aplikovaného výzkumu a dalšího vzdělávání, o.p.s.

Tržní 451, 384 11 Netolice

IČ: 28154975

Zastoupena: ředitelkou Mgr. Ludmilou Půbalovou

Typ zařízení péče o děti: Miniškolička Brouček, dětská skupina s celodenní péčí určena pro veřejnost

Stanovena kapacita: 12 dětí

Provozní doba: 7:00 -15:30

Adresa poskytování služby: Čkyně 62, 384 81 Čkyně

Započetí poskytování služby: 01. 07. 2022

## **2. Úvodní ustanovení**

### **Všeobecná ustanovení**

HACCP (systém kritických bodů vychází z prováděcího předpisu pro DS **do 12 dětí včetně**, tj. z vyhlášky č. 281/2014 Sb, z §23 zákona č. 258/2000 Sb. Zákona o veřejném zdraví a z vyhlášky 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných.

### **Požadavky na zdravotní stav pracovníků**

Před nástupem do zaměstnání se musí zaměstnanci, kteří budou vydávat jídlo, podrobit preventivní prohlídce a 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 vydáváním jídla si ruce umyjí mýdlem pod tekoucí vodou a utrou do jednorázových ručníků. Pracovníci mají svůj pracovní oděv, 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 ve výdejně: Mgr. Kamišová Monika, Václava Vondrášková

## **Vybavení výdejny dětské skupiny obsahuje**

- Kuchyňský kout
- Chladnička s teploměrem
- Dřez, myčku na nádobí
- Skříňku na suché potraviny
- Skříňku na pracovní pomůcky
- Ohřívací zařízení (mikrovlnou troubu, rychlovarnou konvici)
- Jednorázové utěrky ve výdejně
- Uložení úklidových prostředků, které je řešeno mimo kuchyňský kout v úklidové komoře.



- Jednorázové utěrky jsou též v prostoru hygienického zařízení pro pečující osoby

### **3. Stravování**

#### **Výdej stravy**

DS zajišťuje dopolední a odpolední svačiny. Svačiny jsou uchovávané v chladničce a ve skladovacím prostoru, které slouží pouze pro tyto účely. 2x svačina je připravována z čerstvých surovin v prostorách kuchyně, taktéž pitný režim. Hlavní jídlo (oběd) zajišťují rodiče dětí.

Na nástěnce v chodbě a na webových stránkách dětské skupiny visí platný jídelní lístek (každý týden aktualizován). Všechny dokumenty jsou přístupné a stále obnovovány.

#### **Oběd zajišťují rodiče dětí, přičemž využívají jednu z možností**

- 1) pečovatelce při příchodu předají oběd v krabičce. Pečovatelka krabičku vizuálně zkontroluje a uloží do ledničky,
- 2) rodiče mohou zajistit dodání oběda od společnosti, která se zabývá dovážkou obědů. Za vhodnost obědů zodpovídají rodiče. Pečovatelka převezme od zaměstnance dovážkové firmy jídlonosič a dále postupuje jako v bodě 1.

#### **Charakteristika výdejny**

Výdejna slouží pouze pro přípravu stravy. Ve výdejně je umístěn kuchyňský kout s pracovní deskou, dřez, skříňka na suché potraviny, skříňka na pracovní pomůcky, chladničce s teploměrem, myčka nádobí, ohřívací zařízení a odpadkový koš. V jídelní části se stravuje každý všední den maximálně 12 dětí.

#### **Požadavky na hygienu výdejny**

Všechny pracovní plochy, vybavení, nástroje a nádobí se udržují čisté. Celý inventář a vybavení jsou v řádném technickém stavu, jsou snadno rozebíratelné a lehce čistitelné. Ve výdejně se pracuje 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 dostatečné teplé pitné vodě s přídatkem mycího prostředku. Čisticí prostředky a pomůcky na úklid prostor kuchyně jsou



uloženy odděleně od prostředků na hrubý úklid a úklid 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 dostatečně teplou vodou s mycím přípravkem určeným na podlahy.

### **Při skladování zboží se pečovatelka zaměřuje na následující:**

- Skladování zboží dle teploty na obalu, pokud je uvedena.
- Sledování teploty v lednici, tuto zjišťuje a zapisuje minimálně 1x týdně do sešitu.
- Sledování teploty pokrmu, který je vydáván dětem (dohřívání na minimálně 63 °C při podávání, na talíři pak 37 °C). Teplotu pečovatelka přeměří vpichovým teploměrem.
- Způsob likvidace zbytků – děti jsou vedeny k tomu, aby zacházely se stravou hospodárně. Případné zbytky jsou předávány zpět rodičům k likvidaci.

### **Příprava svačin**

Dopolední a odpolední svačiny jsou připravovány v prostorách kuchyně, včetně mytí ovoce a zeleniny. U trvanlivých výrobků jsou pravidelně kontrolována data spotřeby.

Svačiny jsou připravovány z nakoupených surovin. Kontrola potravin zahrnuje kontrolu neporušenosti obalu, sledování data spotřeby nebo minimální trvanlivosti a další. Svačiny se podávají v době od 8:30 hodin do 9:00 hodin, odpoledne od 14:00 hodin do 14:15 hodin – pečovatelka připraví dostatečnou nabídku nápojů a potravin, děti si vybírají množství potravin i druh tekutiny, po svačině odnáší nádobí na místo k tomu určené. Na svačinky také rodiče dětí mohou poskytnout přiměřené množství čerstvého ovoce a zeleniny, ze zahrádky, pokud nejsou pěstovány u silnice a nejsou chemicky ošetřeny.

### **Výdej hlavních jídel**

Hlavní jídla (obědy) jsou vydávána v době od 11:30 hod, a to pouze pracovníky uvedenými ve jmenném seznamu. Pečovatelka v čase oběda připravený oběd ohřeje a předá dítěti. Při obědě používají dle možností příbory (lžičky), po obědě po sobě uklidí nádobí, určené děti utrou stolečky-pečovatelka vede děti k samostatnosti, pomáhá jim dle potřeby. Po ukončení výdejů



je zbylé jídlo ekologicky zlikvidováno. Znečištěné gastronádoby jsou myty v myčce na nádobí programem (hygiena) určeným pro správné umytí nádob nebo ve dřezu.

Čas na podávání jídel je možno posunovat v rozpětí cca 20 minut v návaznosti na program. Násilné nucení dětí do jídla považujeme za nepřípustné. Nádobí se umývá v myčce ihned v prostorách přípravy jídla. V dětské skupině se stravují pouze děti a zaměstnanci, žádní cizí strážníci.

### **Pitný režim**

Děti mají po celý den k dispozici ve třídě tekutiny v konvici, ze které jim pečovatelka dle potřeby dolévá pití, mají k dispozici své hrnečky. Pečovatelky vedou děti k pitnému režimu. Nápoje se obměňují-čaje, ovocné šťávy, voda, vitamínové nápoje.

### **Zásobování pitnou vodou**

Vodu odebíráme z místního vodovodního řadu.

## **4. Způsob a četnost úklidu ve výdejně jídla a čištění**

Za řádné provádění úklidu a dezinfekce v prostorách výdejny dětské skupiny zodpovídá pečovatelka. Zároveň také zodpovídá za správné použití čisticích a dezinfekčních prostředků.

Úklid se provádí následovně:

### ***Denně:***

- setření na vlhko: všech podlah, nábytku, okenních parapetů, rukojetí splachovadel, krytu topných těles a klik u dveří
- vynášení odpadků,
- vyčištění kobereců vysavačem
- za použití čisticích prostředků s dezinfekčním účinkem umytí umyvadel, záchodových mís, sedátek na záchodech

*Zodpovídá pečovatelka konající službu*



***Týdně, vždy v pátek:***

- omytí omyvatelných částí stěn na záchodech a dezinfekce umýváren a záchodů
- dezinfekčním prostředkem setření podlahových ploch, okenních parapetů, nábytku

*Zodpovídá pečovatelka konající službu*

***2x ročně:***

- umytí oken včetně rámu
- umytí svítidel
- celkový úklid všech prostor skupiny

*Zodpovídá vedoucí pečovatelka*

***Malování:***

- výdejny a prostor stravování-1x za dva roky

*Zodpovídá vedení CAVDV*

## **5. Závěr**

Na správné dodržování a plnění povinností pracovníků dětské skupiny a hygienických postupů popsaných v protokolu HACCP dohlíží vedoucí pracovník dětské skupiny.



**DIAGRAM  
PROCES**

PŘÍJEM VÝROBKŮ

LAHŮDKÁŘSKÉ  
VÝR.CHLAZENÉ,

Uchování lednice

KONTROLA  
TRVANLIVOSTI  
NEPORUŠENOSTI  
OBALU  
VIDITELNÉ VADY

-ČOKOLÁDOVÉ  
CUKROVINKY  
-NEČOKOL.CUKROVINKY  
-TRVANLIVÉ PEČIVO  
-SUCHÉ SKOŘÁPKOVÉ  
PLODY  
SUŠENÉ PROSLAZENÉ  
OVOCE

OK

SKLADOVÁNÍ POTRAVIN  
KONTROLA TRVANLIVOSTI  
NEPORUŠENOSTI OBALU  
VIDITELNÉ VADY  
TEPLOTA UCHOVÁNÍ

OK

SKLADOVÁNÍ POTRAVIN  
KONTROLA TRVANLIVOSTI  
NEPORUŠENOSTI OBALU  
VIDITELNÉ VADY

NE

OK

Podávání potravin

OK

NE

VYŘAZENÍ  
ZE  
SPOTŘEBY

VYŘAZENÍ  
ZE  
SPOTŘEBY