



CENTRUM APLIKOVANÉHO  
VÝZKUMU A DALŠÍHO  
VZDĚLÁVÁNÍ, o.p.s.

Tržní 451, 384 11 Netolice, IČO: 28154975\_ [www.vyzkumnecentrum.eu](http://www.vyzkumnecentrum.eu) [vyzkumne@centrum.cz](mailto:vyzkumne@centrum.cz)

---

# *HACCP*

## *system kritických bodů*

**Miniškolička Pampeliška, dětská skupina**



Předmět vymezení: Miniškolička Pampeliška, dětská skupina

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

IČ: 28154975

Platnost od: 01. 08. 2023

Miniškolička Pampeliška, dětská skupina  
zastoupena Mgr. Ludmilou Půbalovou  
Tržní 451, 384 11 Netolice

IČ 28154975  
tel.: +420 774 080 590  
email: [vyzkumne@centrum.cz](mailto:vyzkumne@centrum.cz)



## **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 Pampeliška, dětská skupina s celodenní péčí určena pro veřejnost.

Stanovená kapacita: 12 dětí

Provozní doba: 7:00 -15:30

Adresa poskytování služby: Krátká 125, 385 01 Vimperk

Započetí poskytování služby: 01. 08. 2023

## **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 náradí, ochranný oděv a obuv (popis uveden níže)
- mít na pracovišti k nahlédnutí zdravotní průkaz
- dbát na svůj zdravotní stav

Jmenný seznam pracovníků ve výdejně:

Klára Marešová, Nikola Předotová

## **Vybavení výdejny dětské skupiny obsahuje**

- Kuchyňský kout
- Chladnice 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.

### **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 šatně 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 jídonosič 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, chladnice s teploměrem, myčka nádobí, ohřívací zařízení a odpadkový koš. Dále je zde vyvýšený prostor sloužící k odložení termo boxů. 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



přídavkem 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 13:30 do 14:00 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 nepřijatelné. 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**

