

Základní škola a Mateřská škola Litvínov-Hamr, Mládežnická 220, okres Most

ORGANIZAČNÍ ŘÁD ŠKOLY

část: 36. ŠKOLNÍ JÍDELNA - ŘÁD HACCP

Č.j.:	S/ 315/2025
Vypracoval:	Blanka Oplerová, VŠJ
Schválil:	Mgr. Radka Jirkovská, ředitelka školy
Pedagogická rada projednala dne	19.9.2025
Směrnice nabývá platnosti ode dne:	19.9.2025
Směrnice nabývá účinnosti ode dne:	22.9.2025
Změny ve směrnici jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků, které tvoří součást tohoto předpisu.	

1. Úvodní ustanovení

1.1. Statutární orgán Základní školy a Mateřské školy Litvínov-Hamr, vydává tento řád v souladu s nařízením ES 852/2004, v platném znění, která stanovila povinnost zavedení kritických bodů HACCP ve všech stravovacích provozech. Hodnoty některých teplot stanovuje Kodex hygienických pravidel pro předvařené a vařené potraviny ve veřejném stravování CACA/RCP 39-1993.

2. Kritické body

2.1. Pro zavedení systému kritických bodů ve školní jídelně v ZŠ byl vytvořen tým /viz příloha č. 1/. Pracovníci zařazení do týmu HACCP mají platné zdravotní průkazy, jejichž originály mají u sebe a kopie jsou uloženy u vedoucí školní jídelny. Rovněž mají platné pracovní smlouvy + pracovní náplně založené v osobní složce.

2.2. Pro zvládnutí zavedení systému HACCP je vytvořen seznam základních pojmů, seznam dodavatelů, seznam všech používaných receptur. Tyto receptury jsou rozděleny na teplou a studenou kuchyni a na recepty, které se nesledují.

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

1. Kritický bod – sledování teploty při skladování potravin
2. Kritický bod – sledování teploty a času při přípravě pokrmů
3. Kritický bod - sledování teploty a času při výdeji pokrmů

ad 1. Sledování teploty při skladování potravin - seznam skladovacích prostor / příloha č. 6/
V suchém skladu, v lednicích, v mrazácích jsou umístěny teploměry, teplota je kontrolována a zapisována 1x denně do formuláře. Dle Kodexu hygien. pravidel CACA/RCP 39-1993 mají být skladované syrové potraviny živočišného původu zchlazeny na 1 až 4°C. Ostatní suroviny, které vyžadují chlazení, je třeba uchovávat na nízké teploty, 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 firmy ELKUS Ústí nad Labem.
V suchém skladě potravin se bude provádět větrání.

ad 2. Sledování teploty a času při přípravě pokrmů - se bude provádět 1x v průběhu přípravy u teplých a studených pokrmů. Hodnoty se budou zapisovat do formuláře. Doba a teplota tepelného opracování by měla být dostatečná k tomu, aby se zajistilo zničení nesporelujících patogenních mikroorganismů. Dle Kodexu hygienických pravidel by tuky či oleje na smažení neměly být zahřívány na teplotu převyšující 180°C. Pokud teplota nebude mít odpovídající hodnotu, bude se provádět následné prohřívání teplých pokrmů, u studené kuchyně se bude provádět zchlazení na dostatečnou hodnotu.

ad 3. Sledování teploty a času při výdeji pokrmů – se bude provádět 1x v průběhu výdeje a zapisovat do formuláře. Teplota teplých pokrmů musí dosahovat min. + 65°C, doba výdeje nesmí přesáhnout 240 minut od dokončení vaření. V případě, že nebudou sledované hodnoty v pořádku, bude se ihned provádět dohřátí teplých pokrmů.

2.4 Další nebezpečí

Tzv. nebezpečí – vytloukání vajec

Tzv. nebezpečí – sanitace je prováděna dle platného sanitačního řádu.

3. Další ustanovení

3.1. Příjem na sklad

U přijímaného zboží je kontrolována doba trvanlivosti, obaly, přeprava. Při nákupu potravin v obchodě za hotové, je zajištěna odpovídající přeprava v chladicích boxech.

3.2. Rozmrazování

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

- v chladnici nebo účelové rozmrazovací skříni, kde je udržována max. teplota 4°C.

3.3. Pokrmy studené a teplé kuchyně jsou připravovány dle receptur určených pro školní stravování

3.4. Úklid všech prostor je prováděn dle Sanitačního řádu

3.5. Kritické body se evidují takto:

- změny systému kritických bodů po dobu 1 roku
- monitorovací postupy v kritických bodech po dobu 14 dnů od data výroby pokrmu, rozpracovaného pokrmu nebo polotovaru
- překročení limitů a nápravná opatření po dobu 14 dnů od data výroby pokrmu
- výsledky ověřování účinného fungování kritických bodů po dobu 1 roku

4. Podrobné členění jednotlivých kroků při plnění, nakládání a přepravě jídla do MŠ

Jídlo pro děti mateřské školy se vaří společně s jídlem pro strážníky základní školy při dovaření se jídlo plní do gastronádob, které jsou umístěny v kuchyni-vyhrazený prostor -měří se teplota odvážených jídel.

Časový rozvrh: plnění boxu přesnídávka v 8.15 a výdej od 8:30- 9:00, plnění boxu na oběd v 11:00 a výdej od 11:30-12:00, plnění boxu na svačiny ve 14:00.

Gastronádoba s jídlem se naloží do termoportu a přiloží se průvodka, na které jsou uvedeny tyto údaje: datum, čas, plnění gastronádob, název jídla, počet porcí, teplota jednotlivých pokrmů při plnění a čas výdeje. Tyto gastronádoby přenesou 2 zaměstnankyně (kuchařka MŠ a uklízečka MŠ) před dveře do MŠ. Půjdou k tomu cestou určenou- školní kuchyně, dřevěný vchod pro MŠ z parkoviště, vchod do MŠ v 2.patře- zde jídlo předají paní asistentce a paní školnici, které importují gastronádoby před výdejnu MŠ. Zde si jídlo převezme a poté vydává paní kuchařka pro MŠ. Při otevření boxu zapíše teplotu pokrmu do evidence dováženého jídla.

Stejný postup se týká i svačin a přesnídávek, které budou připravovány ve školní kuchyni. Pouze mléko, jogurty apod., které budou dětem podávány týž den nebo následující den, mohou být umístěny v lednici ve výdejně MŠ a stejně tak i rohlíky mohou být uloženy ve výdejně MŠ. Veškeré zbytky stravy jsou ukládány do uzavíratelného kbelíku a po skončení výdeje odneseny do barelu sloužící k odvážení bioodpadu.

5. Podrobné členění jednotlivých kroků při zajišťování dietního stravování

Zařízení školního stravování neposkytuje dietní stravování.

Zákonný zástupce předloží lékařské potvrzení, které vyžaduje stravu s omezením dle dietního režimu žáka tj. správný název diety, přesnou specifikaci dietního omezení, podá žádost o donášce vlastního jídla a ředitelka ZŠ a MŠ Litvínov – Hamr na základě možností provozních a organizačních rozhodne o uzavření Smlouvy o zajištění dietního stravování formou donášky vlastní stravy.

Zákonný zástupce popř. žák donáší pokrm v den výdeje v nádobě vhodné pro styk s potravinami, vhodné pro zvolený způsob ohřevu, označené jménem, příjmením, datem výroby, názvem pokrmu do 8.00 a předá tento pokrm vedoucí školní jídelny (v případě její nepřítomnosti hlavní kuchařce).

Vedoucí školní jídelny zkontroluje krabičku, čistotu, materiál, popis krabičky (jméno, datum výroby, název pokrmu). Je provedena kontrola sensorické nezávadnosti přičichnutím, pohledem.

Strava je uložena do těsnícího, omyvatelného a dezinfikovatelného boxu označeného „dieta“ do lednice s provozními potravinami na skladování krabiček.

V době vydávání jídla pracovníci kuchyně zajistí pouze ohřev jídla v mikrovlnné troubě tomu určené, kterou ihned po vydání jídla dezinfikují. S jídlem nemanipulují.

Pokrm je neprodleně po ohřevu vydán žákovi v původní krabici. Nádobu nesmí přijít do styku s nádobím jídelny. Teplota při výdeji nepoklesne pod 60°C.

Pracovníci kuchyně si ověří, že jídlo vydali správnému žákovi.
Krabičku si žák odnáší zpět domů.

Příloha č. 1 Sestavení týmu pro zavedení systému kritických bodů

6. Závěrečná ustanovení

1. Kontrolou provádění ustanovení této směrnice je statutárním orgánem školy pověřen zaměstnanec: vedoucí školní jídelny
2. O kontrolách provádí písemné záznamy
3. Zrušuje se předchozí **znění této směrnice č.j.: S/321/2023 dne 28.8.2023**. Uložení směrnice v archivu školy se řídí Spisovým a skartačním řádem školy.
4. Směrnice nabývá platnosti dnem: 19.9.2025
5. Směrnice nabývá účinnosti dnem : 22.9.2025

V Litvínově dne 19.9.2025

Mgr. Radka Jirkovská
ředitelka školy