



# HACCP

**Organizace: U Templu z. ú.**

**IČO: 05760127**

**Projekt: Dětská skupina Žirafka**

---

## **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 utřou 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:**

Ivana Novotná

Dominika Macek Dytrtová

## **Výdej stravy**

DS Žirafka zajišťuje dopolední a odpolední svačiny a obědy. Svačiny jsou uchovávány v chladničce a ve skladovacím prostoru, které slouží pouze pro tyto účely.

2x svačina, hlavní jídlo (oběd) a pitný režim je zajištěn dovozem ze školní jídelny v gastronomiích uzavřených do termoportů.

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

## **Charakteristika výdejny**

Výdejna slouží pouze pro účely stravování. Ve výdejně je umístěna pracovní linka, dvojdřez, lednice, elektrická trouba, plynový sporák, myčka nádobí a odpadkový koš. Dále je zde vyvýšený prostor sloužící k odložení termo boxů, stoly a židle určené pro konzumaci jídel. V jídelní části se stravuje každý všední den 12 dětí.

### **Příprava svačin**

Dopolední a odpolední svačiny jsou připravovány v MŠ Zvoneček včetně mytí ovoce a zeleniny. Na místě probíhá pouze kompletace. Svačiny se skládají z pečiva, pomazánek, které se zpracují do 30 min

---

od výdeje, jogurtů, ovoce a zeleniny, pečiva. U trvanlivých výrobků jsou pravidelně kontrolována data spotřeby.

### Výdej hlavních jídel

Hlavní jídla (obědy) jsou vydávána v době od 11:30 hod, a to pouze pracovníky uvedenými ve jmenném seznamu. Všechny pokrmy (polévka a hlavní jídlo) jsou každý den před výdejem přeměřovány vpichovým teploměrem a výsledky jsou zaznamenány do protokolu o měření teploty pokrmů. Teplota pokrmů musí být minimálně 60 °C. V případě, že má pokrm méně než 60 °C, je provedena regenerace pokrmů ohřátím na vařiči a vše je znovu zaznamenáno v protokolu o měření teploty pokrmů. 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.

### Převoz jídel

Jídla jsou do výdejny dovážena z MŠ Zvoneček v Hradci Králové. Převoz je realizován osobním automobilem, který má vymezený prostor pro samostatnou přepravu jídel - zavazadlový prostor automobilu. Nádobí pro transport (Termobox) splňují hygienické požadavky pro bezpečný převoz jídel. Klub vlastní dvě kompletní sady těchto boxů.

### Požadavky na hygienu výdejny

Všechny pracovní plochy, strojní vybavení, nástroje a nádobí se udržují čisté. Celý inventář a strojní 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 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 na 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.

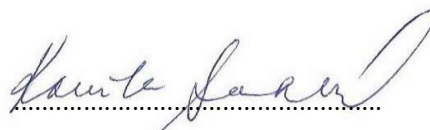
### Hygienické minimum a audit

Školení na hygienické minimum probíhá 1x ročně. Školení se účastní všichni pracovníci výdejny. Audit probíhá v DS 1x za dva roky a je prováděn vedoucí jídelny MŠ Zvoneček.

### Závěr

Na správné dodržování a plnění povinností pracovníků klubu a hygienických postupů popsaných v protokolu HACCP dohlíží vedoucí pracovník dětské skupiny, který zodpovídá za náležitou realizaci protokolu.

V Hradci Králové 1.10. 2020



Kamila Bucherová  
zřizovatelka