



**bankovní
akademie**

Směrnice č. 21_1

Provozní řád školní výdejny

**Praha
Březen 2012**

f1

Dle zákona č.258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů v platném znění a na základě rozhodnutí Magistrátu hlavního města Prahy ze dne 18.11.2010 vydává na pracovišti BANKOVNÍ AKADEMIE – Gymnázium, Střední odborná škola a Vyšší odborná škola, a.s. (dále jen BA), Kodaňská 10/54, 100 00 Praha 10 pro Školní výdejnu Provozní řád Školní výdejny.

I. Údaje o zařízení

Školní výdejna je součástí organizace s názvem Bankovní akademie – Gymnázium, Střední odborná škola a Vyšší odborná škola, a.s..

Pracoviště Školní výdejny:	Kodaňská 10/54, 100 00 Praha 10
Statutární orgán:	Dr. Bohuslava Šenkýřová, předsedkyně představenstva
Plánovaná kapacita:	540 x obědů na základě rozhodnutí Magistrátu hlavního města Prahy ze dne 18.11.2010
Provozní doba:	10:00 – 15:30
Příjem jídel:	11:30 – 12:00
Výdej obědů:	12:00 – 14:00
Výdej do jídlonosičů:	11:45 – 12:00
Účel a předmět činnosti:	školní výdejna zabezpečuje stravování žáků a pracovníků Gymnázia a ZŠ Kouzelných škol

II. Požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygienu

- Před nástupem do zaměstnání se musí všichni pracovníci kuchyně podrobit preventivní prohlídce a musí mít vystaven zdravotní průkaz.
- Všichni pracovníci jsou povinni ohlásit ředitelce BA každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků.
- Všechny ozdoby rukou (prsteny, hodinky,...) musí pracovník odložit v šatně. Nehty musí mít krátce zastřižené a nenalakované.
- Pracovnice si musí před započítím práce a po každé činnosti umýt ruce mýdlem a kartáčkem pod tekoucí vodou.
- Pracovní oděv musí být vždy čistý a při přechodu z jiné činnosti vždy vyměňován. V kapsách pracovního oděvu nesmí být nic kromě kapesníků. V pracovním oděvu se nesmí odcházet mimo pracoviště. Při cestě na toaletu je třeba pracovní oděv odložit a po pečlivém umytí rukou znovu obléci.
- V průběhu práce na pracovišti nesmí pracovník provádět toaletní a kosmetické úpravy zevnějšku. Platí zákaz kouření, pití alkoholických nápojů, konzumace mimo vyhrazený prostor, zákaz vstupu cizích osob a domácích zvířat.

III. Povinnost provozovatele

Provozovatel je povinen zajišťovat:

- aby práci v kuchyni vykonávaly jen osoby zdravotně způsobilé,
- vhodné podmínky pro osobní hygienu,
- osobní ochranné a pracovní pomůcky,
- oddělené uložení pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení, přicházejících do přímého styku s potravinami,
- provádění technických úprav, nátěrů a malování dle potřeby ve výrobních a skladovacích prostorách,

- f) provádění dezinfekce a deratizace (tuto činnost smějí provádět jen osoby k tomu způsobilé),
- g) aby byl vypracován sanitační řád a aby byl dodržován,

IV. Povinnosti pracovníků

Pracovníci kuchyně jsou kromě povinností uvedených v odstavci I. dále povinni:

- a) mít zdravotní způsobilost,
- b) znát a dodržovat hygienické požadavky na výdej pokrmů,
- c) dodržovat zásady provozní a osobní hygieny,
- d) chránit hotové výrobky před znečištěním hmyzem, zvířaty, ptáky, nebo nepovolanými osobami,
- e) udržovat v čistotě své pracoviště, používané pracovní nářadí, ochranný oděv a obuv,
- f) mít na pracovišti zdravotní průkaz,
- g) dbát na svůj zdravotní stav,
- h) dodržovat provozní a sanitační řád na pracovišti.

V. Hygiena provozu

Hlavní důraz je kladen na čistotu pracovních ploch, nástrojů a nádobí:

- a) pravidelné mytí a čištění dle sanitačního řádu,
- b) malování kuchyně, provádění a obnova nátěrů dle potřeby,
- c) odstraňování námrazy v lednicích dle sanitačního řádu,
- d) mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přídavkem mycího prostředku po předchozí očištění od zbytků, bílé nádobí a příbory se myjí v myčce na nádobí, bílé nádobí se nesmí utírat do utěrek,
- e) čisticí prostředky a pomůcky na úklid prostor kuchyně jsou uloženy odděleně od prostředků na hrubý úklid podlah a hygienického zařízení,
- f) likvidace odpadu je zajišťována pravidelně a včas.

VI. Zásady společného stravování

- a) Výdej stravy se provádí bezprostředně po dohotovení pokrmů. Doba výdeje nesmí překročit 3 hodiny od jejího dohotovení. Při výdeji je třeba používat vhodných pomůcek pro manipulaci s potravinami. Vydávané pokrmy musí mít dostatečnou teplotu.
- b) Mytí nádobí prostorově navazuje na jídelnu. Příjem použitého nádobí musí být prostorově oddělen od výdeje stravy. Mytí nádobí nesmí provádět stejný pracovník, který pracuje při výdeji stravy. Pokud není jiné řešení, musí být tyto činnosti časově odděleny a pracovník se musí převléknout do jiného pláště.

VII. Organizace stravování

- a) Školní výdejna má přilehlou jídelnu. Za čistotu stolů odpovídá personál výdejny.
- b) Organizace výdeje stravy je zabezpečena:

Provoz ve školní výdejně:	10.00 - 15.30 hodin	
Výdej obědů:	pondělí až pátek	12:00 – 14:00 hodin
Výdej do jídlonosičů:	11:45 – 12:00	

Pedagogický dozor zajišťuje přítomný pedagog, který je určen ředitelkou BA.

- c) Výdej do jídlonosičů rodičům nemocných žáků se provádí před výdejem obědů školním dětem.
- d) Chování žáků ve školní jídelně se řídí ustanoveními Školního řádu.
- e) Odhlašování, přihlašování, způsob placení a termín placení obědů se strážnicí dozvedí z přihlášky na obědy pro daný školní rok, která je k dispozici u ředitelky BA.

VIII. Provoz školní výdejny

- a) V kuchyni i v ostatních provozních místnostech je nutno stále udržovat pořádek a čistotu. Náradí, zejména použité nože, odkládat vždy na určené bezpečné místo. Cesty a průchody udržovat volné.
- b) Nádoby s pokrmy i prázdné se mohou stavět jen do míst, kudy se neprochází. Při nošení nádob s horkým obsahem je nutno používat ochranné chňapky nebo rukavice.
- c) Nepohazovat pomůcky na vaření (nože, vidličky, naběračky,..) po stolech. Dbát na to, aby byly podlahy do sucha vytřeny, bez zbytků jídel a odpadků.
- d) Hrnce nenaplňovat tekutinami až po okraj. Vypouštěcí kohouty varných kotlů musí být zabezpečeny proti náhodnému otevření. Ihned upozornit na vzniklé závady.
- e) Velké nádoby přenášet pokud možno ve dvojicích, u žen dbát na dodržení hmotnosti do 15 kg na osobu při zvedání a přenášení, na možnost zvýšeného nebezpečí vzniku úrazu při přenášení.
- f) Při práci v kuchyni nosit vždy předepsaný oděv a obuv a používat ostatní ochranné pracovní prostředky.
- g) Závady na strojích neopravovat, ale ihned hlásit k opravě nejbližšímu nadřízenému.
- h) Při manipulaci s poživatinami a pokrmy se jich pracovníci nesmějí dotýkat rukama, pokud to není nezbytně nutné. Musí používat vždy vhodné náčiní či rukavice.
- i) Je přísně zakázáno pokládat bílé či mělké černé nádobí s pokrmy nebo umyté na podlahu a ponechávat je v nečistém nebo prašném prostředí nezakryté.
- j) Je nutné stírat pravidelně se stropů, říms a topných zařízení prach, okna, podlahy musí být pravidelně čištěny.
- k) Všechny místnosti společného stravování musí být řádně větrány. V kuchyni a jídelně nesmějí být uchovány občanské šaty a obuv.
- l) Dřezy k mytí nádobí musí být stále udržovány v čistotě; je zakázáno v nich prát prádlo.
- m) WC musí být udržováno v pečlivé čistotě s dostatečnou zásobou toaletního papíru a papírových ubrousků po omytí rukou.

IX. Stroje a zařízení

- a) Dodržovat stanovené pracovní postupy, pokyny, návody k obsluze a bezpečnostní předpisy při všech pracích. Návody k obsluze musí být přístupné v blízkosti strojů, nejlépe vyvěšeny.
- b) Při práci na strojích nepřipouštět a nepožadovat pomoc od ostatních spoluzaměstnanců, kteří nejsou v práci se stroji zaškoleni.
- c) Nastane-li v el. zařízení nebo v přívodní šňůře porucha, je nutné ji ihned hlásit nadřízenému. Na části el. instalace (vypínače, kabely) se nesmí věšet žádné předměty ani části oděvu.

X. Povinnosti pracovníků školní výdejny

- a) Dodržovat stanovené pracovní postupy a pokyny při všech pracích, zejména při práci a obsluze elektrických spotřebičů, strojů a zařízení, které obvyklá práce vyžaduje (vypínání, zapínání, spouštění).
- b) V kuchyni a ostatních provozních místnostech udržovat stále bezvadný pořádek. Cesty a průchody udržovat stále volné.
- c) Při nošení nádob s horkým obsahem je nutno používat ochranné chňapky.
- d) Dbát na to, aby podlahy byly do sucha vytřeny, bez zbytků jídel a odpadků.
- e) Dávat pozor při snímání pokliček z nádob s horkými pokrmy.
- f) V prostorách kuchyně dbát nejvyšší opatrnosti při chůzi, zvláště při přenášení velkých nádob s horkými jídlly.
- g) Při práci v kuchyni nosit vždy předepsaný ochranný oděv a obuv. Používat ostatní předepsané osobní ochranné pomůcky.
- h) Plně se soustředit na práci, nedostatek pozornosti často způsobuje úraz. Nerozptylovat se při práci mimopracovními záležitostmi.
- i) Při mytí nádobí a příborů musí být vždy dostatečné množství čisté horké vody.
- j) Zkontrolovat umyté nádobí z myčky, aby bylo opravdu čisté.
- k) Pomůcky sloužící k úklidu a čištění podlah (kbelíky, kartáček, hadry aj.) musí být použito jen k těmto účelům.
- l) Kuchyň a jídelna musí být dostatečně větrány.
- m) Okna a větrací otvory musí být opatřeny sítěmi proti vnikání hmyzu; dbát, aby síť na okně byla od jara do podzimu, kdy létá hmyz.
- n) Před odchodem z kuchyně je třeba přesvědčit se, zda jsou spotřebiče a elektrická světla vypnuty.

XI. Společná a závěrečná ustanovení

1. Právní úkony a rozhodnutí podle příslušných ustanovení směrnice „Provozní řád školní výdejny“ činí jménem zaměstnavatele předsedkyně představenstva BA.
2. Tímto se ruší směrnice č. 21 „Provozní řád školní výdejny“ ze dne 3.ledna 2011. Tato směrnice č. 21_1 „Provozní řád školní výdejny“ nabývá účinnosti dnem 1. března 2012.
3. Pracovníci školní výdejny jsou povinni se směrnicí „Provozní řád školní výdejny“ řídit.

4. Nedodržování nebo porušování směrnice „Provozní řád školní výdejny“ bude posuzováno jako porušení pracovních povinností.
5. Tato směrnice může být změněna nebo doplněna Dodatkem schváleným předsedkyně představenstva. Rozhodnutím předsedkyně představenstva může být zrušena a nahrazena novou směrnicí.

Přílohy směrnice:

Příloha č. 1 Sanitační řád školní výdejny

Příloha č. 2 Systém kritických bodů (HACCP)

Předkládá: Referát řízení lidských zdrojů



Dr. Bohuslava Šenkýřová
předsedkyně představenstva BA

SANITAČNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ VÝDEJNY

1. Rozsah platnosti

Sanitační řád je platný pro Školní výdejnu Bankovní akademie – Gymnázium, Střední odborná škola a Vyšší odborná škola, a.s.(dále jen BA), provozovna Kodaňská 10/54, 100 00 Praha 10.

2. Hygiena provozu

1) Hlavní důraz je kladen na čistotu pracovních ploch, strojního vybavení, nástrojů a nádobí:

- Pravidelné mytí a čištění dle sanitačního řádu
- Malování kuchyně 1 x ročně
- Provádění a obnova nátěrů dle potřeby
- Odstraňování námrazy v lednicích 1 x týdně a v mrazničkách 1x za měsíc

Inventář a strojní vybavení musí být udržováno v řádném technickém stavu, musí být snadno rozebíratelné a čistitelné. V kuchyni musí být používána jen pitná voda.

- 2) Mytí nádobí se provádí v dostatečně teplé pitné vodě s přidavkem mycího prostředku po předchozí očištění od zbytků.
- 3) Bílé nádobí a příbory se myjí v myčce na nádobí. Bílé nádobí se nesmí utírat do utěrek.
- 4) Čistící prostředky a pomůcky na úklid prostor kuchyně jsou uloženy odděleně od prostředků na hrubý úklid podlah a hygienických zařízení.
- 5) Likvidace odpadu je zajišťována pravidelně a včas.
- 6) Mytí nádobí prostorově navazuje na jídelnu. Příjem použitého nádobí musí být prostorově oddělen od výdeje stravy. Mytí nádobí nesmí provádět stejný pracovník, který pracuje při výdeji stravy. Pokud není jiné řešení, musí být tyto činnosti časově odděleny a pracovník se musí převléci do jiného pláště.

3. Sanitace

Sanitace je prováděna v následujícím rozsahu:

- **průběžná:** očista pracovních ploch, postupné mytí nádobí a pracovních pomůcek
- **denní:** úklid a desinfekce všech provozních pomůcek, důkladné umytí použitého nádobí, mytí podlah ve všech prostorách školní kuchyně, úklid sociálního zařízení, mytí a desinfekce odpadních nádob, očista přepravních vozíků
- **týdenní:** kromě běžného úklidu umytí omyvatelných stěn, odmrazování a vymytí lednic, dezinfekce odpadních kanálů v podlaze
- **měsíční:** odmrazování a vymytí mrazáku, umytí parapetů a dveří
- **čtvrtletní:** očista strojů, topných těles a svítidel, vymytí regálů a zásuvek pro uložení nádobí a nástrojů, sanitace myčky nádobí, vypískování drobného nádobí – včetně tácu na jídlo, preventivní monitorovací zákrok na hlodavce a hmyz

- **pololetní**: čištění klimatizace, mytí oken
- **roční**: bílení výrobních prostor, generální úklid,
- **1x za 2 roky**: bílení skladových a ostatních nevýrobních prostor

Úklid kuchyně, přípraven a skladů potravin, zajišťují pracovníce kuchyně.

Každá sanitační činnost je zapsána do sešitu úklidů a sanitace a je zkontrolována a podepsána ředitelem odboru provozu a investic.

Prostory pro stravníky a hygienická zařízení uklízí v budově BA denně uklízečka.

3. Sešit úklidů a sanitace

datum/ hod	Prováděná sanační činnost	Úklid a sanitaci provedl	Podpis	Kontrolu úklidu a sanitace provedl	podpis



bankovní
akademie

Příloha č. 2

PŘÍRUČKA PRO SYSTÉM KRITICKÝCH BODŮ (HACCP)

I Úvodní ustanovení

Statutární orgán Bankovní akademie – Gymnázium, Střední odborná škola a Vyšší odborná škola, a.s. (dále jen BA) zavádí systém kritických bodů (HACCP) v souladu s nařízením ES 852/2004, vyhlášky č. 147/1998 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby, ve znění novely č. 196/2002; zákona č. 274/2003 Sb., kterým se novelizuje zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných.

II Názvosloví

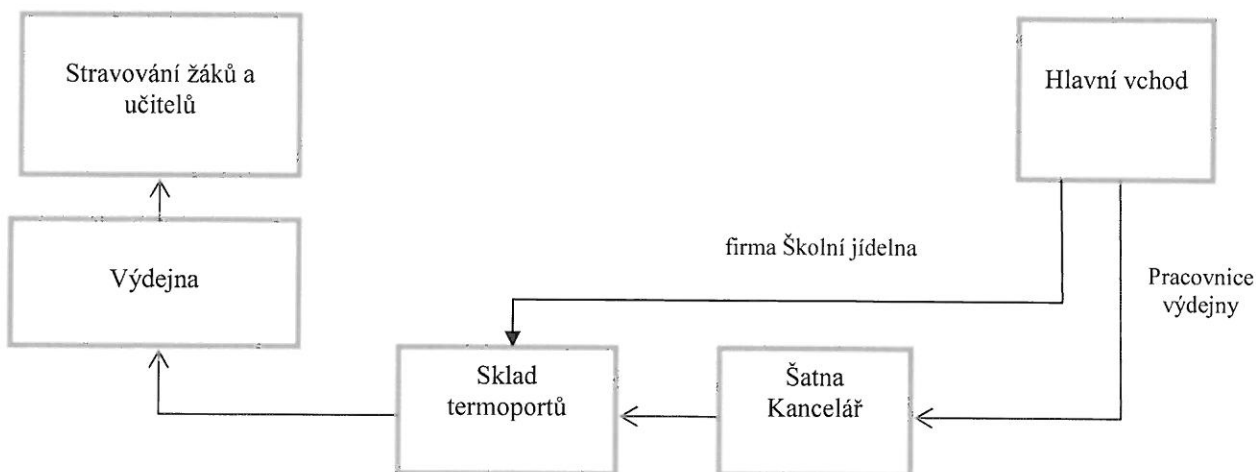
Systém HACCP (kritické body) je preventivní postup, který určuje a vyhodnocuje nebezpečí kontaminace (nákazy) jídla ještě předtím, než vznikne a dokumentuje tento stav. Jeho cílem je dodržování správné výrobní praxe především v těch místech, kde je největší nebezpečí výroby zdravotně nezávadného pokrmu.

HACCP = Hazard Analysis Critical Control Points

Hazard Analysis = analýza nebezpečí narušení zdravotní a hygienické nezávadnosti potravinářského výrobku nebo pokrmu.

Critical Control Points = identifikace kritických kontrolních bodů

III Mapa cesty výdeje pokrmů



Pokrmys jsou dováženy pravidelně každý den od pondělí do pátku dodavatelským způsobem z firmy Školní jídelna, Praha 10, U Roháčových kasáren 19. V 10:30 hodin se v šatně převlékne pracovnice výdejny do pracovního oblečení a pracovní obuvy, umyje a utře si ruce. Otevře sklad termoportů a ve výdejně připraví vodní lázeň pro ohřev jídla. Pracovník firmy přiveze objednané jídlo do školy odnese je v termoportech do skladu termoportů kde je postaví na k tomu určenou polici.

Pracovnice výdejny provede kontrolu předávaného jídla a potvrdí dodací list. Změří teplotu pokrmů v jednotlivých termonádobách. V případě nižší teploty přihřeje daný pokrm ve vodní lázni. Vše zapíše do dokumentace výdeje pokrmů.

Nerezové nádoby z termoportů jsou přendány do ohřívacích pultů, které jsou umístěny ve výdejně. Prázdné termoporty jsou odloženy v místnosti pro termoporty a omyty.

Do doby výdeje obědů pracovníci výdejny kontrolují průběžně teplotu jídla, v případě nižší teploty přihřejí daný pokrm ve vodní lázni. Vše zapíše do dokumentace výdeje pokrmů.

Obědy se vydávají z výdejního okénka žákům a zaměstnancům BA a Kouzelných škol. Od 12:00 hodin do 14:00 hodin.

Po skončení výdeje odklízí pracovníci výdejny špinavé nádoby z okénka určené pro odkládání špinavého nádobí a z přilehlých vozíků pro špinavé nádoby. Ze špinavého nádobí odstraní zbytky jídla, naskládají do myčky nádobí. Po umytí a usušení nádobí uloží do skříňky tomu určené. Použité nerezové nádoby na jídlo a ostatní kuchyňské pomůcky ve výdejně nandá do myčky nádobí. Po umytí a usušení přendá do skříňky tomu určené.

Pracovníci výdejny uklidí stoly v jídelně, zametou a vytřou podlahu ve výdejně, místnosti pro termoporty a přilehlých místnostech kuchyně.

IV Vstupní audit

Tento systém kritických bodů je sestaven na základě vyhlášky č. 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění pozdějších změn a nařízení Evropského společenství č. 852/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny, ve znění pozdějších změn.

1. Hygienický stav budovy, výdejny a zařízení výdejny

- a) Školní výdejna má dostatek provozních místností a prostor vzhledem ke schválené kapacitě. Jedná se o jednopodlažní prostor, kde jsou umístěny a stavebně odděleny:
 - sklad čistících prostředků
 - šatna a sanitární zařízení pro pracovníci výdejny
 - sklad termoportů
 - chladnička na skladování ovoce, chladnička na skladování nápojů a mléčných výrobků
 - výdejna
- b) Pracovní plochy jsou rozděleny na část pro vydávání stravy a část pro manipulaci se špinavým nádobím. Pracovní plochy jsou rozděleny stavební příčkou. Po skončení oběda

jsou všechny zbytky zlikvidovány způsobem, jež je uveden v bodě i) a prostory jsou uklizeny způsobem uvedeným v bodě j) příručky pro systém kritických bodů.

- c) Školní jídelna - výdejna je zásobována pitnou vodou z vodovodní sítě.
- d) Školní jídelna - výdejna je napojena na kanalizaci.
- e) Po celou dobu provozu je výdejna zásobována teplou vodou.
- f) Osvětlení provozovny odpovídá dané práci.
- g) Vytápění je zajištěno ústředním topením.
- h) Okna výdejny jsou během výdeje uzavřena, takže nehrozí kontaminace škůdci.
- i) Ve výdejně jsou 2 označené nádoby z plastu s igelitovými vložkami. Odpad tvrdého charakteru (jako např. kosti, kůra ovoce atd.) je vkládán do k tomu určené nádoby z plastu s igelitovou vložkou. Odpad měkkého charakteru je vkládán do k tomu určené nádoby s igelitovou vložkou. Tyto vložky jsou každý den pracovníky výdejny vyjmuty a odneseny na určené místo před budovou, do popelnice pro bio odpad, která je pravidelně vyvážena.
- j) Úklid kuchyně, skladu termoportů a ostatních prostor výdejny je obsažen v provozním a sanitačním řádu. Provozní řád výdejny je vyvěšen ve výdejně.
- k) Pracovnice výdejny má k dispozici šatnu se skříní.
- l) Pro žáky a zaměstnance jsou k dispozici WC a umyvadla s tekoucí namíšenou vodou, mýdlem a papírovými ručníky.
- m) V úklidovém skladu se skladují smetáky, košťata, vědra, hadry na úklid a mycí prostředky.
- n) Výkon administrativních prací provádí kancelář školy.

2. Skladování potravin a poskytování pitné vody

- a) Ve školní výdejně nejsou skladovány žádné potraviny.
- b) Žákům a zaměstnancům je během oběda poskytován čaj z pitné vody z vodovodní sítě, který je uchováván ve varných termosech a ohřát na potřebnou teplotu. Dále je žákům a zaměstnancům během oběda poskytována šťáva z pitné vody z vodovodní sítě, která je uchovávána ve Vířiči Confrimell, ve kterém je šťáva chlazená. Varné termosy a Vířič Confrimell jsou po obědě umyty, usušeny a dány na místo tomu určené.

3. Přeprava, označení a výdej pokrmů

- a) Pokrmy jsou dováženy pravidelně každý den od pondělí do pátku dodavatelským způsobem od firmy Školní jídelna, Praha 10, U Roháčových kasáren 19.
- b) K expedici jsou určeny transportní nádoby (termoporty s nerezovými gastronádobami), které jsou uskladněny ve skladu termoportů.
- c) Transportní nádoby jsou umývány po skončení výdeje v myčce nádobí. Pravidelnou kontrolu čistoty transportních nádob a předepsanou teplotu expedovaných pokrmů kontroluje pracovnice kuchyně. Za čistotu a pravidelnou desinfekci přepravních prostor dopravního prostředku odpovídá řidič a kontrolu provádí firma Školní jídelna, Praha 10, U Roháčových kasáren 19.
- d) Pokrmy jsou označeny názvem výrobce a jeho sídlem, názvem pokrmu, údajem o množství porcí, datem výroby a hodinou spotřeby formou dodacího listu.

- e) Doba výdeje pokrmů je dodržována nejdéle 3 hodiny od dokončení teplé úpravy, do této doby je započítán i čas pro přepravu a rozvoz pokrmů. Teplota pokrmů před i během výdeje je kontrolována vpichovým teploměrem a zapisována. Po dobu výdeje je zachována teplota pokrmu nejméně +65°C. V době jeho podávání má pokrm nejméně +63°C.

4. Osobní hygiena personálu

- a) Pracovnice výdejny je seznámena a proškolená s obsahem vyhlášky č. 137/2004 Sb., ve znění pozdějších změn, a nařízením Evropského společenství č. 852/2004 Sb., ve znění pozdějších změn, které jsou součástí provozního řádu a zároveň s ostatní platnou legislativou v oblasti hygieny a bezpečnosti práce.
- b) Pracovnice dostává každý školní rok jeden nový bílý plášť a pracovní obuv.
- c) Pro výkon činnosti má pracovnice výdeje k dispozici 2 pracovní pláště, za jejichž čistotu je odpovědná.
- d) Před zahájením práce se pracovnice výdejny v šatně přezuje a oblékne si pracovní plášť. Před zahájením pracovní činnosti a také po použití WC si pracovnice důkladně umyje ruce. Ve výdejně jsou k dispozici jednorázové papírové ručníky a desinfekční mýdlo. Zvláštní pozornost je věnována péči o ruce. Nehty jsou ostříhány na krátko, čisté bez lakování, prstenů a hodinek. Pracovnice neopouští kuchyň v plášti. V celém areálu školy platí zákaz kouření.
- e) Pracovnice má platný zdravotní průkaz (originál), kopie jsou uloženy na referátu ŘLZ. Pracovnice si je vědoma, že pokud onemocní infekčním onemocněním, ona nebo její rodinní příslušníci, musí informovat lékaře, že pracuje ve výdejně pokrmů, také musí onemocnění nahlásit ředitelce BA.

V Příručka systému kritických bodů

Popisná část dokumentace (podle vyhlášky č. 137/2004 Sb., ve znění pozdějších změn)

1. Vymezení činnosti a úkolů provozovny

- 1.1. Sestavení týmu pro zavedení kritických bodů

2. Provedení popisu skupiny pokrmů

- základní informace

2.1. Zjištění očekávaného použití pokrmů

 - určení způsobu použití
 - pro jakou skupinu populace je určeno podávání pokrmů

3. Sestavení diagramu pro výdejní proces

- 3.1. Podrobný popis výdejních operací

4. Potvrzení diagramu výrobního procesu za provozu

5. Provedení analýzy nebezpečí podle diagramu výdejního procesu

6. Stanovení kritických bodů

- a) na základě výsledků analýzy nebezpečí

- b) kritický bod je stanoven po vyčerpání všech jiných možností
- c) zdůvodnění stanovení kritického bodu na základě konkrétních podmínek
- d) vymezení kritického bodu má smysl pokud je možné ještě v této operaci provést nápravné opatření tak, aby zákrok měl preventivní charakter
- e) nebezpečí, které mohou ovlivnit stav pokrmu:
 - kontaminace
 - nedostatečné dodatečné prohřátí pokrmů (regenerace)
 - udržování teplých pokrmů v době výdeje
 - nedostatečná osobní a provozní hygiena

7. Stanovení znaků a hodnot kritických mezí pro každý kritický bod

- stanovení znaků a hodnot kritických mezí pro každý kritický bod
- smyslové hodnocení (vzhled, chuť, barva)
- teplota
- doba záhřevu
- čas

8. Vymezení systému sledování zvládnutého stavu v kritických bodech

- definovat postup provádění sledování
- definovat četnost sledování
- vést záznamy

9. Stanovení nápravných opatření pro každý kritický bod

- vyřazení potravin
- opakovat tepelné zpracování

10. Stanovení ověřovacích postupů (verifikace) pro každý kritický bod

- jedenkrát měsíčně provést měření nezávislým pracovníkem
- ověření funkčnosti používaného teploměru (provádí se záznam o uskutečněném ověření i v případě negativního výsledku)

11. Stanovení časového harmonogramu a ověřovacích postupů

11.1. Ověřování systému

- při provozování systému
- v rámci provozní porady (zápis z porady s konkrétními závěry je zároveň záznamem o provádění ověřování funkce systému kritických bodů)
- vnitřní audit (výroční revize) provádět s nezávislými pracovníky

12. Zavedení evidence obsahující dokumentaci o postupech a vedení záznamů

12.1. Písemná dokumentace jednotlivých kroků při zavádění systému HCCP

12.2. Popis kritických bodů

12.3. Diagramy pro výrobní procesy

12.4. Záznamy o sledování sledovaných znaků v kritických bodech na formuláři nebo v sešitě

- sledování v kritických bodech (teplota, čas, doba záhřevu)
- překročení kritických mezí a související nápravná opatření
- modifikace systému kritických bodů (úprava, obměna)
- provozní porady a porady týmu HCCP
- vnitřní audit

Seznam souvisejících dokumentů

- Provozní řád výdejny
- Sanitační řád školy
- Evidence zdravotních průkazů zaměstnanců

Školení pracovnice výdejny

- provést před zavedením systému kritických bodů a potom jednou ročně zpravidla před začátkem školního roku
- písemný záznam s obsahem školení

1. Vymezení činnosti a úkolů provozovny

Provozovatel:	Bankovní akademie – Gymnázium, Střední odborná škola a Vyšší odborná škola, a.s. IČO:63939181
Název provozovny:	Školní jídelna - výdejna Bankovní akademie – Gymnázium, Střední odborná škola a Vyšší odborná škola, a.s.
Sídlo provozovny:	Kodaňská 10/54, 110 00 Praha 10
Oblast výrobní činnosti:	Výdej teplých pokrmů
Rozsah výroby (výdeje):	Oběd – polévka a 2 druhy hlavního jídla
Počet zaměstnanců:	Viz organizační struktura níže
Struktura systému kritických bodů:	Příjem dovezených pokrmů Výdej a uchování při výdeji
Výrobce pokrmů	Školní jídelna U Roháčových kasáren 19, 110 00 Praha 10 IČ:71212311 DIČ:CZ71212311

Organizační struktura školní jídelny

Funkce	Jméno
Ředitelka BA	PaedDr. Jana Bílková
Pracovnice výdejny	Marta Šafusová
Pracovnice výdejny	Magdalena Denemarková

1.1. Tým pro zavedení kritických bodů (HACCP)

Členové týmu	Jméno	Funkce
Vedoucí týmu	PaedDr. Jana Bílková	Ředitelka BA
Členové	Marta Šafusová	Pracovnice výdejny
	Magdalena Denemarková	Pracovnice výdejny
Konzultant	Ing. Zbyněk Nejezchleba	Odbor provozu a investic

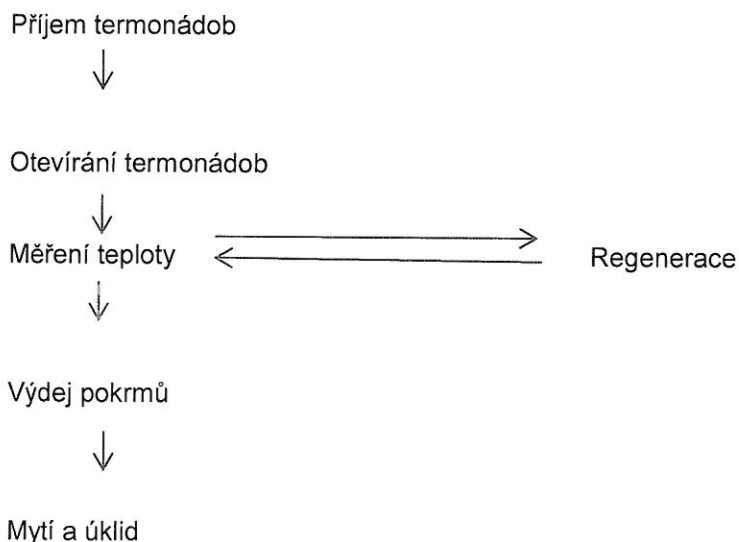
2. Provedení popisu skupiny pokrmů

DRUH VÝROBKU	TEPELNÉ POKRMY
Charakteristika druhu výrobků:	Potravina kuchyňsky upravená ke konzumaci v teplém stavu a udržovaná v teplém stavu po dobu uvádění do oběhu
Určení výrobků:	Nabízení a podávání ke konzumaci ve stravovací službě
Způsob použití:	Výrobky jsou určeny k přímé spotřebě 3 hodiny bezprostředně po výrobě
Doba spotřeby, skladovací podmínky:	Do 3 hodin po dokončení tepelné úpravy
Expedice, výdej:	Po dobu přepravy a výdeje jsou výrobky uchovávány při teplotě vyšší než +65°C. V době podávání pokrmu spotřebiteli je teplota nejméně +63°C.

2.1. Zajištění očekávaného použití pokrmů

Výrobky jsou určeny pro školní stravování. Jídla jsou dovážena do školní jídelny - výdejny z kuchyně firmy Školní jídelna, Praha 10, U Roháčových kasáren 19. Skupina spotřebitelů je vymezena školními dětmi (6-18 let) a zaměstnanci BA a KŠ.

3. Sestavení diagramu pro výdejní proces



3.1. Podrobný popis výdejních operací

1. Přijem termonádob	Vizuální kontrola stavu nádob
2. Skladování	
Skladování ostatních materiálů	Oddělen sklad prádla, odpadu, čisticích prostředků, drobného inventáře

Skladování termoportů	Ve skladu termoportů
3. Uchovávání v teplém stavu	
4. Otevírání termoportů	Smyslová kontrola pokrmů
5. Výdej obědů ze skladu	Měření teploty pokrmů
6. Regenerace - dohřátí	Vodní lázeň
7. Nevydaná strava	K tomu určené odpadní nádoby
8. Výdej čaje z pitné vody z vodovodní sítě	Ohřev a pravidelná kontrola
CP kontrolní bod	Evidence se nevede
CCP kritický bod	Evidence je vedena

4. Potvrzení výdejního diagramu v provozu

Výdejní diagram odpovídá požadavkům provozu výdejny.

5. Provedení analýzy nebezpečí podle diagramu výdejního procesu

Číslo kroku výrobní operace	Nebezpečí	Typ nebezpečí	Ovládací opatření
1. Příjem termonádob	Kontaminace MO, škůdci, kontaminace chem. látkami a mechan. nečistotami	B,CH,F	Vizuální kontrola neporušenosti nádob
2. Skladování termoportů	Rozmnožení MO, škůdci, kontaminace z prostředí a zařízení	B,CH,F	Skladování termoportů v samostatné místnosti
3. Uchovávání v teplém stavu	Vyklíčení spor, rozmnožení MO, tvorba toxinů, sekundární kontaminace	B	Zakryté nádoby, uchovávání v termonádobách, dodržování sanitačního plánu
4. Otevírání termoportů	Sekundární kontaminace z nádob, prostředí, kontaminace pracovníky, zařízením, náčiním	B	Dodržování sanitačního plánu, vhodné nádoby, dodržování hygieny pracovníků
5. Výdej obědů ze skladu termoportů	Vyklíčení spor, rozmnožení MO, tvorba toxinů, sekundární kontaminace	B	Uchovávání v termonádobách, teplota pokrmu min. +65°C, dodržení doby spotřeby, prevence sekundární kontaminace při výdeji

			(čistota výdejního zařízení, náčiní, pracovníků), co nejkratší doba výdeje (30 min.)
6. Regenerace - dohřátí	Přežití vegetativních forem MO	B	Dosažení teploty +70°C ve všech částech
7. Nevydaná strava	Vyklíčení spor, rozmnožení MO	B	Likvidace nevydaných pokrmů
8. Výdej čaje z pitné vody z vodovodní sítě	Rozmnožení MO	B	Pravidelná výměna a kontrola

Vysvětlivky:

CP kontrolní bod

CCP kontrolní bod

B = biologické

CH = chemické

F = fyzikální

MO = mikroorganismy

6. Stanovení kritických bodů

Na základě analýzy rizik a posouzení úrovně stávající praxe byly v celém procesu výroby určeny kritické body.

Krok	Nebezpečí	Je identifikované nebezpečí významné?	Odůvodnění rozhodnutí o významnosti nebezpečí	CCP/CP
5. Uchovávání v teplém stavu	Vyklíčení spor, rozmnožení MO, tvorba toxinů, sekundární kontaminace	ano	Možnost ohrožení zdravotní nezávadnosti pokrmů	CP
6. Otevírání termoportů	Sekundární kontaminace z nádob, prostředí, kontaminace pracovníky, zařízením, náčiním	ano		

7. Výdej obědů ze skladu termoportů	Vyklíčení spor, rozmnožení MO, tvorba toxinů, sekundární kontaminace	ano	Při nízké teplotě možnost vyklíčení spor, rozmnožení MO a přenos patogenních organismů na strážníky	CCP
8. Regenerace - dohřátí	Přežití vegetativních forem MO		Dosažení teploty +70°C ve všech částech	
9. Nevydaná strava	Vyklíčení spor, rozmnožení MO			

7.,8.,9.,10. Stanovení znaků a hodnot kritických mezí, stanovení postupu sledování, stanovení nápravných opatření a verifikačních postupů pro každý kritický bod

Výdejní operace	Otevírání termonádob	Otevírání termonádob	Uchovávání v teplém stavu	Výdej obědů
Sledovaný znak	teplota	stav uzavření	doba	teplota jednotlivých složek pokrmu
Kritické meze	min. +65°C		3 hodiny	min. +65°C
Postup sledování	teplota pokrmu vpichovým teploměrem	vizuální kontrola	čas stanovený výrobcem	měření teploty jednotlivých složek pokrmů vpichový teploměrem, kontrola času
Frekvence sledování	po otevření TN	při otevírání	průběžně	měření jednotlivých částí pokrmů u všech jídel oběda
Nápravná opatření	dohřátí na stanovenou teplotu	vyřazení z výdeje	vyřazení z výdeje	pozastavení výdeje, regenerace
Ověření metody v kritickém bodě	namátková kontrola	namátková kontrola	namátková kontrola	namátkové měření teploty v termonádobách během výdeje

11. Stanovení časového harmonogramu ověřovacích postupů

11.1. Ověřování systému

Ověřovací postupy ve smyslu vyhlášky č. 137/2004 Sb., ve znění pozdějších změn, zahrnují ověřování správnosti plánu systému kritických bodů, ověřování metod v kritických bodech, ověřování funkce systému HACCP a vnitřní audit.

a) Ověřování správnosti plánu systému kritických bodů

Před vydáním nové nebo aktualizované příručky HACCP provede tým HACCP ověření její správnosti včetně potvrzení diagramu výdejního procesu za provozu.

b) Ověřování metod sledování v kritických bodech při provozování systému

- ověřování funkce teploměru – 2x ročně ponořit teploměr do ledové tříště, písemný záznam ověřování
- namátková kontrola doby výdeje

c) Ověřování funkce systému – je prováděno při provozních poradách a formou čtvrtletních porad týmu HACCP

Na poradě jsou projednávány tyto oblasti:

- počet a druh záznamů o překročení kritických bodů,
- záznamy o opatření k nápravě a jejich účinnost,
- počet a druh reklamací na výrobky v posledním období,
- výsledky externích auditů systému HACCP,
- počet a charakter problémů při výdeji, skladování a sanitaci za poslední období.

Závěr porady je konstatování, zda je systém kritických bodů funkční a pokud ne, jaká opatření musí být provedena. Záznam o provedeném ověření je zápis z porady, obsahující písemné zhodnocení včetně návrhů ke zdokonalení systému HACCP.

d) Udržování systému

Systém HACCP je nutné přezkoumat a provést revizi systému v případě:

- změny surovin,
- zavedení nového výdejního procesu,
- v případě, že je systém při ověřování platnosti nebo při zachycení nevyhovujícího pokrmu hodnocen jako nevyhovující.

e) Vnitřní audit

- Audit je prováděn pracovníky, kteří se přímo neúčastní vytváření systému HACCP v posuzované výdejně a to jednou ročně.
- Posuzuje se celá správná výdejní a hygienická praxe.
- Úroveň celého systému HACCP (sortiment, diagram výdeje, analýza nebezpečí, záznamy o sledování kritických bodů, nápravná opatření, ověřování funkce systému).

12. Zavedení evidence obsahující dokumentaci o postupech a vedení záznamů

12.1. Písemná dokumentace jednotlivých kroků zavádění systému HACCP (viz příručka)

12.2. Popis kritických bodů (viz příručka)

12.3. Diagramy pro výdejní cesty (viz příručka)

12.4. Záznamy o sledování stanovených znaků v kritických bodech

- záznamy o sledování teploty pokrmů při výdeji a nápravných opatřeních
- záznamy o sledování doby výdeje pokrmů a nápravných opatřeních
- ověřovací postupy v kritickém bodě

VI Přílohy

1. Školení pracovníků

Školení pracovníků výdejny bude provedeno před zavedením systému kritických bodů, poté jednou ročně zpravidla před začátkem školního roku. Při nástupu nového pracovníka ho vedoucí výdeje zaškolí a provede záznam.

Prezenční listina školení pracovníků školní jídelny – výdejny

Datum konání školení:	
Jméno školitele:	
Program školení:	<ul style="list-style-type: none">- Zásady osobní a provozní hygieny- Metoda sledování kritických bodů- Vedení dokumentace
Seznam účastníků a podpis:	
Poznámky:	
Datum a podpis školitele:	

2. Protokol o kontrole teploměru = měření teploty ledové tříště

Dne Byla provedena kontrola teploměru měřením teploty ledové tříště.

Byla naměřena teplota..... °C. Teploměr JE/NENÍ funkční. Pokud není teploměr funkční, dojde k jeho výměně.

Datum:

Podpis:

Jméno a funkce:

3. Zápis z ověření systému kontrolních bodů, vnitřního auditu

Datum konání:	
Jméno auditora:	
Rozsah kontroly:	<ul style="list-style-type: none">- Stanovení kritických bodů- Metoda sledování kritických bodů- Způsob měření hodnot- Správnost vedení dokumentace- Kontrola funkčnosti měřidel- Vedení dokumentace
Seznam účastníků a podpis:	
Vedoucí kontroly:	
Opatření k nápravě:	
Datum a podpis auditora:	

Vnitřní audit vykonává osoba, která není za vytvořený systém přímo odpovědná. Audit hodnotí úroveň systému kritických bodů.

5. Měření teploty vydávané stravy

Datum:	Čas předání:	Jídlo:	Čas měření:	Teplota:	Náhradní opatření:	Podpis:
		Zahájení výdeje - ukončení výdeje				
		Polévka				
		Menu I.				
		Menu II.				
		Zahájení výdeje - ukončení výdeje				
		Polévka				
		Menu I.				
		Menu II.				
		Zahájení výdeje - ukončení výdeje				
		Polévka				
		Menu I.				
		Menu II.				
		Zahájení výdeje - ukončení výdeje				
		Polévka				
		Menu I.				
		Menu II.				
		Zahájení výdeje - ukončení výdeje				
		Polévka				
		Menu I.				
		Menu II.				
		Menu III.				