

**ŠKOLNÍ JÍDELNA**  
**ZŠ a MŠ Dobrá Voda u Hořic, okres Jičín**  
příspěvková organizace  
IČO 70983062

**System kritických bodů při provozování  
stravovacích služeb**

## Charakteristika provozovny

Školní jídelna je součástí ZŠ a MŠ. Stravují se zde žáci základní a mateřské školy a její zaměstnanci. Doplňkovou službu jsme zahájili 1.9.2023. Vaří se pro DS a cizí strávníky. Vaříme cca 100 obědů. Je vypracován provozní řád školní jídelny a školní kuchyně.

Školní kuchyň je vybavena jedním konvektomatem, dvěma varnými kotli, jednou pánví a myčkou na nádobí. Pracovní úseky máme rozděleny dle charakteru činností na základě zpracovaného systému kritických bodů. Máme zřízenou samostatnou místnost na hrubou přípravu zeleniny a brambor vybavenou jednou škrabkou na brambory a umyvadlem. Pracovní úsek na zpracování syrového masa je umístěn v kuchyni. Je vybaven dřezem na mytí masa a nerezovou pracovní deskou. Vnitřní audit je stanoven na 1x za 2 roky. Školení hygienického minima je stanoven 1x za rok.

### Tým pro systém kritických bodů:

#### Vedoucí týmu:

Horáčková Jarmila                      vedoucí ŠJ

#### Členové týmu:

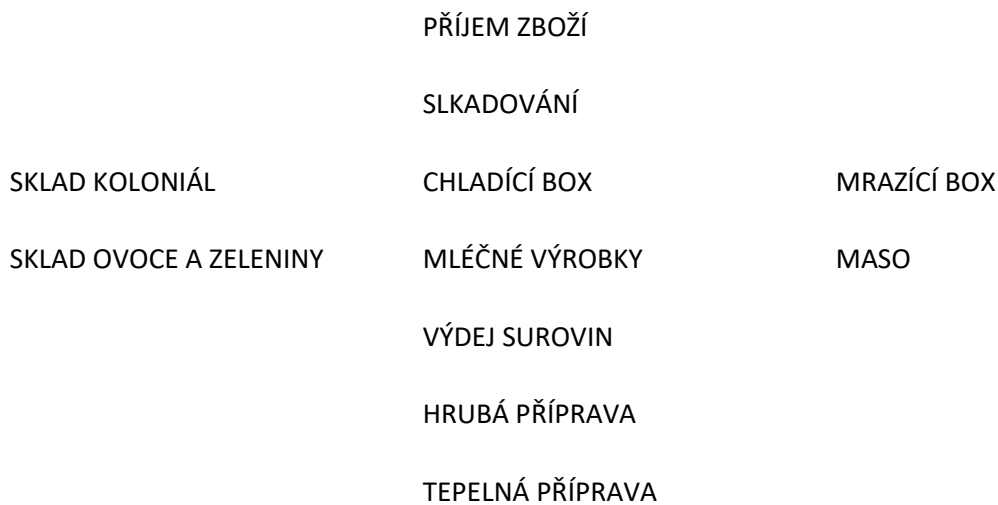
Maršíková Ludmila                      vedoucí kuchařka  
Němečková Petra                      kuchařka

Vypracovala: Horáčková Jarmila, vedoucí ŠJ

## SEZNAM DODAVATELŮ POTRAVIN

<b>Dodavatel</b>	<b>IČO</b>	<b>Sortiment</b>
Alivago		cereálie, zdravé balíčky
Jednota potravin		potraviny dle potřeby
Maso Jičín, a.s.	48168408	chlazené maso
Nopek a.s.		chléb, pečivo, droždí
PhDr.Věra Hlubinová	42922429	zel.leča, halušky, vývary bez glutamanu těstíčka, mléčné nápoje, ovocné koncentráty
Tropico catering s.r.o	63497531	mraž.nápojové koncentráty
Úsovsko FOOD, a.s.	60192011	múslí tyčinky, ovesné svačinky
Via-NM s.r.o	25258907	koloniál - mouka, cukr, rýže, sterilovaná zelenina
Chadima- Vitana	69148597	dochucovadla bg
Zena-paliva spol.s.r.o	25282476	ovoce, zelenina, brambory

## Sestavení diagramu výrobního procesu a analýza HACCP



Ve výrobních postupech jsou kritické a kontrolní body vyznačeny takto:

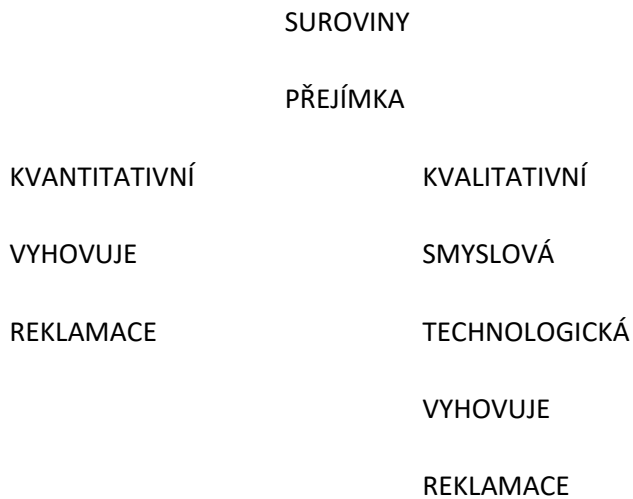
CCP - kritický a kontrolní bod z hlediska zdravotní nezávadnosti - eviduje se  
CP - kontrolní bod z hlediska mikrobiologického a jakostního - neeviduje se

Výrobní proces přípravy pokrmů se rozděluje do těchto základních operací:

1. přejímka surovin
2. skladování surovin
3. výdej surovin ze skladu
4. hrubá příprava masa a zeleniny
5. tepelná příprava
  - 5.1. polévky
  - 5.2. přílohy
  - 5.3. omáčky
  - 5.4. maso
  - 5.5. polomasé a bezmasé pokrmy
  - 5.6. sladké pokrmy
6. studené pokrmy
6. výdej pokrmů

## 1. PŘEJÍMKA SUROVIN

Diagram pro přejímku surovin



CP - Přejímka surovin

**Analýza nebezpečí:** Mikrobiologická kontaminace surovin, chemické - obsah přidaných kontaminujících látek nad limit, fyzikální - nedostatečné označení, poškozený obal, nevhodný, zvlhlý.

**Opatření:** Dodávka kvalitních surovin, atesty od dodavatelů a vhodné skladovací podmínky zabraňující zvlhnutí potravin. Dodržení chladírenského a mrazírenského řetězce.

**Kritické meze:** Vyhovující atesty od dodavatelů, obaly odpovídající vizuální kontrole.

**Sledování:** Kontrola dokumentace - atesty dodavatelů, vizuální kontrola obalů a surovin při přejímce.

**Nápravné opatření:** Reklamace nevyhovujících surovin, vrácení dodavateli.

**Záznamy:** U CP se záznamy neprovádějí.

## 2. SKLADOVÁNÍ SUROVIN

Diagram pro skladování surovin

SKLADOVÁNÍ SUROVIN		
SUROVINY CHLAZENÉ	SUROVINY MRAZENÉ	KOLONIÁL
CHLADÍČÍ BOX 0-6°C	MRAZÍČÍ BOX -18°C	TEPLOTA MAX. 25°C
SPOTŘEBUJTE DO	MINIMÁLNÍ TRVANLIVOST	VLHKOST 75%/ ŠERO, TMA MINIMÁLNÍ TRVANLIVOST

Ve skladě se suroviny skladují v originálním uzavřeném balení podle charakteru potravin a jsou označené dobou minimální trvanlivosti a použitelnosti.

CP - Skladování surovin

**Analýza nebezpečí:** Mikrobiologické- kontaminace narušeným obalem.

**Opatření:** Požadované skladovací teploty. Chladírenský a mrazírenský řetězec.

**Kritické meze:** Skladovací teploty uvedené na etiketě.

**Sledování:** Smyslové hodnocení surovin, zvláště ke konci doby použitelnosti a trvanlivosti.

**Nápravná opatření:** Vyřazení surovin s prošlou dobou použitelnosti. Náprava u nevyhovujících teplot a vlhkosti.

**Záznamy:** Kontrolují se chladírenské a mrazírenské teploty, provádí se zápis teploty a vlhkosti skladu potravin, teploty lednic a mrazáků 1x týdně

### 3. VÝDEJ SUROVIN ZE SKLADU

CP - Výdej surovin

**Analýza nebezpečí:** Vzájemná kontaminace a kvalita vydávaných surovin.

**Opatření:** Všechny suroviny se vydávají na vymezený prostor.

**Kritické meze:** Předepsané teploty vydávaných surovin, rozmrazování potravin.

**Sledování:** Kontrolujeme teplotu surovin, smyslově hodnotíme vydané suroviny, zvýšenou pozornost věnujeme surovinám zvláště ke konci doby použitelnosti a trvanlivosti. Maso rozmrazujeme v chladničce při teplotě do 4 °C.

**Nápravná opatření:** Nevyhovující potraviny vyřadíme.

**Záznamy:** U CP se záznamy neprovádějí.

#### 4. HRUBÁ PŘÍPRAVA MASA, ZELENINY A BRAMBOR

CP - Hrubá příprava

**Analýza nebezpečí:** Nebezpečí kontaminace surovin, mikrobiální, fyzikální

**Opatření:** Sledovat kvalitu surovin, každá surovina se vydává na vymezenou pracovní plochu. Zamezit křížení provozu hrubé a čisté přípravy.

**Kritické meze:** Kontaminace ostatních surovin, hrubá příprava masa. Zamrazení masa.

**Sledování:** Hrubá příprava je v provozovně a časově oddělená od ostatní přípravy. Maso se připravuje na vymezeném pracovním úseku, poblíž je umístěn dřez na mytí masa. Na hrubou přípravu brambor a zeleniny je samostatná místnoust vybavená škrabkou na brambory a umyvadlem s tekoucí vodou. Chlazené maso opracujeme, připravíme kostky, nudličky nebo plátky, podle potřeby.

**Nápravná opatření:** Nevyhovující suroviny neuvádíme do oběhu. Pracovníci kuchyně jsou povinni dodržovat při hrubé přípravě osobní a provozní hygienu dle provozního a sanitačního řádu.

**Záznamy:** U CP se záznamy neprovádějí.



## 5. TEPELNÁ PŘÍPRAVA

CP - Tepelná příprava

### 5.1. POLÉVKY

**Analýza nebezpečí:** Fyzikální, mikrobiální.

**Opatření:** Používáme pouze nezávadné suroviny a vhodné nádoby na přípravu polévek.

**Kritické meze:** Nebezpečí kontaminace dochucovacími prostředky, zahušťování polévek.

**Sledování:** Kontrolujeme kvalitu používaných surovin při přípravě pokrmu. Po přidání poslední suroviny musíme polévku vařit nejméně 5 minut při teplotě 75°C.

**Nápravná opatření:** Vyřazení vadných surovin, např. zeleniny. Dodržování osobní a provozní hygieny dle provozního a sanitačního řádu.

**Záznamy :** U PC se neprovádějí.

### 5.2. PŘÍLOHY

Brambory, bramborová kaše, bramborové knedlíky, houskové knedlíky, těstoviny, rýže, luštěniny

**Analýza nebezpečí:** Fyzikální, mikrobiální.

**Opatření:** Používání vhodných nádob pro přípravu příloh. Zvýšenou pozornost věnovat kvalitě používaných surovin.

**Kritické meze:** Výtluk vajec při přípravě těsta na knedlíky. Pracovní plocha na plátkování hotových knedlíků, teplota připravené přílohy. Nebezpečí kontaminace dochucovacími surovinami.

**Sledování:** Pro výtluk vajec je zřízena samostatná plocha poblíž umyvadla. Na přípravu hotových knedlíků je vymezena nerezová pracovní plocha, aby nedošlo ke vzájemné kontaminaci. Po nakrájení se knedlíky přikryjí potravinovou fólií a regenerují na 65°C. Zvýšenou pozornost věnujeme dochucování pokrmů, necháme vařit 5 minut při teplotě 75°C.

**Nápravná opatření:** Sledujeme teplotu pokrmu. Při přípravě hotových pokrmů dodržujeme zásady osobní a provozní hygieny dle provozního a sanit. řádu.

**Záznamy:** měří se před výdejem vpichovým teploměrem každý den

### 5.3. OMÁČKY

**Analýza nebezpečí:** Mikrobiální, fyzikální.

**Opatření:** Požadované teploty při přípravě omáček, nezávadnost použitých surovin.

**Kritické meze:** Nebezpečí kontaminace dochucovacími prostředky.

**Sledování:** Po přidání poslední suroviny vařit nejméně 5 minut při teplotě 75°C.

**Nápravná opatření:** Důsledně dodržovat osobní a provozní hygienu dle provozního a sanitačního řádu.

**Záznamy:** měříme před výdejem vpicovým teploměrem každý den

### 5.4. MASO

**Analýza nebezpečí:** Mikrobiální.

**Opatření:** Sledovat kvalitu surovin, atesty dodavatelů.

**Kritické meze:** Nebezpečí kontaminace ostatních surovin, tepelně upraveného masa při porcování.

**Sledování:** Syrové maso připravujeme na vymezeném pracovním úseku vybaveném dřezem na mytí masa, nerezovou pracovní plochou a umyvadlem na mytí rukou. Tepelně opracované maso porcujeme na pracovní desce k tomu určené, maso regenerujeme na teplotu 75°C ve všech částech pokrmu. S masem po ukončení tepelné úpravy se musí zacházet tak, aby byla vyloučena rizika kontaminace a zachována zdravotní nezávadnost.

**Nápravná opatření:** Vyřazení vadných surovin. Dodržování osobní a provozní hygieny dle provozního a sanitačního řádu.

**Záznamy :** U CP se záznamy neprovádějí

## 5.5. POLOMASÉ A BEZMASÉ POKRMY

**Analýza nebezpečí:** Mikrobiální, fyzikální.

**Opatření:** Kvalita použitých surovin při přípravě pokrmů.

**Kritické meze:** Výtluk vajec na zapékané pokrmy. Teplota při zapékání, dochucování.

**Sledování:** Pro výtluk vajec je určena pracovní plocha s nedalekým umyvadlem. Všechny suroviny zpracováváme na vymezeném prostoru. Tepelné dohotovení pokrmů musí být minimálně 5 minut při 75°C.

**Nápravná opatření:** Nevyhovující suroviny nepoužíváme při přípravě pokrmů. Dodržujeme zásady osobní a provozní hygieny dle provozního a sanitačního řádu.

**Záznamy:** měříme před výdejem vpichovým teploměrem každý den

## 5.6. SLADKÉ POKRMY

**Analýza nebezpečí:** Mikrobiální, fyzikální.

**Opatření:** Sledovat kvalitu použitých surovin, kontrolovat případnou přítomnost škůdců v mlýnských výrobcích.

**Kritické meze:** Zpracování a odležení těsta. Výtluk vajec. Teplota pokrmu při výdeji. Tepelné dohotovení.

**Sledování:** Všechny suroviny při přípravě těsta zpracováváme na vymezeném pracovním úseku, aby nedocházelo ke kontaminaci surovin. Pro výtluk vajec je určena pracovní plocha s nedalekým umyvadlem. Na přikrytí těsta používáme bílé utěrky, které jsou pouze pro tento účel. Dbáme zvýšené pozornosti při přípravě buchet, které uchováváme na dřevěných válech přikryté, aby nedošlo ke kontaminaci - buchty vydáváme studené. Při přípravě pudinku máme vymezený prostor na chladnutí, vydává se při teplotě cca 10 °C a je určen k přímé spotřebě. Při zapékání sledujeme teplotu pokrmu - 5 minut při 75°C.

**Nápravná opatření:** Dbát zvýšené pozornosti při výdeji. Důsledně dodržovat zásady provozní a osobní hygieny dle provozního a sanitačního řádu.

**Záznamy:** U CP se záznamy neprovádějí.

## 6. STUDENÉ POKRMY

CP - Studené pokrmy

**Analýza nebezpečí:** Mikrobiální

**Kritické meze:** Teplota mléčných výrobků, zeleninových salátů. Nebezpečí kontaminace při přípravě pokrmu. Kvalita surovin. Pracovní plocha na přípravu studených pokrmů.

**Sledování:** Kontrolujeme kvalitu surovin. Dbáme zvýšené pozornosti na čistotu provozu při přípravě studených pokrmů. Sledujeme teplotu zeleninových salátů - ihned po přípravě podáváme. Mléčné výrobky a pomazánky se vydávají k přímé spotřebě nejdéle do 30 minut od přípravy.

**Nápravná opatření :** Důsledně dodržovat provozní a osobní hygienu dle provozního a sanitačního řádu. Reklamace závadných surovin.

**Záznamy:** U CP se záznamy neprovádějí.

## 7. VÝDEJ POKRMŮ

CCP - Výdej pokrmů

**Analýza nebezpečí:** Mikrobiální

**Opatření:** Zvýšená pozornost smyslového hodnocení pokrmu. Osobní a provozní hygiena.

**Kritické meze:** Teplota vydávaného pokrmu. Časová lhůta pro výdej obědů.  
Pracovní oděv a provozní prostory pro výdej obědů. Výdej do jídlonosičů

### **Sledování:**

Opakovaně kontrolujeme teploty pokrmů při výdeji - nejméně 60 °C. Dbáme na čistotu provozovny a vždy musíme mít čistý pracovní plášť. Po dobu výdeje musí být pokrmy uchovány nejdéle 4 hodiny od poslední tepelné úpravy. Doba výdeje obědů pro hlavní činnost a doba výdeje do jídlonosičů je časově oddělena. Pro MŠ a DS je doporučená doba spotřeby do 2 hodin od poslední tepelné úpravy. Důsledně dodržujeme zásady osobní a provozní hygieny dle provozního a sanitačního řádu.

**Nápravná opatření:** nevyhovující pokrmy neuvádíme do oběhu.

**Záznamy:** U CP se záznamy neprovádí

### **Se systémem kritických bodů byli seznámeni:**

Jarmila Horáčková .....

Ludmila Maršíková .....

Petra Němečková .....

Aktualizace: 30.8.2023 s účinností od 1.9.2023

Vypracovala: Horáčková Jarmila, vedoucí ŠJ