

DĚTSKÁ SKUPINA Miniškolička Žabička

SMĚRNICE O MANIPULACI S JÍDLEM, HACCP

platná od 1.5.2022

1. STRAVOVÁNÍ A PITNÝ REŽIM

1.1 Stravování

a) Svačinky

Svačinky pro děti dodává nutriční oddělení Okresní nemocnice v Havlíčkově Brodě.

b) Obědy

- SPECIÁLNÍ HOTOVÁ JÍDLA PRO DĚTI (HIPPI, Hami, Bebivita, ...)

Poskytovatel zajišťuje pro děti v případě zájmu speciální stravu určenou pro danou věkovou skupinu, jedná se např. o balená jídla HIPPI. Dle podmínek výrobce uvedených na obalu nemusí být tato strava uchovávána v chladícím zařízení, ale skladuje se při pokojové teplotě ve skříňce pro suché potraviny. Poskytovatel pravidelně sleduje expirační dobu a před podáním vizuálně zkontroluje nepoškozenost obalu. Před podáním dítěti pak dá stravu na talíř a regeneruje v mikrovlnné troubě na 75 °C (při 800 W po dobu cca 5 minut).

- DOVÁŽENÁ JÍDLA OD EXTERNÍHO DODAVATELE

Poskytovatel zajišťuje obědy pro děti od externího dodavatele na základě smlouvy o stravování, jídlo se objednává min. 2 dny předem a dováží se v termónádobách. Jídelníček na každý týden, včetně alergenů, je zveřejněn na nástěnce. V dětské skupině je nutné dodržovat spotřební koš. Manipulace s dováženým jídlem viz bod 3.3.

1.2 Pitný režim

Děti mají tekutiny po celý den k dispozici. Děti si nosí svoje nádoby na pití (uzavíratelné lahvičky) a zároveň mají také k dispozici hrnky. Pečující osoby vedou děti k pití a nápoje doplňují vždy dle potřeby. Nápoje se obměňují - čaje (bylinkové, ovocné), ovocné šťávy, voda, vitamínové nápoje.

2. VÝDEJNA JÍDLA

Výdejna stravy slouží pouze k výdeji stravy, nikoliv k přípravě pokrmů. Kapacita dětské skupiny je 12 dětí, každý provozní den se tedy dětem vydává maximálně 12 porcí jídla (svačiny, obědy).

2.1 Vybavení

Výdejna jídla je oddělena od denní místnosti a je vybavena těmito přístroji: mikrovlnnou troubou, dřezem s přívodem teplé a studené vody, myčkou nádobí. Místnost umožňuje přirozené větrání.

3. MANIPULACE S JÍDLEM

3.1 Manipulace s jídlem

- Při skladování a uvádění pokrmů do oběhu se poskytovatel zavazuje dodržovat nutná osobní a provozní hygienická pravidla. Všechny pečující osoby byly seznámeny s pravidly hygienického minima.
- Vydávat jídlo a manipulovat s ním jsou oprávněny pouze osoby, která vlastní potravinářský (zdravotní) průkaz a mají u sebe originál. Kopie zdravotního průkazu a platné pracovní smlouvy (či jiného dokladu prokazující pracovní-právní vztah) jsou uloženy na pracovišti v prostorách poskytovatele.

DĚTSKÁ SKUPINA Miniškolička Žabička

3.2 Ochranný oděv

- Každá osoba, která manipuluje s potravinami, musí dodržovat vysoký stupeň osobní čistoty a musí nosit vhodný, čistý a podle potřeby ochranný oděv.
- Při výdeji obědů používáme jednorázové rukavice, obzvláště v situacích, kdy se předpokládá, že se při výdeji budeme dotýkat jídla.

3.3 Dovoz jídla

- Teplé pokrmy dodávané ze stravovacího provozu jsou vydávány ze stravovacího provozu při teplotě min. 63°C a podávány dětem ihned po příjmu při teplotě tak, aby se malé děti nepopálily. Jídlo je určeno k okamžité spotřebě bez skladování.
- Při dovozu jídla od externího dodavatele se postupuje následovně:
 - o Jídlo je dováženo v termoobalech cca 1-2 hodiny před podáváním, tyto se neotvírají, zůstanou zavřené.
 - o Před výdejem stravy zodpovědná osoba provede měření jednotlivých pokrmů a teploty zapíše do záznamníku k tomu určeném.
 - o Pokud je teplota alespoň 63°C, jídlo se dá na talíře a ihned podává dětem.
 - o Pokud je teplota nižší než min. 63°C, provede tato osoba regeneraci v mikrovlnné troubě po dobu alespoň 5 minut.
 - o Následně provede měření teploty všech složek jídla na talíři a ověří si, že teplota je alespoň 75°C. Tyto teploty zapíše opět do záznamníku.

4. SLEDOVÁNÍ TEPLoty - KRITICKÉ BODY (HACCP)

Pro provoz výdejny stravy byly stanoveny tyto kritické body:

4.1 Kritický bod – sledování teploty při skladování potravin

- V chladničce je umístěn teploměr a teplota je vizuálně kontrolována každý den (požadovaná teplota v chladnici je + 1 až + 5 °C).
- V případě, že teplota nemá odpovídající hodnotu, provede se nastavení termostatu.
- V případě poruchy se zavolá pracovník servisní firmy.
- Záznamy teplot se neprovádějí, zapisují se pouze informace o poruchách či nedostatcích a postup při jejich odstranění.

4.2 Kritický kontrolní bod – sledování teploty pokrmu při výdeji

- Sledování teploty a času při výdeji pokrmů se provádí 1x v průběhu výdeje a odpovědná osoba, která stravu vydává, zapisuje teploty do záznamníku k tomu určeném.
- Teplota teplých pokrmů musí na talíři dosahovat min. + 60°C.
- V případě, že není sledovaná hodnota v pořádku, provádí se ihned regenerace pokrmu v mikrovlnné troubě po dobu minimálně 5 minut na teplotu +75°C.

4.3 Školení a ověřování

Poskytovatel zajišťuje školení všech osob, které manipulují s jídlem.

- Školení se provádí vždy při nástupu dané osoby a dále pak v pravidelných intervalech min. 1 x ročně. Protokol o školení podepisují všechny proškolené osoby a zástupce poskytovatele.
- Minimálně 2x ročně se provádí ověření nastavených pravidel a jejich dodržování. Toto ověření provádí externí osoba.
- Zodpovědná osoba rovněž pravidelně ověřuje funkčnost teploměrů (porovnáním s dalším teploměrem nebo v horké vodě nebo v ledové tříšti).

DĚTSKÁ SKUPINA Miniškolička Žabička

5. ZÁVĚREČNÁ USTANOVENÍ

Dodržování směrnice je závazné pro všechny pracovníky dětské skupiny. Kontrolu jeho dodržování provádí vedoucí dětské skupiny, popřípadě jiná pověřená osoba poskytovatele.

V Havlíčkově Brodě dne:1.5.2022