



Evropská unie  
Evropský sociální fond  
Operační program Zaměstnanost



**Domov důchodců Dobrá Voda**  
Pod Lesem 16  
373 16 Dobrá Voda u Českých Budějovic

## **PŘÍLOHA Č. 2 – PROVOZNÍ ŘÁD DĚTSKÉ SKUPINY RYBIČKY**

### **ZÁSADY HACCP PRO MANIPULACI S POTRAVINAMI A POKRMY**

**Garant a zpracovatel: Ing. Hana Svobodová,  
certifikovaná manažerka bezpečnosti potravin**



## Úvod

Jedná se o dokumentaci, která popisuje způsob zajištění bezpečné stravy pro děti umístěné v dětské skupině Rybičky. Zásady HACCP vycházejí z požadavků platné hygienické a potravinářské legislativy (Nařízení ES č. 852/2004 o hygieně potravin, článek 5). Základním principem zásad HACCP je analyzovat možná nebezpečí v procesu přípravy pokrmů včetně manipulace s potravinami a pokrmy a stanovit postupy jak tato nebezpečí ovládat. Výrobce stravy je stravovací provoz Domova důchodců Dobrá Voda (dále jen DDDV), který má zpracovanou vlastní dokumentaci HACCP pro výrobu stravy a její výdej do dětské skupiny.

## Vybavení dětské skupiny pro stravování dětí

Denní místnost N101 je osazena malou kuchyňkou s chladničkou a dřezem. V blízkosti je zařízení na mytí rukou pracovníků manipulujících se stravou. U zařízení na mytí rukou je k dispozici jednorázový ručník a tekuté mýdlo v zásobníku. Chladnice je vybavena ukazatelem teploty. Součástí kuchyňky je barel s pitnou vodou a konvice na teplé a studené nápoje k zajištění pitného režimu dětí, rychlovarná konvice, mikrovlnná trouba. V rámci Plánu výchovy a péče je možná k zapůjčení pojízdná pečící trouba. Děti jsou stravovány u 2 stolečků vybavených 12 židlemi. Bílé nádobí a příbory jsou vyčleněny pro děti a vyrobeny z vhodných materiálů.

## Sociální zázemí pro personál

Pracovníci mají vyčleněnu šatnu s 2 skříňkou k odkládání civilního a pracovního oděvu. Vyčleněné WC. Chladnice pro jejich stravu je oddělená od chladnice pro děti umístěné v dětské skupině.

## Výroba stravy a manipulace se stravou

Zodpovědnost za výrobu stravy má stravovací provoz Domova důchodců Dobrá Voda. Strava je připravována s ohledem na věkovou skupinu dětí a se zásadami zdravé výživy. Teplá strava je porcována na bílé nádobí a vkládána do tabletu. Studená strava je porcována a vkládána do krytých nádob vyčleněných pro dětskou skupinu. Strava pro děti, vyžadující dietní omezení, je označena číslem diety.

Nápoje jsou převáženy v barelech a přelévány do konvic. Strava a nápoje jsou převáženy do dětské skupiny na nerezovém vozíku pomocnými dělníky DDDV. V případě potřeby je možné krájet či mazat stravu přímo na kuchyňce dětské skupiny pečující osobou a to na vyčleněném prkénku a náčiním k tomuto účelu. V případě potřeby je strava uložena v chladnici.

Strava donášená do dětské skupiny musí být vkládána do označené krabičky se jménem dítěte a připravována dle informace zákonných zástupců. Strava vyžadující zachování chladicího řetězce je uchovávána do doby výdeje v chladničce. Mléčná strava pro děti (věková skupina 1 – 2 roky) je donášena také rodiči, vždy nadávkované mléko podle počtu dávek a čisté kojenecké lahvičky vždy na počet podávaných mlék. Po domluvě s rodiči možné dodat originálně balené celé balení mléka, které bude označeno jménem dítěte a uchováváno



dle deklarace výrobce mléka v kuchyňce dětské skupiny. Donesená strava je ohřívána v mikrovlnné troubě, tak aby byla bezpečná a vhodná k okamžitému podání dítěti. Mléčná strava je připravována vždy z vody převařené. Mytí bílého nádobí a přepravních obalů probíhá ve stravovacím provozu domova důchodců. Umyté bílé nádobí je pro potřeby dětské skupinky k dispozici vždy dle potřeby také přímo v dětské skupině a je uloženo v kuchyňce. Harmonogram podávání stravy je uveden v režimu dne dětské skupiny.

## **Deklarace alergenů**

Potravinové alergenů, které je třeba deklarovat strávníkům dle nařízení ES č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům jsou uvedeny na jídelním lístku nebo jsou rodičům k dispozici na vyžádání ve stravovacím provozu.

## **Požadavky na pracovníky manipulující se stravou**

### **Pracovníci manipulující se stravou musí být:**

- zdravotně způsobilí,
- mít u sebe zdravotní (potravinářský průkaz) a mít znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví,
- v případě, že se setkají s infekčním onemocněním, jsou tuto skutečnost povinni hlásit svému ošetřujícímu lékaři a zaměstnavateli,
- v případě výzvy Orgánem ochrany veřejného zdraví jsou povinni absolvovat zdravotní prohlídku,
- před manipulací se stravou si vždy řádně umýt ruce a nosit přidělené pracovní pomůcky.

## **Správná výrobní a hygienická praxe**

### **Pracovníci manipulující se stravou mají povinnost:**

- při příjmu zkontrolovat kvalitu stravy, nepoškozenost obalů u balených potravin,
- stravu pokud není ihned vydána a vyžaduje zachování chladicího řetězce uložit do chladnice,
- vizuálně kontrolovat teplotu v chladnici a 2 x týdně provádět zápis o teplotě v chladnici (požadovaná teplota v chladnici je + 1 až + 5 °C),
- donesenou stravu rodiči dětí uložit do chladnice, pokud strava vyžaduje úchovu v chladu a to v označeném obalu,
- regenerovat stravu donesenou rodiči v mikrovlnné troubě (pokrmů regenerovány při 800 W po dobu cca 2,5 - 4 minuty a voda k výrobě mléčné stravy pokud není vyráběna z horké převařené vody doplněné studenou převařenou vodou cca 35 sekund. Teplota podávaného mléka musí být cca 37°C, ověřeno kápnutím na ruku, tak aby se dítě nepopálilo,
- rozlévat polévku dětem na bílé nádobí,
- při potřísnění ploch pokrmem či nápojem (dítě rozleje nebo pracovník při manipulaci) zajistit úklid místa.



## Analýza nebezpečí v činnosti manipulace s potravinami, pokrmy, nápoji a stanovení kritických kontrolních bodů

### Záruční lhůta a teplota teplých a studených pokrmů:

- 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 nepopálili cca 40 °C, spotřeba těchto pokrmů je 4 hodiny od výroby, spotřeba čaje je 6 hodin od výroby,
- studené pokrmy jsou přepravovány při teplotě, která neohrožuje jejich zdravotní nezávadnost cca 8 °C a podávány ihned po dodání. Spotřeba těchto pokrmů je 24 hodin od výroby.

### Analýza nebezpečí příjem a výdej teplých pokrmů

Druh činnosti	Nebezpečí v činnosti	Ovládání nebezpečí	Identifikované nebezpečí je významné? Ano/Ne	Zdůvodnění rozhodnutí o významnosti nebezpečí
Příjem potravin a pokrmů, nápojů	Mikrobiologické (patogenní mikroorganismy), fyzikální (odlomky ze zařízení, vlasy atd...). chemické (rezidua sanitačních prostředků, přídavné látky ze surovin)	Spolehlivý dodavatel, stravovací provoz domova má zpracovávánu dokumentaci HACCP pro výrobu a výdej stravy.	ANO	Uplatňována správná výrobní a hygienická praxe u výrobce – viz. – existence dokumentů u výrobce, pracovníci na příjmu kontrolují každou dodávku – počet, čistota obalů atd.  <b>NENÍ STANOVENO JAKO KRITICKÝ KONTROLNÍ BOD</b>
Výdej teplých pokrmů, nápojů	Mikrobiologické (patogenní mikroorganismy), fyzikální (vlasy atd...). chemické (rezidua sanitačních prostředků).	Na provozovně: sanitační řád pracovníci proškolení v hygienickém minimu, k dispozici provozní řád – zodpovědnost pracovníků. Kontrola výdejní teploty teplých pokrmů.	ANO	Strava pro citlivou věkovou skupinu – malé děti. V případě poklesu teploty je třeba pokrm vždy regenerovat – kontrola teploty pokrmů před výdejem. Nápoje neriziková skupina.  <b>STANOVENO JAKO KRITICKÝ KONTROLNÍ BOD,</b> <b>Zápis denní při výdeji na kuchyni domova.</b> <b>Dále zápis v rámci kontroly a ověření teploty stravy došlé na skupinu 1x měsíčně pracovníkem stravovacího provozu – vedoucím stravovacího provozu.</b>



### Analýza nebezpečí při úchově stravy v chladničce

Druh činnosti	Nebezpečí v činnosti	Ovládání nebezpečí	Identifikované nebezpečí je významné? Ano/Ne	Zdůvodnění rozhodnutí o významnosti nebezpečí
Úchova	Mikrobiologické, fyzikální (odlomky ze zařízení, vlasy atd...). chemické (rezidua sanitačních prostředků)	Pracovníci proškoleni v hygienickém minimu, znalost pravidel správné manipulační praxe.  Studené pokrmy či potraviny, pakliže nejsou hned vydány jsou vždy ukládány do chladnice, ve které musí být maximálně + 1 až +5 °C. Vydány musí být tentýž den.	ANO	Třeba skladovat potraviny vyžadující zachování chladicího řetězce v chladu.  STANOVENO JAKO KRITICKÝ KONTROLNÍ BOD. <b>Zápis 2x týdně, provádí pracovník dětské skupiny.</b>

### Analýza nebezpečí při ohřevu stravy

Druh činnosti	Nebezpečí v činnosti	Ovládání nebezpečí	Identifikované nebezpečí je významné? Ano/Ne	Zdůvodnění rozhodnutí o významnosti nebezpečí
Vložení stravy na bílé nádoby či vody do lahvičky a mikrovlnný ohřev	Mikrobiologické, fyzikální (odlomky ze zařízení, vlasy atd...). chemické (rezidua sanitačních prostředků)	Pracovníci proškoleni v hygienickém minimu, znalost pravidel správné výrobní a manipulační praxe 1x ročně	NE	Uplatňována správná výrobní a hygienická praxe.



### Kritické kontrolní body

Výrobní operace	Sledovaný znak	Kritické meze	Postup sledování	Frekvence sledování	Nápravná opatření
<b>Úchova teplých pokrmů v teplém stavu</b>	- teplota pokrmu před kompletací - plněním do tabletu a nádob	- méně než +63°C z kuchyně  - méně než +60°C v dětské skupině	- měření teploty vpichovým teploměrem	- denně - v dětské skupině 1x měsíčně	- pozastavení kompletace - plnění - dohřátí pokrmu v kuchyni nebo v dětské skupině
<b>Úchova studených pokrmů v chladu</b>	- teplota v chladnici dětská skupina	- více jak + 5°C	- ukazatelem teploty v chladnici	- denně kontrola a zápis 1x týdně a vždy při závadě	- dochlazení pokrmu - seřízení/oprava zařízení



## Formulář o měření teploty v chladnici

Chladicí zařízení      měsíc/rok:

den	požadovaná teplota ve °C	podpis
	+ 1 až + 5	
	naměřená teplota ve °C	
	<b>Chladnice</b>	
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		
28		
29		
30		
31		

NAPRAVNÉ OPATŘENÍ

**Ing. Hana SVOBODOVÁ**  
POŘÁDATELKA TLACCP  
☎ +420 306 63 88 62



## Seznam příloh

1. Příloha č. 1 – Osnova školení hygienického minima a principů HACCP
2. Příloha č. 2 – Zápis ze školení zaměstnanců Dětské skupiny Rybičky
3. Příloha č. 3 – CCP Chladnice Dětská skupina Rybičky

## Seznam použitých zkratek

DDDV – Domov důchodců Dobrá Voda

HACCP – **Hazard Analysis and Critical Control Points** (analýza rizik a kritické kontrolní body)

CCP - **Critical Control Points** (kritické kontrolní body)