

# PROTOKOL HACCP

## STANOVENÍ KRITICKÝCH BODŮ

Název organizace:	Mateřská škola Bavorov, okres Strakonice
Sídlo:	Útěšovská 380, 387 73
IČO:	75000636
Schválení pedagogickou radou:	10. 3. 2026
Účinnost od:	10. 3. 2026

## **POŽADAVKY NA ZDRAVOTNÍ STAV PRACOVNÍKŮ**

Před nástupem do zaměstnání musí zaměstnanci, kteří budou vydávat jídlo v MŠ, absolvovat preventivní prohlídku, která v době vydávání jídel musí být platná. Všichni zaměstnanci jsou povinni hlásit ošetřujícímu lékaři každou změnu zdravotního stavu, která by mohla mít za následek kontaminaci výrobků.

### **Osobní hygiena**

Před vyžádáním jídla si všechny ozdoby rukou pracovník odloží před vstupem do výdejny. Umyjí si ruce mýdlem pod tekoucí vodou a utřou do jednorázových ručníků a použijí jednorázové rukavice, které se po výdeji zlikvidují. Pracovníci mají svůj pracovní oděv (bílá bavlněná halena /bílé bavlněné triko), 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. Každé jídlo, které je uchováváno v prostorách výdejny MŠ musí mít po dobu jeho spotřeby uložen obal s datem spotřeby jídla a způsobu skladování.

Do výdejny mají vstup povolen jen osoby povolané a ředitelka MŠ. Dále kontroly, které se prokáží průkazem.

### **Další povinnosti pracovníků**

- Znat a dodržovat požadavky na vydávání jídla a přípravu pokrmů
- Respektovat zásady provozní osobní hygieny
- Užívat je 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)
- Dbát na svůj zdravotní stav

## **JMENNÝ SEZNAM PRACOVNÍKŮ PRACUJÍCÍCH VE VÝDEJNĚ**

TAKÁČOVÁ Monika – výdej jídla, kuchařka MŠ Bavorov

HÁVOVÁ Anna – školnice MŠ Bavorov

BAČOVÁ Dagmar – manipulační dělník MŠ Bavorov

### **VÝDEJNA MŠ**

Mateřská škola zajišťuje dopolední a odpolední svačina a obědy. Svačiny uchováváme v chladničce. Dopolední a odpolední svačina a oběd zajišťuje dovozem manuální dělník 2 x denně ze ŠJ ZŠ Bavorov. Ráno dopolední svačina, v dopoledních hodinách oběd a odpolední svačina.

Na nástěnce ve výdejně visí platný jídelní lístek obědů (každý týden aktualizován), protokol HACCP a protokol o měření teploty pokrmů. Všechny dokumenty jsou přístupné a stále obnovovány.

#### **Charakteristika výdejny**

Výdejna je umístěna v přízemí Mateřské školy a slouží pouze pro účely stravování. Ve výdejně je umístěna pracovní linka, dřez, chladnička, mikrovlnná trouba (sloužící pouze pro ohřev jídla), elektrická trouba, myčka na nádobí a odpadkový koš s víkem.

#### **Příprava svačin**

Dopolední a odpolední svačiny jsou připravovány ve výdejně. Svačiny doveze manipulační dělník ze ŠJ ZŠ Bavorov. Paní kuchařka namaže pomazánky na chléb, housky, večky nebo rozdělí jogurty, přesnídávky, sladké pečivo apod. Ke svačině je podávána i ovocná a zeleninová příloha. U výrobků podléhajících trvanlivosti jsou pravidelně kontrolována data uvedená na výrobcích.

## **Výdej jídel**

Jídla jsou do výdejny dovážena ze ŠJ ZŠ Bavorov. Obvykle je to kolem 70 – 80 porcí jídel. Pití je dodáváno formou nápojů, čajů, mléka a džusů pro děti. Nápoj je převezen ve várnících. Převoz je realizován károu – dvoukolákem. Nádoby pro transport (termonádoby) splňují hygienické požadavky pro bezpečný převoz jídel. MŠ vlastní dvě kompletní sady boxů i várníc.

Výdej stravy je nutné provádět vždy v jednorázových rukavicích, po použití se zlikvidují.

Ranní svačiny se vydávají ihned po přivezení.

Výdej jídla - oběda je ihned po dovezení, teplota hotových pokrmů nesmí klesnout pod 60°C, měření teploměrem je prováděno vždy těsně před výdejem. O měření teplot se vedou záznamy, které se uchovávají v evidenci 1 rok.

Odpolední svačiny se do doby výdeje uchovávají v lednici, teplota nesmí klesnout pod 5°C. Chladicí zařízení se namátkově měří 1x týdně, o měření teplot se vedou záznamy, uchovávají se v evidenci 1 rok.

## **POŽADAVKY NA HYGIENU VÝDEJNY**

Všechny plochy, strojní vybavení, nástroje a nádobí se udržuje čisté. Celý inventář a strojní vybavení jsou v řádném technickém stavu, jsou snadno rozebíratelné a lehce čistitelné. Ve výdejně je pracováno 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 přídatkem mycího prostředku.

Čisticí prostředky a pomůcky na úklid prostor kuchyně jsou uloženy odděleně od prostředků na hrubý úklid a 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 je prováděno mytí podlahy ve výdejně s dostatečně teplou vodou s mycím přípravkem určeným na podlahy. Jednou denně je, u výše popsaných předmětů, prováděno desinfekční čištění (jednorázovými dezinfekčními ručníky).

Všechny činnosti související s mytím výdejny jsou prováděny proškoleným pracovníkem. Při opuštění pracoviště je zaměstnanec povinen se převléknout.

Malování prostoru výdejny je 1x za 4 roky, popřípadě dle potřeby.

### **Přihlášení jídel a odhlášení**

Zákonný zástupce dítěte může odhlásit stravu svého dítěte prostřednictvím aplikace STRAVA, a to do 13 hod předešlého dne. Pouze ve výjimečných případech ráno v 6:00hod u vedoucí školní jídelny, se lze domluvit na odhlášení. Poté si zákonný zástupce může 1. den nemoci jídlo vyzvednout v 11:00 hod ve výdejně MŠ Bavorov, do svých jídlonosičů, které si přinese. Za neodhlášenou a neodebranou stravu se neposkytuje věcná, ani finanční náhrada a budou strážníkovi naúčtovány režijní náklady za každý neodhlášený oběd.

### **Povinnosti strážníků**

- Nevstupovat do prostor výdejny jídla.
- Jídlo se vydává zákonným zástupcům ve stanoveném čase v 11:00 hod.
- Výdej jídla musí být ukončen do 4 hodin po uvaření.
- Ceny jídel stanoví dodavatel, veškeré informace o platbách za stravu dětí jsou vyvěšeny na nástěnce (Informace pro strážníky) MŠ Bavorov.
- Částka za obědy se platí bezhotovostně tak, aby byla připsána k 20. dni v měsíci na účet ŠJ ZŠ Bavorov.
- Dítě konzumuje stravu vždy v prostoru v MŠ tomu určeném – třída.
- Pitný režim je dodržován, jsou podávány jak teplé, tak studené nápoje. Děti mají možnost samy se obsloužit a nalít si pití do svých hrnků.
- Dítě, které má alergii na určité potraviny, musí mít skutečnost uvedenou v přihlášce ke stravování dítěte. Stravu tomuto dítěti nově zařizuje sám zákonný zástupce.

## **Dietní stravování**

Zákonný zástupce dítěte je povinen nahlásit vedoucí ŠJ jakákoli dietní omezení a informovat o veškerých změnách zdravotního stavu dítěte. Dietní omezení je třeba přesně specifikovat a doložit potvrzením od lékaře. Školní jídelna ZŠ Bavorov nezajišťuje dietní stravování.

Na základě „Dohody o dietním stravování“ může školka upravit a vydávat pokrmy dle potřeb dítěte. Pokud je to možné, není podávána pouze potravina, na kterou je dítě alergické.

Na základě „Dohody o úpravě stravování“ může školka vydávat dítěti jídlo, které si do školky donese. V případě potřeby speciálních potravin (např. bezlepkových) nenese školka zodpovědnost za podávanou stravu.

- Pokud si dítě nosí své vlastní potraviny, musí je předávat pověřené osobě v dózách se jménem dítěte, datem a bude skladováno v lednici zvlášť.
- Jídlo, které je takto označené štítkem, nepodléhá kontrole o ochraně zdraví

## **Konzumace vlastního jídla v MŠ**

Na základě dohody sepsané mezi zákonným zástupcem a MŠ Bavorov si děti mohou nosit do školky vlastní jídlo nebo jeho část. Při odběru pouze části stravy se účtuje plná cena stravy.

MŠ poskytne dítěti nezbytnou pomoc při konzumaci. Nezbytná pomoc nezahrnuje ohřev jídla, jeho uchování v lednici, mytí nádobí ani likvidaci zbytků vlastní stravy. Dítě nesmí nechat ochutnávat vlastní stravu ostatním strážníkům a za bezpečnost a zdravotní nezávadnost pokrmu zodpovídá zákonný zástupce.

- Pokud si dítě nosí své vlastní potraviny, musí je předávat pověřené osobě v dózách se jménem dítěte, datem a bude skladováno v lednici zvlášť.
- Jídlo, které je takto označené štítkem, nepodléhá kontrole o ochraně zdraví

## **UKLÁDÁNÍ DOKUMENTŮ**

Dokumenty o teplotách jídel se ukládají 14 dní, poté jsou uloženy a ponechány v evidenci 1 rok.

Teplota měření jídel se provádí každý den – oběd. 1x týdně teplota lednice.

## LIKVIDACE ZBYTKŮ POTRAVIN

Zbytky jídel se ukládají do kýblů, které jsou hermeticky uzavřené, jsou umístěné mimo budovu MŠ. Skladují se venku na místě pro ně určeném, mimo dosah strážníků. Odvoz je zajištěn smluvním odběratelem – ZŠ Bavorov (Smlouva o převodu odpadu uzavřená 1. 9. 2022) v době mezi 15:00 – 16:00 hodinou.

## ZÁVĚR

Na správné dodržování a plnění povinností pracovníků dohlíží ředitelka zařízení. Protokol byl schválen na pedagogické radě 10. 3. 2026 všemi pracovníky zařízení.

## OBEČNÁ JAKOSTNÍ KRITÉRIA POTRAVINÁŘSKÝCH KOMODIT

KOMODITA	POŽADOVANÉ JAKOSTNÍ KRITÉRIUM PŘÍJMU
MASO	Musí být bez zářezů, vpichů, krevních podlitin, otlaků, nesmí být ušpiněné nebo jinak smyslově změněné
MASTNÉ VÝROBKY	Povrch nesmí být oslzlý, lepkavý, netypicky svaštělý, jinak narušený nebo porostlý plísní, pokud se nejedná o ušlechtilé druhy plísně pro tento výrobek specifické (např. uherský salám)
OVOCE A ZELENINA	Nesmí být ušpiněná, mechanicky narušená, zavadlá, bez výskytu plísní a hnilob (mokrá, suchá hniloba), škůdců a jiných jakostních vad
PEKAŘSKÉ VÝROBKY	Nesmí být znečištěné či zdeformované, ztvrdlé, vůně pečivová
ZMRAZENÉ POTRAVINY	Nesmí být narušen obal, nesmí být ani částečně rozmrzlé
VEJCE	Vejce vozí dodavatel pouze ve vařeném stavu a oloupaná nebo součástí pomazánky
MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY	Nesmí být znečištěný, narušený nebo zdeformovaný obal, dodržen teplotní řetězec při příjmu
OSTATNÍ BALENÉ POTRAVINY, KTERÉ	Nesmí být znečištěný, narušený nebo

VYŽADUJÍ SNÍŽENOU TEPLITU ÚSCHOVNY	zdeformovaný obal, dodržen teplotní řetězec při příjmu
OSTATNÍ BALENÉ POTRAVINY, KTERÉ NEPOTŘEBUJÍ SNÍŽENOU TEPLITU ÚSCHOVNY	Nesmí být znečištěný, narušený nebo zdeformovaný obal, dodržen teplotní řetězec při příjmu
NÁPOJE	Musí být čiré, bez přítomnosti kalu či sraženin. Nápoje jsou dodávány ve vhodných nádobách (čaj, mléko, šťáva, džus)