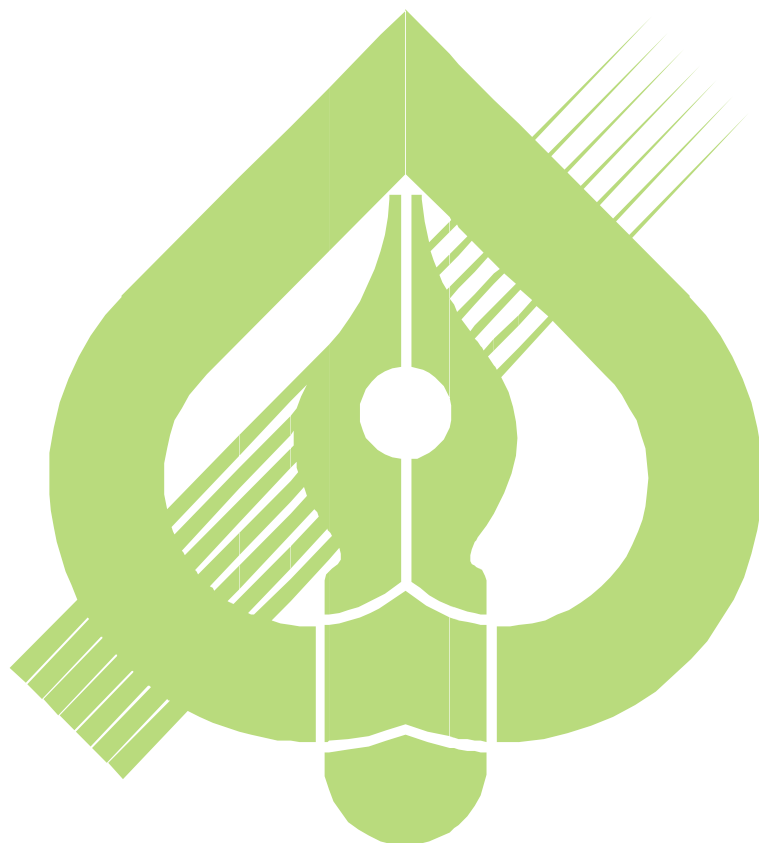


**Střední škola, Havířov-Prostřední Suchá, příspěvková organizace
Kapitána Jasioka 635/50, 735 64 Havířov-Prostřední Suchá, IČO: 13644271**



**SMĚRNICE
HACCP
SYSTÉMU KRITICKÝCH BODŮ**

A. ANALÝZA RIZIKA

1. Vymezení činnosti odpovědnosti provozovatele

Název provozovny: Střední škola, Havířov-Prostřední Suchá, příspěvková organizace	
Ulice: Kapitána Jasioka 635/50	
Město: Havířov-Prostřední Suchá	PSČ: 735 64
Provozovatel:	
Kontaktní osoba: Erika Przeczková	IČO: 13644271
Telefon: 553 401 778	e-mail: jidelna@stredniskola-sucha.cz

Bezpečné nakládání s odpadem: Pevný odpad je tříděn dle požadavků obce a ukládán do kontejneru, organický odpad je likvidován do omyvatelných uzavíratelných nádob, následně zlikvidovány. Odpadní voda je vypouštěná do jímky.

Bezpečné postupy regulace škůdců (deratizace, dezinfekce): dezinfekce dle sanitačního řádu, deratizace dle potřeby odbornou firmou.

Sanitační opatření (čištění a dezinfekce): viz. Sanitační řád

Zajištění kvality vody: veřejný vodovod.

Rozsah činnosti: výdej teplých, studených pokrmů, moučníků, příprava nápojů.

2. Tým sestavení pro kontrolu kritických bodů

Členové týmu HACCP	Jméno	Funkce	Datum	Podpis
Zodpovědná osoba:	Erika Przeczková	Obsluha strážníků		
Člen týmu:	Renáta Grisová	Obsluha strážníků		

3. Zjištění očekávaného použití výrobku

Výrobky jsou určeny pro školní stravování pro žáky střední školy – věková kategorie 15 let a výše. Jídla jsou podávána v jídelně bezprostředně navazující na školní výdejnu.

4. Popis technologických postupů

Dovezené pokrmy jsou připravovány dle receptur pokrmů pro školní stravování využívané školní jídelnou, odkud se obědy dováží, tj. Střední škola a Základní škola, Havířov-Šumbark, příspěvková organizace, Školní 2/601, 736 01 Havířov-Šumbark, IČO: 13644297.

4. a Popis výrobku - nápoje – studené, teplé

Druh výrobků:	Nápoje Studené nápoje: připravené z čerstvé pitné vody z veřejného vodovodu, popřípadě dochucené sirupy, zeleninou, ovocem či bylinkami. Teplé nápoje: čaje ovocné, bylinné- připravené z čerstvě napuštěné pitné vody z veřejného vodovodu zahřáté na 100°C, čaje mohou být dochuceny medem, cukrem či sirupy.
---------------	---

Střední škola, Havířov-Prostřední Suchá, příspěvková organizace
Kapitána Jasioka 635/50, 735 64 Havířov-Prostřední Suchá, IČO: 13644271

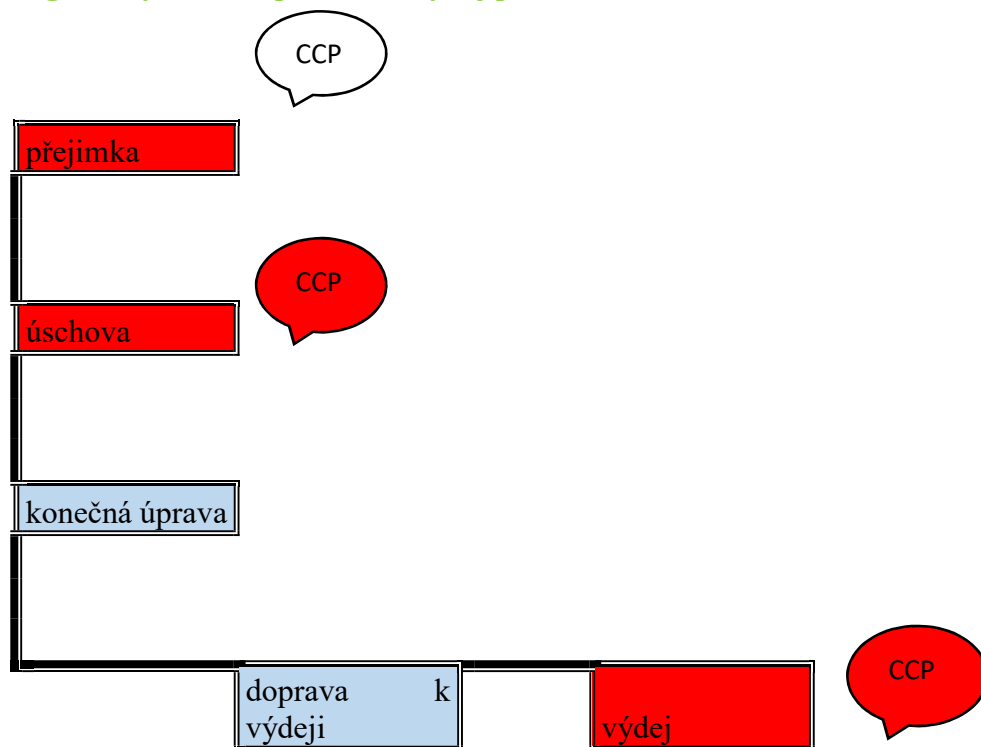
Charakteristika druhu výrobků:	Nápoje jsou připravovány bezprostředně před výdejem, k zajištění pitného režimu ve škole jsou připravovány dle potřeby.
Určení výrobků:	Nabízení a podávání ke konzumaci ve stravovací službě či ve škole.
Názvy výrobků, seznam používaných potravin, charakteristiky výrobků, technologické postupy:	Všechny parametry uvedeny v recepturách.
Mikrobicidní, mikrobistatické ošetření:	Příprava bezprostředně před výdejem, či dle potřeby k zajištění pitného režimu ve škole. Příprava vždy z čerstvé pitné vody z veřejného vodovodu, ovoce, zelenina, bylinky používané k dochucení jsou důkladně myty.
Způsob použití:	Výrobky jsou určeny k přímé spotřebě bezprostředně po výrobě
Doba spotřeby, skladovací podmínky:	Bezprostředně před výdejem obědů nebo dle aktuálnosti při zajištění pitného režimu ve škole.

5. vymezení suroviny

suroviny	nebezpečí	ovládací metody	kontrola
Maso	Mikrobiální kontaminace, mechanická kontaminace (úlomky kostí, kovů,...), chemická kontaminace suroviny	Vizuální a senzorické posouzení suroviny (surovinu vykazující znaky kažení, zápach, zapaření, barevné změny či kontaminaci mechanickými nečistotami nepřijímat) <ul style="list-style-type: none"> • Kontrola teploty • Spolehlivý dodavatel 	vizuální kontrola teploměr
Brambory syrové loupané	Kontaminace suroviny (těžké kovy, rezidua pesticidů, solanin, pyrosiřičitan), přítomnost mechanických nečistot	Spolehlivý dodavatel Vizuální kontrola při přejímce, vrácení dodávky	vizuální kontrola
Nečištěné brambory a zelenina	Původci chorob zeleniny, kontaminace plísněmi a mykotoxiny, dusičnany, rezidui pesticidů, těžkými kovy, mechanickými nečistotami	Spolehlivý dodavatel, vizuální kontrola jakosti zeleniny, vrácení dodávky	vizuální kontrola
Nečištěné brambory a zelenina	Původci chorob zeleniny, kontaminace plísněmi a mykotoxiny, dusičnany, rezidui pesticidů, těžkými kovy, mechanickými nečistotami	Spolehlivý dodavatel, vizuální kontrola jakosti zeleniny vrácení dodávky	vizuální kontrola
Čerstvá vejce	Mikrobiální kontaminace suroviny (výskyt salmonel)	Spolehlivý dodavatel, vizuální kontrola čistoty a stavu skořápek, vrácení dodávky	vizuální kontrola

Koření Směsi koření Koření přípravky	Mikrobiální kontaminace suroviny (vegetativní buňky patogenů, bakteriální spory, plísně), mechanická kontaminace suroviny	Spolehlivý dodavatel, vizuální kontrola při převážení, vrácení dodávky	vizuální kontrola
Voda	Kontaminovaná voda	Zásobení výroby tekoucí pitnou vodou napojenou na zdroj pitné vody. Pro přípravu a výrobu pokrmů se nesmí používat teplá voda z vodovodní sítě. Pára pro přímý styk s potravinami a pokrmy nesmí být zdrojem zdraví škodlivých látek a kontaminovat potraviny a pokrmy.	vizuální kontrola
Chlazené a zmrazené suroviny	Porušený obal, kontaminace suroviny cizími předměty, znečištění chemickými látkami, mikrobiálně zkažený produkt, pomnožení mikroorganismů	Spolehlivý dodavatel Smyslová kontrola produktu, kontrola neporušenosti obalu, kontrola teploty výrobku (dodržení chladírenského / mrazírenského řetězce)	vizuální kontrola teploměr

6a. Diagram výrobního procesu – výdej pokrmů



7. Potvrzení výrobního diagramu v provozu

Obecný diagram byl aplikován a dále bude používán na receptury používané k přípravě pokrmů.

Střední škola, Havířov-Prostřední Suchá, příspěvková organizace
Kapitána Jasioka 635/50, 735 64 Havířov-Prostřední Suchá, IČO: 13644271

Členové týmu HACCP	Jméno	Funkce	Datum	Podpis
Vedoucí týmu:	Erika Prezeczková	Obsluha strážníků		
Pracovníci provozovny:	Renáta GrISOVÁ	Obsluha strážníků		

8. Analýza nebezpečí

Krok	Nebezpečí – co se může stát špatně?	Co provedete, aby se chyba nestala?	Jakým způsobem zajišťujete dodržení postupu?
Příjem pokrmů	Příjem nevyhovujícího pokrmu (např. zkažený, nekvalitní, kontaminovaný mikroorganismy, škůdci, cizími předměty, apod.)	Prověřený dodavatel: Vizuální kontrola přijímaných pokrmů. Kontrola teploty. Kontrola neporušenosti obalu.	Proškolení pracovníka Systematické sledování CCP dodržení chladírenského řetězce
	V důsledku např.: nevhodné manipulace u dodavatele (nevhodné podmínky skladování, dopravy), nedodržení teploty a doby přepravy.	Studené pokrmy: kontrola teploty surovin při příjmu.	
	Zkažení nebo poškození surovin během příjmu a manipulace: v důsledku - nevhodné manipulace při příjmu (současná manipulace s jinými výrobky, které mohou produkt ovlivnit, dlouhé prodlevy při příjmu za podmínek nevhodných pro pokrmy) – porušení chladírenského řetězce – mechanického poškození – kontrola porušení obalu.	Dodržení postupů správné praxe: Dodržení podmínek při příjmu pokrmů Dodržování podmínek manipulace = manipulace správným způsobem (prevence poškození, oddělená přeprava) Studené pokrmy: vyloučení prodlev (dodržování chladírenského řetězce)	
Úschova před výdejem	Zkažení nebo kontaminace suroviny (mikroorganismy, škůdci, chemickými látkami, cizími předměty). V důsledku např. – skladování v nevhodných podmínkách (nedodržení podmínek skladování: teplota, vlhkost, přístup světla apod.), - růst mikroorganismů, - nežádoucí chemické změny (např. oxidace), - skladování s produkty, které mohou potravinu nevhodně ovlivnit (pachy, mechanické nečistoty), - nedodržení doby	- Oddělené skladování od výrobků, které mohou pokrmy nevhodně ovlivnit - Dodržení podmínek skladování (teplota, relativní vlhkost vzduchu, uložení v dostatečné vzdálenosti od stěn, zamezení přístupu světla apod.)	Proškolení pracovníka, Systematické sledování CCP (skladování chlazených a mražených surovin)

Střední škola, Havířov-Prostřední Suchá, příspěvková organizace
Kapitána Jasioka 635/50, 735 64 Havířov-Prostřední Suchá, IČO: 13644271

	<p>trvanlivosti nebo doby použitelnosti (skladování příliš dlouhou dobu), - mechanické poškození výrobku, - porušení obalu</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pravidelná kontrola podmínek skladování - Pravidelná vizuální (smyslová) kontrola - Udržování pořádku – kontrola přítomnosti škůdců, zajištění ochrany proti škůdcům (pravidelná deratizace, desinfekce, dezinfekce) – - dodržování osobní a provozní hygieny <p>Studené pokrmy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dodržování chladírenského řetězce 	
<p>Konečná úprava (zdobení a kompletace)</p>	<p>Kontaminace nebo dražení pokrmu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Likvidace (např. mikroorganismy, chemickými látkami, cizími předměty) <p>V důsledku:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nedodržení technologického postupu (chladírenského řetězce) - křížové kontaminace (současná manipulace se syrovými surovinami) - používání nečistých pracovních pomůcek (nedostatečné mytí pracovních pomůcek) - používání špinavých pracovních oděvů <p>nedodržení osobní a provozní hygieny</p>	<p>Pro všechny druhy pokrmů:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dodržení technologického postupu - prevence křížové kontaminace - kompletace za dodržení hygienických požadavků - kontrola dodržení hygienických podmínek <p>Teplé pokrmy, moučníky:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dostatečná teplota <p>Studené pokrmy:</p> <p>chladírenské řetězce</p>	<p>Proškolení pracovníka, CCP</p>
<p>Výdej, doprava k výdeji</p>	<p>Kontaminace likvidace</p> <ul style="list-style-type: none"> - (např. mikroorganismy, chemickými látkami, cizími předměty), - V důsledku nedodržení osobní a provozní hygieny - Nesprávné zacházení (např. úchova pokrmu po dokončení tepelné úpravy déle než 4 hodiny), - Nedodržení podmínek (např. teplota neodpovídá, časová prodleva mezi dokončením procesu a výdejem je příliš dlouhá), 	<p>Pro všechny druhy pokrmů:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kontrola dodržení hygienických podmínek - Spotřeba do 4 hodin od výroby - Prevence křížové kontaminace - Používání čistých pomůcek - Dodržování osobní a provozní hygieny - Používání čistých pracovních oděvů (pravidelná výměna oděvů) 	<p>Proškolení pracovníka CCP</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Křížová kontaminace - Používání nečistých pracovních pomůcek - Používání špinavých pracovních oděvů - Nedostatečné mytí pracovních pomůcek - Nedodržení osobní a provozní hygieny 	<p>Teplé pokrmy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kontrola teploty pokrmů při výdeji a doby od přípravy po výdej (teplé pokrmy se uchovávají +60°C, strážníkovi se vydávají do čtyř hodin od přípravy, v době podání musí mít minimálně +60°C), <p>Studené pokrmy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dodržení chladírenského řetězce, uložení v chladu do 8°C 	
--	---	--	--

B. STANOVENÍ CCP, KRITICKÝCH MEZÍ A NÁPRAVNÝCH OPATŘENÍ

Výrobní operace: Skladování studených pokrmů

Sledovaný znak	TEPLOTA
Kritické meze	PODLE POŽADAVKŮ NA DANOU KOMODITU (např. chladnice)
Postup sledování	MĚŘENÍ TEPLOT CHLADÍČÍHO ZAŘÍZENÍ
Frekvence sledování	PŘI KAŽDÉM VÝDEJI STUDENÉHO POKRMU
Nápravná opatření	SEŘÍZENÍ INTENZITY CHLAZENÍ, PŘESKLADNĚNÍ DO JINÉHO ZAŘÍZENÍ, ODMRAZENÍ, OPRAVA
Postup/záznam	ZÁZNAMY TEPLoty PŘI KAŽDÉM VÝDEJI STUDENÝCH POKRMŮ

Výrobní operace: Výdej teplých pokrmů

Sledovaný znak	TEPLOTA POKRMU PŘI VÝDEJI
Kritické meze	MINIMÁLNĚ +60°C
Postup sledování	MĚŘENÍ TEPLoty VPICHOVÝM TEPLOMĚREM
Frekvence sledování	1x ZA VÝDEJ
Nápravná opatření	OHŘEV NA PŘEDEPSANOU TEPLotu, POKUD TEPLOTA KLESNE POD 55°C, TAK LIKVIDACE
Postup/záznam	ZÁZNAM TEPLoty, ZÁZNAM O VYŘAZENÍ POKRMU, KAŽDÝ DEN, PŘI KAŽDÉM VYŘAZENÍ

Za nápravná opatření a vedení záznamu o nich je odpovědná Erika Przewczková.

9. Ověřování systém – Vnitřní (interní audit)

Provádí k tomu pověřená osoba. Vnitřní audit je prováděn 1x za rok.

Audit obvykle zahrnuje: čistotu prostor, dodržování osobní a provozní hygieny, kontrolu plnění postupů správné praxe a HACCP. Z vnitřního auditu je pořizován záznam, který obsahuje konkrétní závěry z auditu s plánem nápravných opatření (zodpovědné osoby, termíny apod.).

1x za 3 měsíce nebo v případě jakéhokoliv podezření na nefunkčnost, ať už chladícího zařízení nebo teploměru monitorující teplotu v těchto zařízeních, je prováděna zkouška správnosti

**Střední škola, Havířov-Prostřední Suchá, příspěvková organizace
Kapitána Jasioka 635/50, 735 64 Havířov-Prostřední Suchá, IČO: 13644271**

měření teploměrů – všechny teploměry jsou uloženy na stejné místo v jednom chladícím zařízení, popřípadě je zakoupen nový teploměr pro kontrolu ostatních teploměrů.

10. Školení pracovníků

Školení pracovníků se provádí při nástupu nových pracovníků, při opakovaném zjištění nedostatků, u stálých pracovníků pak jedenkrát ročně.

11. Seznam související dokumentace:

- sanitální řád,
- provozní řád školní jídelny
- alergeny, jejich značení a vyhledávání informací o alergenech, odpovědná osoba
- seznam dodavatelů

Směrnice nabývá účinnosti dne 1. září 2025.

V Havířově 29. 8. 2025

Mgr. Petr Szymeczek, ředitel