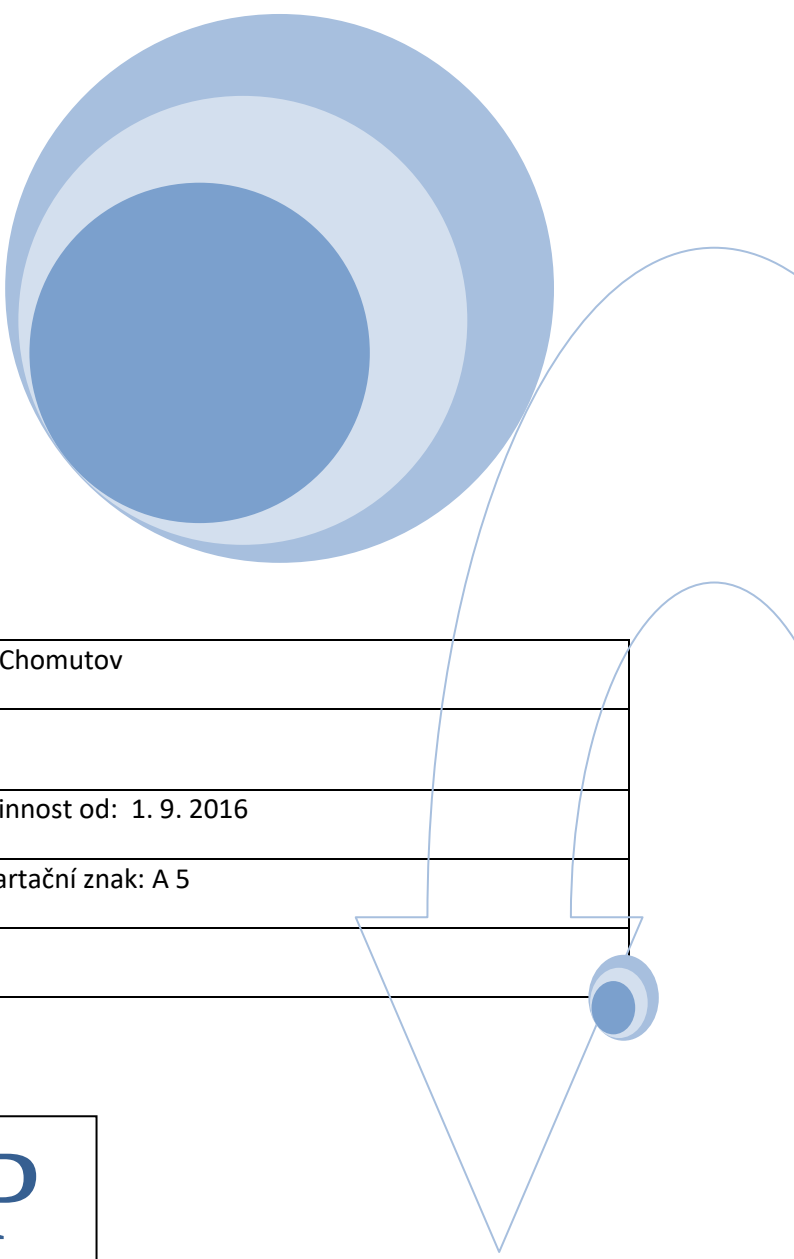




Škola: Základní škola Kadaň, ul. Školní 1479, okr. Chomutov	
Plán HACCP	
Č.j.: 1 ZS Ka/ ŠJ-02-2016	Účinnost od: 1. 9. 2016
Spisový znak: 105	Skartační znak: A 5
Změny: 1.9.2019, 1.9.2020	



Plán HACCP

1. VYMEZENÍ VÝROBNÍ ČINNOSTI A ÚKOLŮ VÝROBCE

Výrobce:	Základní škola Kadaň, ul. Školní 1479, okr. Chomutov IČO: 46789979
Název provozovny:	Školní jídelna
Sídlo provozovny:	Školní 1479, 43201 Kadaň
Oblast výrobní činnosti:	Školní stravování - Základní škola Další stravování - Zaměstnanci školy
Výrobní činnosti:	a) Výroba teplých pokrmů b) Výroba studených pokrmů c) Nápoje
Průměrná výroba:	200 porcí
Rozsah výroby: (výběr, denní nabídka)	➤ Oběd – polévka, hlavní jídlo (1 druh)
Sortiment:	Sortiment pokrmů teplé a studené kuchyně, výroba je zajišťována podle receptur teplých a studených pokrmů
Počet zaměstnanců:	➤ Vedoucí provozu: 1 ➤ Hlavní kuchařka: 1 ➤ Kuchařka: 1 ➤ Pomocná kuchařka: 2
Struktura systému kritických bodů:	Výroba pokrmů je rozčleněna podle jednotlivých technologických úseků výroby a sortimentu, který je rozčleněn na skupiny výrobků: ➤ Teplé pokrmy (hlavní jídlo, polévka) ➤ Studené pokrmy (pomazánky, saláty, mléčné dezerty aj.) ➤ Nápoje

2. SESTAVENÍ TÝMU PRO ZAVEDENÍ SYSTÉMU KRITICKÝCH BODŮ

Členové týmu HACCP	Jméno	Funkce	Datum	Podpis
Vedoucí týmu	Kamila Míchalová	Vedoucí provozu		
Pracovníci v provozu				
1.	Marie Hrychová	Hlavní kuchařka		
2.	Vladimíra Géciová	Kuchařka		
3.	Jana Kašková	Pomocná kuchařka		
4.	Marcela Králíková	Pomocná kuchařka		

3. POPIS VÝROBKŮ – ROZDĚLENÍ DO SKUPIN

Výroba je prováděna podle výživových norem a receptur kuchyně

POLÉVKY

- Vývary – z masa
- Bílé polévky
- Zeleninové – čerstvá, mražená zelenina
- Luštěninové

Zavářky a vložky do polévek

- Těstoviny – hotové od výrobců (bulgur, kuskus.)
- Strouhání – vlastní výroba
- Kapání – vlastní výroba
- Knedlíčky játrové, masové, drožďové – vlastní výroba
- Sušené toasty – vlastní výroba
- Masová rýže – vlastní výroba
- Vločky ovesné, pohanka, jáhly apod. – od výrobců
- Kroupy
- Luštěniny

OMÁČKY

- Koprová
- Rajská
- Houbová (houby dodávané od dodavatele)
- Játrová
- Zeleninová
- Smetanová

PŘÍLOHY

- Knedlíky kynuté
- Knedlíky bramborové – ze směsi
- Brambory vařené
- Bramborová kaše – z brambor
- Halušky, noky – vlastní výroba
- Rýže vařená, dušená
- Různé druhy těstovin

SALÁTY

- Z čerstvé zeleniny
- Sterilované zeleniny
- Vařené zeleniny
- Z více složek

ZÁLIVKY

- Octová, olejová

HLAVNÍ POKRMY

- Z masa – vařené, dušené, pečené, smažené
- Z mletého masa – čerstvě umleté
- Drůbež – vařená, dušená, pečená, smažená
- Ryby – dušené, pečené, smažené
- Zeleninové – vařené, smažené, zapékané, dušené
- Sladké pokrmy
- Moučníky
- Bezmasé pokrmy
- Luštěniny

NÁPOJE

- Čaj
- Pitná voda
- Sirupy – s ovocnou složkou
- Ochucené mléko – mléčné koktejly
- Mléko – převařené
- Kakao
- Bílá káva

4. TECHNOLOGIE VÝROBY

Tepelná úprava masa se provádí:

- Smažením - pánev
- Elektrická kamna (plotna, trouba)
- Konvektomat

Tepelná úprava zeleniny se provádí:

- Pečením – klasický způsob
- Smažením
- Dušením

Technologie výroby omáček ze základů – používané suroviny:

- *Cibulový* – tuk + cibule
- *Zeleninový* – tuk + zelenina (čerstvá, mražená)
- *Paprikový* – tuk + cibule + mletá paprika

Doba spotřeby teplých pokrmů:

- Do 4 hodin po dokončení tepelné úpravy za podmínek dodržení teplot + 60°C bez poklesu pod tuto hladinu

Doba spotřeby studených pokrmů:

- Saláty – 12 hodin
- Kusové výrobky – 6 hodin
- Za podmínek uchování při teplotě 8°C v případě, nebudou-li vydány bezprostředně po ukončení výroby

5. MIKROBIOLOGICKÉ POŽADAVKY NA SUROVINY

Druh potraviny	Mikrobiologické požadavky	Poznámka
Maso porcované, dělené, balené, včetně drobů – čerstvé i mražené	Koliformní bakterie 5.10 ⁴ Staphylococcus aureus 10 ² Salmonella 0/25	Vyhl.91/99 Sb., kterou se mění 294 Sb. mikrobiologické požadavky na potraviny
Mleté nebo krájené maso určené k tepelné úpravě nebo zpracování	Celkový počet mikroorganismů 10 ² Koliformní bakterie 5.10 ² Staphylococcus aureus 5,10 ² Salmonella 0/25	Vyhl.91/99 Sb., kterou se mění 294 Sb. mikrobiologické požadavky na potraviny
Ryby čerstvé, zmrazené a jejich části určené k tepelné úpravě	Escherichia coli 10 ² Sulfitredukuující klostridia 0 _b	Vyhl.91/99 Sb., kterou se mění 294 Sb. mikrobiologické požadavky na potraviny
Trvanlivé masné výrobky	Sulfitredukuující klostridia 10 ² Koliformní bakterie 10 ² Staphylococcus aureus 0 _d Salmonella 0/25	Vyhl.91/99 Sb., kterou se mění 294 Sb. mikrobiologické požadavky na potraviny
Tepelně opracované masné výrobky	Celkový počet mikroorganismů 10 ⁴ Sulfitredukuující klostridia 10 ² Koliformní bakterie 0 _b Staphylococcus aureus 0 _d Salmonella 0/25	Vyhl.91/99 Sb., kterou se mění 294 Sb. mikrobiologické požadavky na potraviny
Konzervy sterilované	Musí splňovat podmínky obchodní sterility	Vyhl.91/99 Sb., kterou se mění 294 Sb. mikrobiologické požadavky na potraviny
Polo konzervy	Celk. počet mikroorganismů 5,10 ³ Sulfitredukuující klostridia 0 _b Staphylococcus aureus 0 _d Salmonella 0/25	Vyhl.91/99 Sb., kterou se mění 294 Sb. mikrobiologické požadavky na potraviny
Živočišný tuk	Salmonella 0/25	Vyhl.91/99 Sb., kterou se mění 294 Sb. mikrobiologické požadavky na potraviny
Tvaroh včetně výrobků ochucených a s přísadami	Kvasinky 5,10 ² Koliformní bakterie 5.10 ² Plísně jiné než Geotrichum candidum 10 ² Salmonella 0/25Sýry	Vyhl.91/99 Sb., kterou se mění 294 Sb. mikrobiologické požadavky na potraviny
Sýry ze syrového mléka	Escherichia coli 10 ³ Staphylococcus aureus 10 ³ Salmonella 0/25 Listeria monocytogenes 0/25	Vyhl.91/99 Sb., kterou se mění 294 Sb. mikrobiologické požadavky na potraviny
Tvrdé sýry, zvláště tvrdé sýry strouhané (včetně vakuově balených)	Escherichia coli 10 ² Sulfitredukuující klostridia 0 _b Staphylococcus aureus 10 ² Plísně _ř 0 ₂ _ř U strouhaných sýrů a plátkových se tolerují hodnoty o řád vyšší	Vyhl.91/99 Sb., kterou se mění 294 Sb. mikrobiologické požadavky na potraviny
Polotvrdé sýry	Escherichia coli 10 ² Sulfitredukuující klostridia 0 _b Staphylococcus aureus 10 ²	Vyhl.91/99 Sb., kterou se mění 294 Sb. mikrobiologické požadavky na potraviny

Máslo mlékárenské	Celkový počet mikroorganismů 10^4 Koliformní bakterie 0 _b Plísňe jiné než Geotrichum candidum 10^2	Vyhl.91/99 Sb., kterou se mění 294 Sb.mikrobiologické požadavky na potraviny
Pomazánkové máslo	Celk. počet mikroorganismů 10^4 _g Koliformní bakterie 10^2 Plísňe jiné než Geotrichum candidum 10^2 _h g) nesleduje se u výrobků ze zakysané nebo polo zakysané smetany h) u pomazánkového másla s přísadou zeleniny se tolerují hodnoty o řád vyšší	Vyhl.91/99 Sb., kterou se mění 294 Sb.mikrobiologické požadavky na potraviny
Koření, směsi a suché koření přípravky	Koliformní bakterie 10^4 Staphylococcus aureus 10^2 Bacillus cereus 10^3 Salmonella 0/25 Klostridium perfringens 10^2 Plísňe 10^4 Potenciálně toxigenní plísňe Aspergillus flavus 10^2 _i i) Při překročení povolené hodnoty je pro posouzení rozhodující zjištěný obsah aflatoxinů, viz vyhláška č. 298/1997 Sb.	Vyhl.91/99 Sb., kterou se mění 294 Sb.mikrobiologické požadavky na potraviny

6. PODMÍNKY SKLADOVÁNÍ SUROVIN

DRUH A SKUPINA POTRAVIN	PODMÍNKY SKLADOVÁNÍ
Výsekové maso Droby Mleté maso	relativní vlhkost 85 – 95% +7°C +4°C +4°C
Tepelně opracované masné výrobky Tepelně neopracované masné výrobky Trvanlivé masné výrobky Polotovary s masa (mleté, krájené, plněné) Obalovaná masa, drůbež, ryby, sýry, zelenina, houby Konzervy	relativní vlhkost 85% +5°C +5°C +15°C do +4°C/max. 3 hodiny do +4°C/max. 3 hodiny dle údaje výrobce na obalu
Čerstvé ryby, Chlazené ryby	V tajícím ledu od +1°C do +5°C +5°C
Čerstvá vejce	od +5°C do +12°C
Zmrazené potraviny	-18°C a nižší
Trvanlivé mléčné výrobky Mléčné výrobky ostatní Zmrzliny a mražené krémy	do 24°C od +4°C do +8°C -18°C a nižší

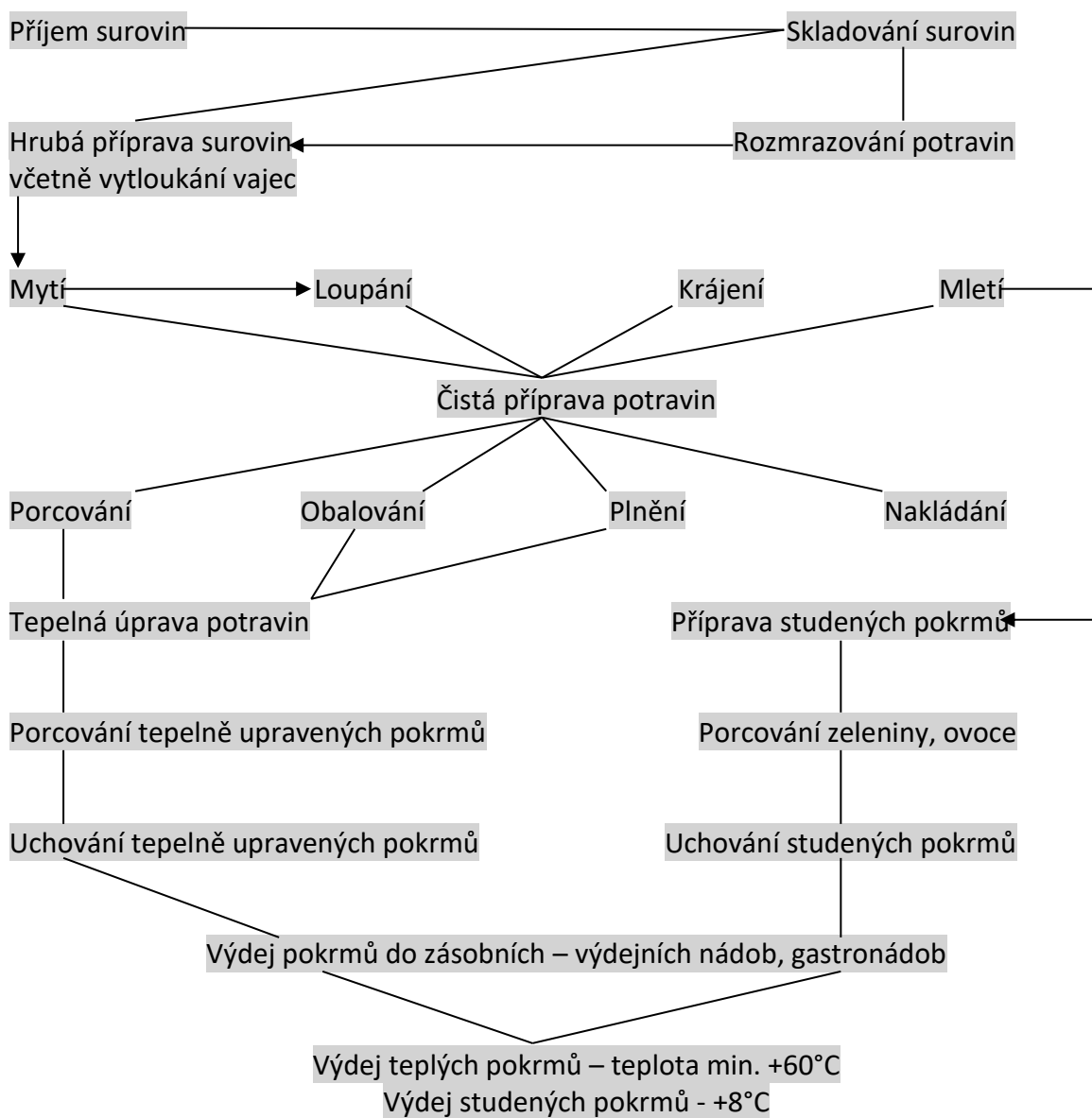
Mlýnské obilné výrobky Pekárenské výrobky Těsta linecká, listová Litá těsta na bramboráky, lívance apod. Knedlíky plněné Cukrovinky nečokoládové Cukrovinky čokoládové	relativní vlhkost max. 75% do 35°C/relativní vlhkost max. 80% do +10°C do +4°C/max. 1 hodinu do +4°C/max. 1 hodinu do 25°C/relativní vlhkost max. 70% do 20°C/relativní vlhkost max. 70%
Chlazená omytá, krájená čerstvá zelenina a ovoce - na saláty nebo přílohy Čerstvé ovoce a zelenina Nespotřebovaný obsah konzerv	do +4°C/max. 3 hodiny chladné, čisté a větratelné prostory do +4°C/48 TZ a 24 SK

Povinnosti provozovatele zařízení společného stravování při skladování potravin vyplývají ze zákona č. 110/1997 Sb. O potravinách a tabákových výrobcích v pozdějším znění – výklad základních pojmů zákona:

- **Zdravotně nezávadná potravina** – potraviny, která splňuje chemické, fyzikální a mikrobiologické požadavky na zdravotní nezávadnost.
- **Datum použitelnosti** – datum ukončující dobu, po kterou si potravina, podléhající rychlé zkáze, při dodržování skladových podmínek, zachovává své specifické vlastnosti a splňuje požadavky na zdravotní nezávadnost a po které nesmí být potraviny uváděna do oběhu.
- **Datum minimální trvanlivosti** – datum vymezující minimální dobu, po kterou si potravin, při dodržování skladovacích podmínek, zachovává své specifické vlastnosti a splňuje požadavky na zdravotní nezávadnost.

7. DIAGRAMY VÝROBNÍCH PROCESŮ

Hlavní operace přípravy pokrmů



8. ZELENINA, OVOCE

8.1. ÚPRAVA ZELENINY A OVOCE

KROKY VÝROBNÍ OPERACE		POPIS VÝROBNÍ OPERACE	
Krok č. 1 Příjem surovin		Příjem surovin od dodavatelů, kontrola kvality, uložení v chladícím zařízení nebo skladu zeleniny	
Krok č. 2 Skladování surovin		Skladování v určených prostorách, kontrola kvality a teploty	
Krok č. 3 Vyskladňování surovin		Vyskladňování pro zpracování s ohledem na sledování data dodání – HP zeleniny	
Krok č. 4 Mytí, čištění		Očištění od hrubých mechanických nečistot – HP zeleniny	
Krok č. 5 Loupání, škrábání		Zbavení slupek, jádřinců a odstranění kuchyňsky nezpracovávaných součástí – HP zeleniny	
Krok č. 6 Mytí		Konečné mytí suroviny a zbavení zbývajících nečistot – HP zeleniny	
Krok č. 7 Přesun do čisté přípravny		Přesun v omyvatelných zásobnících	
Krok č. 8.1. Upraví pro studenou kuchyni	Krok č. 8.2 Úprava pro teplou kuchyni	Krájení, porcování pro konečnou úpravu pokrmů	
Krok č. 9.1 Předchlazení	Krok č. 9.2. Obalování, ochucení	Předchlazení upravených surovin před kompletací salátů, příloh a jiných výrobků SK	Konečná úprava před tepelným zpracováním zeleninových pokrmů
Krok č. 10.1.	Krok č. 10.2.	Konečné zpracování studených pokrmů včetně zalití nálevem a dochucením	Smažení, pečení, dušení – dle jednotlivých typů pokrmů
Krok č. 11.1 Zchlazení		Uchování výrobků SK v chladícím zařízení do doby výdeje	
Krok č. 12.1. Porcování	Krok č. 11.2. Příprava k výdeji	Konečná úprava pro výdej za podmínky dodržení teplotních režimů Plnění gastronomických	
Krok č. 13.1. Výdej	Krok č. 12.2. Výdej	Výdej za podmínky dodržení teplotních režimů	

9. MASO

9.1. ÚPRAVA MASA – CHLAZENÉ VÝSEKOVÉ, DRŮBEŽÍ, RYBÍ

KROKY VÝROBNÍ OPERACE		POPIS VÝROBNÍ OPERACE
Krok č. 1 Příjem surovin		<i>Příjem surovin od dodavatelů, kontrola kvality, uložení v chladícím zařízení</i>
Krok č. 2 Skladování surovin		<i>Skladování v určených prostorách, kontrola kvality a teploty</i>
Krok č. 3 Vyskladnění surovin		<i>Vyskladňování pro zpracování s ohledem na sledování data dodání</i>
Krok č. 4 Mytí, čištění		<i>Očištění od mechanických nečistot</i>
Krok č. 5 Porcování		<i>Úprava na porce a zbavení kuchyňsky nezpracovávaných součástí</i>
Krok č. 6.1. Krájení	Krok č. 6.2 Dočištění	<i>Konečná úprava suroviny a zbavení zbývajících nečistot</i>
Krok č. 7.1. Mletí		<i>Příprava pro pokrmy z mletých mas</i>
Krok č. 8 Přesun do čisté přípravny		<i>Přesun v omyvatelných nádobách, zásobnících</i>
Krok č. 9 Úprava pro teplou kuchyni		<i>Krájení, porcování, ochucování, míchání směsí mletých mas pro konečnou úpravu pokrmů</i>
Krok č. 10 Obalování, dochucení		<i>Konečná úprava před tepelným zpracováním pokrmů</i>
Krok č. 11 Tepelná úprava		<i>Smažení, pečení, dušení, vaření – dle jednotlivých typů pokrmů</i>
Krok č. 12 Příprava k výdeji -porcování		<i>Konečná úprava pro výdej za podmínky dodržování teplotních režimů – porcování Porcování do zásobních – výdejových nádob a gastronádob</i>
Krok č. 13 Výdej		<i>Výdej za podmínky dodržení teplotních režimů</i>

9.2. ÚPRAVA MASA – MRAŽENÉ VÝSEKOVÉ, DRŮBEŽÍ, RYBÍ MASO

KROKY VÝROBNÍ OPERACE		POPIS VÝROBNÍ OPERACE
Krok č. 1 Příjem surovin		<i>Příjem surovin od dodavatelů, kontrola kvality, uložení v mrazícím zařízení</i>
Krok č. 2 Skladování surovin		<i>Skladování v určených prostorách, teplota - 18°C a nižší</i>
Krok č. 3 Vyskladnění surovin		<i>Vyskladňování pro zpracování s ohledem na sledování data dodání</i>
Krok č. 4 Vybalování		<i>Zbavení suroviny velkospotřebitelských obalů - kartony</i>
Krok č. 5 Rozmrazování		<i>Uložení suroviny do vyčleněného zařízení určeného výhradně k rozmrazování – lednice, chladírna</i>
Krok č. 6		<i>Zbavení suroviny kusových obalů</i>

Krok č. 7 Mytí	<i>Zbavení případných nečistot</i>
Krok č. 8 Osušení	<i>Zbavení suroviny přebytků vytékajících šťáv</i>
Kro č. 9 Přesun do čisté přípravny	<i>Přesun v omyvatelných zásobnících</i>
Krok č. 10 Úprava pro teplou kuchyni	<i>Krájení, porcování pro konečnou úpravu pokrmů</i>
Krok č. 11 Obalování, ochucení	<i>Konečná úprava před tepelným zpracováním pokrmů</i>
Krok č. 12 Tepelná úprava	<i>Smažení, pečení, dušení – dle jednotlivých typů pokrmů</i>
Krok č. 13 Příprava k výdeji	<i>Konečná úprava pro výdej za podmínky dodržení teplotních režimů – porcování. Plnění do zásobních – výdejových nádob a gastronádob</i>
Krok č. 14 Výdej	<i>Výdej za podmínky dodržení teplotních režimů</i>

10. PŘÍLOHY

10.1. PŘÍLOHY – BRAMBORY NELOUPANÉ

KROKY VÝROBNÍ OPERACE	POPIS VÝROBNÍ OPERACE
Krok č. 1 Příjem surovin	<i>Příjem surovin od dodavatelů, kontrola kvality, uložení ve skladu brambor</i>
Krok č. 2 Skladování surovin	<i>Skladování ve skladu brambor na paletách, kontrola kvality</i>
Krok č. 3 Vyskladnění surovin	<i>Vyskladnění pro zpracování s ohledem na sledování data dodávky do HP zeleniny</i>
Krok č. 4 Mytí, čištění	<i>Očištění z hrubých mechanických nečistot – HP zeleniny</i>
Krok č. 5 Loupání, škrábání	<i>Zbavení slupek a odstranění kuchyňsky nezpracovatelných součástí – HP zeleniny</i>
Krok č. 6 Mytí	<i>Konečné mytí suroviny a zbavení zbývajících nečistot – HP zeleniny</i>
Krok č. 7 Přesun do čisté přípravny	<i>Přesun v omyvatelných zásobnících</i>
Krok č. 8 Úprava pro teplou kuchyni	<i>Porcování pro konečnou úpravu pokrmů</i>
Krok č. 9 Vaření	<i>Vaření</i>
Krok č. 10 Příprava k výdeji	<i>Konečná úprava pro výdej za podmínky dodržení teplotních režimů Plnění do zásobních – výdejových nádob a do gastronádob</i>
Krok č. 11 Výdej	<i>Výdej za podmínky dodržení teplotních režimů</i>

10.2. PŘÍLOHY – RÝŽE VAŘENÁ

KROKY VÝROBNÍ OPERACE		POPIS VÝROBNÍ OPERACE	
Krok č. 1 Příjem surovin		Příjem surovin od dodavatelů, kontrola kvality, uložení v denním skladu potravin	
Krok č. 2 Skladování surovin		Skladování ve skladu balených potravin, kontrola kvality a DMT	
Krok č. 3 Vyskladnění surovin		Vyskladňování pro zpracování s ohledem na sledování data dodání do varny	
Krok č. 4 Praní		Praní suroviny a zbavení případných nečistot	
Krok č. 5 Úprava pro tepelnou kuchyni		Ochucení pro konečnou úpravu	
Krok č. 6 Tepelná úprava		Vaření	
Krok č. 7 Uchování v horkém stavu		Přemístění do zásobníků - výdejových nádob, gastronádob a uchování při teplotě 60 °C	
Krok č. 8.1 Příprava k dalšímu zpracování	Krok č. 8.2. Příprava k výdeji	Přemístění k úseku pro manipulaci s tepelně opracovanými pokrmy	Uchování za podmínek dodržení teplotních režimů
Krok č. 9.1. Dokončení pokrmu	Krok č. 9.2. Výdej	Další doplnění surovin a kuchyňská úprava dalšího pokrmu – k zapečení	Výdej do zásobních – výdejových nádob a gastronádob, za podmínky dodržení teplotních režimů
Krok č. 10.1 Příprava k výdeji		Uchování za podmínky dodržení teplotních režimů	
Krok č. 11.1. Výdej		Výdej do zásobních – výdejových nádob a gastronádob za podmínky dodržení teplotních režimů	

10.3. PŘÍLOHY – TĚSTOVINY VAŘENÉ

KROKY VÝROBNÍ OPERACE		POPIS VÝROBNÍ OPERACE	
Krok č. 1 Příjem surovin		Příjem surovin od dodavatelů, kontrola kvality, uložení v denním skladu potravin	
Krok č. 2 Skladování surovin		Skladování ve skladu balených potravin, kontrola kvality a DMT	
Krok č. 3 Vyskladnění surovin		Vyskladňování pro zpracování s ohledem na sledování data dodání do varny	
Krok č. 4 Vaření pitné vody		Přivedení pitné vody do varu po předchozím ochucení pro konečnou úpravu	
Krok č. 5 Tepelná úprava		Vaření	
Krok č. 6 Uchování v horkém stavu		Přemístění do zásobníků- výdejových nádob, gastronádob a uchování při teplotě 60 °C	

Krok č. 7.1 Příprava k dalšímu zpracování	Krok č. 7.2. Příprava k výdeji	<i>Přemístění k úseku pro manipulaci s tepelně opracovanými pokrmu</i>	<i>Uchování za podmínek dodržení teplotních režimů</i>
Krok č. 8.1. Dokončení pokrmu	Krok č. 8.2. Výdej	<i>Další doplnění surovin a kuchyňská úprava dalšího pokrmu – k zapečení</i>	<i>Výdej do gastronádob, uzavíratelných zásobníků, za podmínky dodržení teplotních režimů</i>
Krok č. 9.1. Příprava k výdeji		<i>Uchování za podmínky dodržení teplotních režimů</i>	
Krok č. 10.1. Výdej		<i>Výdej do zásobních – výdejových nádob a gastronádob za podmínky dodržení teplotních režimů</i>	

10.4. PŘÍLOHY – BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY, ŠÍŠKY, CHLUPATÉ KNEDLÍKY ZE SMĚSI

KROKY VÝROBNÍ OPERACE		POPIS VÝROBNÍ OPERACE	
Krok č. 1 Příjem surovin - Bramborové těsto v prášku - Chlupaté knedlíky v prášku		<i>Příjem surovin od dodavatelů, kontrola kvality, uložení v denním skladu potravin</i>	
Krok č. 2 Skladování surovin		<i>Skladování ve skladu balených potravin, kontrola kvality a DMT</i>	
Krok č. 3 Vyskladnění surovin		<i>Vyskladňování pro zpracování s ohledem na sledování data dodání do varny</i>	
Krok č. 4 Smíchání směsi s pitnou vodou		<i>Smíchání práškové směsi a pitné vody v robotu</i>	
Krok č. 5 Tvarování		<i>Tvarování knedlíků, šišek</i>	
Krok č. 6 Tepelná úprava		<i>Vaření knedlíků, šišek ve vroucí vodě nebo v konvektomatu</i>	
Krok č. 7.1 Porcování	Krok č. 7.2. Zchlazení	<i>Konečná úprava - porcování</i>	<i>Zchlazení na teplotu +2 °C do 120 minut v jádře</i>
Krok č. 8.1. Uchování v horkém stavu	Krok č. 8.2. Uchování ve zchlazeném stavu	<i>Přemístění do zásobních- výdejních nádob, gastronádob a uchování při teplotě min. 60 °C</i>	<i>Uchování ve zchlazeném stavu max. +4 °C</i>
Krok č. 9.1. Výdej	Krok č. 9.2. Porcování	<i>Výdej za podmínky dodržení teplotních režimů</i>	<i>Konečná úprava - porcování</i>
	Krok č. 10 Regenerace	<i>Ohřev v páře – konvektomatu (teplota +75°C v jádře)</i>	

	Krok č. 11 Výdej	<i>Výdej do zásobních – výdejových nádob a gastronomických za podmínky dodržení teplotních režimů</i>
--	---------------------	---

10.5. PŘÍLOHY – HOUSKOVÉ KNEDLÍKY, KYNUTÉ KNEDLÍKY

KROKY VÝROBNÍ OPERACE		POPIS VÝROBNÍ OPERACE	
Krok č. 1 Příjem surovin k výrobě - Mléko čerstvé - Vejce - Mouka hrubá - Droždí - Sůl - Pitná voda - Žemlové kostky		<i>Suroviny jsou přejímány z chladicího boxu, vejce vytlučená z určitého místa a ostatní z denního skladu potravin</i>	
Krok č. 2 Vážení, odměřování množství		<i>Podle připravovaného množství jsou suroviny odměřeny a odváženy – receptury teplých pokrmů</i>	
Krok č. 3 Příprava kvásku		<i>Vlažné mléko + droždí + mouka = necháme vykynout</i>	
Krok č. 4 Zpracování těsta		<i>Promícháním surovin se vypracuje tužší těsto, do kterého se mohou na závěr zamíchat žemlové kostky</i>	
Krok č. 5 Kynutí		<i>Ve vyčleněném prostoru se zakryté těsto nechá vykynout</i>	
Krok č. 6 Tvarování		<i>Tvarování knedlíků</i>	
Krok č. 7 Vaření		<i>Teplná úprava ve vroucí vodě nebo v konvektomatu 20 – 25 minut</i>	
Krok č. 7.1 Porcování	Krok č. 7.2. Zchlazení	<i>Konečná úprava - porcování</i>	<i>Zchlazení na teplotu +2 °C do 120 minut v jádře</i>
Krok č. 8.1. Uchování v horkém stavu	Krok č. 8.2. Uchování ve zchlazeném stavu	<i>Přemístění do zásobních- výdejních nádob, gastronomických a uchování při teplotě min. 60 °C</i>	<i>Uchování ve zchlazeném stavu max. +4 °C</i>
Krok č. 9.1. Výdej	Krok č. 9.2. Porcování	<i>Výdej za podmínky dodržení teplotních režimů</i>	<i>Konečná úprava - porcování</i>
	Krok č. 10 Regenerace	<i>Ohřev v konvektomatu (teplota +75°C v jádře)</i>	
	Krok č. 11 Výdej	<i>Výdej do zásobních – výdejových nádob a gastronomických za podmínky dodržení teplotních režimů</i>	

11. POLÉVKY

11.1. POLÉVKY – PŘÍPRAVA

KROKY VÝROBNÍ OPERACE	POPIS VÝROBNÍ OPERACE
Krok č. 1 Příjem surovin - Maso kuchyňsky upravené - Vývar v prášku (pouze min. množství k podtržení chuti) - Zelenina mrazená, čerstvá - Vložky do polévek - Zásmažka - Pitná voda	<i>Příjem surovin z denního skladu, hrubé přípravy zeleniny a masa nebo vložek upravených v teplé kuchyni</i>
Krok č. 2 Příprava vývaru	<i>Vaření masa nebo rozmíchání prášku ve vroucí vodě (k podtržení chuti)</i>
Krok č. 3 Přidání krájené suroviny	<i>Doplňování surovin dle druhu polévky</i>
Krok č. 4 Tepelná úprava	<i>Tepelná úprava varem</i>
Krok č. 5 Dochucení	<i>Dochucení polévka kořením</i>
Krok č. 6 Zavářka	<i>Doplnění zavářky – noky, těstoviny, knedlíčky, kapání, strouhání, luštěnina aj.</i>
Krok č. 7 Tepelná úprava	<i>Dokončení tepelné úpravy po dobu minimálně 20 minut varu</i>
Krok č. 8 Uchování v horkém stavu	<i>Přemístění do zásobních – výdejových nádob, gastronádob a uchování při teplotě 60°C</i>
Krok č. 9 Výdej	<i>Výdej za podmínky dodržení teplotních režimů</i>

11.2. POLÉVKY – VLOŽKY DO POLÉVEK (STROUHÁNÍ, KAPÁNÍ, NOKY)

KROKY VÝROBNÍ OPERACE	POPIS VÝROBNÍ OPERACE
Krok č. 1 Příjem surovin k výrobě - Vejce - Mouka - Sůl	<i>Suroviny jsou přijímány z denního skladu potravin, vytlučená vejce z místa určeného místa</i>
Krok č. 2 Vážení, odměřování množství	<i>Podle připravovaného množství jsou suroviny odváženy a odměřeny – receptury teplých pokrmů</i>
Krok č. 3 Zpracování těsta	<i>Připravené suroviny se zamíchají do požadované konzistence</i>
Krok č. 4 Vložení do vývaru	<i>Okamžitě po zpracování se provede zavaření do polévky</i>
Krok č. 5 Vaření	<i>Tepelná úprava konkrétních polévek</i>

11.3. POLÉVKY – VLOŽKY DO POLÉVEK (KNEDLÍČKY MASOVÉ, JÁTROVÉ, DROŽDOVÉ, KRUPICOVÉ)

KROKY VÝROBNÍ OPERACE	POPIS VÝROBNÍ OPERACE
Krok č. 1 Příjem surovin k výrobě - Vejce - Strouhanka, krupice - Mleté maso, játra, droždí - Koření - Sůl	<i>Suroviny jsou přejímány z denního skladu potravin, vytlučená vejce z místa určeného místa, mleté maso nebo játra z hrubé přípravy masa</i>
Krok č. 2 Vážení, odměřování množství	<i>Podle připravovaného množství jsou suroviny odváženy a odměřeny – receptury teplých pokrmů</i>
Krok č. 3 Zpracování hmoty	<i>Připravené suroviny se zamíchají do požadované konzistence</i>
Krok č. 4 Tvarování	<i>Tvarování knedlíčků (knedlíčky mohou být protlačeny přes síto)</i>
Krok č. 4 Vložení do vývaru	<i>Ihned po zpracování se provede zavaření do polévky</i>
Krok č. 5 Vaření	<i>Tepelná úprava konkrétních polévek</i>

12. ZÁKLADY NA OMÁČKY – CIBULOVÝ, ZELENINOVÝ, PAPRIKOVÝ

KROKY VÝROBNÍ OPERACE	POPIS VÝROBNÍ OPERACE
Krok č. 1 Příjem surovin k výrobě - Tuk + krájená cibule - Tuk + zelenina (čerstvá krájená, mražená) - Tuk + krájená cibule + paprika mletá	<i>Suroviny jsou přejímány z denního skladu potravin, vytlučená vejce z místa určeného</i>
Krok č. 2 Vážení, odměřování množství	<i>Podle připravovaného množství jsou suroviny odváženy a odměřeny – receptury teplých pokrmů</i>
Krok č. 3 Smažení	<i>Připravené suroviny osmažíme na rozpáleném tuku</i>
Krok č. 4 Zalít vývarem	<i>Voda + vývar</i>
Krok č. 5 Vaření	<i>Tepelná úprava konkrétních pokrmů a omáček</i>
Krok č. 6 Uchování v horkém stavu	<i>Přemístění do zásobních – výdejových nádob a do gastronádob a uchování při teplotě min.60°C</i>
Krok č. 7 Výdej	<i>Výdej za podmínek dodržení teplotních režimů</i>

13. PŘÍPRAVA VÝROBKŮ STUDENÉ KUCHYNĚ

KROKY VÝROBNÍ OPERACE	POPIS VÝROBNÍ OPERACE
Krok č. 1 Příjem surovin k výrobě	<i>Příjem očištěných surovin zpracovaných v hrubé přípravě zeleniny či tepelně opracovaných (konzervovaných), předchladených v chladicím zařízení na teplotu max. + 4°C</i>
Krok č. 2 Krájení, mletí	<i>Mechanická úprava na požadované tvary (čerstvá zelenina, ovoce, cibule, maso, uzeniny, rybí polotovary)</i>
Krok č. 3 Kompletace	<i>Promíchání, spojení nebo úprava kusových výrobků, včetně zalití nálevem a dochucením</i>
Krok č. 4 Zchlazení	<i>Uchování výrobků SK v chladicím zařízení do doby výdeje při teplotě max. + 8°C</i>
Krok č. 5 Porcování	<i>Konečná úprava pro výdej za podmínky dodržení teplotních režimů.</i>
Krok č. 6 Výdej	<i>Výdej za podmínky dodržení teplotních režimů</i>

14. SLADKÉ PLNĚNÉ KNEDLÍKY

KROKY VÝROBNÍ OPERACE	POPIS VÝROBNÍ OPERACE
Krok č. 1 Příjem surovin k výrobě - Mléko čerstvé - Vejce - Mouka - Droždí - Sůl - Pitná voda - Náplně ovocné, povidlové	<i>Suroviny jsou přejímané z chladicího boxu, vejce vytlučená z určitého místa a ostatní z denního skladu potravin</i>
Krok č. 2 Vážení, odměřování množství	<i>Podle připravovaného množství jsou suroviny odměřeny a odváženy – receptury teplých pokrmů</i>
Krok č. 3 Příprava kvásku	<i>Vlažné mléko + droždí + mouka = necháme vykynout</i>
Krok č. 4 Zpracování těsta	<i>Promícháním surovin se vypracuje hladké nelepivé těsto</i>
Krok č. 5 Kynutí	<i>Ve vyčleněném prostoru se zakryté těsto nechá vykynout</i>
Krok č. 6 Příprava náplně	<i>Oprané vypeckované ovoce, povidla</i>
Krok č. 7 Tvarování a plnění	<i>Tvarování a plnění knedlíků (knedlíky mohou být bez náplně, s použitím přelivu z ovoce a smetany či tvarohu)</i>
Krok č. 7 Tepelná úprava	<i>Tepelná úprava ve vroucí vodě nebo v konvektomatu</i>

Krok č. 7.1 Porcování	Krok č. 7.2. Zchlazení	Konečná úprava - porcování	Zchlazení na teplotu +2 °C do 120 minut v jádře
Krok č. 8.1. Uchování v horkém stavu	Krok č. 8.2. Uchování ve zchlazeném stavu	Přemístění do zásobních- výdejních nádob,gastronádob a uchování při teplotě min. 60 °C	Zchlazení na teplotu +2 °C do 120 minut v jádře
	Krok č. 9 Regenerace	Ohřev v konvektomatu (teplota +75°C v jádře)	
	Krok č. 11 Výdej	Výdej do zásobních – výdejových nádob a gastronádob za podmínky dodržení teplotních režimů	

15. KYNUTÉ PEČIVO – SMAŽENÉ PEČENÉ

KROKY VÝROBNÍ OPERACE	POPIS VÝROBNÍ OPERACE
Krok č. 1 Příjem surovin k výrobě - Mléko čerstvé - Vejce - Mouka hrubá - Droždí - Sůl - Pitná voda - Cukr krupice - Povidla, tvaroh, šlehačka ke zdobení	Suroviny jsou přejímány z chladicího boxu, vejce vytlučená z určitého místa a ostatní z denního skladu potravin
Krok č. 2 Vážení, odměřování množství	Podle připravovaného množství jsou suroviny odměřeny a odváženy – receptury teplých pokrmů
Krok č. 3 Příprava kvásku	Vlažné mléko + droždí + mouka = necháme vykynout
Krok č. 4 Zpracování těsta	Promícháním surovin se vypracuje hladké nelepivé těsto
Krok č. 5 Kynutí	Ve vyčleněném prostoru se zakryté těsto nechá vykynout
Krok č. 6 Tvarování	Tvarování pečiva
Krok č. 7 Tepelná úprava	Smažení (fritéza, pánev)nebo pečení dle druhu
Krok č. 8 Volné vychlazení	Přemístění do zásobních – výdejových nádob, gastronádob
Krok č. 9 Zdobení	Zdobení povidly, tvarohem, šlehačkou bezprostředně před výdejem
Krok č. 10 Výdej	Výdej do zásobních – výdejových nádob a gastronádob za podmínky dodržení teplotních režimů

16. ANALÝZA NEBEZPEČNÍ A OVLÁDACÍ OPATŘENÍ

16.1. VÝROBKY TEPLÉ KUCHYNĚ - ZÁKLADNÍ TECHNOLOGIE

TH Postup/ krok	Nebezpečí	Kritéria	Ovládací opatření	Nápravná opatření
Příjem surovin	-Mikrobiologická nebo chemická kontaminace -Poškozené obaly -Nedostatečné označení -Cizí příměsi v surovinách -Neodpovídající teplota při rozvozu mražených i chlazených mas	-Vyhl. 294/97 Sb. -Vyhl. 298/97 Sb. Obaly nepoškozené, označené, suroviny bez cizích příměsí, v době použitelnosti	<u>Atesty od dodavatelů</u> na jednotlivé suroviny, namátkové ověření zdravotní nezávadnosti v akreditované laboratoři, kontrola při přejímce -kontrola teplot v dopravních prostředcích -kontrola čistoty přepravních obalů Odpovídá – vedoucí provozu, hlavní kuchařka	Vyřazení a reklamace nevyhovujících dodávek, oddělené uchovávání do doby vrácení suroviny dodavateli, upozornění na závady při přepravě potravin
Skladování surovin	-Při skladování v otevřených či poškozených obalech možnost sekundární kontaminace nežádoucí mikroflórou -nedodržení skladovacích teplot pomnožení nežádoucí mikroflóry a chem. změny -žluknutí	-dodržování teplot požadovaných pro jednotlivé druhy masa (chlazené +5°C, mražené -18°C a nižší -skladování v originálních obalech u mražených surovin -boxy suché, čisté	- měření teplot skladových prostor a surovin (chladírny, mrazírny) - sledování doby použitelnosti surovin - kontrola neporušenosti obalů Odpovídá: hlavní kuchařka Namátková kontrola: vedoucí provozu	- okamžitá regulace teplot při zjištěných výkyvech -vyřazení surovin s prošlou dobou použitelnosti -přesunutí surovin do náhradních zařízení při poruše -smyslové hodnocení při delším výkyvu teplot a případně vyřazení nebo tepelné zpracování -mražené maso nelze opětovně zmrazovat
Rozmrazování mraženého masa	-Neúplné rozmrazení a zvýšení nebezpečí neúplného tepelného opracování a přežívání patogenních mikroorganismů - rozmrazování v teple růst patogenních mikroorganismů	- rozmrazení při teplotách do +4°C v chladicím zařízení	- měření teplot v rozmrazovacím zařízení -přehodnocení rozmrazovací techniky Kontrola, zda je rozmražené maso ihned zpracováno Odpovídá: hlavní kuchařka	-okamžitá regulace teplot při zjištěných výkyvech
Hrubá příprava masa (čištění, porcování, mletí)	-úprava porcí, mletí masa a vykošťování musí probíhat v chladném prostředí pro nebezpečí přežívání a prudkého růstu patogenních mikroorganismů -nebezpečí kontaminace prostředí při nedostatečné provozní hygieně	-teplota v hrubé přípravě masa musí být max. +15°C nebo doba hrubé a čisté přípravy nesmí přesáhnout 30 minut -čisté prostředí	- měření času v HP a ČP masa a doby prodlevy do tepelného zpracování -kontrola úrovně hygieny prostoru hrubé přípravy, čistota používaného náčiní, osobní čistoty pracovníků -kontrola kvality surovin před zpracováním -dodržování zásad provozní a osobní hygieny Odpovídá: hlavní kuchařka Namátková kontrola: vedoucí provozu	-dodržování stanovené doby hrubé a čisté přípravy -vyřazení surovin podezřelých z narušení zdravotní nezávadnosti, znečištěného nářadí, jejich očista -poučení pracovníka porušujícího zásady osobní a provozní hygieny
Přesun do ČP ve varně	-Nebezpečí kontaminace čistého prostředí varny patogenními mikroorganismy	-dokonalé očištění masa -transport v čistých uzavřených omyvatelných nádobách	- kontrola úrovně hygieny prostoru hrubé přípravy, kvality opracovaného masa a čistoty používaného náčiní, osobní hygieny pracovníků Odpovídá: hlavní kuchařka Namátková kontrola: vedoucí provozu	-Vyřazení surovin podezřelých z narušení zdravotní nezávadnosti, znečištěného náčiní, jejich očista
Kuchyňská úprava (ochucení, plnění, dodání přísad)	-přidáním zdravotně závadných přísad před tepelným zpracováním může dojít k ohrožení zdravotní nezávadnosti pokrmů nebo snížení jeho biologické hodnoty -nebezpečí kontaminace čistého prostředí varny	-použití zdravotně nezávadných surovin -úprava musí probíhat v úseku čisté přípravy syrového masa a tepelné opracování musí být provedeno do 3 hodin za podmínky uchování při teplotě max. +4°C	- kontrola úrovně provozní i osobní hygieny v čisté přípravě masa -uchování polotovaru v chladicím zařízení Odpovídá: hlavní kuchařka Namátková kontrola: vedoucí provozu	očista

Tepelná úprava	-tepelnou úpravou dochází ke zničení všech nežádoucích mikroorganismů, kontrolou teplot v konvektomatu je zajištěna zdravotní nezávadnost výrobku	-hovězí maso +98°C -vepřové maso +80°C – 90°C -drůbež +80°C -ryby +75°C/5 min. měřené teploty v jádře -nákypy +75°C/5 min.	- kontrola dosažení požadované teploty v jádře pokrmu -důkladné tepelné opracování v konvektomatu Odpovídá: hlavní kuchařka	-vyřazení surovin podezřelých z narušení zdravotní nezávadnosti, znečištěného náčiní, jejich očista -prodloužení tepelné úpravy nedokonalé tepelné opracovaných pokrmů
Porcování	-po uvaření jsou zničeny nežádoucí mikroorganismy, ale takto upravený pokrm je mikrobiálně velmi citlivá a snadno přejímá veškerou mikroflóru z prostředí, náčiní a rukou, nebezpečí sekundární kontaminace ze strojního zařízení, nářadí a rukou -při poklesu teplot	- šokové zchlazování Zchlazení na +10 °C do 60 minut, okamžité porcování a následná regenerace pokrmů na +75°C a zabezpečení porcování či naporcování vyráběného množství do 45 minut po ukončení tepelné úpravy při požadované teplotě min. 60°C -vysoká úroveň provozní a osobní hygieny	- kontrola měřením = Teplota + doba porcování denně -uchování při teplotě min. 60°C v přísně čistých zásobních nádobách s víkem Odpovídá: hlavní kuchařka	Porcování teplých pokrmů za podmínky zchlazení na +10°C do 60 minut, okamžité porcování a následná regenerace pokrmů na +75°C nebo zajištění porcování do 45 minut po ukončení tepelné úpravy a při poklesu teplot okamžitá následná regenerace na min. 60°C
Výdej	-hrozí zejména mikrobiologické narušení nežádoucími mikroorganismy při delším setrvání pokrmu v oblasti nebezpečných teplot (pod 60°C)	-uchovávat, vydávat a expedovat pokrmy výhradně při teplotě min. 60°C a ve stanovené době spotřeby 4 hodin -rozvoz v čistých termonádobách	- kontrola teplot při porcování a na výdejním místě Odpovídá: hlavní kuchařka	-okamžitá regulace teplot při zjištěných výkyvech ve výdejním zařízení -vyřazení pokrmů, které nebyly vydány do 4 hodin nebo nebyly dodrženy kritické meze teplot -proškolení pracovníků

16.2. VÝROBKY TEPLÉ KUCHYNĚ – ZÁKLADNÍ TECHNOLOGIE SMAŽENÝCH POKRMŮ (MASO, ZELENINA)

TH Postup/krok	Nebezpečí	Kritéria	Ovládací opatření	Nápravná opatření
Kuchařská úprava (ochucení, balení do trojbalu, těstíčka)	-přidáním zdravotně nezávadných přísad před tepelným zpracováním může dojít k ohrožení zdravotní nezávadnosti pokrmu nebo snížení jeho biologické hodnoty -nebezpečí kontaminace čistého prostředí varny, zejména vaječnou hmotou	-použití zdravotně nezávadných surovin -úprava musí probíhat v úseku čisté přípravný syrového masa nebo zeleniny -obalené potraviny zpracovat do 3 hodin za podmínky uchování při teplotě max. +4°C	-kontrola suroviny před příjmem do varny, uchovávání koření v uzavřených nádobách a polotovarů v chladicím zařízení -kontrola úrovně provozní i osobní hygieny v čisté přípravně masa Odpovídá: hlavní kuchařka Namátková kontrola: vedoucí provozu	-vyřazení surovin podezřelých z narušení zdravotní nezávadnosti, znečištěného náčiní, jejich očista -poučení pracovníka porušujícího zásady osobní a provozní hygieny
Smažení v pánvi	-tepelnou úpravu dochází ke zničení všech nežádoucích mikroorganismů, ale nedodržení teplot stanovených pro smažení nebo použitím nevhodných tuků může dojít k jeho přepalování a tak k narušení zdravotní nezávadnosti pokrmu	-dosažení teplot 160 – 180°C na tucích určených pro smažení -používání čerstvých nepřepalovacích tuků	-kontrola dosažení požadované teploty v jádře pokrmu -kontrola kvality tuků -kontrola čistoty pánve -kontrola funkčnosti termostatu fritézy Odpovídá: hlavní kuchařka Namátková kontrola: vedoucí provozu	-Vyřazení opotřebovaných tuků -vyčištění pánve -regulace teplot
Uchování před výdejem	-po uvaření jsou zničeny nežádoucí mikroorganismy, ale takto upravený pokrm	-uchování hotových porcí před výdejem při	kontrola měřením = teplota + doba porcování	-uchování hotových porcí při požadované teplotě před výdejem,

	je mikrobiálně velmi citlivý a snadno přijímá veškerou mikroflóru z prostředí, náčiní a rukou, nebezpečí sekundární kontaminace ze strojního zařízení, nářadí a rukou	požadované teplotě min. 60°C	-uchování při teplotě 60°C v přísně čistých zásobnících s víkem Odpovídá: hlavní kuchařka Namátková kontrola: vedoucí provozu	okamžitá regulace teplot při zjištěných výkyvech
Výdej	-hrozí zejména mikrobiologické narušení nežádoucími mikroorganismy při delším setrvání pokrmu v oblasti nebezpečných teplot	-uchovávat, vydávat a expedovat pokrmy výhradně při teplotě min. 60°C ve stanovené době spotřeby 4 hodin -rozvozy v čistých termónádobách	-kontrola teplotu při porcování a při rozvozu Odpovídá: hlavní kuchařka	-okamžitá regulace teplot při zjištěných výkyvech ve výdejním zařízení -vyřazení pokrmu, které nebyly vydány do 4 hodin nebo nebyly dodrženy kritické meze teplot -proškolení pracovníků

16.3. VÝROBKY TEPLÉ KUCHYNĚ – ZÁKLADNÍ TECHNOLOGIE PŘÍLOHY – TĚSTOVINY, RÝŽE

TH Postup/ krok	Nebezpečí	Kritéria	Ovládací opatření	Nápravná opatření
Příjem surovin	-mikrobiologická nebo chemická kontaminace -poškozené obaly -nedostatečné označení -cizí příměsi v surovinách -prošla doba trvanlivosti	-vyhl. 294/97 Sb. -vyhl. 298/97 Sb. Obaly nepoškozené, označené, suroviny bez cizích příměsí, v době použitelnosti	<u>Atesty od dodavatelů</u> na jednotlivé suroviny, namátkové ověření zdravotní nezávadnosti v akreditované laboratoři, kontrola při přejímce Odpovídá – vedoucí provozu, hlavní kuchařka	Vyřazení a reklamace nevyhovující dodávky, oddělené uchovávání do doby vrácení suroviny dodavateli, upozornění na závady při přepravě potravin
Skladování surovin	-při skladování v otevřených či poškozených obalech možnost sekundární kontaminace nežádoucí mikroflórou	-sklady suché, čisté	- měření teplot skladových prostor - sledování doby použitelnosti surovin - kontrola neporušenosti obalů Odpovídá: hlavní kuchařka, pověřená kuchařka Namátková kontrola: vedoucí provozu	-vyřazení surovin s prošlou dobou použitelnosti -přesunutí obsahu načatých nebo poškozených originálních obalů do uzavíratelných vydezinfikovaných nádob -reklamace zboží při zjištění závady ze strany dodavatele
Kuchyňská úprava (ochucení, praní, dodání přísad)	-přidáním zdravotně závadných přísad před tepelným zpracováním může dojít k ohrožení zdravotní nezávadnosti pokrmu nebo snížení jeho biologické hodnoty -nepropíráním rýže nebezpečí cizích příměsí a nečistot	-použití zdravotně nezávadných surovin	-kontrola suroviny před příjmem do varny -kontrola úrovně provozní i osobní hygieny Odpovídá: hlavní kuchařka Namátková kontrola: vedoucí provozu	-vyřazení surovin podezřelých z narušení zdravotní nezávadnosti, znečištěného náčiní, jejich očištění -poučení pracovníka porušujícího zásady osobní a provozní hygieny
Tepelná úprava	-tepelnou úpravou dochází ke zničení všech nežádoucích mikroorganismů, -provařením do požadované konzistence je zajištěna zdravotní nezávadnost výrobku	-	- kontrola provaření -kontrola nezávadnosti přísad (koření) Odpovídá: pověřená kuchařka	-vyřazení surovin podezřelých z narušení zdravotní nezávadnosti, znečištěného náčiní, jejich očištění
Uchování před výdejem	-po uvaření jsou zničeny nežádoucí mikroorganismy, ale takto upravený pokrm je mikrobiálně velmi citlivý a snadno přijímá veškerou mikroflóru z prostředí, náčiní a rukou, nebezpečí sekundární kontaminace ze strojního zařízení, nářadí a rukou -při poklesu teplot	-odpovídající kapacita zařízení pro uchování hotových porcí před výdejem- při požadované teplotě min. 60°C	kontrola měřením = teplota 2x týdně -uchování při teplotě min. 60°C v přísně čistých zásobnících s víkem Odpovídá: hlavní kuchařka Namátková kontrola: vedoucí provozu	-uchování hotových porcí při požadované teplotě před výdejem, okamžitá regulace teplot při zjištěných výkyvech
Výdej	-hrozí zejména mikrobiologické narušení nežádoucími mikroorganismy při delším setrvání pokrmu v oblasti nebezpečných teplot	-uchovávat, vydávat a expedovat pokrmy výhradně při teplotě 60°C ve stanovené době spotřeby 4 hodin	-kontrola teplotu při porcování a při rozvozu, kontrola doby výdeje Odpovídá: hlavní kuchařka	-okamžitá regulace teplot při zjištěných výkyvech ve výdejním zařízení -vyřazení pokrmu, které nebyly vydány do 4 hodin nebo nebyly dodrženy kritické meze teplot

		-rozvozy v čistých termónádobách		-proškolení pracovníků
--	--	----------------------------------	--	------------------------

16.4. VÝROBKY TEPLÉ KUCHYNĚ - ZÁKLADNÍ TECHNOLOGIE KNEDLÍKY – KYNUTÉ, BRAMBOROVÉ, PLNĚNÉ

TH Postup/ krok	Nebezpečí	Kritéria	Ovládací opatření	Nápravná opatření
Příjem surovin	-mikrobiologická nebo chemická kontaminace -poškozené obaly -nedostatečné označení -cizí příměsi v surovinách	-vyhl. 294/97 Sb. -vyhl. 298/97 Sb. Obaly nepoškozené, nezvlhlé, označené, suroviny bez cizích příměsí, v době použitelnosti	<u>Atesty od dodavatelů</u> na jednotlivé suroviny, namátkové ověření zdravotní nezávadnosti v akreditované laboratoři, kontrola při přejímce -kontrola teplot v dopravních prostředcích -kontrola čistoty přepravních obalů Odpovídá – vedoucí provozu, hlavní kuchařka	Vyřazení a reklamace nevyhovující dodávky, oddělené uchovávání do doby vrácení suroviny dodavateli, upozornění na závady při přepravě potravin
Skladování surovin	-při skladování v otevřených či poškozených obalech možnost napadení škůdci	-skladování v originálních obalech -sklady suché, čisté	- měření teplot skladových prostor - sledování doby použitelnosti surovin - kontrola neporušenosti obalů Odpovídá: hlavní kuchařka, pověřená kuchařka Namátková kontrola: vedoucí provozu	-vyřazení surovin s prošlou dobou použitelnosti nebo napadení škůdci -přesunutí obsahů načatých nebo poškozených originálních obalů do uzavíratelných vydezinfikovaných nádob
Prosetí mouky	-při neprovedení prosetí mouky se může do výrobku dostat mechanická nečistota a není ani zajištěna kvalitní kontrola, zda není surovina napadena škůdce	-čistá, neznečištěná surovina	-důkladné prosetí mouky a vizuální kontrola	-vyřazení závadné suroviny -proškolení pracovníků
Zrání a kynutí	-při nedokonalém vykynutí těsta jsou negativně ovlivněny senzorické vlastnosti výrobku	-kynutí v dostatečně teplém a vlhkém prostředí po dobu delší než 15-20 minut	- kontrola těsta během kynutí a po ukončení procesu rychlé zpracování Odpovídá: pověřená kuchařka	vyřazení sraženého, nebo jinak porušeného těsta z dalšího zpracování
Tepelná úprava	-tepelnou úpravou dochází ke zničení všech nežádoucích mikroorganismů, nedodržení časového limitu 20-25 minut jsou výrobky nedovařeny - senzorické závady	-vaření po dobu 20-25 minut	- kontrola doby tepelné úpravy -kontrola čistoty používaného náčiní Odpovídá: pověřená kuchařka	-vyřazení výrobku podezřelých z narušení senzorické vlastnosti nebo zdravotní nezávadnosti
Propíchání knedlíků	-vynecháním této operace dochází k zapaření výrobku a jeho sražení-senzorická vada -nahromadění páry v pórech v případě zchlazování je tato operace zpomalena -možnost kontaminace znečištěným náčiním	-propíchání všech výrobků ihned po uvaření -manipulace a uložení v čistém prostředí	-kontrola čistoty používaného náčiní Odpovídá: pověřená kuchařka	-vyřazení znečištěného náčiní, jejich očista
Uchování před výdejem	-po uvaření jsou zničeny nežádoucí mikroorganismy, ale takto upravený pokrm je mikrobiálně velmi citlivý a snadno přijímá veškerou mikroflóru z prostředí, náčiní a rukou, nebezpečí sekundární kontaminace ze strojního zařízení, nářadí a rukou -při poklesu teplot	-odpovídající kapacita zařízení pro uchování hotových porcí před výdejem- při požadované teplotě min. 60°C	kontrola měřením = teplota + doba do ukončení výdeje -uchování při teplotě min. 60°C v přísně čistých zásobnících s víkem Odpovídá: hlavní kuchařka	-zabezpečení zvýšení kapacity pro uchování hotových porcí při teplotě min. 60°C před výdejem -vyřazení pokrmu při uchování při nižších teplotách nebo překročení doby 3 hodin od ukončení jeho přípravy

Porcování	-po uvaření jsou zničeny nežádoucí mikroorganismy, ale takto upravený pokrm je mikrobiálně velmi citlivý a snadno přijímá veškerou mikroflóru z prostředí, náčiní a rukou, nebezpečí sekundární kontaminace z krájecího zařízení, nářadí a rukou -při poklesu teplot	Zabezpečení porcování a uchování při odpovídajících teplotách -vysoká úroveň provozní a osobní hygieny	kontrola měřením = teplota + doba porcování -uchování při teplotě 60°C v přísně čistých zásobnících s víkem Odpovídá: hlavní kuchařka, pověřená kuchařka	-porcování teplých pokrmů za podmínky zchlazení na +10°C s následnou regenerací pokrmů na +60°C nebo zajištění porcování do 45 minut po ukončení tepelné úpravy a uchování výrobku při odpovídající teplotě -při poklesu teplot okamžitá následná regenerace min. na 60°C
Uchování před výdejem	-po uvaření jsou zničeny nežádoucí mikroorganismy, ale takto upravený pokrm je mikrobiálně velmi citlivý a snadno přijímá veškerou mikroflóru z prostředí, náčiní a rukou, nebezpečí sekundární kontaminace ze strojního zařízení, nářadí a rukou -při poklesu teplot	- uchování hotových porcí před výdejem- při požadované teplotě min. 60°C	kontrola měřením = teplota + doba porcování -uchování při teplotě min. 60°C v přísně čistých zásobnících s víkem Odpovídá: hlavní kuchařka	-uchování hotových porcí při požadované teplotě min. 60°C před výdejem
Výdej	-hrozí zejména mikrobiologické narušení nežádoucími mikroorganismy při delším setrvání pokrmu v oblasti nebezpečných teplot	-uchovávat, vydávat a expedovat pokrmy výhradně při teplotě min. 60°C ve stanovené době spotřeby 4 hodin -rozvozy v čistých termonádobách	-kontrola teplot při porcování a při rozvozu a výdeji Odpovídá: hlavní kuchařka	-okamžitá regulace teplot při zjištěných výkyvech ve výdejním zařízení -vyřazení pokrmu, které nebyly vydány do 4 hodin nebo nebyly dodrženy kritické meze teplot -proškolení pracovníků

16.5. VÝROBKY TEPLÉ KUCHYNĚ - ZÁKLADNÍ TECHNOLOGIE POLÉVKY

TH Postup/ krok	Nebezpečí	Kritéria	Ovládací opatření	Nápravná opatření
Příjem surovin do ČP ve varně	-nebezpečí kontaminace čistého prostředí varny patogenními mikroorganismy	-dokonalé očištění surovin masa a zeleniny -transport v čistých uzavřených omyvatelných nádobách	-kontrola úrovně hygieny prostoru hrubé přípravy, kvality opracovaného masa a zeleniny -čistoty používaného náčiní, osobní hygieny pracovníků Odpovídá – hlavní kuchařka Namátková kontrola: vedoucí provozu	-vyřazení surovin podezřelých z narušení zdravotní nezávadnosti
Příprava vývaru	-použitím pitné vody a instantních vývarů nehrozí nebezpečí pokud je surovina nezávadná a v době trvanlivosti -pokud se vývar připravuje z masných surovin, dochází při varu ke zničení všech nežádoucích mikroorganismů	-vroucí pitná voda -nezávadný instantní vývar nebo maso, kuchyňsky upravené v přípravně masa	- nesmí být použita teplá voda z vodovodních zdrojů -kontrola kvality potravinové složky Odpovídá: hlavní kuchařka, pověřená kuchařka	-vyřazení surovin s prošlou dobou použitelnosti nebo napadení škůdci -přesunutí obsahu načatých nebo poškozených originálních obalů do uzavíratelných vydezinfikovaných nádob
Kuchyňská úprava (ochucení, dodání přísad)	-přidáním zdravotně závadných přísad před tepelným zpracováním může dojít k ohrožení zdravotní nezávadnosti pokrmu nebo snížení jeho biologické hodnoty	-použití zdravotně nezávadných surovin -úprava přísad musí probíhat v úseku čisté přípravy syrového masa nebo zeleniny	-kontrola suroviny před příjmem do varny, uchování koření v uzavřených nádobách -kontrola úrovně provozní i osobní hygieny v čisté přípravně masa Odpovídá: pověřená kuchařka	-vyřazení surovin podezřelých z narušení zdravotní nezávadnosti, znečištěného náčiní, jejich očištění -poučení pracovníka porušujícího zásady osobní a provozní hygieny
Tepelná úprava	-tepelnou úpravou dochází ke zničení všech nežádoucích mikroorganismů -nedokonalou tepelnou úpravou mohou přežít	-provaření všech přísad při teplotě min. 75°C po dobu 5 minut	- kontrola dosažení požadované teploty a času po přidání poslední přísady Odpovídá: pověřená kuchařka	-vyřazení surovin podezřelých z narušení zdravotní nezávadnosti, znečištěného náčiní, jejich očištění

	veget.formy mikroorganismů			
Uchování před výdejem	-po uvaření jsou zničeny nežádoucí mikroorganismy, ale takto upravený pokrm je mikrobiálně velmi citlivý a snadno přijímá veškerou mikroflóru z prostředí, náčiní a rukou, nebezpečí sekundární kontaminace ze strojního zařízení, nářadí a rukou -při poklesu teplot	-odpovídající kapacita zařízení pro uchování hotových porcí před výdejem- při požadované teplotě 60°C	kontrola měřením = teplota + doba do ukončení výdeje -uchování při teplotě 60°C v přísně čistých zásobnících s víkem Odpovídá: hlavní kuchařka Namátková kontrola: vedoucí provozu	-uchování hotových porcí při požadované teplotě 60°C před výdejem -vyřazení pokrmu při uchování při nižších teplotách nebo překročení doby 4 hodin od ukončení jeho přípravy
Výdej	-hrozí zejména mikrobiologické narušení nežádoucími mikroorganismy při delším setrvávání pokrmu v oblasti nebezpečných teplot	-uchovávat, vydávat a expedovat pokrmy výhradně při teplotě min. 60°C ve stanovené době spotřeby 4 hodin -rozvozy v čistých termónadobách	-kontrola teplot při porcování, při rozvozu a výdeji Odpovídá: hlavní kuchařka Namátková kontrola: vedoucí provozu	-okamžitá regulace teplot při zjištěných výkyvech ve výdejním zařízení -vyřazení pokrmu, které nebyly vydány do 4 hodin nebo nebyly dodrženy kritické meze teplot -proškolení pracovníků

16.6. VÝROBKY TEPLÉ KUCHYNĚ – ZÁKLADNÍ TECHNOLOGIE VLOŽKY DO POLÉVEK (KNEDLÍČKY, NOKY, ZAVÁŘKY)

TH Postup/ krok	Nebezpečí	Kritéria	Ovládací opatření	Nápravná opatření
Příjem surovin do ČP ve varně	-nebezpečí kontaminace čistého prostředí varny patogenními mikroorganismy	-dokonalé očištění surovin masa a zeleniny -transport v čistých uzavřených omyvatelných nádobách	-kontrola úrovně hygieny prostoru hrubé přípravy, kvality opracovaného masa a zeleniny -čistoty používaného náčiní, osobní hygieny pracovníků Odpovídá – hlavní kuchařka Namátková kontrola: vedoucí provozu	-vyřazení surovin podezřelých z narušení zdravotní nezávadnosti, znečištěného náčiní, jejich očištění -poučení pracovníka porušujícího zásady provozní a osobní hygieny
Zpracování těsta, hmoty a tvarování	-nejsou-li zavářky zpracovány těsně před tepelnou úpravou může dojít k jejich mikrobiologickému narušení i hotového pokrmu	-příprava nezávadných surovin těsně před zavářkou	- suroviny musí být v krátkém časovém úseku zpracovány těsně před tepelnou úpravou, nesmí být připravovány do zásoby Odpovídá: pověřená kuchařka	-vyřazení polotovaru, který nebyl okamžitě zpracován
Tepelná úprava	-tepelnou úpravou dochází ke zničení všech nežádoucích mikroorganismů, je zajištěna zdravotní nezávadnost výrobku	-dodržení tepelné úpravy při teplotě min. 75°C po dobu 5 minut ve všech částech pokrmu	- kontrola dosažení požadované teploty a doby v jádře pokrmu Odpovídá: pověřená kuchařka	-vyřazení surovin podezřelých z narušení zdravotní nezávadnosti, znečištěného náčiní, jejich očištění
Uchování před výdejem - vložky dodávané do polévek odděleně	-po uvaření jsou zničeny nežádoucí mikroorganismy, ale takto upravený pokrm je mikrobiálně velmi citlivý a snadno přijímá veškerou mikroflóru z prostředí, náčiní a rukou, nebezpečí sekundární kontaminace ze strojního zařízení, nářadí a rukou -při poklesu teplot	-odpovídající kapacita zařízení pro uchování hotových porcí před výdejem- při požadované teplotě 60°C	kontrola měřením = teplota + doba do ukončení výdeje -uchování při teplotě min. 60°C v přísně čistých zásobnících s víkem Odpovídá: hlavní kuchařka	-zabezpečení zvýšení kapacity pro uchování hotových porcí při teplotě 60°C před výdejem -vyřazení pokrmu při uchování při nižších teplotách nebo překročení doby 4 hodin od ukončení jeho přípravy
Výdej	-hrozí zejména mikrobiologické narušení nežádoucími mikroorganismy při delším setrvávání pokrmu v oblasti nebezpečných teplot	-uchovávat, vydávat a expedovat pokrmy výhradně při teplotě min. 60°C ve stanovené době spotřeby 4 hodin -rozvozy v čistých termónadobách	-kontrola teplot při porcování, při rozvozu a výdeji Odpovídá: hlavní kuchařka Namátková kontrola: vedoucí provozu	-okamžitá regulace teplot při zjištěných výkyvech ve výdejním zařízení -vyřazení pokrmu, které nebyly vydány do 4 hodin nebo nebyly dodrženy kritické meze teplot -proškolení pracovníků

16.7. SLADKÉ PEČIVO - ZÁKLADNÍ TECHNOLOGIE

TH Postup/ krok	Nebezpečí	Kritéria	Ovládací opatření	Nápravná opatření
Příjem surovin	-mikrobiologická nebo chemická kontaminace -poškozené obaly -nedostatečné označení -cizí příměsi v surovinách	-vyhl. 294/97 Sb. -vyhl. 298/97 Sb. Obaly nepoškozené, označené, suroviny bez cizích příměsí, v době použitelnosti	<u>Atesty od dodavatelů</u> na jednotlivé suroviny, namátkové ověření zdravotní nezávadnosti v akreditované laboratoři, kontrola při přejímce Odpovídá – vedoucí provozu, hlavní kuchařka	Vyřazení a reklamace nevyhovující dodávky, oddělené uchovávání do doby vrácení suroviny dodavateli
Skladování surovin	-při skladování v otevřených či poškozených obalech možnost sekundární kontaminace nežádoucí mikroflórou -nedodržení skladových teplot pomnožení nežádoucí mikroflóry a chem. Změny – žluknutí tuků	-dodržování teplot požadovaných pro jednotlivé druhy surovin (musí být uvedeny na obalech) - skladovat v originálních obalech -sklady suché, čisté, bez škůdců (hmyz, hlodavci)	- měření teplot a vlhkosti skladových prostor - sledování doby použitelnosti surovin - kontrola neporušenosti obalů Odpovídá: hlavní kuchařka, pověřená kuchařka Namátková kontrola: vedoucí provozu	-okamžitá regulace teplot při zjištěných výkyvech - vyřazení surovin s prošlou dobou použitelnosti - přesunutí obsahu načatých nebo poškozených originálních obalů do uzavíratelných vydezinfikovaných nádob
Navazování surovin a zpracování těsta	-mikrobiální kontaminace z prostředí, rukama, oděvem, náčiním	-dodržování zásad provozní a osobní hygieny - minimalizovat kontakt potravin s rukou	- kontrola čistoty používaného náčiní, osobní čistoty pracovníků -kontrola kvality surovin Odpovídá: hlavní kuchařka Namátková kontrola: vedoucí provozu	-vyřazení znečištěného náčiní, jejich očištění -poučení pracovníka porušujícího zásady osobní a provozní hygieny - vyřazení závadných surovin
Pečení	-pečením při teplotách kolem 100°C dochází ke zničení nesporotvorných mikroorganismů, hrozí vegetace kvasinek a plísní dojde-li k sekundární kontaminaci pečiva při jeho nevhodném uchování nebo nevhodnou manipulací (náčiní, ruce)	- pečivo vydávat ke konzumaci v den výroby	- sledovat doby uchovávání a čistotu Odpovídá: pověřená kuchařka, vedoucí provozu	-vyřazení zvlhlého, nebo poškozeného pečiva
Zdobení výrobků	-strouhaný tvaroh, tvaroh měkký, šlehačka mohou být zdrojem mikrobiálního nebezpečí	-použití zdravotně nezávadných surovin z neporušených obalů v době použitelnosti	- používat zdobení připravené bezprostředně před zdobením a výdejem - nemíchat čerstvé zdobení se starým Odpovídá: pověřená kuchařka	-vyřazení poškozených surovin - vyřazení zbytků zdobení z výroby
Uložení výrobků a jejich výdej	- výrobky rychle podléhají zkáze, musí být spotřebovány v den výroby, hrozí zejména mikrobiologické narušení	-uchovávat, vydávat a expedovat pokrmy v den výroby -expedice a výdej v čistých nádobách (obalech)	-kontrola úrovně osobní a provozní hygieny při výdeji a expedici Odpovídá: pověřená kuchařka	-vyřazení smyslově narušených výrobků a jejich likvidace

16.8. VÝROBKY STUDENÉ KUCHYNĚ – ZÁKLADNÍ TECHNOLOGIE

TH Postup/ krok	Nebezpečí	Kritéria	Ovládací opatření	Nápravná opatření
Příjem surovin	-mikrobiologická nebo chemická kontaminace -poškozené obaly -nedostatečné označení -cizí příměsi v surovinách	-vyhl. 294/97 Sb. -vyhl. 298/97 Sb. Obaly nepoškozené, označené, suroviny bez cizích příměsí, v době použitelnosti	<u>Atesty od dodavatelů</u> na jednotlivé suroviny, namátkové ověření zdravotní nezávadnosti v akreditované laboratoři, kontrola při přejímce Odpovídá – vedoucí provozu, hlavní kuchařka	Vyřazení a reklamace nevyhovující dodávky, oddělené uchovávání do doby vrácení suroviny dodavateli, upozornění na závady při přepravě potravin
Skladování surovin	-při skladování v otevřených či poškozených obalech možnost sekundární	-dodržování teplot požadovaných pro jednotlivé druhy	- měření teplot skladových prostor chladírny - sledování doby použitelnosti surovin	-okamžitá regulace teplot při zjištěných výkyvech - vyřazení surovin s prošlou dobou použitelnosti

	kontaminace nežádoucí mikroflórou -nedodržení skladových teplot pomnožení nežádoucí mikroflóry a chem. Změny – žluknutí tuků	surovin (musí být uvedeny na obalech) - skladovat v originálních obalech -sklady suché, čisté, bez škůdců (hmyz, hlodavci)	- kontrola neporušenosti obalů Odpovídá: hlavní kuchařka, pověřená kuchařka Namátková kontrola: vedoucí provozu	- přesunutí obsahu načatých nebo poškozených originálních obalů do uzavíratelných vydezinfikovaných nádob
Hrubá příprava surovin (čištění, praní, zbavení obalů)	-při nedokonalém očištění surovin (praní, zbavení technologických obalů) může dojít k mikrobiální kontaminaci z obalů i prostředí, rukama, oděvem, náčiním a znehodnocení surovin a tím i finálních výrobků	-surovinu zdravotně nezávadné, zelenina beze stop plísní, hniloby a mechanických nečistot	-kontrola úrovně přípravy surovin ke kompletaci – loupání, čištění, otvírání konzerv v prostoru HP, čistoty používaného náčiní, osobní čistoty pracovníků -kontrola kvality potravin před zpracováním . dodržování zásad provozní a pracovní hygieny, minimalizovat kontakt s rukou - praní suroviny pod tekoucí pitnou vodou Odpovídá: pověřená kuchařka	-vyřazení surovin podezřelých z narušení zdravotní nezávadnosti, znečištěného náčiní, jejich očištění -poučení pracovníka porušujícího zásady osobní a provozní hygieny
Tepelná úprava surovin – vejce, brambory	-vařením (smažením) dochází k likvidaci všech nežádoucích mikroorganismů (vejce jsou vařena ve skořápce, brambory ve slupce)	- suroviny zdravotně nezávadné, zelenina beze stop plísní a hniloby a mechanických nečistot suroviny	- důkladné provaření surovin Odpovídá: pověřená kuchařka	-vyřazení surovin podezřelých z narušení zdravotní nezávadnosti, znečištěného náčiní, jejich očištění
Zchlazení uvařených surovin	-po uvaření jsou zničeny nežádoucí mikroorganismy, ale takto upravený pokrm je mikrobiálně velmi citlivý a snadno přijímá veškerou mikroflóru z prostředí, náčiní a rukou, nebezpečí sekundární kontaminace ze strojního zařízení, nářadí a rukou	-vychlazení surovin na teplotu min.4°C v jádře do 90 minut po uvaření a jejich zpracování do 6 hodin	kontrola měřením = teplota -uchování při teplotě 4°C odděleně od ostatních surovin v čistých uzavíratelných nádobách Odpovídá: hlavní kuchařka	-okamžitá regulace teplot při zjištěných výkyvech - vyřazení surovin s prošlou dobou použitelnosti - přesunutí obsahu načatých nebo poškozených originálních obalů do uzavíratelných vydezinfikovaných nádob
Předchlazení čerstvých a sterilovaných surovin	- při nepředchlazení surovin hrozí nebezpečí zvýšení teploty hmoty při kompletaci výrobků a může dojít k prudkému růstu nežádoucích mikroorganismů a tím k poškození finálního výrobku	-předchlazení surovin na teplotu min. 5°C v jádře a jejich zpracování do 3 hodin	-kontrola měřením - uchovávání při teplotě 5°C odděleně od ostatních surovin v čistých nádobách s víkem Odpovídá: hlavní kuchařka	-okamžitá regulace teplot při zjištěných výkyvech ve výdejním zařízení -vyřazení pokrmu, které nebyly zpracovány do 6 hodin -proškolení pracovníků
Krájení, mletí surovin	- nebezpečí sekundární kontaminace surovin ze strojního zařízení, nářadí a rukou, zejména při nahromadění acidotolerantní mikroflóry v prostředí	- Vysoká úroveň provozní hygieny - teplota výrobního prostředí 12 – 15°C nebo ukončení výroby do 30 minut - max. 10°C musí být teploty všech potravin během zpracování	- denní kontrola úrovně provedení vyčištění strojů a náčiní, včetně úklidu před i po ukončení práce Odpovídá: hlavní kuchařka	- dokončení výroby do 30 minut -proškolení pracovníků - zvýšení pozornosti při úklidu, vyřazení a přemýty znečištěného nádobí
Kompletace finálních výrobků – saláty, pomazánky	Při promíchávání salátů hrozí zvýšené riziko makrobiologické kontaminace širokým spektrem nežádoucích mikroorganismů. Toto nebezpečí se zvyšuje prodloužením doby kompletace výrobků a vyšší teplotou prostředí ve výrobně -fyzikální nebezpečí – cizí příměsi a mechanické nečistoty	- zdravotně nezávadné suroviny - kompletace zásadně předchlazených surovin - teplota výrobního prostředí 12.15°C nebo ukončení výroby do 30 minut - max. 10°C musí být teplota všech potravin během zpracování	- kontrola teplot předchlazených surovin Odpovídá: pověřená kuchařka	- ukončení výroby do 30 minut - vyřazená surovina s vyšší teplotou a jejich dochlazení
Zchlazení výrobků	- výrobky jsou mikrobiálně citlivé a rizikové. Při teplotách nad 4°C dochází k množení nežádoucí mikroflóry – čím vyšší	- zchlazená výrobku na teplotu 4°C do 90 minut v jádře výrobku u salátů, do 30 minut u kusových výrobků	-Kontrola teplot v jádře Odpovídá: pověřená kuchařka	-okamžitá regulace teplot při zjištěném výkyvu v chladicím zařízení

	teplota, čím rychleji proces probíhá			
Uchování před výdejem	-tako upravený pokrm je mikrobiálně velmi citlivý a snadno přijímá veškerou mikroflóru z prostředí, náčiní a rukou, nebezpečí sekundární kontaminace ze strojního zařízení, nářadí a rukou -při zvýšení teplot	-odpovídající kapacita zařízení pro uchování hotových porcí před výdejem- při požadované teplotě 8°C maximálně 6 hodin.	kontrola měřením = teplota + doba do ukončení výdeje -uchování při teplotě 4°C v čistých uzavíratelných zásobnících s víkem	-zabezpečení zvýšení kapacity pro uchování hotových porcí při teplotě 4°C před výdejem -vyřazení pokrmu při uchování při vyšších teplotách nebo překročení doby 6 hodin od ukončení jeho přípravy
Výdej	- výrobky SK rychle podléhají zkáze, musí být spotřebovány do stanovené lhůty (dle druhu), hrozí zejména mikrobiologické narušení FV širokým spektrem nežádoucích mikroorganismů	- uchovávat, vydávat výrobky výhradně při teplotě 8°C do 6 hodin od ukončení výroby	-Kontrola teplot v chladicím zařízení Odpovídá: hlavní kuchařka	- vyřazení výrobků uchovávaných při vyšších teplotách než je stanoveno a jejich neškodná likvidace - regulace chlazení při výkyvech teplot

16.9. VYTLOUKÁNÍ VAJEC

TH Postup/ krok	Nebezpečí	Kritéria	Ovládací opatření	Nápravná opatření
Příjem a skladování surovin	- kontaminace vajec salmonelami zejména na povrchu -kontaminovány jsou i proložky vajec (porézní povrch zvyšuje nebezpečí množení) - při pokojové teplotě rychlé pomnožení (za 20 – 30 minut se počet zdvojnásobí)	příjem pouze od kontrolovaných dodavatelů, musí být označena (každý kus) značkou výrobce - používat čerstvá vejce pouze do pokrmů a pečiva, které jsou dále tepelně opracována - skladovat odděleně při nekolísavé teplotě od 5°C do 12°C	- vyčlenit samostatný prostor pro skladování vajec, kde bude zajištěna stálá teplota -minimalizovat zásoby, řešit raději častější dodávky	- reklamáce závadných vajec - regulace teploty ve skladovacím prostoru nebo jeho změna za vhodnější (letní období - lednice)
Vytlučování	- při nehygienické manipulaci s vejci hrozí nebezpečí kontaminace provozovny, ve které je vhodné prostředí pro další množení a způsobení i onemocnění pracovníků a následně spotřebitelů, jsou-li kontaminovány finální výrobky salmonelami	- přetřídění vajec před vytlučováním	- vyčlenit samostatný prostor pro vytlučování vajec, který bude vybaven dezinfekčním roztokem v postřikovači – prostory jsou hned po vytlučování umyty a dezinfikovány - s čerstvými vejci i z proložkami zacházet jako z infekčním materiálem -vaječné obsahy hned zpracovat do těst	- doplnění dezinfekčních prostředků - proškolení pracovníků provádějících manipulaci s vejci
Ukládání vaječného odpadu (skořápky a proložky)	- skořápky a proložky od vajec jsou nebezpečným zdrojem salmonel ve výrobě. Při ponechání v prostorách výroby mohou rychle kontaminovat celý prostor	- pevně stanovená pravidla ukládání nebezpečných odpadů	- odpad ukládat do uzavíratelných PE pytlů a hned jej přemístit mimo stravovací provoz (skořápky i proložky)	- okamžité odstranění odpadu a jeho odvoz

Vytlučování vajec je jedna z nejrizikovějších operací. Je bezpodmínečně nutné věnovat maximální pozornost při jejím provádění, aby nedošlo ke kontaminaci jiných surovin a finálních výrobků.

Hygienický manuál:

- Přenesení vajec ze skladu **bez proložek** v čisté nádobě k vyhrazenému místu
- Použít **ochranné pomůcky**, aby nedošlo k potřísnění oděvu
- Vytlučení potřebného počtu a **okamžité** přelití vaječného obsahu do zásobníku
- Nádobu od vajec přenést **ihned** do umývárny k **umytí a dezinfekci**
- Odnesení odpadu do vyhrazeného prostoru a **uzavření odpadního pytle**

- **Okamžité umytí a dezinfekce** prostoru vyhrazeného k vytloukání vajec a likvidace či dezinfekce ochranného oděvu (zástěry)
- Důkladné omytí rukou

Manipulace s čerstvými vejci a jejich vytloukání jinde, než ve vyhrazeném prostoru je nepřípustná – nebezpečí kontaminace ve výrobě!

17. KONTROLNÍ A KRITICKÉ BODY, HODNOTY KRITICKÝCH MEZÍ, NÁPRAVNÁ A OVLÁDACÍ OPATŘENÍ – PŘEHLED

Výrobní operace	Sledovací znak	Ovládací opatření	Kritické meze	Postup sledování
Skladování surovin - chlazené	Teplota v chladicím zařízení	Chladírenské skladování	4°C až 8°C dle druhu skladovaných surovin 5°C až 12°C u čerstvých vajec	Měření teploty v chladicím zařízení a jádru potraviny v případě výkyvu chlazení
Skladování surovin – mražené	Teplota v mrazicím zařízení	Mrazírenské sledování	-18°C a nižší	Měření teploty
Tepelná úprava – pečení (konvektomat)	Teplota v jádře pokrmu	Nastavení teploty	-hovězí maso 95°C -vepřové maso 80°C – 90°C -drůbež 80°C -ryby 75°C/5 minut- měření teploty v jádře -nákypy 75°C/5 minut	Měření teploty
Tepelná úprava – smažení	Teplota ve fritéze, vzhled oleje	Nastavení teploty, výběr oleje	160°C až 180°C, barva nesmí být tmavě hnědá, olej zakalený	Kontrola termostatu, barva a konzistence oleje
Uchování a výdej teplých pokrmů	Teplota v jádře pokrmu	Nastavení teplot výdejního zařízení	Min. 60°C	Měření teploty
Výdej surovin pro SK	Teplota v jádře pokrmu	Chladírenské skladování	4°C	Měření teploty
Uchování a výdej výrobků SK	Teplota v jádře pokrmu	Chladírenské skladování	8°C	Měření teploty
Rozvoz výrobků SK	Teplota v jádře pokrmu při rozvozu	Přeprava v termonádobách	4°C	Měření teploty
Rozvoz výrobků teplé kuchyně	Teplota v jádře pokrmu při rozvozu	Přeprava v termonádobách	Min. 60°C	Měření teploty

Četnost sledování	Nápravná opatření	Odpovídá
1 x týdně	Seřízení zařízení, při větším výkyvu přesun do náhradního zařízení, při vystavení výrobku další změně teploty kontrola vpichovým teploměrem, dochlazení, smyslové posouzení a následné zpracování nebo likvidace	
1x týdně	Seřízení zařízení, při větším výkyvu přesun do náhradního zařízení, při vystavení výrobku další změně teploty kontrola vpichovým teploměrem, dochlazení, smyslové posouzení a následné zpracování nebo likvidace. Rozmražené potraviny nelze opětovně zmrazit!	
1x týdně	Vyřazení pokrmů podezřelých z narušení zdravotní nezávadnosti, znečištěného náčiní, jejich očista -prodloužení tepelné úpravy nedokonale tepelně opracovaných pokrmů	
Vždy při smažení	Výměna opotřebovaných tuků -vyčištění fritézy -regulace teplot	
1x denně	-okamžitá regulace teplot při zjištěných výkyvech ve výdejním zařízení - vyřazení pokrmu, které nebyly vydány do 4 hodin nebo nebyly dodrženy kritické meze teplot -proškolení pracovníků	
2x týdně	-regulace teplot při zjištěných výkyvech v chladícím zařízení - vyřazení surovin, které nebyly zpracovány do 6 hodin	
2x týdně	-regulace teplot při zjištěných výkyvech v chladícím zařízení - vyřazení surovin, které nebyly zpracovány do 6 hodin	
1x denně	-dochlazení na požadovanou teplotu, úprava chladícího zařízení -proškolení pracovníků	
1x denně	-ohřátí na požadovanou teplotu, likvidace pokrmů, jež mají po době spotřeby	

18.POMOCNÉ MATERIÁLY K PROVOZU SYSTÉMU

18.1. DOHODA O KVALITĚ

Vážený pane.... Vážená paní....

Zákonné předpisy o potravinách přenáší na nás odpovědnost
Za bezpečnost potravin vůči našim strávníkům.

V našem stravovacím zařízení jsme zavedli systém HACCP a dodržujeme zásadu
Správné výrobní praxe. Ta začíná už u surovin. Z tohoto důvodu potřebujeme od vás,
jako dodavatele, potvrzení, že vámi dodané zboží odpovídá hygienickým požadavkům.
K těm řadíme u dodávek tyto body:

- dodržení chladicího řetězce a teplotních předpisů při rozvozu
- dodání zboží pouze v čistých obalech a dopravních prostředcích
- dodání zboží ve lhůtách použitelnosti a minimální trvanlivosti

Provádíme systematickou vstupní kontrolu surovin a zboží, které nebude odpovídat shora
uvedeným hygienickým požadavkům, budeme reklamovat, případně zásilku odmítneme převzít.

Prosím vás, abyste potvrdili příjem tohoto dopisu a zaslali nám zpět potvrzení o jeho přijetí,
včetně shora uvedených podmínek.

Děkujeme vám za porozumění a těšíme se na další dobrou spolupráci.

S přátelským pozdravem

Datum: Podpis:

18.2. DATOVÁNÍ POTRAVIN

Lhůty spotřeby a minimální trvanlivosti balených potravin je třeba zjistit a stanovit
prostřednictvím výrobce nebo prodejce. Ten ručí za potravinu ve smyslu povinného ručení za
výrobek.

ZÁKON O POTRAVINÁCH STANOVÍ TOTO DATOVÁNÍ:

Datum minimální trvanlivosti označuje datum, do něhož si trvanlivá potraviny uchovává, za
přiměřených podmínek, své specifické vlastnosti. Po uplynutí tohoto data může být výrobek,
pokud je ještě zdravotně nezávadný, ihned použit.

Prohlášení na obalu zní: „Minimální trvanlivost do...“

Příklady: konzervy, čokoláda, pokrmové tuky, směsi atd.

Datum spotřeby označuje datum, do něhož je možné potravinu podléhající zkáze spotřebovat.
Po tomto datu již nesmí být potravina dána spotřebiteli.

Prohlášení na obalu zní: „Spotřebujte do...“

Příklady: pasterizované mléko, jogurt, saláty atd.

Datum rozbalení. Na velkobaleních masa je třeba uvést datum rozbalení. Toto datování je
závazné při další manipulaci resp. Skladování ve vlastním provozu.

Příklad: Celý plát hovězího dodávaný ve vakuovém balení se v provozu naporcuje a pak opět
vakuově zabalí. Na porce se přenesse původní datum rozbalení.

Datum výroby. Na velkoobalených masných výrobcích se uvádí datum výroby a v případě uvádění do oběhu musí označení odpovídat zákonu č. 110/97 Sb.

Datování v provozu. V rámci zajištění kvality je nezbytný stálý přehled o stáří zásob. Ty je potřeba proto datovat podle účelu.

Zboží denní spotřeby není potřeba datovat.

18.3. SENZORICKÉ ZKOUŠKY

Zkáza potravin je většinou způsobena mikroorganismy. Pokud vzhled, barva, vůně, chuť, konzistence nebo jakost povrchu už není typická, existuje oprávněné podezření, že se potravina změnila nebo kazí.

POSTUP HODNOCENÍ:

ZRAKEM:

Plíseň je rozpoznatelná u všech potravin. Jedná se většinou o šedozelenou barvu. Tyto potraviny nikdy nepoužívejte, nebezpečí tvorby mykotoxinu (jedy plísňové houby).

Hnilobné bakterie mění barvu masa ze světlivě červené za šedozelenou barvu. Maso působí matně a v sáčku je mnoho masové šťávy.

Ovocný salát: tvoří se bubliny a pěna (kvašení)

Čichem:

Změny pachu způsobují hnilobné bakterie

- Odporný nebo pronikavý zápach hnití
- Zatuchlý zápach
- Zápach po čpavku nebo sirovodíku

Chutí:

Nepříjemná odporná chuť

- Nakyslý zápach nebo chuť – stará šlehačka
- Žluklá chuť - máslo, margarín, jedlé a fritovací oleje

Hmatem:

Mazlavé lepkavé povrchy u masa, uzenin a ryb

POZOR: senzorickou zkouškou není možné poznat veškerá nebezpečí. Nežádoucí a nebezpečné bakterie se mohou v potravinách množit i bez rozpoznatelných známek a poškodit spotřebitele.

Např. salmonely, stafylokokové, clostridiové toxíny.

18.4. RIZIKOVÉ VÝROBKY

Potraviny živočišného původu, **konzumované v syrovém stavu**, představují zvýšené zdravotní riziko. Mohou být nositeli původců chorob (například salmonely, campylobacter, St.aureus apod.)

Tito původci chorob se ničí při teplotách nad 80°C !

POZOR:

Drůbež: drůbež se podává jen zcela propečená!

- **Změřte senzorem vnitřní teplotu, minimálně 80°C** (namátkové zkoušky)

Vejsce: Používají se pouze tržní druhy vajec. Syrová vejce nelze přidávat do pokrmů, které se dále tepelně neupravují (pudivky, omáčky)

Mléko/smetana: K přímé spotřebě nebo do hotových jídel se smí používat pouze pasterované mléko, smetana.

- Stále udržovat v chladu pod 5°C
- Zbytky šlehačky použijte pouze v teplé kuchyni

18.5. FRITOVACÍ OLEJ

Zkažené fritovací oleje ohrožují zdraví. Při fritování je bezpodmínečně potřebné dodržovat tyto zásady:

Zvolte správný druh oleje!

Používejte pouze tepelně odolné jedlé oleje nebo jedlé tuky, například podzemnicový olej nebo speciální fritovací tuky. Nevhodné jsou: slunečnicový, sójový olej i oleje z pšeničných nebo kukuřičných klíčků.

Zkontrolujte stav fritézy!

Nečisté fritézy snižují kvalitu oleje. Denně filtrujte olej. Vyčistěte síto, vanu a koš. Rychlé kažení oleje může být také způsobena vadnou fritézou (topné články, vana). Pravidelně kontrolujte funkčnost fritézy (plán údržby).

Nepřehřívejte!

Teplota nesmí být vyšší než 180°C. kontrolujte funkci termostatu.

Neudržujte zbytečně fritézu v horkém stavu!

Více hodin v horkém stavu mimo dobu fritování podstatně zhoršuje kvalitu oleje.

Kontrolujte kvalitu!

Identifikační známky opotřebených olejů

Vzhled: temně hnědý, kalný, hustý

Chuť: žluklá

Opotřebovaný (vyčerpaný) olej se nesmí „obnovovat“ přidáním čerstvého oleje!

Je nutné chránit olej před světlem! Po použití zakryjte fritézu víkem!

Žluklý olej ze smažení nevylévejte, je nutné jej na sběrných místech profesionálně odstranit. (Na základě smlouvy je opotřebený olej likvidován firmou „Viking group s.r.o.“)

V Kadani dne 30. srpna 2020

zpracovala: Kamila Míchalová
vedoucí šk. jídelny

Schválila: Mgr. Irena Gahlerová
ředitelka školy