



HACCP

(systém analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů)

PRO VÝDEJNU

LESNÍ MATEŘSKÉ ŠKOLY SKŘÍTEK EDULÍN

Zpracovala: Mgr. Barbora Kremsová

Garant: Mgr. Anna Julie Němcová

Datum zpracování: 31. 8. 2025

Datum aktualizace a číslo vydání: 31. 8. 2025, 1.

Účinnost ode dne: 1. 9. 2025

❖ IDENTIFIKACE PROVOZOVNY

Provozovatel	LMŠ Skřítek Edulín, z.s.
Adresa	Městské lesy HK, Cikánský plácek, Nový Hradec Králové 500 09
Oblast činnosti	Výdejna lesní mateřské školy
Vymezení činnosti	Výdej oběda, dopolední a odpolední svačiny (pouze výdej bez dotváření pokrmů zaměstnanci výdejny) včetně zajištění pitného režimu.
Průměrný objem výdeje	Cca 15 obědů, dopoledních a odpoledních svačin.
Sortiment	Pokrmů teplé a studené kuchyně dle spotřebního koše pro MŠ.
Počet zaměstnanců	7

❖ PŘEHLED PODÁVANÝCH VÝROBKŮ A POKRMŮ

Skupiny pokrmů a jejich charakteristika	Teplé hotové pokrmy přijaté od dodavatele. Studené hotové pokrmy přijaté od dodavatele (např. saláty, pomazánky). Studené výrobky přijaté od dodavatele (např. jogurty). Nápoje k jídlům od dodavatele k zajištění doplňkového pitného režimu.
---	---

Určení výrobků	Strávníky jsou předškolní děti docházející do LMŠSE.
Používané rizikové suroviny	Hotová teplá jídla včetně masných. Mléko a mléčné výrobky. Vejce a vaječné výrobky. Brambory, čerstvé ovoce a zelenina.
Používané technologické postupy	Ohřev ve vodní lázni (v případě nutnosti).
Používaná technologická zařízení	Kamna
Dodavatel pokrmů a výrobků	Mateřská škola Klíček, Urxova 342, 500 06 Hradec Králové, IČO: 71000666
Způsob použití	Uchování a výdej
Doba spotřeby	Dle průvodky
Výdej	Dopolední svačina je vydávána od 9.00 do 9.30. Oběd je vydáván od 11.30 do 12.00. Svačina je vydávána od 14.00 do 14.30.

❖ OBECNÝ DIAGRAM VÝROBNÍHO PROCESU

Výrobní operace	Jednotlivé činnosti operace
Příjem hotových výrobků	Vizuální kontrola neporušenosti obalů/boxů. Posouzení průvodní dokumentace. Přesun dopolední svačiny do výdejny. Přesun oběda a odpolední svačiny do výdejny.
Voda	Termoska sanitována a plněna dodavatelem, dovážena a odvážena externím dovozcem.
Úchova před výdejem	Úchova v teplém nebo studeném stavu.
Výdej	Kompletace pokrmů. Výdej pokrmů strávníkům.
Likvidace nespotřebovaných potravin a zbytků	Likvidace nespotřebovaných potravin a zbytků (převoz k dodavateli).

❖ ANALÝZA NEBEZPEČÍ

Výrobní operace	Nebezpečí	Ovládací opatření	Metoda kontroly
Příjem hotových pokrmů a výrobků	Kontaminace pokrmů: - biologická (mikrobiálně) - chemická (zbytky sanitálních činidel) - fyzikální (mechanickými nečistotami)	- Vizuální a senzorické posouzení neporušenosti obalů (termoboxů aj.). - Kontrola data spotřeby výrobků (např. jogurtů)	1, 2, 3,4 Vizuální kontrola pracovníkem výdeje 3 Měření teploty 3 Vedení

		ke svačině). 3. Sledování teploty přijímaných výrobků. 4. Dodržování přijímacích postupů, čisté plochy. 5. Spolehlivý dodavatel.	písemného záznamu o teplotě 5 Kontrola pracovníkem výdeje, v případě trvání nedostatků informování vedení školy.
Voda	Kontaminovaná voda. Kontaminace vody prostřednictvím nádoby. Kontaminace vody při převozu. Kontaminace vody nevhodným uskladněním. Kontaminace vody použitím nevhodné lahve.	1. Dodržování Sanitačního řádu barelů a várníc. 2. Kontrola ložné plochy přepravního boxu v prostoru vozidla (čistota). 3. Barely a várnice jsou umísťovány výhradně na vyhrazená místa (na barely nesmí svítit slunce atp.). Pitná voda je denně měněna. 4. Rodiče byli informováni o správné sanitaci lahví na vodu a termosek.	1, 2 Písemný záznam. 1, 2, 3 Vizuální kontrola pracovníkem výdeje. 4 Písemný záznam-informace rodičům o správné sanitaci lahví na vodu a termosek.
Úchova v teplém stavu	Kontaminace pokrmů: • biologická (mikrobiálně) • chemická (zbytky sanitálních činidel) • fyzikální (mechanickými nečistotami) Pomnožení organismů vlivem chybné teploty.	1. Dodržení technologického postupu (kontrola dodržení teplotních podmínek, tj. teplé pokrmy 60 st.C a více v době servírování strážníkům), využití vhodných termoboxů. 2. Dodržení sanitačního řádu. 3. Dodržování pravidel provozní a osobní hygieny (čistota pomůcek, čistota pracovního oděvu ve formě pláště a pokrývky hlavy, jednorázové rukavice, žádné ozdobné předměty na rukou atp.). 4. Zamezení zbytečným prodlevám mezi příjmem svačin a výdejem.	1 Písemný záznam. 2, 3 Dodržování provozního a sanitačního řádu a zásad osobní hygieny, průběžná kontrola pracovníků výdeje vedením školy.
Úchova ve	Kontaminace pokrmů:	1. Dodržení	1 Písemný

studeném stavu	• biologická (mikrobiálně) • chemická (zbytky sanitačních činidel) • fyzikální (mechanickými nečistotami) Pomnožení organismů vlivem chybné teploty.	technologického postupu (kontrola dodržení teplotních podmínek při příjmu), využití vhodných termoboxů a chladicích vložek do termoboxů, dodavatel je smluvně zavázán k zajištění výhradně takové stravy, kterou je možné v prostorách školky uchovávat požadovanou dobu. 2. Dodržení sanitačního řádu. 3. Dodržování pravidel provozní a osobní hygieny (čistota pomůcek, čistota pracovního oděvu ve formě pláště a pokrývka hlavy, jednorázové rukavice, žádné ozdobné předměty na ruku atp.). 4. Zamezení zbytečným prodlevám mezi příjmem svačin a výdejem.	záznam. 2, 3 Dodržování provozního a sanitačního řádu a zásad osobní hygieny, průběžná kontrola pracovníků výdeje vedením školy.
Výdej	Kontaminace pokrmů: • biologická (mikrobiálně) • chemická (zbytky sanitačních činidel) • fyzikální (mechanickými nečistotami) Pomnožení organismů vlivem chybné teploty.	1. Dodržení technologického postupu (kontrola dodržení teplotních podmínek vpichovým teploměrem u polévky, hlavního chodu i přílohy, ev. salátu, a to tak, že teplota nad 60 st.C bude odpovídat u teplých pokrmů v době výdeje a před začátkem přidavků, teplota dle průvodky u studených pokrmů a výrobků). Není-li teplota u teplých pokrmů adekvátní, je nutné pokrm přehřát ve vodní lázni na požadovanou teplotu. Není-li dodržena teplota u studených výrobků, jsou	1 Písemný záznam. 2, 3 Dodržování provozního a sanitačního řádu a zásad osobní hygieny, průběžná kontrola pracovníků výdeje vedením školy.

		studené výrobky vráceny dodavateli stravy a je vyžadován dovoz nové várky stravy. 2. Dodržení sanitačního řádu. 3. Dodržování pravidel provozní a osobní hygieny (čistota pomůcek, čistota pracovního oděvu ve formě pláště a pokrývka hlavy, jednorázové rukavice, žádné ozdobné předměty na rukou atp.).	
Likvidace nespotřebovaných potravin a zbytků	Lákání hmyzu a hlodavců.	1. Dodržení sanitačního řádu, veškeré nádoby, ve kterých byla dopravena strava, a náčiní, jímž byla servírována, stejně jako termoboxy, jsou pečlivě uzavřeny a odvezeny zpět dodavateli, který je také ve svých prostorách sanituje. 2. Nespotřebovaná strava nevzniká, vše je rozděleno mezi přítomné děti či průvodce. 3. Zbytky jídla jsou shromážděny do nádob na gastroodpad, nádoby pečlivě uzavřeny a odvezeny téhož dne dodavateli k likvidaci.	1, 2, 3 Vizualní kontrola zaměstnance výdeje.

❖ PŘEHLED KRITICKÝCH KONTROLNÍCH BODŮ

Výrobní operace	Sledovaný znak	Kritické meze	Postup sledování	Frekvence sledování	Nápravné opatření	Postup/záznam
Příjem hotových pokrmů a výrobků	teplota	dle průvodky	kontrola teploty vpichovým teploměrem	při každém příjmu	nepřijetí dodávky	průvodka ev. e-mailová komunikace reklamace
	datum min. trvanlivosti/spotřeby	odpovídá	vizuální kontrola			

	neporušenost termoboxu a obalů	neporušenost obalu	vizuální kontrola			
Voda	existence vyhovujícího rozboru vody (pouze na vyžádání)	odpovídá	vizuální kontrola zaměstnancem výdejny	1x ročně	kontrola ředitelkou, zajištění jiného zdroje	rozbor z akreditované laboratoře
	dodržení sanitačních řádů	odpovídá	vizuální kontrola zaměstnancem výdejny	při každé dodávce	zajištění nové dodávky informování rodiče, ev.	sanitační záznam
	lahve na pití a termosky nosí děti denně čisté z domu	odpovídá	průvodce	při obědě	odstoupení lesní MŠ od smlouvy s rodičem	poučení rodičů ev. e-mailová komunikace
Výdej hotových pokrmů a úchova odpolední svačiny	teplota	dle průvodky	kontrola teploty vpichovým teploměrem před začátkem výdeje kontrola teploty v termoboxu s odpolední svačinou při příjmu a před výdejem	před každým výdejem	dohřátí teplých pokrmů ve vodní lázni na alespoň 60 st.C likvidace výrobků, zajištění náhradní svačiny	pisemný záznam z každého měření
Likvidace nespotřebovaných potravin a zbytků	termoboxy a obaly jsou pravidelně odváženy dodavateli	odpovídá	zaměstnanec výdejny	denně	telefonické/e-mailové kontaktování dodavatele, zajištění náhradního vyzvednutí nádob informování rodiče, ev. odstoupení lesní MŠ od smlouvy s rodičem	e-mailová komunikace
	jídlonosiče si děti nosí denně čisté	odpovídá	zaměstnanec výdejny	denně		poučení rodičů ev. e-mailová komunikace

HACCP je revidován alespoň jednou ročně v přípravném týdnu. Na revizi se podílí celý tým školy. S HACCP a provozním řádem výdejny byli seznámeni všichni zaměstnanci školky dne 28. 8. 2025. Pracovník Mgr. Anna Julie Němcová má povinnost každé tři roky absolvovat vzdělávací kurz z oblasti HACCP a hygienického minima a následně každý rok proškolit tým. Má také povinnost proškolit nově příchozího zaměstnance a to nejpozději v den jeho nástupu do zaměstnání. O proškolení se vždy vede písemný záznam (prezenční listina se jmény a podpisy proškolených a školitele). Audit výdejny externím pracovníkem gastroprovozu probíhá jednou za dva roky.