

Aktualizace programu Organizace – listopad 2016

Návod na provedení aktualizace programu Organizace je [ZDE](#).

Množství pokrmů na výdeji

Podle novely zákona 110/1997 sb. musí od 1.1.2017 školní jídelny nově informovat strážníky o množství vydávaných pokrmů. Přinášíme stručný rozbor aktuálního právního stavu (nový předpis **Množství pokrmů na výdeji**) a především vzorovou tabulku **Množství pokrmů**, která může usnadnit splnění nové povinnosti ve školní jídelně.

Školní jídelna, Ulice čp. 123, 12345 Město

Množství pokrmů

Informace dle §9a odst. 1 písm. c) Zákona č. 110/1997 Sb.

Pokrm	Množství pokrmu na jednu porci dle věkové kategorie			
	15+, dospělí	11-14 let	7-10 let	3-6 let
I. Pšeničárky, svačiny				
Pečivo, sladké pečivo, moučníky (kusové pečivo)	2 ks	2 ks	1 ks	1 ks
Chléb, veka (krájené pečivo)	100 g	70 g	60 g	50 g

Nový vzorový dokument – Preventivní lékařské prohlídky

Pokud sledujete termíny preventivních lékařských prohlídek zaměstnanců, můžete využít nový vzorový dokument **Lékařské prohlídky**, ve kterém můžete sledovat termíny prohlídek zaměstnanců v závislosti na intervalu další prohlídky. Lze též vytisknout žádost o provedení lékařské prohlídky.

Žádost o provedení pracovně lékařské prohlídky

Druh lékařské prohlídky ¹⁾: ³⁾

Posuzovaná osoba/zaměstnanec:

Osobní číslo: ¹⁾

Příjmení: Nováková
Jméno: Marie
Titul:
Datum narození: 1.1.1964
Bydliště: Plzeň, Pod vodojemem 13

Název navrhované/dosavadní práce:

Název a sídlo zaměstnavatele: (popřípadě adresa místa výkonu práce, je-li odlišné od sídla)

Školní jídelna
Plzeň

IČ:

Druh vykonávané práce:

Pomocné práce v kuchyni

Režim kategorie práce:

Týdenní pracovní úvazek (počet hodin):

Řízení motorového vozidla ¹⁾:

Skupina ŘP: ¹⁾

Noční práce ¹⁾:

Směnnost: ¹⁾

Jiný režim:

Doplnění předlohy HACCP

Předlohu příručky pro zpracování kritických bodů (HACCP) jsme doplnili o tyto sekce:

Seznam výrobních činností

Diagram výrobního procesu pro každou výrobní činnost

Analýza nebezpečí pro každý krok výrobního procesu všech výrobních činností

Stanovení kritických bodů pro příslušné výrobní operace

Ověřování metod sledování v kritických bodech

2.2 Výdej a úchova při výdeji

2.2.1 Výdej a úchova při výdeji - analýza nebezpečí

TYP NEBEZPEČÍ
biologické

NEBEZPEČÍ BIOLOGICKÉ
- produkce toxinů

JE IDENTIFIKOVANÉ NEBEZPEČÍ VÝZNAMNÉ?
Ano

OVLÁDACÍ OPATŘENÍ
- udržení teploty nad 70 °C

CCP/CP
CCP

2.2.2 Výdej a úchova při výdeji - stanovení kritických bodů

Výrobní oparece
Výdej a úchova při výdeji

Sledovaný znak
teplota pokrmu ve výdejní nádobě

Kritické meze
+70°C

Postup sledování
měření teploty vpichovým teploměrem

Frekvence sledování
u každé nádoby s pokrmem

Nápravná opatření
- pozastavení výdeje
- výdej z další výdejní nádoby
- dohřátí pokrmu v kuchyni

2.2.3 Výdej a úchova při výdeji - ověřování metod sledování v kritických bodech

METODA OVĚŘOVÁNÍ

- ověření funkce teploměru (provedení měření paralelně jiným teploměrem*)
- provedení kontroly paralelně další osobou (ověření správnosti postupu)
- přezkoušení obsluhy

DOPORUČENÁ ČETNOST
1 x za rok

Nový předpis

Vytvořili jsme nový účetní předpis **Účtování identifikačních médií**.

Aktualizace Směrnice pro evidenci a zúčtování stravného I

Zaktualizovali jsme předpis a vzorový dokument **Směrnice pro evidenci a zúčtování stravného I** podle aktuálních právních norem.

Aktualizace předpisu Odkazy na právní normy

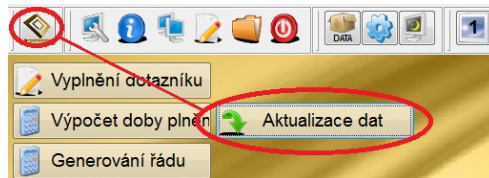
Zaktualizovali jsme předpis **Odkazy na právní normy**. Přidali jsme tyto nové odkazy:

Zákon 110/1997 sb. - Zákon o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů

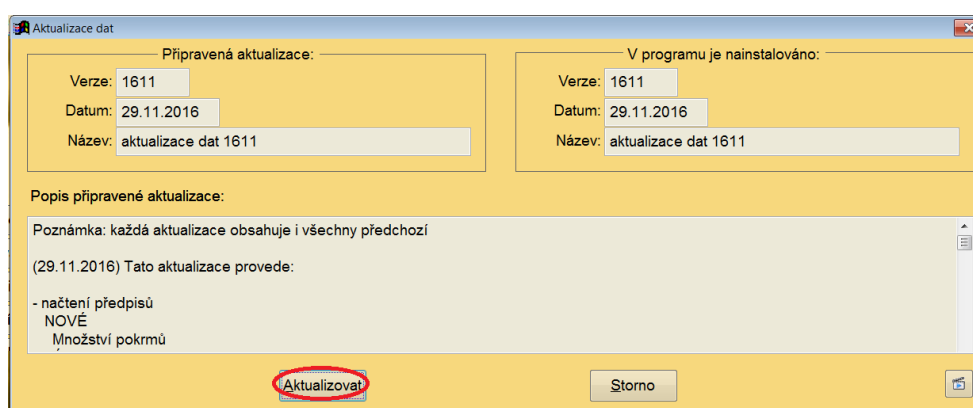
tzv. **Pamlsková vyhláška** – vyhláška, podle které se musí řídit prodej doplňkového sortimentu na základních školách.

Návod na provedení aktualizace programu Organizace

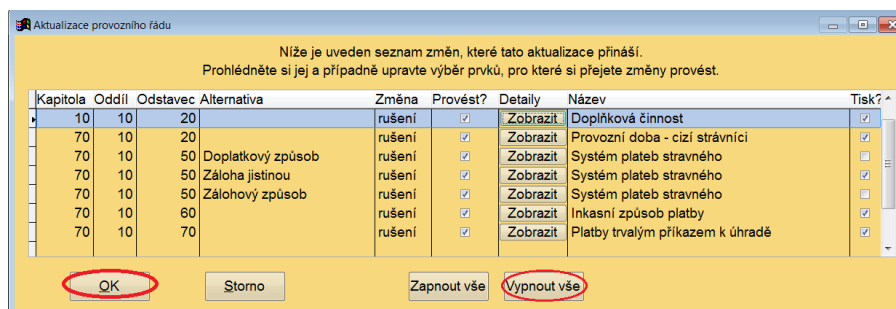
1. Provedeme zálohu dat.
2. V programu **Organizace** ťukneme myší na tlačítko **Aktualizace dat**.



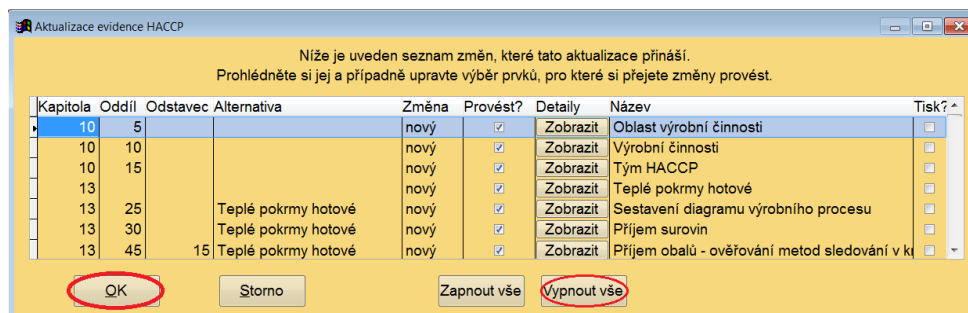
3. Zobrazí se okno s popisem připravených aktualizací. Přečteme si uvedené informace a potvrdíme tlačítko **Aktualizovat**.



4. V dalším kroku **SE MŮŽE** zobrazit nabídka pro úpravu tzv. **Provozního řádu**. Pokud **Provozní řád nepoužíváme**, potvrdíme rovnou tlačítko **OK**. Pokud **Provozní řád používáme** nebo si nejsme jisti, zvolíme tlačítko **Vypnout vše** a až po té tlačítko **OK**.



5. V dalším kroku se zobrazí nabídka pro úpravu tzv. **Příručky pro evidenci HACCP**. Pokud požadujeme zavést nové kapitoly do příručky HACCP, potvrdíme rovnou tlačítko **OK**. Pokud nechceme novinky nebo si nejsme jisti, zvolíme tlačítko **Vypnout vše** a až po té tlačítko **OK**.



6. Zobrazí se informace o provedené aktualizaci. Zvolíme tlačítko **OK** a můžeme začít pracovat s programem.

