

Przedszkole Nr 243 ul. Kordiana 7/11 04-451 Warszawa	KSIĘGA DOBRYCH PRAKTYK GHP, GMP.	GHP13B
		Wydanie 1 Ważne od 21.03.2025r.
		Strona 1 z 1
GHP 13B - Instrukcja do karty kontroli przyjęcia dostawy w zakresie oceny stanu opakowań środków spożywczych.		
Niniejszy dokument jest własnością Przedszkola nr 243 w Warszawie. Niniejszy dokument jest chroniony prawem autorskim i żadna jego część nie może być bez zgody właściciela kopiowana i rozpowszechniana jakąkolwiek techniką.		

1. Cel instrukcji

Celem instrukcji jest umożliwienie pracownikom realizacji procedury przyjęcia dostaw do zakładu a zwłaszcza dokonania właściwej oceny przyjmowanych dostaw pod kątem stanu opakowań środków spożywczych.

2. Sposób postępowania

Parametr kontrolny jakim jest stan opakowań środków spożywczych jest sprawdzany przy każdej dostawie a wyniki oceny zapisywane w karcie kontroli przyjęcia dostawy.

Podczas dostawy należy sprawdzić czy stan opakowań zbiorczych i jednostkowych jest prawidłowy, a w szczególności czy:

- są wszystkie opakowania;
- nie są uszkodzone, zniszczone, zalane, zabrudzone, zakurzone, mokre;
- nie ma oznak obecności szkodników lub ich pozostałości;
- nie ma widocznych zanieczyszczeń;
- nie odczuwamy obcych zapachów;
- etykiety są czytelne i obecne na wszystkich artykułach.

FORMULARZ PRZYJĘCIA SUROWCÓW I SKŁADNIKÓW PRODUKCYJNYCH ORAZ MATERIAŁÓW PRZEZNACZONYCH DO

[illegible]

REJESTR DOSTAWCÓW SUROWCÓW I SKŁADNIKÓW PRODUKCYJNYCH ORAZ MATERIAŁÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOSCIĄ.

Lp.	Asortyment	Dostawca	Uwagi

REJEST DOSTAWCÓW SUROWCÓW I SKŁADNIKÓW PRODUKCYJNYCH ORAZ MATERIAŁÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ.

Lp.	Asortyment	Dostawca	Uwagi

REJESTR DOSTAWCÓW SUROWCÓW I SKŁADNIKÓW PRODUKCYJNYCH ORAZ MATERIAŁÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOSCIĄ.

Lp.	Asortyment	Dostawca	Uwagi

Przedszkole Nr 243 ul. Kordiana 7/11 04-451 Warszawa	KSIĘGA DOBRYCH PRAKTYK GHP, GMP.	GHP14
		Wydanie 1 Ważne od 24.03.2025r.
		Strona 2 z 2
GHP 14 - PROCEDURA GOSPODAROWANIA ODPADAMI.		
Niniejszy dokument jest własnością Przedszkola nr 243 w Warszawie. Niniejszy dokument jest chroniony prawem autorskim i żadna jego część nie może być bez zgody właściciela kopiowana i rozpowszechniana jakąkolwiek techniką.		

Pojemniki indywidualne są wyłożone wkładem foliowym i opróżniane na bieżąco, po napełnieniu do 2/3 objętości, jednak nie rzadziej niż raz dziennie po zakończonej pracy. Nie rzadziej niż raz na zmianę pojemniki są myte i dezynfekowane. Z pojemników znajdujących się w obiekcie odpady są przenoszone do kontenerów zbiorczych znajdujących się poza zakładem, w odległości nie stwarzającej zagrożenia, ze względu na uciążliwe zapachy, możliwość pojawienia się szkodników lub zanieczyszczenia w inny sposób żywności. Kontenery zbiorcze zostały zlokalizowane w miejscach,

- do których jest dobry dojazd;
- które łatwo utrzymać w czystości i porządku;
- które zostały wcześniej utwardzone;
- które można poddać dezynfekcji;
- które są zabezpieczone przed dostępem szkodników;
- które w żaden sposób nie spowodują zanieczyszczenia żywności.

Odpady są segregowane:

- Wszystkie stałe odpady organiczne poprodukcyjne usuwane są do frakcji biodegradowalnej odpadów komunalnych.
- Ciekłe odpady organiczne poprodukcyjne, w miarę możliwości, usuwane są do kanalizacji.
- Wszystkie odpady pokonsumpcyjne oraz surowce, półprodukty i wyroby gotowe będące po upływie dat minimalnej trwałości, terminów przydatności do spożycia lub zdyskwalifikowane z innych przyczyn są usuwane do frakcji bio odpadów komunalnych.
- Wszystkie odpady o charakterze komunalnym odbierane są przez zewnętrzną specjalistyczną firmę.
- Funkcjonuje separator tłuszczu w piwnicy placówki, czyszczenie 1x/kwartał.

6. Dokumenty związane.

- Umowa na wywóz odpadów komunalnych i segregowanych.
- Umowa o czyszczenie i odbiór osadów z separatora tłuszczu.

7. Załączniki.

Brak

Przedszkole Nr 243 ul. Kordiana 7/11 04-451 Warszawa	KSIĘGA DOBRYCH PRAKTYK GHP, GMP.	GHP14
		Wydanie 1 Ważne od 24.03.2025V
		Strona 1 z 2
GHP 14 - PROCEDURA GOSPODAROWANIA ODPADAMI.		
Niniejszy dokument jest własnością Przedszkola nr 243 w Warszawie. Niniejszy dokument jest chroniony prawem autorskim i żadna jego część nie może być bez zgody właściciela kopiowana i rozpowszechniana jakąkolwiek techniką.		

1. Cel procedury.

Celem procedury jest zapewnienie właściwego sposobu postępowania z odpadami wytwarzanymi przy produkcji posiłków.

2. Przedmiot procedury.

Procedura ma zastosowanie do:

- odpadów kuchennych poprodukcyjnych pochodzenia roślinnego,
- odpadów kuchennych poprodukcyjnych pochodzenia zwierzęcego,
- odpadów pokonsumpcyjnych,
- surowców, półproduktów i wyrobów gotowych będących po upływie dat minimalnej trwałości, terminów przydatności do spożycia lub zdyskwalifikowanych z innych przyczyn,
- odpadów o charakterze komunalnym powstających przy operacjach pomocniczych (np. zużyte środki higieniczne, opakowania po preparatach przeznaczonych do mycia i dezynfekcji za wyjątkiem tych o charakterze niebezpiecznym, opakowania jednostkowe i zbiorcze po surowcach i składnikach produkcyjnych oraz materiałach do kontaktu z żywnością itp.).

3. Pojęcia związane i definicje.

Brak.

4. Zakres odpowiedzialności.

Osobą odpowiedzialną za właściwy nadzór nad gospodarką odpadami wytwarzanymi przy produkcji posiłków jest Przewodniczący Zespołu ds HACCP. Osobą odpowiedzialną za prawidłowe wykonanie czynności z odpadami na swoim stanowisku pracy jest każdy pracownik.

5. Sposób postępowania.

W zakładzie funkcjonuje sprawny system usuwania odpadów, dzięki czemu nie dochodzi do zanieczyszczenia żywności ze strony odpadów. Rozstawienie pojemników na odpady oraz częstotliwość ich usuwania zapewnia utrzymanie czystości i porządku zarówno na stanowiskach pracy, jak i w obrębie całego zakładu.

Odpady składowane są w zamkniętych pojemnikach wykonanych z tworzywa sztucznego. Posiadamy dwa rodzaje pojemników na odpady: indywidualne na poszczególnych stanowiskach oraz zbiorcze usytuowane na zewnątrz budynku. Pojemniki posiadają konstrukcję umożliwiającą łatwe usuwanie odpadów, zostały wykonane z materiałów łatwych do mycia i dezynfekcji oraz umożliwiają właściwe segregowanie odpadów. Osoba odpowiedzialna utrzymuje je w odpowiednim stanie czystości, tj.:

- za czystość pojemników na odpady na stanowiskach produkcyjnych oraz w pomieszczeniach magazynowych odpowiadają na bieżąco pracownicy produkcyjni oraz magazynierzy,
- za czystość pojemników na odpady w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych odpowiada na bieżąco osoba wyznaczona – wyznaczony pracownik,
- za czystość pojemników zbiorczych na odpady usytuowanych na zewnątrz budynku odpowiada osoba wyznaczona – wyznaczony pracownik.

Przedszkole Nr 243 ul. Kordiana 7/11 04-451 Warszawa	KSIĘGA DOBRYCH PRAKTYK GHP, GMP.	GHP15
		Wydanie 1 Ważne od 24.03.2025r
		Strona 1 z 2
GHP 15 - PROGRAM PROFILAKTYKI I ZWALCZANIA SZKODNIKÓW.		
Niniejszy dokument jest własnością Przedszkola nr 243 w Warszawie. Niniejszy dokument jest chroniony prawem autorskim i żadna jego część nie może być bez zgody właściciela kopiowana i rozpowszechniana jakkolwiek techniką.		

1. Cel procedury

Celem procedury jest zapewnienie właściwego poziomu zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami w ramach działań profilaktycznych podejmowanych w tym zakresie oraz określenie sposobu postępowania w ramach działań interwencyjnych na wypadek stwierdzenia obecności szkodników lub śladów ich bytowania.

2. Przedmiot procedury

Procedura ma zastosowanie do wszystkich sytuacji mogących sprzyjać pojawianiu się oraz bytowaniu i namnażaniu szkodników. Mówiąc o szkodnikach ma się na myśli: owady latające i biegające oraz gryzonie.

3. Pojęcia związane i definicje

Brak

4. Zakres odpowiedzialności

Za bieżące działania profilaktyczne odpowiedzialne są osoby wyznaczone przez Przewodniczącego Zespołu ds HACCP oraz członkowie zespołu ds HACCP i pozostali pracownicy (doraźne czynności kontrolne w tym zakresie, kontrola okresowa wewnętrzna).

Za działania interwencyjne (jeśli wystąpi taka potrzeba) jest odpowiedzialna firma zewnętrzna.

5. Sposób postępowania

Placówka nie posiada stałej umowy z zewnętrzną specjalistyczną firmą dotyczącą usług ddd. W zakresie zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami w pierwszej kolejności prowadzi się stały wewnętrzny monitoring obiektu. W sytuacji zaobserwowania obecności szkodników lub śladów ich bytowania działania interwencyjne zostają zlecone specjalistycznej firmie zewnętrznej.

Okresowo prowadzi się wewnętrzną kontrolę dotyczącą obecności szkodników z częstotliwością co najmniej raz na miesiąc. Kontrola taka obejmuje wszystkie pomieszczenia zakładu oraz jego otoczenia. Do obowiązków osób prowadzących monitoring należy przede wszystkim kontrola stanu technicznego (szczelności) oraz stanu sanitarno – higienicznego (czystości) wszystkich ekranów owadoszczelnych, siatek zabezpieczających otwory wentylacyjne, szczelności drzwi wejściowych, itp. **W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości wyniki kontroli należy odnotować w Karcie kontroli warunków przechowywania środków spożywczych trwałych (Nr1/GHP11).**

Ponadto osobami realizującymi program zwalczania szkodników na bieżąco są wszyscy pracownicy, którzy zobowiązani są przeprowadzić ocenę wzrokową w czasie wykonywania codziennych czynności. Taka bieżąca ocena powinna obejmować:

- sprawdzanie opakowań środków spożywczych pod kątem obecności w nich szkodników (gryzoni, owadów latających i biegających lub ich pozostałości), szczególną uwagę należy zwrócić na ewentualne uszkodzenia opakowań zbiorczych i jednostkowych surowców oraz ślady bytowania szkodników – martwe i żywe szkodniki, odchody szkodników, oprzędę i inne;

Przedszkole Nr 243 ul. Kordiana 7/11 04-451 Warszawa	KSIĘGA DOBRYCH PRAKTYK GHP, GMP.	GHP15
		Wydanie 1 Ważne od 24.03.2025r.
		Strona 2 z 2
GHP 15 - PROGRAM PROFILAKTYKI I ZWALCZANIA SZKODNIKÓW.		
Niniejszy dokument jest własnością Przedszkola nr 243 w Warszawie. Niniejszy dokument jest chroniony prawem autorskim i żadna jego część nie może być bez zgody właściciela kopiowana i rozpowszechniana jakkolwiek techniką.		

- sprawdzanie pomieszczeń, zwłaszcza magazynowych, pod kątem obecności w nich szkodników lub ich pozostałości;
- sprawdzanie w czasie pracy zabezpieczenia przed szkodnikami wszelkich otworów okiennych, drzwi, szczelin, otworów wentylacyjnych,
- utrzymanie bieżącej czystości na każdym stanowisku pracy;
- usuwanie odpadów z odpowiednią częstotliwością,
- zgłaszanie wszelkich spostrzeżeń i wątpliwości bezpośrednio przełożonemu lub Przewodniczącemu Zespołu ds HACCP.

W przypadku stwierdzenia obecności martwych szkodników należy:

- nie dotykać ich gołymi rękami;
- założyć rękawice ochronne, włożyć martwego gryzonia do woreczka foliowego i umieścić woreczek z gryzoniem w oznakowanym pojemniku;
- umyć i zdezynfekować ręce;
- powiadomić o obecności szkodników bezpośredniego przełożonego lub Przewodniczącego Zespołu ds HACCP;
- bezpośredni przełożony lub przedsiębiorca zgłosi konieczność wykonania zabiegu interwencyjnego z zakresu dezynfekcja, dezynsekcja, deratyzacja specjalistycznej firmie i dopilnuje aby wykonanie tego zabiegu zostało potwierdzone odpowiednią dokumentacją.

UWAGA: W przypadku stwierdzenia obecności żywych szkodników lub śladów ich bytowania/żerowania należy również zlecić przeprowadzenie zabiegów interwencyjnych.

6. Dokumenty związane

- GHP 11 – Procedura magazynowania surowców, półproduktów, wyrobów gotowych i materiałów opakowaniowych.

7. Załączniki

- Brak.

8. Zapisy:

- Nr 1/GHP 11 – Karta kontroli warunków przechowywania środków spożywczych trwałych.

Przedszkole Nr 243 ul. Kordiana 7/11 04-451 Warszawa	KSIĘGA DOBRYCH PRAKTYK GHP, GMP.	GHP16
		Wydanie 1 Ważne od 24.03.2025 r.
		Strona 1 z 3
GHP 16 - PROCEDURA WYDAWANIA GOTOWYCH DAŃ.		
Niniejszy dokument jest własnością Przedszkola nr 243 w Warszawie. Niniejszy dokument jest chroniony prawem autorskim i żadna jego część nie może być bez zgody właściciela kopiowana i rozpowszechniana jakkolwiek techniką.		

1. Cel procedury

Celem procedury jest zapewnienie właściwego, ujednoliconego sposobu nadzoru nad daniami gotowymi do spożycia wydawanymi do konsumpcji, w szczególności zagwarantowanie ich zgodności z obowiązującymi wymogami opisanymi w instrukcjach szczegółowych oraz przepisach prawnych.

2. Przedmiot procedury

Procedura ma zastosowanie do nadzorowania wszystkich operacji mających związek podawaniem dań kulinarnych do konsumpcji na miejscu na naczyniach wielokrotnego użycia.

3. Pojęcia związane i definicje

Brak

4. Zakres odpowiedzialności.

Nadzór nad prawidłowym wykonaniem działań pełni Przewodniczący Zespołu ds HACCP lub bezpośredni przełożony.

Za stosowanie zasad niniejszej procedury odpowiadają pracownicy uczestniczący w procesie wydawania dań kulinarnych.

5. Sposób postępowania.

5.1. Zasady ogólne:

Wszystkie posiłki są produkowane z zachowaniem przyjętych zasad higieniczno – sanitarnych i produkcyjnych, opisanych w procedurach i instrukcjach szczegółowych, funkcjonujących w ramach opracowanych: Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej oraz z zachowaniem zasad przyjętych w ramach funkcjonującego Systemu HACCP.

5.2. Sposób przygotowania dań kulinarnych do wydawania.

Przygotowanie dań kulinarnych do wydawania prowadzane jest w następujący sposób:

- wydawane mogą być jedynie dania spełniające wszystkie niezbędne wymagania jakościowe, a zatem dania:

- przy produkcji których przestrzegano zasad GHP, GMP,
- przy produkcji których dotrzymano parametrów w wyznaczonych punktach kontrolnych i krytycznych,
- które uzyskały właściwą ocenę organoleptyczną;

- dania przeznaczone do wydania kompletuje się zgodnie z ustalonym wcześniej jadłospisem i liczbą dzieci zgłoszoną do żywienia;

- przygotowywanie dań gotowych do wydania odbywa się wyłącznie po stronie czystej pomieszczenia kuchennego. Proces ten odbywa się ze szczególnym zwróceniem uwagi na zachowanie higieny, aby uniknąć skażenia wtórnego wyrobów gotowych. Proces odbywa się w minimalnym czasie, aby nie dopuścić do utraty temperatury posiłków gorących lub wzrostu temperatury posiłków lub wyrobów chłodzonych;

- do dań gotowych przygotowywanych w naszym zakładzie (dot. zup i gorących kombinacji potraw), może być dodawane również pieczywo. Dostawy pieczywa zamawiane są na bieżąco,

Przedszkole Nr 243 ul. Kordiana 7/11 04-451 Warszawa	KSIĘGA DOBRYCH PRAKTYK GHP, GMP.	GHP16
		Wydanie 1 Ważne od 24.03.2025 r.
		Strona 2 z 3
GHP 16 - PROCEDURA WYDAWANIA GOTOWYCH DAŃ.		
Niniejszy dokument jest własnością Przedszkola nr 243 w Warszawie. Niniejszy dokument jest chroniony prawem autorskim i żadna jego część nie może być bez zgody właściciela kopiowana i rozpowszechniana jakkolwiek techniką.		

pieczywo po przyjęciu przechowywane jest w wyznaczonej zamykanej szafce, ewentualnie opakowane jednostkowo i zbiorczo w pojemnikach, w sposób chroniący przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi;

- dania wydają wyłącznie osoby odpowiedzialne – pracownicy produkcyjni kuchni. Dzieci żywione, ich rodzice, opiekunowie i osoby postronne nie mają możliwości wejścia do pomieszczeń kuchennych w czasie przygotowywania dań kulinarnych do wydania;

- dania kulinarne wydaje się bezpośrednio po ich przygotowaniu, z ekspozycji w ciepłe (np. z bęmarów grzewczych lub innych urządzeń utrzymujących dania w ciepłe w odpowiedniej temperaturze) lub też po ich wcześniejszym schłodzeniu,

- dania gotowe i dodatki do dań umieszczane są w czystych zbiorczych naczyniach/pojemnikach/opakowaniach kuchennych wielokrotnego użycia lub wydawane są bezpośrednio z naczyń kuchennych, w których prowadzono obróbkę cieplną,

- w przypadku dań kulinarnych wydawanych z bęmarów grzewczych dopuszcza się, aby dania te były wydawane przez 3 godziny od momentu zakończenia obróbki termicznej,

- temperatury gorących dań kulinarnych, zarówno wydawanych bezpośrednio po ich przygotowaniu, jak i wydawanych po ekspozycji z ciepła, muszą wynosić odpowiednio:

- dla zup (mlecznych i obiadowych) na gorąco minimum +75°C,
- dla gorących dań głównych (dania mięsne, drobiowe, podrobowe, warzywa na ciepło, wyroby mączne itp.) minimum +65°C,
- dla napojów gorących (napoje mleczne, herbata) minimum +80°C;

UWAGA: Powyższe temperatury muszą być zachowane, aby w momencie podawania tych dań kulinarnych do konsumpcji zachowana była minimalna bezpieczna dla konsumenta temperatura (tzw. bezpieczne minimum podawania potrawy na gorąco, które musi wynieść +65°C). Ponieważ w zakładzie dania są wydawane bezpośrednio po przyrządzeniu lub z ekspozycji w ciepłe nieprzekraczającej 3 godzin, doraźnie pomiaru temperatury wydawanych posiłków dokonuje osoba wydająca te posiłki tylko i wyłącznie w sytuacji podejrzenia nie zachowania właściwej temperatury,

- temperatura dań kulinarnych nie wymagających obróbki termicznej (typu: kanapki, surówki, sałatki, desery) wydawanych bezpośrednio po ich przygotowaniu to temperatura ich przygotowania/temperatura otoczenia,

- wyroby mrożone przeznaczone do bezpośredniej konsumpcji będą podawane do konsumpcji w temperaturze wyższej niż temperatura ich przechowywania tj. w temperaturze nie niższej niż ok -10°C.

UWAGA: Dania kulinarne transportowane są do grup dzieci na wózkach kelnerskich w zamykanych pojemnikach wielokrotnego użytku lub w naczyniach kuchennych z pokrywą.

/Nle

Przedszkole Nr 243 ul. Kordiana 7/11 04-451 Warszawa	KSIĘGA DOBRYCH PRAKTYK GHP, GMP.	GHP16
		Wydanie 1 Ważne od 24.03.2025r.
		Strona 3 z 3
GHP 16 - PROCEDURA WYDAWANIA GOTOWYCH DAŃ.		
Niniejszy dokument jest własnością Przedszkola nr 243 w Warszawie. Niniejszy dokument jest chroniony prawem autorskim i żadna jego część nie może być bez zgody właściciela kopiowana i rozpowszechniana jakąkolwiek techniką.		

5.3. Zwrot, mycie i dezynfekcja naczyń stołowych wielokrotnego użycia:

Zgodnie z Instrukcją GHP 2F – Instrukcją mycia i wyparzania naczyń stołowych.

6. Postępowanie w przypadku stwierdzenia niezgodności

W przypadku stwierdzenia na tym etapie jakiejkolwiek niezgodności osoba, która zaobserwowała niezgodność jest zobowiązana do następujących czynności:

- wdrożyć przyjęte działania korygujące i/lub zapobiegawcze,
- wstrzymać produkt/wyrób gotowy do czasu wyjaśnienia niezgodności jeśli nie ma możliwości zastosowania działań korygujących;
- powiadomić o niezgodności bezpośredniego przełożonego lub Przewodniczącego Zespołu ds HACCP.

Po potwierdzeniu stwierdzonej niezgodności Przewodniczący Zespołu ds HACCP podejmuje decyzję:

- o warunkowym wydaniu produktu/dania kulinarnego, jeśli wydanie jest możliwe z punktu widzenia bezpieczeństwa produktu/wyrobu gotowego;
- o zatrzymaniu wydawania produktu/dania kulinarnego w całości lub części, jeśli nie ma możliwości zapewnienia jego bezpieczeństwa.

Czynniki decydujące o dyskwalifikacji produktu/dania kulinarnego:

- nie dotrzymanie parametrów wyznaczonych jako docelowe w krytycznych punktach kontrolnych i brak możliwości doprowadzenia produktu do stanu zgodnego z wymaganiami poprzez zastosowanie działań korygujących,
- niewłaściwe cechy organoleptyczne produktu/wyrobu gotowego.

6.2. Postanowienia końcowe:

W zakresach nieuregulowanych niniejszą procedurą obowiązują postanowienia zawarte w:

- Procedurze zabezpieczania i wycofywania partii surowca, półproduktu, wyrobu gotowego i materiału do kontaktu z żywnością nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej.
- Procedurze zapobiegania zanieczyszczeniom o charakterze krzyżowym,
- Procedurze pobierania i przechowywania próbek dań kulinarnych,
- Procedurze postępowania z odpadami.

7. Dokumenty związane:

- PO03/HACCP - Procedura zabezpieczania i wycofywania partii surowca, półproduktu, wyrobu gotowego i materiału do kontaktu z żywnością nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej.
- GHP 17 - Procedura pobierania i przechowywania próbek dań kulinarnych.
- GHP 18 - Procedura zapobiegania zanieczyszczeniom krzyżowym.
- GHP 14 - Procedura postępowania z odpadami.

8. Załączniki:

Brak.

9. Zapisy:

Załącznik Nr 2/GHP 2.

Przedszkole Nr 243 ul. Kordiana 7/11 04-451 Warszawa	KSIĘGA DOBRYCH PRAKTYK GHP, GMP.	GHP16
		Wydanie I Ważne od 24.03.2015r.
		Strona 3 z 3
GHP 16 - PROCEDURA WYDAWANIA GOTOWYCH DAŃ.		
Niniejszy dokument jest własnością Przedszkola nr 243 w Warszawie. Niniejszy dokument jest chroniony prawem autorskim i żadna jego część nie może być bez zgody właściciela kopiowana i rozpowszechniana jakąkolwiek techniką.		

5.3. Zwrot, mycie i dezynfekcja naczyń stołowych wielokrotnego użycia:
Zgodnie z Instrukcją GHP 2F – Instrukcją mycia i wyparzania naczyń stołowych.

6. Postępowanie w przypadku stwierdzenia niezgodności

W przypadku stwierdzenia na tym etapie jakiegokolwiek niezgodności osoba, która zaobserwowała niezgodność jest zobowiązana do następujących czynności:

- wdrożyć przyjęte działania korygujące i/lub zapobiegawcze,
- wstrzymać produkt/wyrób gotowy do czasu wyjaśnienia niezgodności jeśli nie ma możliwości zastosowania działań korygujących;
- powiadomić o niezgodności bezpośredniego przełożonego lub Przewodniczącego Zespołu ds HACCP.

Po potwierdzeniu stwierdzonej niezgodności Przewodniczący Zespołu ds HACCP podejmuje decyzję:

- o warunkowym wydaniu produktu/dania kulinarnego, jeśli wydanie jest możliwe z punktu widzenia bezpieczeństwa produktu/wyrobu gotowego;
- o zatrzymaniu wydawania produktu/dania kulinarnego w całości lub części, jeśli nie ma możliwości zapewnienia jego bezpieczeństwa.

Czynniki decydujące o dyskwalifikacji produktu/dania kulinarnego:

- nie dotrzymanie parametrów wyznaczonych jako docelowe w krytycznych punktach kontrolnych i brak możliwości doprowadzenia produktu do stanu zgodnego z wymaganiami poprzez zastosowanie działań korygujących,
- niewłaściwe cechy organoleptyczne produktu/wyrobu gotowego.

6.2. Postanowienia końcowe:

W zakresach nieuregulowanych niniejszą procedurą obowiązują postanowienia zawarte w:

- Procedurze zabezpieczania i wycofywania partii surowca, półproduktu, wyrobu gotowego i materiału do kontaktu z żywnością nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej.
- Procedurze zapobiegania zanieczyszczeniom o charakterze krzyżowym,
- Procedurze pobierania i przechowywania próbek dań kulinarnych,
- Procedurze postępowania z odpadami.

7. Dokumenty związane:

- PO03/HACCP - Procedura zabezpieczania i wycofywania partii surowca, półproduktu, wyrobu gotowego i materiału do kontaktu z żywnością nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej.
- GHP 17 - Procedura pobierania i przechowywania próbek dań kulinarnych.
- GHP 18 - Procedura zapobiegania zanieczyszczeniom krzyżowym.
- GHP 14 - Procedura postępowania z odpadami.

8. Załączniki:

Brak.

9. Zapisy:

Załącznik Nr 2/GHP 2.

Przedszkole Nr 243 ul. Kordiana 7/11 04-451 Warszawa	KSIĘGA DOBRYCH PRAKTYK GHP, GMP.	GHP17
		Wydanie 1 Ważne od
		Strona 1 z 2
GHP17 - PROCEDURA POBIERANIA I PRZECHOWYWANIA PRÓBEK DAŃ KULINARNYCH.		
Niniejszy dokument jest własnością Przedszkola nr 243 w Warszawie. Niniejszy dokument jest chroniony prawem autorskim i żadna jego część nie może być bez zgody właściciela kopiowana i rozpowszechniana jakąkolwiek techniką.		

1. Cel procedury

Celem procedury jest zapewnienie właściwego sposobu pobierania i przechowywania próbek wytwarzanych dań kulinarnych zgodnie z obowiązującymi wymogami prawnymi. Pobieranie próbek dań kulinarnych wytwarzanych w zakładzie jest obligatoryjne.

Pobieranie próbek dań kulinarnych lub półproduktów wytworzonych poza zakładem jest również obligatoryjne i takie próbki będą zabezpieczane w zakładzie zgodnie z wytycznymi niniejszej procedury w sytuacji korzystania z tak zakupionych dań.

2. Przedmiot procedury

W przypadku podjęcia decyzji o zabezpieczaniu próbek dań kulinarnych własnych procedura ma zastosowanie do każdej zabezpieczonej próbki partii dań gotowych do spożycia, które zostały przygotowane w zakładzie i będą podawane do spożycia dzieciom żywionym w placówce. Takie same zasady dotyczą zabezpieczania dań kulinarnych przyjmowanych do zakładu w formie tzw. cateringu (podwykonawstwo) lub dań zakupywanych jako półprodukty (np. pierogi, itp.).

3. Pojęcia związane i definicje

Brak

4. Zakres odpowiedzialności

Osobą odpowiedzialną za właściwy nadzór nad pobieraniem i przechowywaniem próbek żywności jest Przewodniczący Zespołu ds HACCP.

Osobą odpowiedzialną za prawidłowe pobieranie i przechowywanie próbek żywności jest pracownik wyznaczony przez Przewodniczącego Zespołu ds HACCP lub bezpośredniego przełożonego, który bierze udział w przygotowywaniu posiłków.

5. Sposób postępowania.

5.1. Próbkę każdej składowej części potrawy z partii żywności pobierane są pod koniec okresu porcjowania w ilościach niezbędnych do przeprowadzenia badań laboratoryjnych, przy czym nie mniej niż 150 g w przypadku zup, mięsa, potraw mięsnych i rybnych, wędlin i wyrobów wędliniarskich (w jednym kawałku), warzyw gotowanych, sosów, potraw mącznych oraz mlecznych, leguminy, wyrobów garmażeryjnych, sałatek oraz lodów.

5.2. Próbkę pobiera się czystymi, uprzednio wyparzonymi lub wygotowanymi przyrządami metalowymi lub z tworzywa sztucznego i przechowuje w czystych pojemnikach/naczyniach wielokrotnego użytku (wygotowane naczynia szklane, szczelnie zakręcane, wykonane z materiału odpowiadającego wymaganiom materiałów określonym dla wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością).

5.3. Na pojemniku/naczyniu przeznaczonym do przechowywania próbki umieszcza się w sposób trwały napis określający zawartość pojemnika/naczynia w tym: nazwę produktu/dania kulinarnego,

Przedszkole Nr 243 ul. Kordiana 7/11 04-451 Warszawa	KSIĘGA DOBRYCH PRAKTYK GHP, GMP.	GHP17
		Wydanie 1 Ważne od 24.03.2025r.
		Strona 2 z 2
GHP17 - PROCEDURA POBIERANIA I PRZECHOWYWANIA PRÓBEK DAŃ KULINARNYCH.		
Niniejszy dokument jest własnością Przedszkola nr 243 w Warszawie. Niniejszy dokument jest chroniony prawem autorskim i żadna jego część nie może być bez zgody właściciela kopiowana i rozpowszechniana jakąkolwiek techniką.		

datę i godzinę przygotowania potrawy oraz imię, nazwisko i stanowisko osoby zabezpieczającej próbkę.

5.4. Jeżeli do przygotowania potrawy użyty został środek spożywczy z konserwy, napis na naczyniu powinien zawierać ponadto datę i godzinę otwarcia konserwy oraz dane umieszczone na jej opakowaniu dotyczące producenta, daty produkcji lub terminu przydatności do spożycia.

5.5. Na opakowaniu/naczyniu z próbką potrawy lub wyrobu garmażeryjnego umieszcza się datę i godzinę pobrania próbki lub dostarczenia danego wyrobu garmażeryjnego do placówki.

5.6. Zakład przechowuje próbki, przez co najmniej 72 godziny, licząc od chwili, kiedy danie kulinarne zostało spożyte lub przyjęte do zakładu. Zabezpieczone próbki przechowuje się w urządzeniu chłodniczym przeznaczonym wyłącznie na próbki żywności, w strefie „czystej” zakładu, w temperaturze do +4°C lub niższej, w zależności od przechowywanego produktu. Temperatura oraz warunki przechowywania w urządzeniu chłodniczym są monitorowane na bieżąco a zapisy odnotowywane w sposób identyczny jak zapisy dotyczące monitorowania temperatur przechowywania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych nietrwałych mikrobiologicznie.

5.7. Dostęp do urządzenia na próbki żywności posiada tylko wyznaczona osoba.

5.8. Po upływie przyjętego okresu przechowywania zabezpieczone próbki są odbezpieczone i niszczone a służące do ich przechowywania opakowania/naczynia myte i wyparzone.

6. Dokumenty związane

GHP 11 - Procedura magazynowania surowców, półproduktów, wyrobów gotowych i materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Arkusz monitorowania CCP 1 (załącznik nr 25 do Księgi HACCP).

7. Załączniki

Brak

Przedszkole Nr 243 ul. Kordiana 7/11 04-451 Warszawa	KSIĘGA DOBRYCH PRAKTYK GHP, GMP.	GHP18
		Wydanie 1 Ważne od 24.03.2025r.
		Strona 1 z 3
GHP 18 - PROCEDURA ZAPOBIEGANIA ZANIECZYSZCZENIOM KRZYŻOWYM.		
Niniejszy dokument jest własnością Przedszkola nr 243 w Warszawie. Niniejszy dokument jest chroniony prawem autorskim i żadna jego część nie może być bez zgody właściciela kopiowana i rozpowszechniana jakiegokolwiek techniką.		

1. Cel procedury

Celem procedury jest zapewnienie właściwego sposobu zapobiegania zanieczyszczeniom krzyżowym.

2. Przedmiot procedury

Procedura ma zastosowanie do nadzorowania i przeprowadzania wszystkich etapów technologicznych i pomocniczych mających bezpośredni związek z możliwością krzyżowania dróg „czystych,, i „brudnych”.

3. Pojęcia związane i definicje

Droga „czysta” to m.in. droga:

- pracownika przygotowanego do produkcji (przebranego w odzież roboczą i udającego się do pomieszczeń produkcyjnych),
- czystych, wyparzonych naczyń stołowych wielokrotnego użycia,
- gotowych dań kulinarnych przeznaczonych do wydania do spożycia.

Droga „brudna” to m.in. droga:

- pracownika przychodzącego do placówki,
- brudnych naczyń stołowych wielokrotnego użycia przeznaczonych do mycia i wyparzania,
- transportu odpadów z pomieszczeń produkcyjnych i pomieszczeń pomocniczych do miejsc zbiorczego ich gromadzenia,
- osoby żywionej przychodzącej na posiłek.

Strefa czysta - strefa, w której żywność w żadnym stopniu lub w stopniu niewielkim jest narażona na zanieczyszczenia, w szczególności o charakterze wtórnym; strefa, w której wykonuje się operacje czyste.

Strefa brudna - strefa, w której ryzyko zanieczyszczenia i zakażenia żywności jest duże; strefa, w której wykonuje się operacje brudne.

Nie krzyżowanie się dróg – nie dopuszczanie do przecinania się dróg strefy czystej i dróg strefy brudnej z uwagi na możliwość wzajemnego krzyżowego zanieczyszczenia.

Rozdział czasowy – rozwiązanie stosowane w przypadku braku możliwości funkcjonalnego oddzielenia drogi „czystej” od drogi „brudnej”, jest to wykonywanie czynności „czystych” w innym czasie aniżeli czynności „brudnych”, po wykonaniu czynności „brudnych” należy bezwzględnie przeprowadzić mycia i dezynfekcję powierzchni, sprzętu itp.

4. Zakres odpowiedzialności.

Osobą odpowiedzialną za postępowanie zgodnie z zasadami niniejszej procedury jest każda osoba wykonująca czynności mogące prowadzić do zanieczyszczenia krzyżowego żywności.

Osobą odpowiedzialną za nadzór nad przestrzeganiem niniejszej procedury jest Przewodniczący Zespołu ds systemu HACCP oraz bezpośredni przełożeni.

5. Sposób postępowania w celu eliminacji zanieczyszczeń krzyżowych.

Zakażenia krzyżowe następują wskutek bezpośredniego kontaktu „przedmiotu” skażonego

Przedszkole Nr 243 ul. Kordiana 7/11 04-451 Warszawa	KSIĘGA DOBRYCH PRAKTYK GHP, GMP.	GHP18
		Wydanie 1 Ważne od 24.03.2025r.
		Strona 2 z 3
GHP 18 - PROCEDURA ZAPOBIEGANIA ZANIECZYSZCZENIOM KRZYŻOWYM.		
Niniejszy dokument jest własnością Przedszkola nr 243 w Warszawie. Niniejszy dokument jest chroniony prawem autorskim i żadna jego część nie może być bez zgody właściciela kopiowana i rozpowszechniana jakąkolwiek techniką.		

z „przedmiotem” mikrobiologicznie właściwym lub w wyniku skrzyżowania się drogi „czystej” z drogą „brudną”. „Przedmiotami” tymi mogą być ludzie, sprzęty i wyposażenie, artykuły żywnościowe, blaty robocze, a nawet strefy, w których znajdują się produkty spożywcze (surowce, półprodukty, wyroby gotowe) i materiały przeznaczone do kontaktu z żywnością. „Drogami” tymi mogą być drogi wymienione w punkcie 3 niniejszej procedury.

Podstawą zapobiegania zanieczyszczeniom krzyżowym jest wyeliminowanie krzyżowania się dróg czystych i brudnych tj.:

- drogi czystych naczyń stołowych z drogą brudnych naczyń stołowych,
- drogi brudnych naczyń stołowych z drogą gotowych dań kulinarnych,
- drogi transportu wewnętrznego odpadów z drogą czystych naczyń stołowych i gotowych dań kulinarnych,
- drogi transportu wewnętrznego surowców z drogą wydawania gotowych dań kulinarnych.

W zakładzie, w celu ochrony przed zanieczyszczeniami krzyżowymi:

- Dostawa surowców i składników produkcyjnych, zwłaszcza nietrwałych mikrobiologicznie, odbywa się na bieżąco, w ilościach zależnych od planów produkcyjnych, od strony zaplecza bezpośrednio do pomieszczeń magazynowych lub też stanowiska obróbki wstępnej.
- Personel produkcyjny przychodzi do pracy od strony zaplecza.
- W kuchni właściwej zainstalowano:
 - umywalkę do higienicznego mycia i higienicznej dezynfekcji rąk wraz ze środkami do higienicznego suszenia rąk,
 - zlewozmywak dwukomorowy z jedną komorą przeznaczoną do mycia ryb,
 - zlewozmywak jednokomorowy przeznaczony do mycia naczyń i sprzętu kuchennego.
- W kuchni właściwej zorganizowano:
 - stanowisko obróbki wstępnej ryb,
 - stanowisko do przygotowania potraw mącznych.
- Obróbkę wstępną warzyw i owoców zorganizowano w części magazynu na warzywa i owoce. W pomieszczeniu tym zainstalowano zlewozmywak dwukomorowy przeznaczony do mycia owoców i warzyw z zachowaniem zasady rozdziału czasowego. Podczas mycia warzyw i owoców w celu ochrony przed zanieczyszczeniami krzyżowymi czynności przeprowadza się w następującej kolejności:
 - mycie warzyw i owoców delikatnych, nie wymagających obróbki termicznej,
 - mycie warzyw i owoców, które będą przechodziły obróbkę termiczną, w tym warzyw korzeniowych na samym końcu.
- Obróbkę wstępną mięsa zorganizowano w części magazynu na warzywa i owoce. W pomieszczeniu tym zainstalowano zlewozmywak jednokomorowy do mycia mięsa.
- Rozdzielono procesy mycia i dezynfekcji naczyń i sprzętu kuchennego (zlewozmywak jednokomorowy przeznaczony do mycia sprzętu i naczyń kuchennych), mycia i dezynfekcji naczyń stołowych wielokrotnego użytku (zlewozmywak dwukomorowy do wstępnego ręcznego mycia naczyń stołowych wielokrotnego użytku w zmywalni naczyń stołowych).
- Zakład jest wyposażony w wystarczającą ilość urządzeń produkcyjnych i posiada wystarczającą powierzchnię magazynową, w tym odpowiednią powierzchnię chłodniczo – mroźniczą, przeznaczoną do oddzielnego przechowywania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych. Obowiązuje zasada oddzielnego przechowywania środków spożywczych przeznaczonych do bezpośredniego spożycia i środków spożywczych przeznaczonych do dalszej obróbki technologicznej.

Przedszkole Nr 243 ul. Kordiana 7/11 04-451 Warszawa	KSIĘGA DOBRYCH PRAKTYK GHP, GMP.	GHP18
		Wydanie 1 Ważne od 24.03.2025r.
		Strona 3 z 3
GHP 18 - PROCEDURA ZAPOBIEGANIA ZANIECZYSZCZENIOM KRZYŻOWYM.		
Niniejszy dokument jest własnością Przedszkola nr 243 w Warszawie. Niniejszy dokument jest chroniony prawem autorskim i żadna jego część nie może być bez zgody właściciela kopiowana i rozpowszechniana jakąkolwiek techniką.		

- Nie dokonuje się mieszania niewykorzystanych surowców i półproduktów z surowcami i półproduktami świeżo przygotowanymi.
- Pomieszczenie kuchenne zostało wyposażone w urządzenia grzewcze umożliwiające pełną obróbkę termiczną przygotowanych wcześniej surowców.
- Gotowe dania kulinarne wydawane są zawsze drogą „czystą”, tym zakresie zasady postępowania zostały szczegółowo opisane w GHP 16 - Procedurze wydawania gotowych dań.
- W przypadku braku możliwości funkcjonalnego oddzielenia dróg „czystych” i „brudnych” należy zastosować zasadę rozdziału czasowego pomiędzy czynnościami „czystymi” i „brudnymi”.

6. Dokumenty związane

GHP 16 - Procedura wydawania gotowych dań.

7. Załączniki

Brak.

Przedszkole Nr 243 ul. Kordiana 7/11 04-451 Warszawa	KSIĘGA DOBRYCH PRAKTYK GHP, GMP.	GHP19
		Wydanie 1 Ważne od 24.03.2015r.
		Strona 1 z 7
GHP 19 - PROCEDURA PRODUKCJI DAŃ KULINARNYCH.		
Niniejszy dokument jest własnością Przedszkola nr 243 w Warszawie. Niniejszy dokument jest chroniony prawem autorskim i żadna jego część nie może być bez zgody właściciela kopiowana i rozpowszechniana jakąkolwiek techniką.		

1. Cel procedury

Celem procedury jest zapewnienie właściwego sposobu produkcji dań kulinarnych, zgodnie z obowiązującymi wymogami, w sposób zapewniający ich właściwą jakość zdrowotną oraz powtarzalność sensoryczną.

2. Przedmiot procedury.

Procedura ma zastosowanie do nadzorowania etapów technologicznych prowadzących do wytworzenia wszystkich produkowanych dań kulinarnych, z wyłączeniem etapów:

- przyjęcie surowca produkcyjnego,
 - magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych,
- które to zostały opisane w innych procedurach Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Dobrej Praktyki Higienicznej.

3. Pojęcia związane i definicje.

- Obróbka wstępna surowców – proces mający na celu usunięcie z ich powierzchni zanieczyszczeń fizycznych oraz częściowo chemicznych i mikrobiologicznych poprzez wypłukanie, obranie, odkrojenie, wyszorowanie, oczyszczenie itp.
- Obróbka właściwa czyli obróbka termiczna – proces polegający na poddaniu środków spożywczych działaniu wysokiej temperatury, który prowadzi do zmiany wyglądu, konsystencji, barwy, smaku, składu chemicznego surowca, składnika lub półproduktu oraz nadaje potrawie charakterystyczne cechy organoleptyczne.

4. Zakres odpowiedzialności i uprawnień:

- Dyrektor jest odpowiedzialny za umożliwienie stosowania w praktyce postanowień niniejszej procedury, a w szczególności za zapewnienie odpowiedniego wyposażenia na poszczególnych stanowiskach produkcyjnych.
- Zespół ds systemu HACCP, w szczególności Przewodniczący tego zespołu jest odpowiedzialny za:
 - opracowanie procedury i nadzór nad procesem wdrażania procedury produkcji dań kulinarnych,
 - zapewnienie aktualności w/w procedury oraz dostępności aktualnych niezbędnych dokumentów w tych miejscach, w których realizuje się postanowienia niniejszej procedury,
 - zbieranie i analizowanie danych z zapisów prowadzonych w ramach funkcjonowania niniejszej procedury,
 - opracowywanie wniosków istotnych dla poprawności funkcjonowania i doskonalenia systemu.
- Pracownicy, każdy na swoim stanowisku, niezależnie od przydzielonych obowiązków są odpowiedzialni za:
 - zgłaszanie Przewodniczącemu Zespołu ds HACCP, każdego przypadku niedotrzymania postanowień niniejszej procedury,
 - prowadzenie systematycznego i rzetelnego pomiaru ustalonych parametrów,
 - prowadzenie systematycznych obserwacji procesów produkcyjnych,
 - podejmowanie uzgodnionych działań korygujących w momencie wystąpienia niezgodności.

Przedszkole Nr 243 ul. Kordiana 7/11 04-451 Warszawa	KSIĘGA DOBRYCH PRAKTYK GHP, GMP.	GHP19
		Wydanie 1 Ważne od 24.03.2026r.
		Strona 2 z 7
GHP 19 - PROCEDURA PRODUKCJI DAŃ KULINARNYCH.		
Niniejszy dokument jest własnością Przedszkola nr 243 w Warszawie. Niniejszy dokument jest chroniony prawem autorskim i żadna jego część nie może być bez zgody właściciela kopiowana i rozpowszechniana jakąkolwiek techniką.		

5. Sposób postępowania.

5.1. Zasady ogólne:

- Stołówka jest zakładem żywienia zbiorowego dzieci w wieku przedszkolnym, produkującym posiłki od surowca do wyrobu gotowego, podającym posiłki na naczyniach stołowych wielokrotnego użycia.
- Wszystkie dania kulinarne produkowane są z zachowaniem przyjętych zasad higieniczno – sanitarnych, opisanych w procedurach i instrukcjach szczegółowych, funkcjonujących w ramach opracowanych: Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej oraz z zachowaniem zasad opisanych w ramach funkcjonującego Systemu HACCP.

5.2. Obróbka wstępna surowców.

5.2.1. Zasady ogólne:

- Zgodnie z przyjętymi zasadami ten etap procesu technologicznego przebiega tylko w pomieszczeniach i na stanowiskach przeznaczonych do tego celu, z wykorzystaniem wyłącznie sprzętu przeznaczonego do tego rodzaju obróbki technologicznej, ze względu na fakt, że dla większości stosowanych surowców jest to etap tzw. obróbki „brudnej”.
- Pomieszczenie obróbki wstępnej wraz z jego wyposażeniem zostało szczegółowo opisane w punkcie „E” dokumentu GHP 1 – Wstęp.
- W zakresie zapobiegania zanieczyszczeniom krzyżowym w tym obszarze stosuje się zasady opisane w GHP 18 - Procedurze zapobiegania zanieczyszczeniom krzyżowym.
- W zakładzie prowadzi się obróbkę wstępną warzyw i mięsa.
- W zakładzie przyjęto następujące zasady przeprowadzania obróbki wstępnej:
 - wydzielone zostało pomieszczenie, w którym wykonuje się: obróbkę wstępną warzyw i owoców,
 - w pomieszczeniu kuchennym dokonano rozdziału stanowisk tak, aby również zapewnić możliwość zapobiegania zanieczyszczeniom krzyżowym, w szczególności przyjęto zasadę rozdziału czasowego obróbki wstępnej mięsa i ryb od pozostałych czynności produkcyjnych.
- Podczas wykonywania obróbki wstępnej należy odrzucić wszelkie surowce podejrzane o możliwość skażenia mikrobiologicznego, zabrudzone, zapleśniałe itp. oraz wykonywać oczyszczanie „zdrowych” części surowców z zanieczyszczeń na nich obecnych lub z części nie odżywczych, z uwzględnieniem jak najmniejszej liczby ubytków.
- Z uwagi na fakt, że proces obróbki wstępnej niesie ze sobą duże straty wartości odżywczych surowców (składniki mineralne, witaminy), ze względu na usunięcie części surowca oraz wypłukiwanie cennych składników żywności przez wodę używaną w tym procesie, parametry procesów należy dobierać tak, aby powodować możliwie jak najmniejsze zmiany wartości odżywczej tych surowców.
- Sprzęt drobny, naczynia i narzędzia wykorzystywane do obróbki wstępnej surowców pod żadnym pozorem nie mogą być użyte w dalszych procesach w strefie czystej. Dlatego wyposażono stanowiska obróbki wstępnej w wystarczającą ilość odpowiedniego drobnego sprzętu dla poszczególnych asortymentów surowców.

Przedszkole Nr 243 ul. Kordiana 7/11 04-451 Warszawa	KSIĘGA DOBRYCH PRAKTYK GHP, GMP.	GHP19
		Wydanie I Ważne od 24.03.2015r.
		Strona 3 z 7
GHP 19 - PROCEDURA PRODUKCJI DAŃ KULINARNYCH.		
Niniejszy dokument jest własnością Przedszkola nr 243 w Warszawie. Niniejszy dokument jest chroniony prawem autorskim i żadna jego część nie może być bez zgody właściciela kopiowana i rozpowszechniana jakąkolwiek techniką.		

5.2.2. Mycie i płukanie surowców. Przyjęto następujące zasady:

- Mycie i płukanie przeprowadza się w wodzie o niższej temperaturze, przez krótki czas, bez udziału namaczania (z wyjątkiem nasion roślin strączkowych), z uwagi na fakt, że zbyt długie przetrzymywanie surowców w wodzie powoduje zarówno łatwe wypłukanie składników mineralnych i witamin rozpuszczalnych w wodzie, jak również niektórych frakcji białkowych z surowców mięsnych, ryb itp.
- Surowe warzywa i owoce są dokładnie myte w wodzie pitnej przed połączeniem ich z innymi składnikami danej potrawy.
- Warzywa korzeniowe myje się szczotką jarzynową pod bieżącą ciepłą i zimną wodą na stanowisku przeznaczonym do tego celu.
- W przypadku warzyw kapustnych usuwa się części pożółkłe, nadpsute, głębsze, jeśli podejrzewa się obecność szkodników to dodatkowo warzywo należy zanurzyć w wodzie z octem lub solą na 20 minut a następnie myć pod bieżącą wodą.
- W przypadku warzyw liściastych można je zanurzyć w wodzie stojącej a następnie opłukać pod bieżącą wodą.
- Mięsa chude (ryby, elementy drobiu, wołowina, cielęcina) myje się pod bieżącą zimną wodą.
- Mięsa z dużą zawartością tłuszczu (wieprzowina, tłuste elementy innych gatunków mięsa) myje się pod bieżącą ciepłą wodą.
- Drób myje się pod bieżącą zimną wodą wypłukując dokładnie jamę ciała.
- Surowe mięso po umyciu osusza się.
- Mięso mrożone najpierw myje się, potem rozmraża, ponownie myje i osusza.

5.2.3. Mycie i dezynfekcja jaj.

- **Korzysta się z jaj, które zakupywane są jako dezynfekowane.**
- W przypadku braku możliwości zakupu jaj dezynfekowanych należy je umyć i zastosować metodę termicznej dezynfekcji (wyparzenie przez 10 sekund - przelewanie wrzątkiem).

5.2.4. Stosowanie jaj do produkcji.

- Nie wolno przechowywać rozbitych jaj, jeżeli proces ich obróbki ma odbyć się później.
- Nie dopuszcza się stosowania jaj o uszkodzonych skorupkach, pęknięte jajo nie nadaje się do wykorzystania.
- Każde jajko należy wybić oddzielnie od innych w celu sprawdzenia jego właściwej jakości.
- Jajka przechowywane są w warunkach zgodnych z deklaracją producenta na etykiecie lub w dokumencie towarzyszącym.

5.3. Rozmrażanie surowców. Przyjęto następujące zasady:

- Niektóre surowce mrożone tj. mrożone warzywa i owoce (marchew kostka, pietruszka kostka, seler kostka, pieczarki krojone, papryka krojona, owoce itp.) kierowane są do procesu obróbki termicznej z pominięciem procesu rozmrażania,
- Główną zasadą procesu rozmrażania jest konieczność wykonania go tylko jeden raz dla danego surowca – czyli zastosowanie się do żelaznej zasady: środka spożywczego raz rozmrożonego nie wolno zamrażać ponownie.
- Rozmrażając środki spożywcze należy prowadzić ten proces w sposób, który zabezpieczy surowce przed namnożeniem się mikroflory bakteryjnej. Temperatura rozmrażanej żywności, zwłaszcza

Przedszkole Nr 243 ul. Kordiana 7/11 04-451 Warszawa	KSIĘGA DOBRYCH PRAKTYK GHP, GMP.	GHP19
		Wydanie 1 Ważne od 24.03.2025r.
		Strona 4 z 7
GHP 19 - PROCEDURA PRODUKCJI DAŃ KULINARNYCH.		
Niniejszy dokument jest własnością Przedszkola nr 243 w Warszawie. Niniejszy dokument jest chroniony prawem autorskim i żadna jego część nie może być bez zgody właściciela kopiowana i rozpowszechniana jakąkolwiek techniką.		

w końcowym etapie procesu, oscyluje w tzw. strefie temperatury niebezpiecznej, czyli w zakresie, który przekroczył $+4^{\circ}\text{C}$ (cały zakres temperatur niebezpiecznych to zakres od $+5^{\circ}\text{C}$ do $+65^{\circ}\text{C}$). Zbyt długie przebywanie surowców w tym zakresie temperatur powoduje najgwałtowniejszy wzrost mikroflory bakteryjnej, zwłaszcza w surowcach pochodzenia zwierzęcego. Dlatego w zakładzie przyjęta została zasada, że żywność rozmraża się w jak najkrótszym czasie, aby uniknąć długotrwałego namnażania bakterii, zwłaszcza bakterii „zimnolubnych”, czyli takich, które potrafią rozwijać się w niskich temperaturach.

- Rozmrażanie prowadzi się przede wszystkim w urządzeniu chłodniczym przeznaczonym na środki spożywcze wymagające dalszej obróbki technologicznej, w temperaturze do $+12^{\circ}\text{C}$.
- Rozmrażaną żywność umieszcza się w szczelnym pojemniku, pod przykryciem w celu zapobieżenia ewentualnemu wyciekowi soku z surowca i skażeniu innych surowców lub powierzchni.
- W miarę możliwości w każdym pojemniku umieszcza się taką samą ilość surowców przeznaczonych do rozmrażania aby proces ten mógł przebiegać z jednakową intensywnością, w każdym opakowaniu i w każdym kawałku.
- Dopuszcza się rozmrażanie na wolnym powietrzu, w temperaturze maksymalnie $+18^{\circ}\text{C}$ w sposób chroniący przed wtórnym zanieczyszczeniem. Brak zagrożenia zdrowotnego stosowania takiej metody potwierdza wcześniejsze wieloletnie doświadczenie wynikające z prowadzenia tego działania w wyżej opisany sposób.
- Po procesie rozmrażania, przed przekazaniem surowca do dalszej obróbki, należy skontrolować stopień jego rozmrożenia w całości elementu. Dotyczy to w szczególności mięsa i ryb.
- Wycieki z rozmrażanych surowców należy niezwłocznie usunąć do kanalizacji.

5.4. Zamrażanie surowców i półproduktów. Przyjęto następujące zasady:

- Zamraża się sporadycznie i jak najmniejszą ich ilość.
- W miarę możliwości, w celu zapewnienia większego bezpieczeństwa zdrowotnego, zamraża się jak najmniejsze kawałki. Takie zamrażanie powoduje jednak dużą utratę składników odżywczych a więc nie powinny to być zbyt małe kawałki.
- Każdy element żywności przeznaczony do zamrażania umieszcza się w czystym, odpowiednim woreczku/opakowaniu spełniającym kryteria określone dla materiałów do kontaktu z żywnością.
- Woreczek/opakowanie oznakowuje się napisem „Zamrożono dnia...”.
- Woreczki/opakowania umieszcza się w odpowiedniej mroźni: środki spożywcze, które będą rozmrażane zamraża się oddzielnie od środków spożywczych, które bez rozmrożenia będą kierowane do obróbki termicznej.
- Środki spożywcze muszą zostać zamrożone w ciągu maksymalnie 6 godzin. Zamraża się w urządzeniu mroźniczym o temperaturze nie wyższej niż -18°C . Za kontrolę przebiegu procesu zamrażania odpowiedzialny jest magazynier.
- Zamrożone środki spożywcze przechowuje się zgodnie z ich asortymentowym zróżnicowaniem w temperaturze nie wyższej niż -18°C przez okres maksymalnie 21 dni licząc od daty zamrożenia.
- Zapisy z monitorowania temperatur przechowywania zamrożonych środków spożywczych odnotowywane są w Arkuszu monitorowania CCP 1 (załącznik nr 25 do Księgi HACCP),
- Środki spożywcze zamrożone we własnym zakresie pobiera się z zachowaniem zasady FI-FO tj. pierwsze zamrożone – pierwsze użyte.

Przedszkole Nr 243 ul. Kordiana 7/11 04-451 Warszawa	KSIĘGA DOBRYCH PRAKTYK GHP, GMP.	GHP19
		Wydanie 1 Ważne od 29.04.2025r.
		Strona 5 z 7
GHP 19 - PROCEDURA PRODUKCJI DAŃ KULINARNYCH.		
Niniejszy dokument jest własnością Przedszkola nr 243 w Warszawie. Niniejszy dokument jest chroniony prawem autorskim i żadna jego część nie może być bez zgody właściciela kopiowana i rozpowszechniana jakąkolwiek techniką.		

5.5. Obróbka właściwa - termiczna potraw.

5.5.1. Zasady ogólne.

- W zakładzie prowadzi się produkcję dań kulinarnych od surowca, stąd obróbka termiczna stanowi zasadniczy moment całego procesu przygotowywania potraw.
- Największe zagrożenie mikroorganizmami chorobotwórczymi niosą ze sobą potrawy, do przygotowania których używa się surowców pochodzenia zwierzęcego takich jak: mięso wieprzowe, wołowe, drobiowe, podroby, pasteryzowane mleko, ryby itp., tego powodu podczas ich przygotowania zachowuje się najwyższy poziom higieny i bezpieczeństwa.
- W placówce obróbka termiczna obejmuje procesy takie jak: gotowanie, duszenie, smażenie, pieczenie, dzięki którym ogranicza się możliwość wzrostu niekorzystnej mikroflory bakteryjnej (bakterie chorobotwórcze) lub obniża jej liczebność do bezpiecznego poziomu. Aby osiągnąć taki poziom należy doprowadzić temperaturę wewnątrz potrawy do odpowiedniej, tzw. bezpiecznej wartości, lub potrawę do właściwych cech organoleptycznych.
- Jako bezpieczną przyjmuje się temperaturę nie niższą niż +74°C w rdzeniu wyrobu gotowego, pod koniec procesu obróbki termicznej. Temperatura ta gwarantuje unieszkodliwienie większości rodzajów mikroorganizmów chorobotwórczych i pasożytów, gdyż większość mikroorganizmów chorobotwórczych rozwija się w optymalnym dla nich zakresie temperatury pomiędzy +5°C a +65°C.
- Pomiaru temperatury należy dokonywać zawsze wewnątrz potrawy (największego elementu kulinarnego lub elementu podejrzanego o niewłaściwy poziom obróbki termicznej) przy użyciu specjalnego termometru sondy. Podczas wykonywania pomiaru ważne jest, aby wskazywana temperatura utrzymywała się przez co najmniej kilkanaście sekund. Istnieje wówczas pewność stabilizacji termicznej wewnątrz potrawy oraz osiągnięcie wymaganego minimalnego pułapu temperaturowego.
- Wypracowane w zakładzie parametry obróbki termicznej są zdecydowanie wyższe niż opisane powyżej tzw. bezwzględne minimum bezpieczeństwa.

• W związku z powyższym przyjęto następujące podstawowe zasady obróbki termicznej:

a) produkcja dań kulinarnych powstających z udziałem metod obróbki termicznej tj. gotowanie, duszenie przebiega w temperaturze +100°C i wystarczającą kontrolą prawidłowości przebiegu tego procesu jest:

- wizualne badanie służące kontroli procesu wrzenia czynnika nośnego – wody,
 - wizualne badanie służące weryfikacji czy żywność poddana określonej obróbce cieplnej ma właściwą charakterystykę fizyczną odzwierciedlającą poziom obróbki cieplnej tj. kontrola jakości organoleptycznej wyrobu przez pracownika odpowiedzialnego za proces obróbki termicznej.
- Dania produkowane w ten sposób w zakładzie, zawierają składnik mięsny w małych kawałkach, stąd nie ma potrzeby wdrażania bardziej skomplikowanych i zaawansowanych metod kontroli tego procesu.

b) produkcja dań kulinarnych powstających z udziałem metod obróbki termicznej tj. pieczenie, smażenie, odbywa się z wykorzystaniem odpowiednich urządzeń grzewczych, przebiega w czasie i temperaturze określonej w recepturach zakładowych. W związku z powyższym, środkiem kontroli prawidłowości przebiegu tego procesu jest kombinacja następujących metod:

- kontrola czasu trwania operacji (dla wszystkich wyrobów),
- kontrola temperatury czynnika grzewczego (dla wszystkich wyrobów),

Przedszkole Nr 243 ul. Kordiana 7/11 04-451 Warszawa	KSIĘGA DOBRYCH PRAKTYK GHP, GMP.	GHP19
		Wydanie I Ważne od 23.04.2025r.
		Strona 6 z 7
GHP 19 - PROCEDURA PRODUKCJI DAŃ KULINARNYCH.		
Niniejszy dokument jest własnością Przedszkola nr 243 w Warszawie. Niniejszy dokument jest chroniony prawem autorskim i żadna jego część nie może być bez zgody właściciela kopiowana i rozpowszechniana jakiegokolwiek techniką.		

– wizualne badanie służące weryfikacji czy żywność poddana określonej obróbce cieplnej ma właściwą charakterystykę fizyczną odzwierciedlającą poziom obróbki cieplnej tj. kontrola jakości organoleptycznej wyrobu przez pracownika odpowiedzialnego za proces obróbki termicznej (metoda kontroli wystarczająca dla wszystkich wyrobów w małych kawałkach),

– kontrola temperatury w rdzeniu wyrobu pod koniec procesu obróbki termicznej - przyjęta jako bezwzględne minimum +74°C pod koniec procesu obróbki termicznej dla wszystkich grup asortymentowych (metoda kontroli niezbędna dla wszystkich wyrobów w dużych kawałkach).

• Dodatkowo, dla zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego produkowanych dań kulinarnych:

- podczas obróbki termicznej potraw w dużych kawałkach lub w całości (np. pieczony drób), dla upewnienia się, że całość elementu kulinarnego została upieczona bądź ugotowana, można dany element przekroić i sprawdzić go;
- do procesu smażenia używa się wyłącznie oleju rzepakowego, nie dopuszcza się do jego przegrzania i regularnie dokonuje się jego wymiany w zależności od wyników stałej kontroli organoleptycznej jego smaku, zapachu, wyglądu.

5.5.2. Parametry obróbki termicznej.

Podczas prowadzenia obróbki cieplnej bardzo ważny jest odpowiedni dobór kombinacji temperatury i czasu, tak jak to opisano powyżej. Dotyczy to wszystkich prowadzonych procesów:

- gotowanie tradycyjne w temperaturze +100°C lub bliskiej +100°C przez czas określony wymaganiami dla danego asortymentu;
- smażenie na cienkiej warstwie tłuszczu o temperaturze +170°C do +220°C (mięso formowane, porcjowane, lane potrawy mączne);
- smażenie na średniej warstwie tłuszczu o temperaturze +160°C do +190°C (płaskie porcje mięsa formowane z mas mielonych, ryby i formowane warzywa);
- smażenie na tłuszczu głębokim metodą zanurzeniową o temperaturze tłuszczu +130°C do +180°C (porcjowany drób panierowany, chude ryby);
- smażenie beztłuszczowe (w naczyniach teflonowych, gofrownicach, na płytach grilowych i płytach grzewczych) w wysokiej temperaturze +260°C (dla mięs porcjowanych, o małej zawartości tkanki tłuszczowej);
- duszenie – polega na wstępnym obsmażeniu na tłuszczu a następnie gotowaniu w zamkniętym naczyniu o niewielkiej ilości wody i tłuszczu w temperaturze +100°C (stosowane w przypadku obróbki mięs o większej zawartości tłuszczu, drobiu, ryb, warzyw);
- pieczenie odbywa się w temperaturze +170°C do +250°C (stosowane w przypadku różnego rodzaju mięs, drobiu, ryb, warzyw, owoców);
- zapiekanie i opiekanie jako odmiany pieczenia.

5.6. Schładzanie (dotyczy mięsnych wyrobów gotowych, które będą podane do konsumpcji na zimno oraz mięsnych półproduktów do dalszego przetwarzania).

Dla zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego produkowanych wyrobów przyjęto następujące zasady schładzania:

- potrawy będą schładzane bezpośrednio po przygotowaniu;
- temperatura wewnątrz potrawy będzie obniżona do +4°C w czasie nie dłuższym niż 3 godziny,
- proces schładzania będzie przebiegał w wydzielonym urządzeniu chłodniczym w temperaturze nie

Przedszkole Nr 243 ul. Kordiana 7/11 04-451 Warszawa	KSIĘGA DOBRYCH PRAKTYK GHP, GMP.	GHP19
		Wydanie 1 Ważne od 23.04.2025r.
		Strona 7 z 7
GHP 19 - PROCEDURA PRODUKCJI DAŃ KULINARNYCH.		
<i>Niniejszy dokument jest własnością Przedszkola nr 243 w Warszawie. Niniejszy dokument jest chroniony prawem autorskim i żadna jego część nie może być bez zgody właściciela kopiowana i rozpowszechniana jakąkolwiek techniką.</i>		

wyższej niż +12°C,

- schłodzony wyrób oznakowuje się datą i godziną przygotowania,
- schłodzone wyroby przechowuje się w temperaturze nie wyższej niż +4°C, nie dłużej niż 24 godziny od momentu ich przygotowania;
- zapisy z monitorowania temperatur przechowywania wyrobów schłodzonych odnotowywane są w Arkuszu monitorowania CCP 1 (załącznik nr 25 do Księgi HACCP).

5.7. Porcjowanie wyrobów schłodzonych. Proces ten:

- jest etapem „czystym” stąd przebiega ze szczególnym zwróceniem uwagi na zachowanie higieny;
- odbywa się w minimalnym czasie, nie przekraczającym 15 minut dla każdej schłodzonej potrawy;
- odbywa się w części „czystej” pomieszczenia kuchennego, na wyznaczonym stanowisku;
- po porcjowaniu wyrób umieszcza się niezwłocznie w urządzeniu chłodniczym i przechowuje w temperaturze do + 4°C.

5.8. Odgrzewanie potraw. Przeprowadzane sporadycznie, najczęściej w przypadku podania (z przyczyn obiektywnych) posiłku później aniżeli o ustalonej porze, opiera się na następujących zasadach:

- temperatura w środku odgrzewanej żywności musi osiągnąć co najmniej +75°C w ciągu 15 minut od momentu wyciągnięcia z urządzenia chłodniczego;
- dąży się do jak najszybszego przejścia zakresu temperatur niebezpiecznych i osiągnięcia temperatury potrawy powyżej +65°C;
- potrawy odgrzewane są przy użyciu posiadanych urządzeń grzewczych;
- odgrzana żywność podawana jest bezpośrednio do konsumpcji, bez zbędnej zwłoki czasowej, w temperaturze określonej w niniejszej instrukcji.

5.9. Wydawanie gotowych dań kulinarnych.

Zgodnie z GHP 16 – Procedurą wydawania gotowych dań.

5.10. Eliminacja zanieczyszczeń krzyżowych.

Zgodnie z GHP 18 – Procedurą zapobiegania zanieczyszczeniom krzyżowym.

5.11. Zwrot, mycie i dezynfekcja naczyń stołowych wielokrotnego użycia.

Zgodnie z GHP 16 – Procedurą wydawania gotowych dań.

6. Dokumenty związane:

- GHP 16 - Procedura wydawania gotowych dań.
- GHP 18 – Procedura zapobiegania zanieczyszczeniom krzyżowym.

7. Załączniki.

- Brak

Przedszkole Nr 243 ul. Kordiana 7/11 04-451 Warszawa	KSIĘGA DOBRYCH PRAKTYK GHP, GMP.	GHP 19A
		Wydanie 1 Ważne od 24.03.2025r.
		Strona 1 z 2
GHP 19A – Instrukcja planowania żywienia dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.		
Niniejszy dokument jest własnością Przedszkola nr 243 w Warszawie. Niniejszy dokument jest chroniony prawem autorskim i żadna jego część nie może być bez zgody właściciela kopiowana i rozpowszechniana jakąkolwiek techniką.		

1. Przedmiot instrukcji

Przedmiotem niniejszej instrukcji jest postępowanie podczas planowania wyżywienia.

2. Sposób postępowania

- Środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty muszą spełniać odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej. W przypadku zróżnicowanej grupy żywionych należy wyliczyć średnioważoną normę na energię i składniki odżywcze.
- Środki spożywcze, o których mowa powyżej, dobiera się w taki sposób, aby:
 - na całodienne żywienie składały się środki spożywcze pochodzące z różnych grup środków spożywczych;
 - posiłki (śniadanie, obiad, kolacja) zawierały produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze;
 - od poniedziałku do piątku były podawane nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia jest używany olej rzepakowy,
 - napoje przygotowywane na miejscu zawierały nie więcej niż 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia;
 - każdego dnia były podawane:
 - a) co najmniej dwie porcje mleka lub produktów mlecznych,
 - b) co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych,
 - c) warzywa lub owoce w każdym posiłku,
 - d) co najmniej jedna porcja produktów zbożowych w śniadaniu, obiedzie oraz kolacji;
 - w żywieniu całodziennym było podawane przynajmniej pięć porcji warzyw lub owoców;
 - co najmniej raz w tygodniu była podawana porcja ryby.
- Wszystkie receptury dań kulinarnych powinny być opracowane z wyprzedzeniem.
- Jadłospis planowany jest z wyprzedzeniem.
- Podczas planowania jadłospisu należy:
 - uwzględniać produkty z każdej grupy i wykorzystywać produkty sezonowe,
 - uwzględniać porę roku: zimą należy planować posiłki o większej wartości energetycznej, bogate w węglowodany i tłuszcz, latem natomiast posiłki lżejsze, uzupełniane dużą ilością płynów,
 - uwzględniać różną technikę sporządzania potraw, w szczególności stosować techniki pozwalające na zachowanie jak największej ilości składników odżywczych,
 - uwzględniać odpowiedni dobór smaków, barw, zapachów, konsystencji, w celu odpowiedniego zestawienia kolorystycznego i smakowego dań tworzących posiłek,
 - środki spożywcze i dania zestawiać tak, aby wartość energetyczna posiłków rozkładała się

Przedszkole Nr 243 ul. Kordiana 7/11 04-451 Warszawa	KSIĘGA DOBRYCH PRAKTYK GHP, GMP.	GHP 19A
		Wydanie 1 Ważne od 24.03.2025r.
		Strona 2 z 2
GHP 19A – Instrukcja planowania żywienia dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.		
Niniejszy dokument jest własnością Przedszkola nr 243 w Warszawie. Niniejszy dokument jest chroniony prawem autorskim i żadna jego część nie może być bez zgody właściciela kopiowana i rozpowszechniana jakąkolwiek techniką.		

zgodnie z zaleceniami żywieniowymi odpowiednio do pory dnia i liczby posiłków,

- zapewnić udział energii z poszczególnych składników odżywczych w następujących proporcjach: z białka 10-20%, z węglowodanów 45-65% (w tym z cukrów prostych nie więcej niż 10%, w tym z cukrów dodanych nie więcej niż 10%), z tłuszczu 20-35% (w tym z tłuszczów nasyconych nie więcej niż 10%),
 - przestrzegać ustalonych godzin podawania posiłków,
 - przestrzegać zasad zamiany środków spożywczych tj. dokonywać zmian tylko w obrębie tej samej grupy produktów lub z udziałem produktów z innych grup ale o podobnych wartościach odżywczych i zachowaniem odpowiednich stosunków wagowych. Przy zamianie jednego produktu na drugi należy uwzględnić taką jego ilość, która zrównoważy produkt podstawowy,
 - uwzględniać zalecenia lekarskie dot. alergii, nietolerancji pokarmowych i żywienia dietetycznego.
- Rodziców i opiekunów dzieci informuje się o posiłkach, ich składnikach, zaś w szczególności o składnikach alergennych poprzez wywieszenie jadłospisu na ogólnodostępnej tablicy informacyjnej.

Przedszkole Nr 243 ul. Kordiana 7/11 04-451 Warszawa	KSIĘGA DOBRYCH PRAKTYK GHP, GMP.	GHP 20 Wydanie 1 Ważne od 24.03.2025r.
		Strona 1 z 4
GHP 20 – Procedura Profilaktyka zakażeń wirusem SARS-CoV-2 w pomieszczeniach żywnościowych.		
<i>Niniejszy dokument jest własnością Przedszkola nr 243 w Warszawie. Niniejszy dokument jest chroniony prawem autorskim i żadna jego część nie może być bez zgody właściciela kopiowana i rozpowszechniana jakąkolwiek techniką.</i>		

1. Cel procedury.

Celem procedury jest zapewnienie bezpieczeństwa mikrobiologicznego żywności poprzez rygorystyczne zachowanie podstawowych zasad bezpieczeństwa żywności, które służą zapobieganiu jej zanieczyszczeniu, w tym również wtórnemu zanieczyszczeniu na etapie produkcji dań kulinarnych.

2. Przedmiot procedury.

Procedura ma zastosowanie do procesów przebiegających w pomieszczeniach żywnościowych a opisane w procedurze działania mają na celu zabezpieczenie produkowanych wyrobów przed zanieczyszczeniem mikrobiologicznym (głównie wtórnym).

Procedura ma również zastosowanie do transportu gotowych posiłków i czystych naczyń stołowych wielokrotnego użytku do miejsc ich spożywania (stołówka ogólna, pokoje mieszkańców w poszczególnych oddziałach) oraz do procesu zwrotu brudnych naczyń stołowych do mycia i dezynfekcji.

3. Pojęcia związane i definicje.

Drogi przenoszenia SARS CoV-2:

- Bezpośrednio – poprzez kontakt z wydzielinami zainfekowanej osoby (droga kropelkowa, ale również kał i mocz).
- Pośrednio – poprzez kontakt z powierzchniami, na których znajdują się wydzieliny osoby zainfekowanej poprzez kichanie i kaszel.

4. Zakres odpowiedzialności:

4.1. Dyrektor jest odpowiedzialny za:

- zapewnienie pracownikom warunków do wykonania niniejszej procedury.

4.2. Personel jest odpowiedzialny za:

- przestrzeganie niniejszej procedury.

5. Sposób postępowania.

5.1. Zasady ogólne.

Należy zapewnić:

- Właściwą higienę rąk;
- Higienę kasłania/kichania;
- Przestrzeganie zasad bezpieczeństwa żywności;
- Ograniczenie przez pracowników bliskiego kontaktu z każdą osobą, która ma objawy chorobowe ze strony układu oddechowego (kichanie, kaszel);
- Ograniczenie do bezwzględnie minimum kontaktu pracowników żywnościowych z pozostałymi pracownikami placówki.

5.2. Wytyczne szczegółowe.

5.2.1. Należy przestrzegać następujących zasad obróbki cieplnej:

- W zakładzie prowadzi się produkcję dań kulinarnych od surowca, stąd obróbka termiczna stanowi zasadniczy moment całego procesu przygotowywania potraw.

Przedszkole Nr 243 ul. Kordiana 7/11 04-451 Warszawa	KSIĘGA DOBRYCH PRAKTYK GHP, GMP.	GHP 20
		Wydanie 1 Ważne od 24.03.2025r.
		Strona 2 z 4
GHP 20 – Procedura Profilaktyka zakażeń wirusem SARS-CoV-2 w pomieszczeniach żywnościowych.		
Niniejszy dokument jest własnością Przedszkola nr 243 w Warszawie. Niniejszy dokument jest chroniony prawem autorskim i żadna jego część nie może być bez zgody właściciela kopiowana i rozpowszechniana jakiegokolwiek techniką.		

- Największe zagrożenie mikroorganizmami chorobotwórczymi niosą ze sobą potrawy, do przygotowania których używa się surowców pochodzenia zwierzęcego takich jak: mięso wieprzowe, wołowe, drobiowe, podroby, pasteryzowane mleko, ryby itp., tego powodu podczas ich przygotowania zachowuje się najwyższy poziom higieny i bezpieczeństwa.
- W placówce obróbka termiczna obejmuje procesy takie jak: gotowanie, duszenie, smażenie, pieczenie, dzięki którym ogranicza się możliwość wzrostu niekorzystnej mikroflory bakteryjnej (bakterie chorobotwórcze) lub obniża jej liczebność do bezpiecznego poziomu. Aby osiągnąć taki poziom należy doprowadzić temperaturę wewnątrz potrawy do odpowiedniej, tzw. bezpiecznej wartości, lub potrawę do właściwych cech organoleptycznych.
- Jako bezpieczną przyjmuje się temperaturę nie niższą niż +74°C w rdzeniu wyrobu gotowego, pod koniec procesu obróbki termicznej. Temperatura ta gwarantuje unieszkodliwienie większości rodzajów mikroorganizmów chorobotwórczych i pasożytów, gdyż większość mikroorganizmów chorobotwórczych rozwija się w optymalnym dla nich zakresie temperatury pomiędzy +5°C a +65°C.
- Pomiaru temperatury należy dokonywać zawsze wewnątrz potrawy (największego elementu kulinarnego lub elementu podejrzanego o niewłaściwy poziom obróbki termicznej) przy użyciu specjalnego termometru sondy. Podczas wykonywania pomiaru ważne jest, aby wskazywana temperatura utrzymywała się przez co najmniej kilkanaście sekund. Istnieje wówczas pewność stabilizacji termicznej wewnątrz potrawy oraz osiągnięcie wymaganego minimalnego pułapu temperaturowego.
- Wypracowane w zakładzie parametry obróbki termicznej są zdecydowanie wyższe niż opisane powyżej tzw. bezwzględne minimum bezpieczeństwa.

5.2.2. Mycie i dezynfekcję rąk należy przeprowadzić bezwzględnie:

- Przed rozpoczęciem pracy;
- Przed kontaktem z żywnością, która jest przeznaczona do bezpośredniego spożycia, ugotowana, upieczona, usmażona;
- Po obróbce lub kontakcie z żywnością surową, nieprzetworzoną;
- Po zajmowaniu się odpadami/śmieciami;
- Po zakończeniu procedur czyszczenia/dezynfekcji;
- Po skorzystaniu z toalety;
- Po kaszlu, kichaniu, wydmuchaniu nosa;
- Po jedzeniu, picciu, lub paleniu.

5.2.3. Pojemniki transportowe surowców i składników muszą:

- być czyste, w dobrym stanie, nie uszkodzone, łatwe do mycia czyszczenia i dezynfekcji,
- zabezpieczać żywność przed zanieczyszczeniem,
- nie być używane do transportu produktów innych niż żywność, które mogą być źródłem zanieczyszczenia,
- zapewnić odseparowanie żywności surowej wymagającej obróbki termicznej od żywności, która nie będzie jej poddana przed spożyciem.

Powyższe jest kontrolowane na etapie przyjęcia dostaw.

Przedszkole Nr 243 ul. Kordiana 7/11 04-451 Warszawa	KSIĘGA DOBRYCH PRAKTYK GHP, GMP.	GHP 20
		Wydanie I Ważne od 24.03.2025r.
		Strona 3 z 4
GHP 20 – Procedura Profilaktyka zakażeń wirusem SARS-CoV-2 w pomieszczeniach żywnościowych.		
Niniejszy dokument jest własnością Przedszkola nr 243 w Warszawie. Niniejszy dokument jest chroniony prawem autorskim i żadna jego część nie może być bez zgody właściciela kopiowana i rozpowszechniana jakąkolwiek techniką.		

5.2.4. Środki transportu surowców i składników muszą:

- być czyste, w dobrym stanie,
- zapewnić bezpieczne odseparowanie żywności od innych produktów, zapobiegać zanieczyszczeniu,
- nie być używane do transportu produktów innych niż żywność, które mogą być źródłem zanieczyszczenia,
- zapewnić odseparowanie żywności surowej wymagającej obróbki termicznej od żywności, która nie będzie jej poddana przed spożyciem,
- być poddane całkowitemu i dokładnemu procesowi mycia, jeśli były używane do transportu innych produktów niosących ryzyko zanieczyszczenia żywności.

Powyższe jest kontrolowane na etapie przyjęcia dostaw.

5.2.5. Kontrola temperatury:

- żywność musi być przechowywana we właściwej temperaturze, aby zapobiec namnażaniu się drobnoustrojów,
- żywność, która wymaga warunków chłodniczych musi być przechowywana w temperaturze poniżej +5°C,
- żywność gorąca powinna być przechowywana powyżej temp. +65°C,
- żywność mrożona powinna być przechowywana w temp. nie wyższej niż -18°C,
- należy się upewnić, że pojemniki/środki transportu używane do dostarczania żywności mogą utrzymać temperaturę właściwą dla danych produktów.

Powyższe jest kontrolowane na etapie przyjęcia dostaw oraz na etapie magazynowania surowców i półproduktów.

5.2.6. Postępowanie podczas przyjęcia i rozładunku dostawy:

- należy pamiętać o konieczności utrzymania odległości od dostawców (min 2m) oraz zasłaniania ust i nosa podczas przyjmowania dostaw surowców i składników,
- należy bezwzględnie używać rękawiczek jednorazowego użycia,
- jeśli tylko to możliwe należy rozpakować środki spożywcze z opakowań zbiorczych do opakowań jednostkowych a opakowania zbiorcze niezwłocznie usunąć do zewnętrznego kontenera na odpady,
- jeśli nie ma możliwości rozpakowania środków spożywczych z opakowań zbiorczych do jednostkowych, należy opakowania zbiorcze środków spożywczych zdezynfekować szybkim preparatem wirusobójczym do dezynfekcji na bazie alkoholu o stężeniu minimum 60%, dotyczy to również opakowań kartonowych,
- należy unikać dłuższego przechowywania środków spożywczych w ciągach komunikacji.

5.2.7. Personel powinien:

- stosować odpowiednie czyste ubranie (jeśli to właściwe – ubranie ochronne),
- utrzymać wysoki poziom osobistej higieny i czystości,
- myć/dezynfekować ręce przed i po każdej dostawie surowców i składników,
- w przypadku stosowania rękawiczek powinny być one zmieniane często, szczególnie po wszelkich czynnościach nie związanych z żywnością. Stosowanie rękawiczek może być dobrym środowiskiem dla rozwoju drobnoustrojów na powierzchni rąk, więc po zdjęciu

Przedszkole Nr 243 ul. Kordiana 7/11 04-451 Warszawa	KSIĘGA DOBRYCH PRAKTYK GHP, GMP.	GHP 20
		Wydanie 1 Ważne od 21.03.2025r.
		Strona 4 z 4
GHP 20 – Procedura Profilaktyka zakażeń wirusem SARS-CoV-2 w pomieszczeniach żywnościowych.		
Niniejszy dokument jest własnością Przedszkola nr 243 w Warszawie. Niniejszy dokument jest chroniony prawem autorskim i żadna jego część nie może być bez zgody właściciela kopiowana i rozpowszechniana jakiegokolwiek techniką.		

rękawiczek ręce muszą być zawsze umyte. Należy unikać dotykania twarzy i oczu w trakcie noszenia rękawiczek. **Używanie rękawiczek nie może zastąpić mycia i dezynfekcji rąk,** zaleca się dostawę bezkontaktową.

5.2.8. Zwrot, mycie i dezynfekcja naczyń stołowych wielokrotnego użycia odbywa się zgodnie z Instrukcją GHP2F – Instrukcją mycia i wyparzania naczyń stołowych.

5.3. Postępowanie w przypadku podejrzenia lub potwierdzenia zakażenia SARS CoV-2 u pracownika pozostającego w kontakcie z żywnością.

5.3.1. Pracodawca ma prawo dokonać pomiaru temperatury ciała pracownika przed rozpoczęciem przez niego pracy, jak i w każdej sytuacji podejrzenia wystąpienia objawów wskazujących na chorobę zakaźną.

5.3.2. W przypadku stwierdzenia gorączki pracodawca ma obowiązek odsunąć natychmiast pracownika od wykonywania pracy a fakt ten musi odnotować w formularzu Nr 1/GHP – Karcie niedopuszczenia pracownika do pracy.

5.3.3. W sytuacji potwierdzenia COVID-19 u pracownika zakładu pozostającego w kontakcie z żywnością, w zależności od sprawowanej przez niego funkcji i zakresu czynności zostanie przeprowadzone profilaktycznie mycie i dezynfekcja pomieszczeń i stanowisk żywnościowych oraz zaplecza socjalno-sanitarnego pracowników żywnościowych. W skrajnej sytuacji, gdy osoba chora nie stosowała się do wymaganych procedur i środków ochrony osobistej należy dokładnie przeanalizować czy istniało ryzyko skażenia żywności (nie tylko COVID-19 ale i innymi patogenami) i opakowań, a następnie wdrożyć odpowiednie procedury, w tym procesy gruntownego mycia oraz dezynfekcji.

Dokumenty związane.

- GHP2 – Procedura mycia i dezynfekcji.
- GHP3 – Procedura zachowania przy stosowaniu preparatów chemicznych do mycia i dezynfekcji.
- GHP 5 – Procedura zachowania higieny osobistej pracowników i zdrowia personelu.
- GHP13 – Procedura przyjęcia surowców, składników i materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
- GHP16 – Procedura wydawania gotowych dań.
- GHP19 – Procedura produkcji dań kulinarnych.

Przedszkole Nr 243 ul. Kordiana 7/11 04-451 Warszawa	KSIĘGA DOBRYCH PRAKTYK GHP, GMP.	GHP21
		Wydanie 1 Ważne od 24.03.2025r.
		Strona 1 z 3
GHP 21 - PROCEDURA ZAPOBIEGANIA ZANIECZYSZCZENIOM KRZYŻOWYM PRZEZ ALERGENY.		
Niniejszy dokument jest własnością Przedszkola nr 243 w Warszawie. Niniejszy dokument jest chroniony prawem autorskim i żadna jego część nie może być bez zgody właściciela kopiowana i rozpowszechniana jakąkolwiek techniką.		

1. Cel procedury

Celem procedury jest zapewnienie właściwego sposobu zapobiegania zanieczyszczeniom krzyżowym przez alergeny.

2. Przedmiot procedury

Procedura ma zastosowanie do nadzorowania i przeprowadzania wszystkich etapów technologicznych i pomocniczych mających pośredni lub bezpośredni związek z możliwością zanieczyszczenia alergenami surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przeznaczonych do diet eliminacyjnych.

3. Pojęcia związane i definicje

- **Alergeny pokarmowe** - substancje posiadające zdolność reakcji ze specyficznym przeciwciałem IgE, powodujące uczulenie się organizmu na alergen lub też indukujące reakcję alergiczną.
- **Zanieczyszczenia krzyżowe** - transmisja alergenów z produktów, na których były one obecne na inne produkty początkowo ich pozbawione wskutek kontaktu bezpośredniego lub pośredniego.

4. Zakres odpowiedzialności.

Osobą odpowiedzialną za postępowanie zgodnie z zasadami niniejszej procedury jest każda osoba wykonująca czynności mogące prowadzić do zanieczyszczenia krzyżowego żywności przez alergeny.

Osobą odpowiedzialną za nadzór nad przestrzeganiem niniejszej procedury jest Przewodniczący Zespołu ds systemu HACCP oraz bezpośredni przełożeni.

5. Sposób postępowania w celu eliminacji zanieczyszczeń krzyżowych przez alergeny.

Zakażenia krzyżowe przez alergeny następują wskutek bezpośredniego kontaktu „przedmiotu”, w składzie którego jest alergen z „przedmiotem” nie zawierającym alergenu. „Przedmiotami” tymi mogą być środki spożywcze (surowce, półprodukty, wyroby gotowe), ludzie, sprzęty i wyposażenie, blaty robocze, a nawet strefy, w których znajdują się produkty spożywcze (surowce, półprodukty, wyroby gotowe) i materiały przeznaczone do kontaktu z żywnością.

W zakładzie, w celu ochrony przed zanieczyszczeniami krzyżowymi:

- **Na etapie wyboru dostawców i dostaw surowców i składników:**
 - Należy zadbać, aby wszystkie środki spożywcze, w tym również przeznaczone do diet eliminacyjnych, pochodziły ze sprawdzonych źródeł i były prawidłowo oznakowane.
 - Każdy środek spożywczy opakowany musi zawierać na etykiecie wykaz składników z zaznaczeniem składników alergennych. Należy zwrócić uwagę na deklarowanie na opakowaniach zarówno tych alergenów, które stanowią naturalnie występujący składnik w produkcie, jak również tych, które mogą się w nim pojawić w sposób niezamierzony, na przykład na skutek zanieczyszczenia krzyżowego.
 - Każdy środek spożywczy nieopakowany musi posiadać dokumentację zastępującą etykietę i informującą o obecności alergenów, które stanowią naturalnie występujący składnik w produkcie, jak również tych, które mogą się w nim pojawić w sposób niezamierzony, na przykład na skutek zanieczyszczenia krzyżowego.

Przedszkole Nr 243 ul. Kordiana 7/11 04-451 Warszawa	KSIĘGA DOBRYCH PRAKTYK GHP, GMP.	GHP21
		Wydanie 1 Ważne od 24.03.2025r.
		Strona 2 z 3
GHP 21 - PROCEDURA ZAPOBIEGANIA ZANIECZYSZCZENIOM KRZYŻOWYM PRZEZ ALERGENY.		
Niniejszy dokument jest własnością Przedszkola nr 243 w Warszawie. Niniejszy dokument jest chroniony prawem autorskim i żadna jego część nie może być bez zgody właściciela kopiowana i rozpowszechniana jakąkolwiek techniką.		

- Prawidłowość oznakowania środków spożywczych jest kontrolowana na etapie przyjęcia dostaw.
- Przyjmując dostawy należy zadbać aby nie doszło do wzajemnego zanieczyszczenia środków spożywczych alergenami.
- **Na etapie przyjmowania gotowych posiłków do wydania:**
 - Należy dokonać sprawdzenia oznakowania posiłków dla diety podstawowej i diet eliminacyjnych oraz zadbać aby nie doszło do wzajemnego zanieczyszczenia środków spożywczych alergenami.
- **Jeśli z przyczyn organizacyjnych lub ekonomicznych placówka nie ma możliwości zastąpienia produktu podstawowego zamiennikiem dietetycznym dopuszcza się dostarczanie produktów zamiennych przez rodziców/opiekunów dziecka z czytelnymi etykietami z pełnymi danymi o środku spożywczym. Dotyczy to np. produktów do karmienia zakupywanych na podstawie recepty.**
- **Na etapie magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych:**
 - Należy zapewnić oddzielne przechowywanie surowców, składników i wyrobów gotowych zawierających alergeny, od innych nie zawierających alergenów.
- **Na etapie przeprowadzania czynności produkcyjnych:**
 - Należy zadbać o przeprowadzanie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji powierzchni i urządzeń kontaktujących się z żywnością, które w razie konieczności powinny być połączone z pełnym demontażem urządzeń w celu dokładnego usunięcia pozostałości alergenów.
 - Harmonogramy codziennych prac produkcyjnych powinny być planowane tak, aby była możliwość zachowania rozdziału czasowego pomiędzy przygotowaniem dań kulinarnych zawierających i nie zawierających alergeny.
 - Stanowiska, sprzęt i elementy drobnego wyposażenia przeznaczone do przygotowania posiłków w ramach diet eliminacyjnych należy wydzielić i trwale oznakować aby ustanowić obszary i strefy produkcyjne przeznaczone wyłącznie dla produkcji „alergenowej”.
- **Działania w przypadku gdy dziecko reaguje na śladowe ilości alergenu w sposób zagrażający jego życiu – w takiej sytuacji należy dziecku zapewnić możliwość higienicznego spożywania posiłków przyniesionych z domu:**
 - posiłki muszą być przygotowane przez rodzica/opiekuna dziecka z zachowaniem standardów higienicznych,
 - posiłki dostarczane są w opakowaniach rodzica/opiekuna i w tych opakowaniach są wydane dziecku do konsumpcji,
 - wraz z posiłkiem dostarczane są przez rodzica sztucze,
 - istnieje możliwość odgrzania tych posiłków w wyodrębnionej kuchence mikrofalowej, w przypadku posiłków do odgrzania są one dostarczane w pojemnikach umożliwiających odgrzanie w kuchence mikrofalowej,
 - istnieje możliwość przechowywania tych posiłków w wyodrębnionej chłodni,
 - naczynia, pojemniki, sztucze domowe nie są myte w placówce.

Przedszkole Nr 243 ul. Kordiana 7/11 04-451 Warszawa	KSIĘGA DOBRYCH PRAKTYK GHP, GMP.	GHP21
		Wydanie 1 Ważne od 21.03.2025r.
		Strona 3 z 3
GHP 21 - PROCEDURA ZAPOBIEGANIA ZANIECZYSZCZENIOM KRZYŻOWYM PRZEZ ALERGENY.		
Niniejszy dokument jest własnością Przedszkola nr 243 w Warszawie. Niniejszy dokument jest chroniony prawem autorskim i żadna jego część nie może być bez zgody właściciela kopiowana i rozpowszechniana jakąkolwiek techniką.		

- **Na etapie przygotowywania jadłospisów:**

- Należy zadbać o rzetelne przeniesienie informacji o obecności alergenów w surowcu, składniku, półprodukcie do jadłospisu, ze wskazaniem nazwy składnika zawierającego alergen.

- W celu przekazania żywionym informacji o alergenach, które mogą pojawić się w gotowych posiłkach w sposób niezamierzony, każdy jadłospis zawiera następującą informację: *Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie, których śladowe ilości mogą przedostać się do dań gotowych: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.*

- Dodatkowo należy zadbać o stałe organizowanie szkoleń dla pracowników w zakresie zapobiegania zanieczyszczeniom krzyżowym przez alergen.

6. Dokumenty związane

Brak.

7. Załączniki

Nr 1/GHP21 Oświadczenie rodzica o przygotowywaniu posiłków.

Nr 2/GHP21 Oświadczenie rodzica o konieczności stosowania diety lub eliminacji środków spożywczych.

OŚWIADCZENIE RODZICA O PRZYGOTOWYWANIU POSIŁKÓW I/LUB DOSTARCZANIU ZAMIENNIKÓW DIETETYCZNYCH

Jako Rodzic/Opiekun* dziecka
(imię i nazwisko, pesel dziecka) oświadczam, że posiłki dostarczane przeze mnie do
żywienia dziecka są:

- przygotowane z zachowaniem standardów higienicznych,
- dostarczane w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością, w których posiłki mogą być odgrzewane z użyciem kuchenki mikrofalowej,
- dostarczane wraz ze sztucami dopuszczonymi do kontaktu z żywnością.**

Oświadczam, że produkty stanowiące zamienniki dietetyczne są po zakupie przechowywane w warunkach domowych w sposób zgodny z zalecaniami ich producentów i dostarczane do placówki z czytelnymi etykietami.**

.....
(podpis Rodzica/Opiekuna*)

.....
(miejscowość, data)

* niepotrzebne skreślić

** wybrać właściwe oświadczenie

OŚWIADCZENIE RODZICA O KONIECZNOŚCI STOSOWANIA DIETY LUB ELIMINACJI PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH

Jako Rodzic/Opiekun* dziecka
(imię i nazwisko, pesel dziecka) oświadczam, że:

- dziecko wymaga specjalistycznej diety o nazwie
.....

- należy eliminować w żywieniu dziecka następujące produkty:
.....

.....

.....

- dziecko reaguje nawet na śladowe ilości następujących alergenów/produktów
spożywczych

.....

.....
(podpis Rodzica/Opiekuna*)

.....
(miejscowość, data)

* niepotrzebne skreślić

** wybrać właściwe oświadczenie