Identifikace provozovny

Provozovatel:	U ohlodané kosti
Adresa:	Pod pokličkou 1, Horní Bučtovice
Oblast činnosti:	Hostinec s malou nabídkou teplých a studených pokrmů
Vymezení činností:	
Průměrný objem výroby (počet porcí apod.):	Cca 30 obědů, 20 večeří
Sortiment:	Denně 5 hotových pokrmů v poledne + 5 jídel na objednávku po celý den, studené pokrmy nakupované od dodavatelů (viz archiv jídelních lístků)
Počet zaměstnanců:	7 (vedoucí, 3 lidé v obsluze, 2 pracovníci v kuchyni, 1 pomocná síla)

Přehled připravovaných a podávaných pokrmů / výrobků

Skupiny pokrmů a jejich charakteristika:	Teplá hotová jídla, teplá jídla na objednávku, studené pokrmy (nákup od dodavatelů), zeleninové saláty, moučníky (nákup od dodavatelů), (viz vlastní kalkulační listy, receptury teplých pokrmů)
Určení výrobků:	*Pasantní host - spotřebitel*
Používané rizikové suroviny: syrové maso, mražené maso, syrové ryby a mořské plody, mražené ryby a mořské plody, jiné mražené suroviny, polotovary, mléko a mléčné výrobky, vejce, brambory, čerstvá zelenina a ovoce, hotové pokrmy chlazené nebo zmrazené, tepelně opracované maso a masné výrobky (uzeniny), vaječné výrobky, majonézy, dresinky, cukrářské výrobky, jiné	syrové maso, mražené suroviny (maso, zelenina, přílohy), mléko a mléčné výrobky, vejce, brambory a čerstvá zelenina, polotovary (nákup od dodavatelů), studené pokrmy – lahůdky (nákup od dodavatelů), uzeniny, cukrářské výrobky (nákup od dodavatelů),
Používané technologické postupy:	Vaření, dušení, pečení, smažení, zapékání v grilu,
Používaná technologická zařízení na tepelné zpracování a uchovávání:	Plynový sporák (vaření, dušení), elektrická trouba (pečení), fritéza (smažení), salamandr (zapékání, grilování), teplý výdejní pult s vodní lázní (výdej)

Dodavatelé používaných potravin:	Příjem zboží zpravidla od dodavatelů (dodávka na místo), občas nákup a vlastní doprava (Makro); seznam dodavatelů a sortiment – viz dodací listy, faktury
Způsob použití, je-li jiný než přímá konzumace ve stravovacím zařízení:	Pouze konzumace na místě
Doba spotřeby, skladovací podmínky:	-
Expedice (výdej):	Teplá hotová jídla se vydávají od 11,00 do 15,00 hodin, výdej z teplého pultu (režon s vodní lázní); teplá jídla na objednávku se vydávají okamžitě po dohotovení; studená jídla se vydávají na základě jednotlivé objednávky z pracoviště studené kuchyně; cukrářské výrobky se vydávají z chlazené vitríny

Přehled možných kritických kontrolních bodů

Výrobní operace	Sledovaný znak	Kritické meze	Postup sledování	Frekvence sledování	Nápravná opatření	Postup / Záznam
Příjem chlazených a zmrazených potravin	DMT, DP Neporušenost obalu Teplota	Odpovídá Neporušený obal Podle požadavků pro danou komoditu nebo údajů výrobce	Vizuální kontrola Kontrola teploty vpichovým teploměrem	Při každé přejímce	Nepřijetí dodávky	Dodací list (faktura)
Skladování chlazených a mražených, polotovarů a výrobků	DMT, DP Teplota	Odpovídá Podle požadavků na danou komoditu	Kontrola označení Sledování teploty ve skladu a chladicích (mrazicích) zařízeních	Jednou týdně Jednou denně se záznamem	Spotřeba před vypršením DP, DMT Přeskladnění do jiného zařízení Oprava zařízení Pozastavení zpracování suroviny, polotovaru, produktu, likvidace	Záznamy teploty
Hrubá příprava	Dodržení podmínek oddělení neslučitelných činností		Vizuální kontrola vedoucím pracovníkem	Denně	Oddělení jednotlivých činností Řádný úklid, sanitace mezi jednotlivými operacemi	Popsaný pracovní postup
Rozmrazení masa	Dodržení postupu správné praxe Zabránění kontaminace vytékající tekutinou	+5 °C Tekutina z masa vytéká na jiné suroviny	Sledování kontrolního teploměru v zařízení určeném pro rozmrazování Kontrola znečištění vytékající kapalinou	Vždy při rozmrazování	Nastavit rozmrazovací chladničku na nižší teplotu Správně umístit nádobu na zachycení kapaliny V případě nutnosti likvidace masa	Záznam o vyřazení potraviny z oběhu
Vaření, dušení, pečení	Dosažení stanovené teploty a doby ve všech částech	Není dosaženo účinku teploty +75 °C v jádře pokrmu po dobu 5 minut Po vpichu vytéká krev	Měření teploty vpichovým teploměrem Smyslová zkouška Mechanická kontrola vpichem (naříznutím)	Při každé operaci	Prodloužení doby opracování	Popsaný pracovní postup
Smažení	Stav oleje ve smažící lázni	Nevyhovuje smyslově	Smyslové posouzení	Před započetím práce, následně 1x v průběhu dne	Výměna oleje ve fritéze	Popsaný pracovní postup
Výdej	Teplota pokrmů při výdeji Smyslové znaky	Teplota +64 °C a nižší	Měření teploty Zraková kontrola	Jednou za výdej (např. ke konci výdeje) Průběžně	Urychlený výdej Ohřev na předepsanou teplotu Vyřazení z oběhu	Záznam teploty Záznam o vyřazení z oběhu
Připravenost provozu	Stav provozu před započetím práce (nebo na konci směny)	Stav provozu (čistota vizuálně, přítomnost cizích předmětů, zbytky surovin, polotovarů, pokrmů...)	Smyslové posouzení	Jednou za směnu (začátek nebo konec)	Provedení úklidu, případně sanitace	Záznam o provedené sanitaci

DMT – doba minimální trvanlivosti, DP doba použitelnosti