

**Identifikace provozovny**

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

**Přehled připravovaných a podávaných pokrmů / výrobků**

<b>Skupiny pokrmů a jejich charakteristika:</b>	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)
<b>Určení výrobků:</b>	<i>Pasantní host - spotřebitel</i>
<b>Používané rizikové suroviny:</b> surové maso, mražené maso, surové 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	surové 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),
<b>Používané technologické postupy:</b>	Vaření, dušení, pečení, smažení, zapékání v grilu,
<b>Používaná technologická zařízení na tepelné zpracování a uchovávání:</b>	Plynový sporák (vaření, dušení), elektrická trouba (pečení), fritéza (smažení), salamandr (zapékání, grilování), teplý výdejní pult s vodní lázní (výdej)

<b>Dodavatelé používaných potravin:</b>	Příjem zboží zpravidla od dodavatelů (dodávka na místo), občas nákup a vlastní doprava (Makro); seznam dodavatelů a sortiment – viz dodací listy, faktury
<b>Způsob použití, je-li jiný než přímá konzumace ve stravovacím zařízení:</b>	Pouze konzumace na místě
<b>Doba spotřeby, skladovací podmínky:</b>	-
<b>Expedice (výdej):</b>	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
<b>Příjem chlazených a zmrazených potravin</b>	DMT, DP Neporušenost obalu Teplota	Odpovídá Neporušený obal Podle požadavků pro danou komoditu nebo údajů výrobce	Vizuální kontrola Kontrola teploty vpichovým teploměrem	Při každé přejímkce	Nepřijetí dodávky	Dodací list (faktura)
<b>Skladování chlazených a mrazených polotovarů a výrobků</b>	DMT, DP Teplota	Odpovídá Podle požadavků na danou komoditu	Kontrola označení Sledování teploty ve skladu a chladičích (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
<b>Hrubá příprava</b>	Dodržení podmínek oddělení neslučitelných činností		Vizuální kontrola vedoucím pracovníkem	Denně	Oddělení jednotlivých činností Řádný úklid, sanitace mezi jednotlivými operacemi	Popsaný pracovní postup
<b>Rozmrazení masa</b>	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 potravin z oběhu
<b>Vaření, dušení, pečení</b>	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
<b>Smažení</b>	Stav oleje ve smažicí lázni	Nevyhovuje smyslově	Smyslové posouzení	Před započatím práce, následně 1x v průběhu dne	Výměna oleje ve fritéze	Popsaný pracovní postup
<b>Výdej</b>	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
<b>Připravenost provozu</b>	Stav provozu před započatím 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