Centrum služeb pro rodinu a dítě a dětský domov Charlotty Masarykové
U VČELY 176, 156 00 PRAHA 5 - ZBRASLAV
Telefon: +420 257 920 303, ID datové schránky sfe7ead
Zřizovatel: Hlavní město Praha, Mariánské nám. 2, 110 00

VNITŘNÍ ŘÁD
ZAŘÍZENÍ PRO DĚTI VYŽADUJÍCÍ OKAMŽITOU POMOC CENTRA SLUŽEB PRO RODINU A DÍTĚ A DĚTSKÉHO DOMOVA CHARLOTTY MASARYKOVÉ

Ředitelka zařízení vydává v souladu s ustanovením § 42 odst. 8 písm. g. zákona o SPOD vnitřní řád ZDVOP.

Adresa: Centrum služeb pro rodinu a dítě a dětský domov Charlotty Masarykové
U Včely 176, Praha 5 – Zbraslav
IČO: 00579203
telefon: 257 920 303
email: radka.soukupova@cchm.cz
web: https://www.cchm.cz/

Statutární zástupce: Ing. Radka Soukupová

Zřizovatel: Hlavní město Praha
Magistrát hlavního města Prahy
Mariánské nám. 2
110 00 Praha 1

Centrum služeb pro rodinu a dítě a dětský domov Charlotty Masarykové (dále jen CCHM) je příspěvková organizace hlavního města Prahy. Celková kapacita CCHM je 26 dětí, z toho je 10 míst je vyčleněno pro zařízení pro děti vyžadující okamžitou pomoc.

Zařízení pro děti pro děti vyžadující okamžitou pomoc (dále jen ZDVOP) bylo zřízeno na základě rozhodnutím MHMP č. j. 1214051/2013 ze dne 18. 10. 2013 o pověření k výkonu sociálně-právní ochrany dětí. Dne 23.2. 2022 rozhodl MHMP, č.j. MHMP 335564/2022, Sp. zn.: S-MHMP 207282/2021, PM ze dne 25.2.2022, že je k 1. 3. 2022 místo výkonu sociálně-právní ochrany adresa zařízení Havlíčkovo náměstí č.p. 746, Praha 3 – Žižkov.

Zařízení pro děti vyžadující okamžitou pomoc je rozděleno do dvou rodinných skupin (po 5 dětech), začleněných do bytové infrastruktury, a to:

- do bytu č. 5 – Praha 3 - Žižkov, Havlíčkovo náměstí 746/11, 3. patro,
- do bytu č. 8 – Praha 3 - Žižkov, Havlíčkovo náměstí 746/11, 4. patro.

ZDVOP má vytvořeny materiální, technické a hygienické podmínky pro poskytování sociálně-právní ochrany tak, aby se co nejvíce podobaly podmínkách v přirozeném rodinném prostředí. Vždy klade důraz na individuální potřeby dětí a na jejich bezpečné soukromí.

ZDVOP je provozováno v souladu se zákonem č. 359/1999 Sb., o sociálně-právní ochraně dětí, ve znění pozdějších předpisů (dále jen zákon o SPOD) a vyhláškou č. 473/2012, o provedení některých ustanovení zákona o sociálně-právní ochraně dětí, ve znění pozdějších předpisů (dále jen vyhláška). ZDVOP má v souladu se zákonem o SPOD a přílohou č. 3 vyhlášky vypracované Standardy kvality

sociálně-právní ochrany dětí při poskytování sociálně-právní ochrany dětí zařízením pro děti vyžadující okamžitou pomoc.

ZDVOP poskytuje ochranu a pomoc dítěti, které se ocitlo bez jakékoliv péče, nebo jsou-li jeho život nebo příznivý vývoj vážně ohroženy, nebo ocitlo-li se dítě bez péče přiměřené jeho věku, jde-li o dítě tělesně či duševně postižené nebo týrané či zneužívané anebo o dítě, které se ocitlo v prostředí nebo situaci, kdy jsou závažným způsobem ohrožena jeho základní práva. Ochrana a pomoc se poskytují po přechodnou dobu nepřesahující zpravidla dobu 6 měsíců bez ohledu na to, je-li poskytována na základě smlouvy o poskytování ochrany pomoci nebo na základě soudního rozhodnutí.

Cílovou skupinou, resp. klienty, jsou zejména ohrožené děti ve věku 0 až 18 let, pokud nenabyly svéprávnosti dříve, a sekundárně jejich rodiny. Provoz ZDVOP je nepřetržitý. V případě potřeby při umístění dítěte je možné využít krizový mobil ZDVOP 776 439 368.

Ochrana a pomoc se poskytuje v rozsahu těchto činností:

- poskytnutí ubytování,
- poskytnutí stravy,
- pomoc při zvládání běžných úkonů péče o vlastní osobu,
- pomoc při osobní hygieně nebo zajištění podmínek pro osobní hygienu,
- zprostředkování kontaktu se společenským prostředím,
- zajištění výchovných, vzdělávacích a aktivizačních činností,
- pomoc při uplatňování práv, oprávněných zájmů a při obstarávání osobních záležitostí,
- zajištění sociálně terapeutických činností,
- zajištění zdravotních služeb, psychologické a jiné obdobné péče.

Dítěti umístěnému ve ZDVOP se dále poskytuje:

- osobní vybavení (zejména prádlo, šatstvo a obuv), drobné předměty běžné osobní potřeby
- některé služby s přihlédnutím k jeho potřebám (stříhání vlasů, holení a pedikúra).

V rámci výše uvedených činností se poskytují následující úkony, jde-li o činnost:
a) poskytnutí ubytování:
1. ubytování,
2. úklid, praní a drobné opravy ložního a osobního prádla a ošacení, žehlení,

b) poskytnutí stravy:
zajištění celodenní stravy odpovídající věku, zásadám racionální výživy a potřebám dietního stravování, minimálně v rozsahu 3 hlavních jídel denně,

c) pomoc při zvládání běžných úkonů péče o vlastní osobu:
1. pomoc při oblékání a svlékání včetně pomoci při použití speciálních pomůcek,
2. pomoc při přesunu na lůžko nebo vozík,
3. pomoc při vstávání z lůžka, uléhání, změně polohy,
4. pomoc a podpora při podávání jídla a pití,
5. pomoc při prostorové orientaci, samostatném pohybu ve vnitřním i vnějším prostoru,

d) pomoc při osobní hygieně nebo zajištění podmínek pro osobní hygienu:
1. pomoc při úkonech osobní hygieny,
2. pomoc při základní péči o vlasy a nehty,
3. pomoc při použití WC,

e) zprostředkování kontaktu se společenským prostředím:
1. podpora a pomoc při využívání běžně dostupných služeb a informačních zdrojů,
2. pomoc při obnovení nebo upevnění kontaktu s rodinou,
3. pomoc a podpora při aktivitách podporujících sociální začleňování,

f) zajištění výchovných, vzdělávacích a aktivizačních činností:
1. pracovně výchovná činnost,
2. nácvik a upevňování motorických, psychických a sociálních schopností a dovedností,
3. vytvoření podmínek pro zajišťování přiměřeného vzdělávání nebo pracovního uplatnění,
4. volnočasové a zájmové aktivity,

g) pomoc při uplatňování práv, oprávněných zájmů a při obstarávání osobních záležitostí:
pomoc při komunikaci vedoucí k uplatňování práv a oprávněných zájmů,

h) zajištění sociálně-terapeutických činností:
zajištění sociálně-terapeutické činnosti, jejíž poskytování vede k rozvoji nebo udržení osobních a sociálních schopností a dovedností podporujících sociální začleňování osob,

ch) zajištění zdravotních služeb, psychologické a jiné obdobné péče:
1. zajištění zdravotních služeb,
2. zajištění psychologické péče,
3. zajištění jiné odborné péče.

Spolupráce s rodinou
ZDVOP spolupracuje s rodinou dítěte a poskytuje této rodině pomoc při vyřizování a zajišťování záležitostí týkajících se dítěte, zajištění členům rodiny dítěte terapii, nácvik rodičovských a dalších dovedností, které rodič nebo jiná osoba odpovědná za výchovu dítěte nezbytně potřebuje pro péči a výchovu dítěte, a to v souladu s individuálním plánem ochrany dítěte.

ZDVOP vytváří podmínky, aby rodiče mohli být s dítětem v pravidelném osobním, písemném, telefonickém či jiném kontaktu za použití moderního způsobu komunikace a napomáhá rodičům upravit jejich poměry tak, aby se dítě v co nejkratší době mohlo vrátit zpět do rodiny.

Poskytování informací rodičům či jiným osobám odpovědným za výchovu
Informace o zdravotním stavu a vývoji dětí podává ZDVOP pouze rodičům či jiným osobám odpovědným za výchovu převážně při návštěvách dítěte. Rodičům či jiným osobám odpovědným za výchovu, kteří/ré nemají možnost přímého styku se zařízením, se podávají informace telefonicky nebo v případě potřeby na vyžádání písemně.

Informace po telefonu poskytuje ZDVOP na základě předchozí domluvy a domluveného „hesla".
- sociální pracovnice: 770 175 779 (7:30 – 16:00 hod)
- osoby v přímé péči - byt č. 5: 736 456 236 (8:00 – 18:00 hod)
- osoby v přímé péči - byt č. 8: 771 235 701 (8:00 – 18:00 hod)
- vedoucí osob v přímé péči: 777 553 088

Režim dne
Orientační denní režim dětí, které nenavštěvují školu

ranní hygiena:	7:30 – 7:45
snídaně:	7:45 – 8:20
volný program, hra:	8:30 – 9:30
svačina:	9:30 – 9:45

pobyt venku:	10:00 – 11:30
oběd:	11:30 – 12:00
polední spánek:	12:00 – 14:00
svačina:	14:15 – 14:30
pobyt venku:	14:30 – 17:00
večeře:	17:15 – 17:45
večerní hygiena:	17:45 – 18:15
klidový program (televize, PC, četba, společenské hry):	18:20 – 19:00
noční klid dle věku dítěte:	19:00 – 20:00.

Denní režim je individuální. Uvedené časy jsou orientační. Režim musí být přizpůsoben věku a potřebám dítěte. Denní režim novorozenců, kojenců a batolat je pak zcela individuální.

Orientační denní režim dětí navštěvujících školu

ranní hygiena:	6:30 – 7:00
snídaně:	7:00 – 7:30
docházka do ZŠ:	8:00 – 14:30
svačina:	14:30 – 14:45
pobyt venku, vycházka, příprava do školy:	15:00 – 17:30
večeře:	17:45 – 18:15
večerní hygiena:	18:15 – 18:45
klidový program (TV, PC, četba, společenské hry):	20:00 – 21:00
noční klid dle věku dítěte :	20:00 (do 10 let) 21:00 (10 let a více).

Ve dnech pracovního klidu jsou snídaně od 8:00 - 8:30 hodin.

Denní režim je rovněž individuální. Ve dnech pracovního klidu se denní režim upravuje dle přání dětí. Pracovnice v přímé péči mohou režim upravit podle věku dětí a jejich potřeb.

Stravování dětí

Dětem je zajišťováno celodenní stravování, a to včetně pitného režimu. Děti mají snídani, svačinu, oběd, druhou svačinu, večeři, případně druhou večeři.

Děti, které mají zajištěnou předškolní výchovu, a děti školou povinné, se mohou stravovat v jídelnách MŠ a ZŠ.

Při přípravě stravy se dbá na zásady zdravého stravování a dodržování vyvážené stravy. Za vytvoření rozpisu jídelníčku zodpovídá vedoucí osob v přímé péči. Na sestavování jídelníčku se podílejí osoby v přímé péči. V případě potřeby (např. diety dítěte) se jídelníček upravuje. Za nákup surovin a potravin, přípravu stravy a následné vyúčtování zodpovídá příslušná osoba v přímé péči. Do přípravy stravy jsou přiměřeně dle věku a schopností zapojeny všechny děti, které se podílejí i na přípravě stolování a úklidu po jídle. Při manipulaci s potravinami dbá osoba v přímé péči na hygienická pravidla.

Za dodržování pitného režimu zodpovídá osoba v přímé péči. Nápoje se doplňují průběžně dle potřeby během dne. V případě přípravy a konzumace jídla a pití v bytě dohlíží na čistotu nádobí osoba v přímé péči ve spolupráci s dětmi dle věku a jejich schopností.

Vycházky v osobním volnu dětí s přihlédnutím k věku dětí a jejich rozumové vyspělosti (dále jen osobní vycházka) jsou s dětmi řešeny individuálně – např. dle denního školního rozvrhu hodin, přípravy do školy a dalších aktivit konaných ve ZDVOP a zájmových aktivit dětí. Obecně je časové rozpětí osobních vycházek stanoveno následovně:

Všední dny:
Odpolední vycházka v době od 14:30 – 17:30 hod.

Dny pracovního klidu:
Dopolední vycházka v době od 9:00 – 11:30 hod.
Odpolední vycházka v době od 14:30 – 18:30 hod.

Dítěti je umožněna osobní vycházka po vzájemné domluvě a podepsání dokumentu s povolením k vycházce. Dítě musí mít splněny své školní povinnosti a přípravu na vyučování.

Návštěvní řád ZDVOP je přílohou č. 1 Vnitřního řádu.

Dítě se umísťuje do ZDVOP na základě
a) smlouvy uzavřené mezi dítětem a ZDVOP CCHM
b) rozhodnutí soudu
c) smlouvy uzavřené za dítě obecním úřadem obce s rozšířenou působností
d) smlouvy uzavřené mezi dítětem zastoupeným zákonným zástupcem a ZDVOP
e) na základě žádosti obecního úřadu (Úřadu MČ) podle § 15 zákona o SPOD).

Délka pobytu dítěte ve ZDVOP
Délka pobytu dítěte může trvat nejdéle po dobu 6 měsíců od jeho umístění do ZDVOP bez ohledu na to, je-li ochrana a pomoc poskytována na základě smlouvy nebo na základě rozhodnutí soudu. Smlouvu o poskytování ochrany a pomoci lze uzavřít nejvýše na dobu 3 měsíců po sobě jdoucích. Trvání smlouvy o poskytování ochrany a pomoci lze prodloužit nejvýše o další 3 měsíce po sobě jdoucí pouze se souhlasem obecního úřadu obce s rozšířenou působností nebo na základě dohody s ním, byla-li smlouva o poskytování ochrany a pomoci uzavřena za dítě obecním úřadem obce s rozšířenou působností.

Zaměstnanec obce s rozšířenou působností zařazený do obecního úřadu **je povinen navštívit** dítě podle potřeby, nejméně však jednou za 3 měsíce a ZDVOP tuto návštěvu umožňuje.
Za podmínek stanovených zákonem o SPOD může být povolen **pobyt dítěte mimo ZDVOP** u rodičů nebo jiných fyzických osob.

Vydávání souhlasu OSPOD
ZDVOP nejpozději třetí pracovní den následující po dni přijetí dítěte do ZDVOP podává obecnímu úřadu obce s rozšířenou působností žádost o vydání souhlasu s poskytováním ochrany a pomoci přijatému dítěti. OSPOD do 8 dnů ode dne podání žádosti ZDVOP vydá souhlas s přijetím dítěte do ZDVOP.

Evidence a spisová dokumentace
ZDVOP vede o dětech evidenci, která obsahuje:
- jméno a příjmení dítěte, je-li známo
- datum narození, je-li známo, pokud není, uvede přibližný věk dítěte
- adresu místa trvalého pobytu, je-li známa, pokud není, uvede se údaj o místě pobytu dítěte před přijetím do zařízení
- datum a čas přijetí dítěte do zařízení a datum ukončení pobytu v zařízení
- důvod přijetí dítěte do zařízení.

ZDVOP vede spisovou dokumentaci, která zejména obsahuje:
- údaje uvedené v evidenci

- kopie rozhodnutí soudu o umístění dítěte do ZDVOP, smlouvy uzavřené mezi dítětem a ZDVOP CCHM, smlouvy uzavřené za dítě obecním úřadem obce s rozšířenou působností nebo smlouvy uzavřené mezi dítětem zastoupeným zákonným zástupcem a ZDVOP CCHM
- kopie žádosti o vydání souhlasu s poskytováním ochrany a pomoci přijatému dítěti a souhlas OSPOD s přijetím dítěte do ZDVOP CCHM
- záznamy o spolupráci zařízení s orgány sociálně-právní ochrany a dalšími právnickými či fyzickými osobami
- záznamy o pomoci a léčbě poskytnuté dítěti, o přijatých opatřeních ve vztahu k dítěti, poskytnuté lékařské péči a jejích důvodech
- další údaje potřebné pro poskytování sociálně-právní ochrany - např. souhlas obecního úřadu obce s rozšířenou působností s pobytem dítěte mimo zařízení u rodičů či jiných fyzických osob (je-li dítě přijato z rozhodnutí soudu).

Výkon soudních rozhodnutí v zařízení

Ve ZDVOP může být vykonáváno/a
a) výchovné opatření podle § 13a zákona o SPOD
b) předběžné opatření podle § 924 občanského zákoníku
c) ústavní výchova podle § 971 odst. 2 občanského zákoníku.

Práva a povinnosti ředitelky

Pro výkon rozhodnutí soudu o výchovném opatření podle § 13a zákona SPOD, předběžném opatření podle § 924 občanského zákoníku nebo ústavní výchově podle § 971 odst. 2 občanského zákoníku platí s ohledem na specifické potřeby svěřených dětí, že ředitelka vykonává následující práva a povinnosti:

Práva ředitelky
1. povolit dítěti pobyt mimo zařízení,
2. zakázat nebo přerušit návštěvu osob odpovědných za výchovu dítěte nebo jiných osob v takovém zařízení,
3. být přítomen při otevření listovní nebo balíkové zásilky dítětem,
4. převzít od dítěte do dočasné úschovy cenné předměty, peníze nebo předměty ohrožující výchovu, zdraví nebo bezpečnost dítěte,
5. zastoupit dítě v běžných záležitostech.

Povinnosti ředitelky
1. seznámit dítě s jeho právy a povinnostmi,
2. dát příslušnému soudu podnět ke zrušení ústavní výchovy, pominuly-li důvody pro její nařízení,
3. podat informace o dítěti zákonným zástupcům nebo opatrovníkovi a orgánu sociálněprávní ochrany na jejich žádost,
4. projednat předem opatření zásadní důležitosti se zákonnými zástupci nebo opatrovníkem dítěte, nehrozí-li nebezpečí z prodlení,
5. informovat o nadcházejícím propuštění dítěte ze zařízení příslušný obecní úřad obce s rozšířenou působností.

Ředitelka může tato práva a povinnosti delegovat na jinou kompetentní osobu.

Nadřízeným správním orgánem ředitelky při rozhodování ve věcech dětí umístěných ve ZDVOP je Magistrát hlavního města Prahy, Odbor sociálních věcí, Charvátova 145, Praha 1.

Výplata kapesného

Výše kapesného, jeho výplata a evidence kapesného u dětí umístěných ve ZDVOP je upravena směrnicí účinnou dnem 1. 1. 2021, která je přílohou č. 2 Vnitřního řádu.

Financování ZDVOP

ZDVOP je financován z finančních prostředků zřizovatele, státním příspěvkem pro zřizovatele ZDVOP, který činí 36 000 Kč měsíčně a dary fyzických a právnických osob.

Je-li dítě umístěno ve ZDVOP, pak se osoby povinné úhradou smlouvou (o úhradě nákladů za poskytování ochrany a pomoci dítěti) zavazují hradit dohodnuté částky dle Směrnice o úhradě nákladů za poskytování ochrany a pomoci dítěti ve ZDVOP. Zařízení může být příjemcem přídavků na dítě, příspěvku na péči, výživného, popř. jiných dávek na dítě dle zvláštních předpisů.

Počet dětí v rodinné skupině

Počet osob v přímé péči o děti ve ZDVOP se odvíjí od kapacity zařízení, která je 10 dětí. Jedna osoba v přímé péči zajišťuje denní péči nejvýše o čtyři děti, v případě sourozenecké skupiny o 5 dětí.

Péči o 10 dětí zajišťují 4 osoby v přímé denní péči. V noci zajišťují péči o děti dvě osoby v přímé péči (v každém bytě jedna), které zejména provádí dohled nad spícími dětmi, případně poskytují pomoc při hygienických úkonech dětí a dalších potřebách dětí.

Osoby v přímé péči zajišťují péči o děti ve 12hodinových směnách.

Odborná způsobilost

Sociálně-právní ochranu mohou přímo poskytovat osoby, které získaly odbornou způsobilost, kterou se rozumí:

- řádně ukončené vysokoškolské studium ve studijních programech v oblasti pedagogických a společenských věd zaměřených na sociální péči, sociální politiku, sociální práci, pedagogiku, právo, psychologii, vychovatelství nebo ošetřovatelství, a v oblasti lékařství zaměřených na všeobecné a dětské lékařství,
- řádně ukončené studium ve vzdělávacích programech uskutečňovaných vyššími odbornými školami v oboru sociální práce, pedagogika, charitní a sociální péče, charitní a sociální činnost, sociálně-právní činnost, dvouoborové studium pedagogika a teologie a ukončené studium pro diplomované zdravotní sestry nebo řádně ukončené maturitní studium v těchto oborech,
- vzdělání v rozsahu, ve kterém se vyžaduje pro získání osvědčení o zvláštní odborné způsobilosti na úseku sociálně-právní ochrany podle zvláštního právního předpisu a praxe v trvání nejméně 1 roku, nebo
- absolvování akreditovaných vzdělávacích kurzů pro sociální pracovníky podle zákona o sociálních službách v rozsahu nejméně 200 hodin a praxe v oblasti péče o rodinu a dítě v trvání nejméně 2 roky, jde-li o osoby, které
  - řádně ukončily vysokoškolské nebo vyšší odborné vzdělání v jiné oblasti studia nebo v téže oblasti studia, avšak v jiném zaměření,
  - dosáhly středního nebo základního vzdělání, nebo
  - absolvovaly přípravu pro dobrovolníky organizovanou vysílající organizací, které byla udělena akreditace Ministerstvem vnitra podle zvláštního právního předpisu, je-li tato příprava zaměřena na pomoc při péči o děti, mládež a rodinu v jejich volném čase.

Na přímém poskytování sociálně-právní ochrany se mohou podílet také osoby, které nezískaly odbornou způsobilost, pokud tuto činnost vykonávají pod dozorem odborně způsobilé osoby a nejde o poskytování poradenství dětem, rodičům nebo jiným osobám odpovědným za výchovu dítěte, osvojitelům, pěstounům a zájemcům o osvojení dítěte nebo o přijetí do pěstounské péče.

Celkem je pro péči o děti ve ZDVOP vyčleněno min 11,5 úvazku pro osoby v přímé péči, dle potřeby je tým doplněn o úvazky na dohodu o provedení práce nebo o pracovní činnosti, a 1 úvazek pro sociálního pracovníka.

Sociální pracovník splňuje podmínky odborné způsobilosti stanovené zákonem o sociálních službách (§110 zákona č. 108/2006 Sb.).

Hygienické podmínky výkonu sociálně právní ochrany ZDVOP
Hygienické podmínky pro poskytování sociálně právní dětí pro 10 dětí ve dvou bytech jsou dle stanoviska Hygienické stanice hlavního města Prahy ze dne 10. 2. 2022 č. j. HSHMP 09042/2022 vyhovující.
Přílohou č. 3 Vnitřního řádu je HACCAP Zařízení pro děti vyřazující okamžitou pomoc.

Podávání, vyřizování a evidence stížností
ZDVOP má písemně ve Standardech kvality sociálně-právní ochrany dětí při jejím poskytování podrobně zpracována a zveřejněna pravidla pro podávání, evidenci a vyřizování stížností na kvalitu nebo způsob poskytování sociálně–právní ochrany, kde informuje klienty, resp. jejich zákonné zástupce, jakou formou stížnost může podat, na koho se obrátit, kdo a jakým způsobem stížnost bude vyřizovat a v jaké lhůtě. Sociální pracovník připomíná klientům, resp. jejich zákonným zástupcům, možnost podat stížnost v průběhu pobytu dítěte.

Stížnost může podat kdokoliv, kdo je nespokojen s kvalitou péče a způsobem poskytování sociálně – právní ochrany ve ZDVOP. Všichni klienti, resp. jejich zákonní zástupci mají možnost podat stížnost u ředitelky zařízení (v případě její nepřítomnosti u zástupce ředitelky), u sociální pracovnice nebo u klíčové osoby přímé péče.

Stížnost může být podána:
a) osobně ústně
b) písemně
c) elektronicky
d) telefonicky
g) anonymně.

V případě nespokojenosti s vyřízením stížnosti se lze obrátit na zřizovatele zařízení, kterým je Magistrát hlavního města Prahy, ul. Charvátova 9, Praha 1 nebo na instituci na zařízení nezávislou, a to Veřejného ochránce práv, ul. Údolní 39, Brno.

Pověřenec pro ochranu osobních údajů (dále jen pověřenec)
CCHM má uzavřenu smlouvu o výkonu pověřence. Pověřenec zabezpečuje úkoly spojené s ochranou osobních údajů spravovaných nebo zpracovávaných CCHM včetně ochrany osobních údajů zpracovávaných ve ZDVOP. Svou činnost provádí na základě Směrnice CCHM o ochraně osobních údajů.

Související dokumenty
- Pracovní řád CCHM
- Provozní řád CCHM
- Standardy kvality sociálně-právní ochrany dětí při poskytování sociálně-právní ochrany dětí zařízeními pro děti vyžadující okamžitou pomoc.

Tento vnitřní řád nabývá účinnosti dnem 1. 3. 2022. Dnem účinnosti se ruší dosavadní vnitřní řád ze dne 1. 7. 2016.

Centrum služeb pro rodinu a dítě
a dětský domov Charlotty Masarykové
U Včely 176, 156 00 Praha 5-Zbraslav
Tel.: 257 920 303
IČO: 008 74 957 01

Ing. Radka Soukupová
ředitelka
Centrum služeb pro rodinu a dítě
a dětský domov Charlotty Masarykové

Příloha č. 1: Návštěvní řád ZDVOP CCHM
Příloha č. 2: Směrnice pro stanovení, výplaty a evidence kapesného u dětí umístěných v ZDVOP CCHM
Příloha č. 3: HACCAP ZDVOP CCHM

Příloha č. 1 Vnitřního řádu ZDVOP CCHM

Centrum služeb pro rodinu a dítě a dětský domov Charlotty Masarykové
U VČELY 176, 156 00 PRAHA 5 - ZBRASLAV
Telefon: +420 257 920 303, ID datové schránky sfe7ead
Zřizovatel: Hlavní město Praha, Mariánské nám. 2, 110 00

Návštěvní řád
Zařízení pro děti vyžadující okamžitou pomoc (ZDVOP)
Centra služeb pro rodinu a dítě a dětského domova Charlotty Masarykové (CCHM)

- Návštěvy dětí ve ZDVOP jsou umožněny rodičům, resp. zákonným zástupcům dětí a jiným osobám odpovědným za výchovu dětí, popř. jiným osobám blízkým dítěti se souhlasem rodičů. Dále jsou návštěvy umožněny osobám, které obdržely oznámení o vhodnosti stát se pěstounem nebo osvojitelem a prověřeným dobrovolníkům.

- Zájemci o návštěvu musí prokázat svoji totožnost (občanský průkaz, cestovní pas). Styk dítěte s příslušnými osobami může být omezen pouze rozhodnutím soudu.

- S ohledem na program dětí je nejvhodnější doba návštěv od 9:00 hod. do 11:30 hod. a od 15.00 hod. do 17.30 hod., popřípadě dle dohody.

- Každou návštěvu je vhodné předem dohodnout s ohledem na program, popř. zdravotní stav dítěte. V případě nemoci dítěte je nutné respektovat vyjádření lékaře pro realizaci návštěvy a vycházky.

- Návštěva musí dodržovat zásady slušného chování, respektovat pokyny personálu a nesmí být pod vlivem alkoholu či návykových látek. Není vhodné chodit na návštěvu za dítětem v době vlastního (respiračního, infekčního) onemocnění.

- Případné nápoje, potraviny a dárky pro děti je vhodné konzultovat s osobou v přímé péči (případně sociální pracovnicí), a to s ohledem na bezpečnost a zdraví dětí.

- Návštěva se zvířetem je možná pouze se souhlasem ředitelky, popř. jím pověřenou osobou, a to za podmínek neohrožení zdraví a bezpečnosti dětí a dalších osob. U psa je vyžadován náhubek a držení na vodítku.

- Pořizování obrazových a zvukových záznamů dětí ve ZDVOP jinými osobami, než zákonnými zástupci dítěte je možné pouze se souhlasem zákonných zástupců dětí.

- Návštěva dítěte je možná jen po předchozí dohodě se sociální pracovnicí a zapisuje do knihy návštěv. Průběh návštěvy je zaznamenán do spisové dokumentace dítěte a návštěva je stvrzena podpisem osob, které dítě navštívily.

- Návštěvy dětí se konají v prostorách vyhrazených pro návštěvy. Vycházky dětí s rodiči nebo jinými osobami odpovědnými za výchovu dětí (popř. jinými osobami blízkými dítěti) mimo ZDVOP jsou možné s vědomím ředitelky CCHM či jím pověřené osoby.

- Po dobu návštěvy přebírá plně odpovědnost za zdraví a bezpečnost dítěte osoba, které byla povolena návštěva (vycházka). Osoba, která za dítě převzala odpovědnost, zásadně nenechává dítě bez dozoru.

- V případě nevhodného chování, které by nepříznivě působilo na dítě od osoby, která dítě navštívila, je ředitelka CCHM, popř. jí pověřená osoba, s ohledem na zdraví a nejlepší zájem dítěte oprávněna rozhodnout o zákazu nebo přerušení (ukončení) návštěvy dítěte.

- Pokud v průběhu návštěvy dojde ke zranění dítěte (např. následkem pádu), je osoba na návštěvě povinna ihned o tom informovat sloužící osoby v přímé péči ZDVOP.

- O případných výjimkách z návštěvního řádu rozhoduje v odůvodněných případech ředitelka CCHM, popř. jím pověřená osoba.

Informace pro návštěvy:

Telefonický kontakt dítěte s rodiči, jinými osobami odpovědnými za výchovu či jinými blízkými osobami je možný každý den v době od 15:00 do 18:00 hod byt č. 5 tel.: +420 736 456 236, byt č. 8 +420 771 235 701, po dohodě i mimo stanovenou dobu.

Telefonický kontakt na sociální pracovnici v pracovní dny 7:30-16:00 hod, +420 770 175 779.

Upozornění:
Ve ZDVOP je přísný zákaz kouření a konzumování návykových látek.

V Praze dne 1. 3. 2022

Ing. Radka Soukupová
ředitelka
Centrum služeb pro rodinu a dítě
a dětský domov Charlotty Masarykové

Centrum služeb pro rodinu a dítě
a dětský domov Charlotty Masarykové
U Včely 176, 156 00 Praha 5-Zbraslav
Tel.: 257 920 303
IČO: 008 74 957 01

Centrum služeb pro rodinu a dítě a dětský domov Charlotty Masarykové
U VČELY 176, 156 00 PRAHA 5 - ZBRASLAV
Telefon: +420 257 920 303, ID datové schránky sfe7ead
Zřizovatel: Hlavní město Praha, Mariánské nám. 2, 110 00

Směrnice o výši, výplatě a evidenci kapesného u dětí umístěných v Zařízení pro děti vyžadující okamžitou pomoc Centra služeb pro rodinu a dítě a dětského domova Charlotty Masarykové

Ředitelka CCHM v návaznosti na Vnitřní řád ZDVOP vydala Směrnici o výši, výplatě a evidenci kapesného u dětí umístěných ve ZDVOP.

I. Obecné ustanovení

Kapesné podle ustanovení § 42a zákona č. 359/1999 Sb., o sociálně-právní ochraně dětí, ve znění pozdějších předpisů (dále jen zákon o SPOD), náleží dětem starších 7 let. O nároku na kapesné platí obdobně ustanovení zákona o výkonu ústavní výchovy nebo ochranné výchovy ve školských zařízeních.

II. Výše kapesného

Výše kapesného činí za kalendářní měsíc

- 160 Kč, jde-li o dítě od 7 do 10 let věku,
- 250 Kč, jde-li o dítě od 10 do 15 let věku,
- 380 Kč, jde-li o dítě od 15 let do 18 let.

III. Výplata kapesného

Při přijetí dítěte do ZDVOP sociální pracovnice sděluje každý měsíc vedoucí osob v přímé péči ZDVOP výši kapesného dle této směrnice.

Ředitelka výplatou kapesného pověřuje vedoucí osob v přímé péči ZDVOP.

Kapesné je dítěti vypláceno vždy 10. dne daného měsíce vedoucí osob v přímé péči.

S termínem výplaty jsou prokazatelně seznámeni zákonní zástupci.

Mimo stanovený je kapesné vypláceno při přijetí dítěte nejpozději do tří dnů od přijetí dítěte, a to poměrně podle počtu dnů do stanoveného měsíce výplaty.

Za dobu kratší, než jeden měsíc se kapesné stanoví podle počtu dnů, v nich je dítěte ve ZDVOP. Denní výše kapesného činí 1/30měsíční výše. Vypočtený základ kapesného se zaokrouhluje na celé desetikoruny nahoru.

Kapesné nenáleží dítěti, které je na útěku, případně opustilo bez zjevného důvodu ZDVOP a porušilo tak smlouvu o poskytování ochrany a pomoci, a také dítěti, které je na pobytu u rodičů podle ustanovení § 30 zákona o SPOD.

Převzetí kapesného stvrzuje dítě svým podpisem.

Osoba v přímé péči dítě průběžně vede ke zvyšování finanční gramotnosti, dítě je osobou v přímé péči průběžně seznamováno s hodnotou peněz a nakládáním s penězi.

Při jakémkoliv finančním obnosu mají děti možnost využít uložení peněz v trezoru ZDVOP.

IV. Evidence kapesného

Doklad o převzetí kapesného je zakládán do spisové dokumentace dítěte, kterou vede sociální pracovnice, a dále je v kopii předáváno k vyúčtování ekonomovi CCHM.

Tato směrnice nabývá účinnosti dnem 1. 1. 2022.

V Praze dne 1. 3. 2022

Ing. Radka Soukupová
ředitelka
Centrum služeb pro rodinu a dítě
a dětský domov Charlotty Masarykové

Centrum služeb pro rodinu a dítě
a dětský domov Charlotty Masarykové
U Včely 176, 156 00 Praha 5-Zbraslav
Tel.: 257 920 303
IČO: 008 74 957 01

Centrum služeb pro rodinu a dítě a dětský domov Charlotty Masarykové
U VČELY 176, 156 00 PRAHA 5 - ZBRASLAV
Telefon: +420 257 920 303, ID datové schránky sfe7ead
Zřizovatel: Hlavní město Praha, Mariánské nám. 2, 110 00

Příručka systému kritických bodů (HACCP) (dále jen příručka)

Centrum služeb pro rodinu a dítě a dětský domov Charlotty Masarykové,
Praha 5, U Včely 176
IČO: 00874957
tel.: 257 920 303

Zařízení pro děti vyžadující okamžitou pomoc
Havlíčkovo nám., byt č. 5 a byt č. 8

Tento dokument byl schválen a platí od data 1. 3. 2022

.....
Razítko + podpis odpovědné osoby

Centrum služeb pro rodinu a dítě
a dětský domov Charlotty Masarykové
U Včely 176, 156 00 Praha 5-Zbraslav
Tel.: 257 920 303
IČO: 008 74 957 01

Obsah

Obsah 15
1. Výklad pojmů 16
2. Vymezení přípravy pokrmů 18
3. Osoby odpovědné za systém HACCP 19
4. Očekávaného použití 19
5. Popis pokrmů a potravin 20
6. Popis technologického postupu 22
7. Určení nebezpečí (AN) a ovládání rizik – obecně 22
8. Identifikace rizik, hodnocení nebezpečí, ovládací opatření a stanovení kritických bodů 24
9. Stanovení znaků a hodnot kritických mezí, systém sledování a nápravná opatření 27
10. Ověřování funkčnosti systému HACCP, vnitřní audit 28
11. Ověřování metod sledování v CCP 28
12. Ověřování funkce systému HACCP 28
13. Dokumentace 29

Seznam použitých zkratek:

MO - mikroorganismy
B - biologické nebezpečí
F - fyzikální nebezpečí
CH - chemické nebezpečí
N - nádoba
TP - teplý pokrm
SP - studený pokrm
SVHP - správná výrobní a hygienická praxe
SŘ - sanitační řád
AN - analýza nebezpečí
CP - kontrolní bod
CCP - kritický bod
HACCP = SKB – systém kritických bodů
KM - kritická mez

Výklad pojmů

Systém kritických bodů (SKB = HACCP) – systém, kterým se určují, hodnotí a ovládají významná nebezpečí v kritických bodech.

HACCP - zkratka pro název (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT) - systém - soubor opatření, jež jsou prováděna, aby byla zajištěna zdravotní nezávadnost podávaných pokrmů a potravin.

SVHP – správná výrobní a hygienická praxe.

Kritický bod (CCP) - postup, operace nebo úsek v potravinovém řetězci, v němž se uplatňuje ovládání nebezpečí ohrožujícího zdravotní nezávadnost potraviny nebo pokrmu a to tak, aby došlo k prevenci nebo vyloučení tohoto nebezpečí nebo jeho zmenšení na přípustnou úroveň.

Kontrolní bod (CP) - úsek technologie nebo operace, ve kterém se provádí pozorování.

Nebezpečí – biologický (B), chemický (CH) nebo fyzikální (F) činitel v potravě a podmínky, která na ni působí a mohou porušit její nezávadnost.

Riziko (R) – pravděpodobnost výskytu škodlivého účinku na zdraví ve spojení se závažností tohoto účinku vyplývajícího z přítomnosti nebezpečí v potravině.

Analýza nebezpečí (AN) – shromažďování a vyhodnocování informací o různých druzích nebezpečí pro zdravotní nezávadnost potraviny a o podmínkách umožňujících jejich přítomnost v potravině. Tyto informace jsou potřebné k rozhodnutí o jejich významu pro nezávadnost potraviny a o jejich zařazení do plánu systému kritických bodů.

Ovládací opatření - jakákoli činnost, kterou je možno použít k prevenci nebo k vyloučení nebezpečí ohrožujícího zdravotní nezávadnost potraviny nebo k jeho zmenšení na přípustnou úroveň.

Zvládnutý stav – stav, při kterém jsou v kritických bodech dodrženy stanovené postupy a hodnoty sledovaných znaků.

Kritická mez (KM) – znak a jeho hodnota, které tvoří hranici mezi přípustným a nepřípustným stavem v kritickém bodě.

Verifikace – použití metod, postupů, zkoušek a dalších hodnocení, jiných než používaných při sledování stejného znaku jiným způsobem (měřidlem, osobou, místem aj.) v souladu s plánem systému kritických bodů.

Validace – zejména pozorování, měření a zkoušení, kterými se prokáže požadovaná účinnost plánu systému kritických bodů za provozních podmínek.

Náprava – odstranění nezvládnutého stavu procesu nebo výrobku.

Nápravné opatření – opatření k odstranění zjištěné příčiny neshodného-nezvládnutého stavu.

Preventivní opatření – opatření k odstranění možné příčiny existujícího nebo možného neshodného stavu.

Tato příručka je zpracována jako základní dokument popisující a vymezující systém zabezpečení zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů připravovaných v rodinné skupině.

Obsahuje popis vyráběných pokrmů a potravin, standardizaci postupů správné výrobní a hygienické praxe, identifikaci nebezpečí ohrožení zdravotní nezávadnosti používaných surovin, polotovarů a výrobků, postupů, zařízení a prostředí. Dále obsahuje provedení analýzy těchto nebezpečí a zhodnocení z nich vyplývajících rizik, určení kritických a kontrolních bodů, sledovaných ovládacích znaků, jejich přípustných a kritických hodnot, způsobu sledování, ovládání, kontroly, doložení a zajištění zdravotní nezávadnosti.

Veškerá odpovědnost a kroky vedoucí k realizaci HACCP v daných podmínkách provozu jsou plně v kompetenci odpovědných pracovníků.

Smyslem uplatnění principů HACCP je vědět, kdy a kde může dojít k ohrožení zdravotní nezávadnosti potravin během přípravy jídel. Systém HACCP musí zajistit minimalizaci rizika ohrožení zdraví strávníka a také musí zřetelně ukázat, jakým způsobem se tomu předchází.

Na základě provedení popsání a vyhodnocení nebezpečí a analýzy z nich vyplývajících rizik jsou dále popsaným způsobem vybírána a určována místa, ve kterých rizika ohrožení zdravotní bezpečnosti jsou natolik významná, že bez sledování a ovládání zvolených znaků nelze doložit splnění požadavků na zdravotní nezávadnost. Systém kritických bodů je nastavován metodou správné výrobní a hygienická praxe, nástroji (analýza rizik a jejich ovládání v kritických bodech) tak, aby byla v daných podmínkách zajištěna přiměřenost, efektivnost a srozumitelnost.

Správnost zvoleného systému je v praxi potvrzována ověřováním, zahrnujícím některé z metod verifikace (ověření měřeného znaku jiným způsobem), validace (celkové ověření procesu nebo výrobku - suroviny za provozních podmínek) a auditů (ověření vzorkováním systému, procesu nebo výrobku).

Vymezení přípravy pokrmů

Organizace:	**Centrum služeb pro rodinu a dítě a dětský domov Charlotty Masarykové, Praha 5, U Včely 176, IČO: 00874957, tel.: 257 920 303**
Odloučené pracoviště:	**Zařízení pro děti vyžadující okamžitou pomoc Havlíčkovo nám. 746/11, Praha 3, byt č. 5 - tel.: 736 456 236 a byt č. 8 – tel.: 771 235 701**
Oblast činnosti:	stravovací služby – příprava pokrmů v rodinné skupině
Vymezení výrobní činnosti:	výroba pokrmů od příjmu surovin až po výdej
Průměrná denní příprava jídla pro:	5 dětí, 3 dospělé osoby
Rozsah přípravy jídel:	• dítě ◦ snídaně ◦ přesnídávka ◦ oběd: polévka, hlavní jídlo, moučník nebo salát ◦ svačina ◦ večeře ◦ pitný režim • dospělá osoba: ◦ oběd ◦ večeře
Sortiment a receptury, technologické postupy:	Všechny suroviny a technologické postupy jsou uvedeny v seznamu receptur uvedeném ve vlastních recepturách. Vlastní výroba: polévky teplé hlavní pokrmy přílohy studené pokrmy cukrářské, pekařské výrobky a dezerty (moučníky, pudinky) sterilovaná zelenina a ovoce nápoje dietní pokrmy
Okruh strávníků:	předškolní děti, školní děti dospělé osoby – osoby v přímé péči
Expedice (výdej):	strava se konzumuje v bytě

Osoby odpovědné za systém HACCP

Členové týmu HACCP	Jméno	Funkce	Datum	Podpis
Vedoucí týmu	Jana Jägerová	Hospodářka		
Člen týmu	Lucie Hovorková	Vedoucí osob v přímé péči		
Změny				

Tým HACCP pravidelně aktualizuje a přezkoumává účinnost systému zajištění zdravotní nezávadnosti pokrmů, včetně dokumentace. V případě potřeby může být tým rozšířen o další odpovědné pracovníky.

Očekávané použití

Pokrmy a potraviny jsou určeny skupině strávníků se specifickými potřebami, resp. předškolním a školním dětem (spotřební koš viz vyhláška o školním stravování) a vychovatelům (bez specifických nároků na stravování).
Skupiny strávníků, pro které je konzumace omezena: děti a dospělé osoby se specifickými dietami – alergie na některou složku potravy.

Popis pokrmů a potravin

Druh výrobků:	**Teplé pokrmy (TP)** • polévky, omáčky, přílohy, masa, • sladké pokrmy – kaše, žemlovka, těstoviny a další.
Charakteristika druhu výrobků:	Potravina kuchyňsky upravená ke konzumaci v teplém stavu a udržovaná v teplém stavu po dobu vydávání.
Mikrobicidní, mikrobistatické ošetření:	**Tepelné opracování - po přidání poslední přísady po dobu nejméně 5 minut po dosažení teploty +75 °C ve všech částech pokrmu.** Regenerace (u pokrmů s konečnou úpravou) na teplotu nejméně +70 °C ve všech částech pokrmu neprodleně po dokončení konečné úpravy.
Doba spotřeby, skladovací podmínky:	**Do 4 hodin po dokončení tepelné úpravy.** **Uložení v teplém stavu, výdej +60 °C a více.**
Ostatní – poznámka *Pravidla pro rozpracované pokrmy - VLASTNÍ POLOTOVARY V KUCHYŇSKÉ ÚPRAVĚ* ***- platné pro VŠECHNY skupiny vlastních výrobků:***	Potravina - doba spotřeby - skladovací podmínky: **U rozpracovaných pokrmů a polotovarů (pro uložení):** **Podmínka:** označení, název + datum přípravy a spotřeby, chladit co nejrychleji - balíčky cca do 1 kg/ nízké vrstvy do 10 cm v N, vyhrazený prostor skladování a přípravy, příprava do 24 hod. od převzetí • chlazené: zelenina, načaté balení, (bez označení) do 24 hod. 0 až +8 °C • strouhanka, kostičky, krutony – 1 měsíc, v suchu • vlastní zmrazené polotovary v kuchyňské úpravě (výjimečně) 1 měsíc, -18 °C a méně.

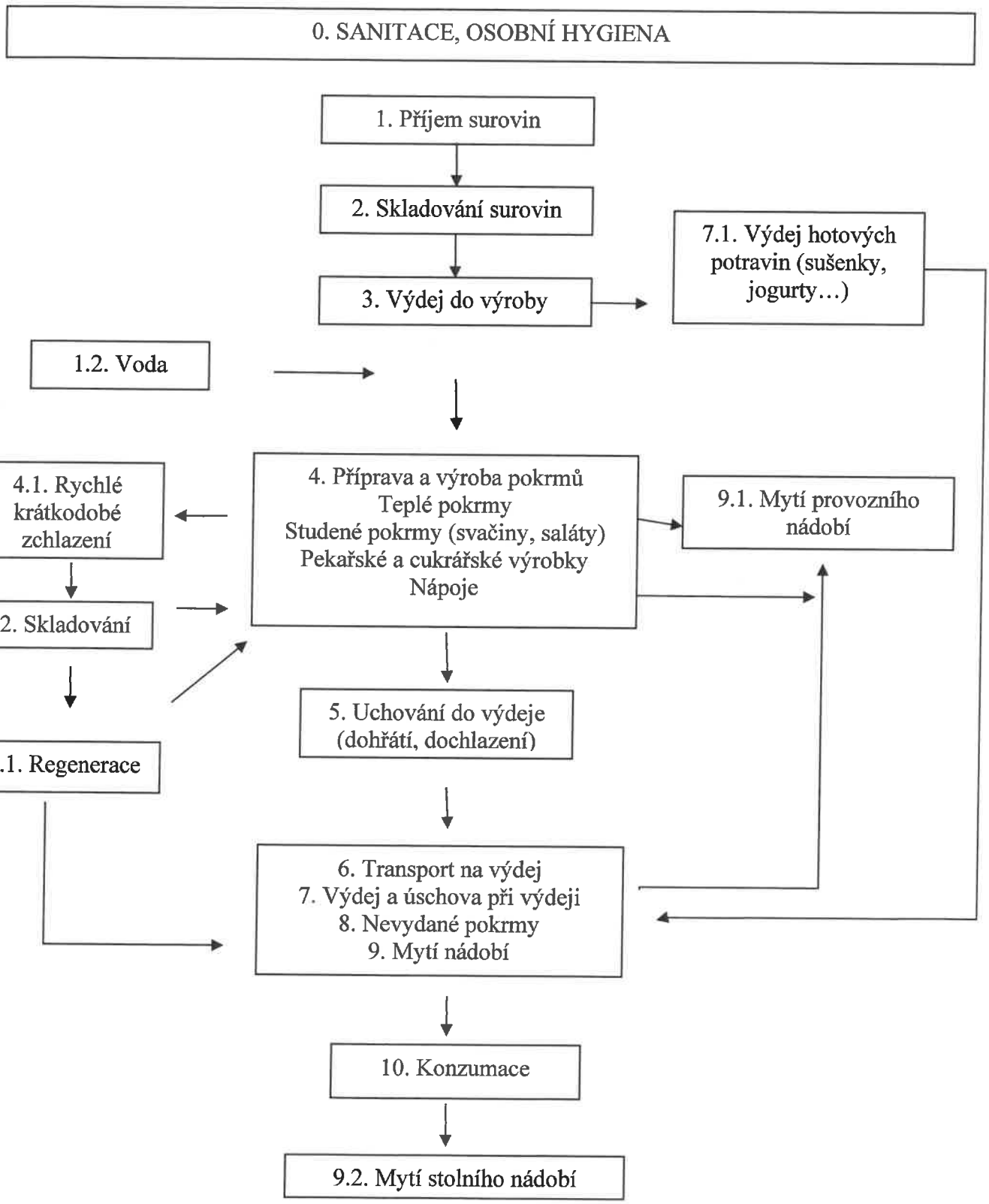
Druh výrobků:	**Studené pokrmy (SP)** • saláty – zeleninové, ovocné • sterilovaná zelenina a ovoce • pomazánky – slané, sladké • kusové – obložené nebo plněné pečivo (bagety, tousty).
Charakteristika druhu výrobků:	Studené pokrmy jsou potraviny kuchyňsky upravené ke konzumaci za studena a uchovávané v chladu před konzumací a po dobu přepravy a rozvozu (akce mimo byt).
Mikrobicidní, mikrobistatické ošetření:	Udržování nepřerušeného chladícího (studeného) řetězce od převzetí surovin po výdej pokrmu. Pokrm je cca do 30 minut předán ke konzumaci, nebo je uložen v lednici a vydáván postupně.
Doba spotřeby, skladovací podmínky:	**Do 12 hodin.** **Skladování (uložení) při teplotě +1 do +8 °C.**

Druh výrobků:	**Cukrářské a pekařské výrobky** • sladké pečivo (moučníky, buchty a další), • sladké pokrmy (dukátové buchtičky, lívance, bavorské vdolky, a další) • dezerty (pudingy, krémy, jogurty, kaše cereální a další)
Charakteristika druhu výrobků:	Pekařské výrobky, které jsou po tepelné úpravě podávány při teplotě okolí, někdy dohotovené pomocí náplní, polev a ozdob. Dezerty připravené za studena nebo teplou cestou z dehydratovaných směsí nebo potravin (např. šlehané krémy, pudinky) a podávané za studena.
Mikrobicidní, mikrobistatické ošetření:	Tepelné opracování (buchty, moučníky, pudink, lívance a další) Udržování nepřerušeného chladícího řetězce (tvaroh na vdolky a další). Udržování nepřerušeného teplého řetězce (šodó a další).
Doba spotřeby, skladovací podmínky:	Výdej - při teplotě okolí - při zachování teplotního řetězce (uchovat - tak teplé/studené, aby teplota pokrmu nepodporovala růst nebezpečných mikroorganismů podle charakteru suroviny). Skladování: • sladké pokrmy do 6 hodin • ostatní do 24 hodin.

Druh výrobků:	**Teplé a studené nápoje**
Charakteristika druhu výrobků:	Teplé nápoje • **Čaje** se připravují vyluhováním čaje vroucí vodou nebo rozpuštěním koncentrátů horkou vodou + případné dochucení. • **Ochucené nápoje** se připravují rozpouštěním instantního koncentrátu v mléku nebo v horké vodě. • **Bílá káva** se připravuje vyluhováním kávovinové směsi vroucí vodou a smícháním s mlékem (případné doslazení) nebo jako ochucený nápoj. Studené nápoje Připravují se rozpouštěním instantních koncentrátů nebo sirupů v pitné vodě, mléku; popřípadě vychlazením hotového teplého nápoje.
Doba spotřeby, skladovací podmínky:	**Výdej při teplotě okolí do 6 hodin,** po přípravě uchovány při teplotě okolí. Mléčné nápoje jsou neprodleně po ukončení výroby vydány jako součást pokrmů nebo uchovávány do výdeje při teplotách nepodporujících růst patogenních mikroorganismů.

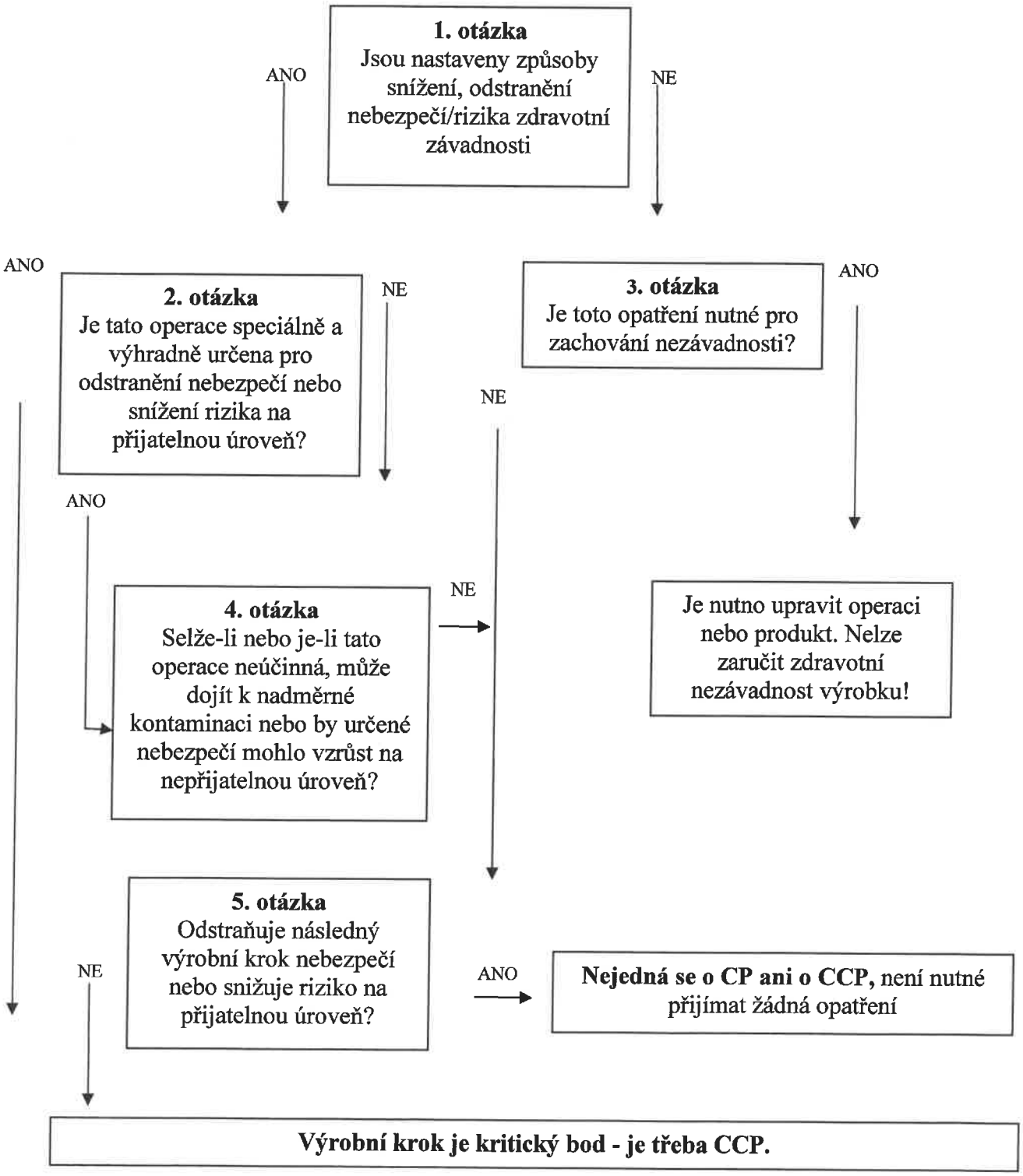
Popis technologického postupu

Diagram znázorňuje jednotlivé kroky přípravy potravin a pokrmů, tak jak následují po sobě a jsou základem pro provedení analýzy nebezpečí.
Jednotlivé činnosti jsou očíslovány, použitá čísla jsou odkazy na další kroky pro stanovení analýzy nebezpečí a pro stanovení kontrolních a kritických bodů. S ohledem na přehlednost jsou některé jednotlivé kroky výrobního diagramu detailně popsány až v analýze nebezpečí.



Určení nebezpečí (AN) a ovládání rizik – obecně

Cílem HACCP je nebezpečí rozpoznat a ovládat (odstranit, snížit, nahradit méně nebezpečným) a trvale sledovat, protože pokud o něm vím, tak zároveň minimalizuji riziko ohrožení.
Pro vyhodnocení nebezpečí a z něho vyplývajícího vlastního rizika bylo v každé části přípravy jídla posouzeno existující nebezpečí, pravděpodobnost jeho výskytu a možnost sledování a ovládání.
Tam, kde riziko porušení zdravotní nezávadnosti bylo identifikováno jako vysoké, je stanoven systém sledování.



Identifikace rizik, hodnocení nebezpečí, ovládací opatření a stanovení kritických bodů

SVHP - správná výrobní a hygienická praxe, **CP** - bod kontroly, **CCP** = důležitý rozhodující bod kontroly, **MO** = mikroorganismy
B - biologické nebezpečí (bakterie, viry, plísně, škůdci) **F**- fyzikální nebezpečí (ostré, tvrdé předměty) **CH** – např. zbytky čisticích prostředků, přepálené tuky apod.

Číslo výrobní operace Technologický krok	Typ nebezpečí	Popis nebezpečí, zdroj nebezpečí (co by se mohlo stát špatně?!)	Ovládací opatření Co dělám ke snížení rizika ohrožení?	Nebezpečí ovládám CP, CCP, SVHP
0. Sanitace Osobní hygiena	B, CH	kontaminace MO - z čisticích pomůcek, z vody, z pracovníků - přežití a pomnožení MO - všude, kde nebyl dodržen správný postup sanitace - zbytky čistících a dezinfekčních prostředků	- použití jednorázových drobných čisticích pomůcek **- údržba a včasná výměna pomůcek na více použití** **- vyčlenění pomůcek na čisté a nečisté úseky - výhoda barevného kódování (pracovní plochy, prkénka)** - dodržení návodu k použití všech čistících a dezinfekčních prostředků - pracovník je povinen při ukončení sanitace zkontrolovat smyslově (zrak, čich) účinnost sanitace - proškolení personálu (prokazatelné) se SŘ a zásadami osobní a provozní hygieny + minimálně namátková kontrola plnění vedoucím týmu HACCP - přijetí aktuálně platných opatření proti šíření infekčních onemocnění – dezinfekce, roušky, změna organizace výdeje, omezení samoobslužného výdeje	SVHP
1. Příjem surovin	B, F, CH	- choroby rostlin, škůdci - kontaminace chemickými látkami (mykotoxiny, rezidua chemických látek, těžké kovy, přirozené toxické látky) - kontaminace mechanickými nečistotami - kontaminace MO - neznámé složení	- dodržování teplotního řetězce, přesun bez prodlev - prevence kontaminace z prostředí, čistota přepravního prostředku - být vždy schopen doložit písemně původ potraviny - vytvořit písemný záznam o původu - u surovin z vlastních zdrojů - dary, výpěstky ze zahrady - zjistit alergeny u nebalených potravin	SVHP
1.1. Transport surovin do skladovacích prostor	B	- rozmnožení MO - kontaminace z prostředí, pracovníky	- dodržování teplotního řetězce, přesun bez prodlev	SVHP
1.2 Voda	B, F, CH	- kontaminace vody	- voda splňuje požadavky na pitnou vodu - voda z veřejného vodovodu	SVHP
2. Skladování surovin Skladovací prostory: suché (spíž), chlazené, mrazící, příruční	B, F, CH	- rozmnožení MO - vznik rozkladných produktů - nárůst přirozených toxických látek - škůdci - kontaminace nesourodými potravinami - kontaminace z prostředí	**- dodržování skladovacích podmínek:** (teplota, záruční doba) - minimální zásoby **- smyslové kontroly potravinové skříně + 1x týdně** (výskyt škůdců, vlhkost, námraza na chladícím zařízení) **- dodržování zásad neslučitelnosti** skladování některých kategorií potravin, zakrytí nebalených **potravin = minimálně syrové maso/vejce odděleně od potravin, co se již nebudou vařit!!!**	**CCP – sledování teplot lednic/ mrazáku**
2.1. Skladování ostatních materiálů Místo na skladování: - obalů - odpadů - čisticích prostředků	B, F, CH	- kontaminace potravin z odpadů, detergentů, přepravních obalů - rozmnožení MO, vznik rozkladných produktů (sklad organického odpadu – odpadkový koš) - kontaminace čistých manipulačních prostředků (nádobí, prádlo, obalový materiál)	- oddělené skladování od potravin - dodržování skladovacích podmínek - pravidelný odvoz odpadu **- alergie/diety - pokud je to třeba - skladování odděleně**	SVHP
3.1. Odměřování, vážení,	B, F	- rozmnožení MO	- vymezené pracoviště - výdej až na základě požadavku při přípravě pokrmu	SVHP

surovin		- kontaminace z prostředí, zařízení, náčiní, pracovníků	- minimum načatých balení potravin v potravinové skříni - dodržování hygieny pracovníků, plynulosti podávání - kontrola složení – ALERGENY, dietní úpravy	
3.2. Přesun surovin na výrobní pracoviště	B, F	- kontaminace z prostředí - zdroj kontaminace ostatních potravin a pokrmů (z neočištěných potravin, původních obalů - papírové proložky, kartony od drůbeže…)	- dodržování technologického postupu, hygieny pracovníků, plynulosti přípravy pokrmů - vizuální kontrola, opatrnost při manipulaci - omytí obalu před otevřením - je-li třeba - kontrola složení (etikety) – ALERGENY, dietní úpravy	SVHP
3.3. Otevírání obalů	B, F	- kontaminace z náčiní, zařízení, prostředí, pracovníků - zbytky obalu, střepy, spony, kovové piliny - zdroj kontaminace pracovních ploch	- dodržování technologického postupu, hygieny pracovníků, plynulosti přípravy pokrmů - vizuální kontrola, opatrnost při manipulaci - omytí obalu před otevřením - je-li třeba	SVHP
4. Příprava a výroba pokrmů	B, F	- rozmnožení (přežití) MO - kontaminace z náčiní, zařízení, prostředí, pracovníků	- dodržení technologických postupů - dodržování vyčleněných pracovních úseků a náčiní, jako prevence přenosu kontaminace - dodržování provozní hygieny, hygieny pracovníků, plynulosti přípravy pokrmů - dostatečnost tepelného opracování, pokud je součástí technologického postupu - vždy minimálně smyslová kontrola nebo kontrola teploměrem - rozmrazování dle zákonných požadavků (lednice, tekoucí studená voda, mikrovlnná trouba) - smažení při teplotách doporučených výrobcem tuku nebo do 180° C	SVHP
4.1. Rychlé krátkodobé chlazení (např. před porcováním, krájením knedlíků) a u vlastních rozpracovaných pokrmů a polotovarů pro uložení.	B, CH	- rozmnožení MO - vyklíčení spor, rozmnoženi MO, tvorba toxinu - sekundární kontaminace z prostředí, zařízení	- dodržování teplotního řetězce - zchlazení co nejrychleji na teploty nepodporující množení mikrobů – vhodné obaly, zakrytí, nízké vrstvy **U rozpracovaných pokrmů, polotovarů** Podmínka: označení, název + datum přípravy a spotřeby, chladit co nejrychleji - balíčky cca do 1 kg, nízké vrstvy do 10 cm v N, vyhrazený prostor skladování a přípravy, příprava do 24h od převzetí. - prevence kontaminace – vhodné nádoby, vhodné zakrytí	SVHP Teplota je významnou překážkou uplatnění MO.
4.2. Skladování (krátkodobé) rozpracovaného pokrmu	B	- vyklíčení spor, rozmnožení MO, tvorba toxinu - křížová kontaminace	- dodržování skladovací teploty a lhůt skladování - minimální prodlevy - dodržování zásad neslučitelnosti skladování některých kategorií potravin - nízké vrstvy, vhodné zakrytí	SVHP = CP skladování
5. Uchování do výdeje, dohřátí, dochlazení	B	- vyklíčení spor, rozmnožení MO, tvorba toxinu - sekundární kontaminace	- uložení v teplém stavu - u teplých pokrmů - co nejkratší doba zdržení - zachování nepřerušeného chladícího řetězce - svačiny, studené pokrmy - zakryté nádoby, uložení v kuchyni	SVHP
6. Transport na výdej	B, F	- sekundární kontaminace z nádob, kontaminace z prostředí	- vhodné nádoby, vhodné zakrytí	SVHP
7. Výdej a uložení při výdeji	B, F	- vyklíčení spor, rozmnožení MO, tvorba toxinu - sekundární kontaminace	- **u teplých pokrmů uložení v teplém stavu min +60 °C**, pokrmy jsou z kuchyně dostatečně teplé, aby jejich teplota při výdeji neklesla pod požadovanou teplotu - **u studených pokrmů - zachování nepřerušeného chladícího řetězce**, tj. pokrm je vydán do cca 30 minut, nebo je uchováván v lednici - k výdeji je vydáván postupně - co nejkratší doba zdržení při výdeji - prevence sekundární kontaminace při výdeji (náčiní, mechanické nečistoty)	U teplých pokrmů CCP - Teplota je významnou překážkou uplatnění MO Ostatní – SVHP
7.1. Výdej hotových potravin (jogurty, sušenky a další)	B, F	- vyklíčení spor, rozmnožení MO, tvorba toxinu - sekundární kontaminace	- prevence sekundární kontaminace při výdeji, kontrola neporušení a čistoty obalů	SVHP
8. Nevydané pokrmy	B	- vyklíčení spor, rozmnožení MO při překročení	- likvidace nevydaného teplého pokrmu po ukončení výdeje / případně po uplynutí doby	SVHP

		lhůty výdeje	použitelnosti	
9.1. Mytí kuchyňského nádobí	B, CH	- rozmnožení MO, křížová kontaminace (mycí voda, utěrky) - sekundární kontaminace (zbytky čisticích prostředků)	- důkladné umytí viz sanitační řád - důkladné opláchnutí v pitné vodě - vizuální kontrola účinnosti mytí, případné opakování procesu	SVHP
9.2. Mytí stolního nádobí	B, CH	- rozmnožení MO, křížová kontaminace (mycí voda, utěrky) - sekundární kontaminace (zbytky čisticích prostředků)	- důkladné umytí, viz sanitační řád - mytí se provádí strojně (myčky) + oschnutí - vizuální kontrola účinnosti mytí, viz sanitační řád	SVHP
10. Konzumace		Není definováno	V případě náročné diety – možnost převzetí hotového pokrmu, úchova při vhodných podmínkách (v lednici) a výdej (po ohřátí).	

Stanovení znaků a hodnot kritických mezí, systém sledování a nápravná opatření

CCP 1 – skladování potravin

Sledované znaky

- teplota prostředí skladování lednice, mrazák, suchý sklad (skříň na potraviny)

Kritické meze

Potraviny, suroviny	Kritická hodnota (°C)
Mražené zboží	-15
Čerstvě kuchané ryby	0
Masné polotovary	2
Droby	3
Drůbež	4
Upravená zelenina, ovoce	5
Maso	7
Mléko, lahůdkové saláty, cukrářské výrobky nebalené	8
Těstoviny, cukrářské výrobky trvanlivého charakteru	10
Vejce	nekolísavá teplota 5 -12
Sklad (spíž)	25

Monitoring

- teplota lednice vestavěným teploměrem
- 1x denně
- pracovník

Nápravné opatření

- zvýšení intenzity chlazení, mražení
- umístění do náhradní lednice
- likvidace potravin v případě zvýšené teploty po delší dobu

Záznamy

- záznam z měření skladovacích podmínek
- protokol o nápravném opatření

CCP 2 – Výdej pokrmů

Sledované znaky

- teplota v jádře pokrmů

Kritické meze

- teplé hotové pokrmy 60 °C po 4 hod. od uvaření
- studené pokrmy 8 °C po 12 hod. od přípravy pokrmů

Monitoring

- teplota vpichovým teploměrem
- během výdeje
- pracovníkem

Nápravné opatření

- okamžité zvýšení teploty nad 60 °C
- likvidace pokrmu při delším poklesu teploty

Záznamy

- záznam o teplotě pokrmů
- protokol o nápravném opatření

Ověřování funkčnosti systému HACCP, vnitřní audit

Příručka slouží jako nástroj pro ovládání všech rizik v souvislosti s produkcí zdravotně nezávadných a kvalitních produktů. Funkčnost systému HACCP a jeho správného nastavení je výsledkem ověřovacích postupů a vnitřních auditů.

Ověřování metod sledování v CCP

Je prováděno formou pololetní provozní porady (hospodářka, vychovatelé).
Jsou zhodnoceny tyto oblasti:

- počet a druh záznamů o překročení kritických mezí CCP, úroveň záznamů
- záznamy o nápravném opatření a jejich účinnost
- záznamy o ověřování metod v CCP
- úplnost a aktuálnost dokumentace, včetně související (provozní, sanitační řád)
- výsledky auditu systému HACCP
- výsledky kontrol a zjištění kontrolních orgánů (hygiena)
- počet a charakter problémů při výrobě, skladování a sanitaci za poslední období.

Závěrem a důkazem o provedení je písemné konstatování, že je systém HACCP funkční a pokud ne, jaká opatření musí být provedena.

Ověřování funkce systému HACCP

Vyhodnocování záznamů o sledování v CCP

- Frekvence: 1x za pololetí

Přezkoumání překročení kritických mezí a způsobu rozhodnutí o nakládání se surovinou

- Frekvence: 1x za pololetí

Vnitřní audit

Nezávislé hodnocení funkčnosti systému HACCP provádí členové týmu HACCP. Složení týmu jmenuje ředitelka.

Audit zahrnuje:

- kontrola záznamů z měření v CCP
- kontrola související dokumentace
- kontrola školení pracovníků
- prohlídka kuchyně rodinné skupiny
- přezkoušení pracovníků.

Frekvence: 1x za 2 roky, v případě potřeby i častěji.
Dokumentace: záznam je přiložen k příručce HACCP.

Dokumentace

Dokumentaci tvoří záznamy z měření sledovaných znaků v CCP, související provozní dokumenty a ostatní dokumenty důležité pro zabezpečení provozu.

Dokumentace systému HACCP

- Plán HACCP (aktuální verze)
- Sledování v CCP (Protokol „CCP 1, CCP 2“)
- Protokol o nápravných opatřeních
- Záznamy z vnitřních auditů
- Záznam z měření skladovacích podmínek
- Záznam o kontrole měření teploty finálních pokrmů

Archivace

Záznam z měření skladovacích podmínek a záznam o kontrole měření teploty finálních pokrmů jsou archivovány po dobu minimálně jednoho měsíce. Změny v systému HACCP se pak archivují po dobu minimálně jednoho roku.

Související dokumentace

- Provozní řád
- Sanitační řád
- Receptury
- Záznam o školení pracovníků
- Zdravotní průkazy (kopie) pracovníků
- Evidence zdravotního stavu zaměstnanců
- Záznamy kontrolních orgánů.