

**REGULAMIN**  
**KORZYSTANIA ZE STOŁÓWKI SZKOLNEJ**  
**W SZKOLE PODSTAOWEJ IM. JANA**  
**PAWŁA II W MOŁTAJNACH**

**I. ZASADY KORZYSTANIA ZE STOŁÓWKI:**

1. Stołówka jest miejscem spożywania posiłków przygotowanych przez kuchnię Szkoły Podstawowej im. Straży Granicznej w Barcianach dla uczniów, nauczycieli oraz pracowników Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Mołtajnach.
2. Za prawidłowe funkcjonowanie oraz bezpieczeństwo stołówki szkolnej odpowiada Dyrektor i nauczyciele przebywający z uczniami podczas posiłków.
3. Podstawą do korzystania z obiadów jest wykupiony posiłek.
4. obiady wydawane są dla:
  - uczniów wnoszących opłaty indywidualnie,
  - dla uczniów, których dożywianie dofinansowuje GOPS,
  - dla pracowników pedagogicznych opłaty indywidualnie ,

5. Posiłki wydawane są w godzinach od 9:50 do 11:40, posiłki dla uczniów poszczególnych klas wydawane są zgodnie z harmonogramem opracowywanym na każdy rok szkolny.
6. Podczas wydawania obiadów na jadalni mogą przebywać wyłącznie osoby spożywające posiłek.
7. Z obiadów korzysta tylko osoba, która ma opłacony posiłek.
8. Podczas spożywania obiadów nie należy prowadzić głośnych rozmów, biegać po jadalni lub prezentować innych niestosownych zachowań.
9. Uczniowie przedszkola, oddziału przedszkolnego i klas I-III przychodzą na obiad z nauczycielem, który ma lekcję w danym oddziale.
10. Uczniowie wpisani raz na listę obiadową są uwzględnieni w kolejnych miesiącach, dlatego w przypadku rezygnacji należy tą informację przekazać do sekretarza szkoły do 15 dnia danego miesiąca.
11. Stołówka szkolna wydaje posiłki dla uczniów/ pracowników w formie cateringu. Posiłki dowożone są przez 5 dni w tygodniu w godzinach od 9:30 do 9:50 przez kierowców Urzędu Gminy w Barcianach. obiady przewożone są w odpowiednich pojemnikach i samochodem do tego przystosowanym.
12. W stołówce przestrzegane są zasady bezpieczeństwa i higieny zgodnie z systemem HACCP załącznik nr 1 do Regulaminu.
13. Na ostatniej przerwie obiadowej, uczeń może skorzystać z posiłku dodatkowego, jeżeli taki będzie na stanie kuchni.
14. Jeżeli nauczyciel ma wykupiony obiad, a ze względu na pełniący dyżur lub inną przyczynę nie może na przerwach obiadowych zjeść, istnieje możliwość wydania obiadu na wynos.
15. Jeżeli wpłaty za obiady będą dokonywane przez rodzica/opiekuna/ucznia po terminie, będzie on proszony o wyjaśnienie powodu opóźnienia.

## **II. ZASADY ODPLATNOŚCI ZA KORZYSTANIE Z POSIŁKÓW:**

1. Zbieranie środków pieniężnych za żywienie od wpłacających (rodzice, opiekunowie, nauczyciele, pracownicy niepedagogiczni, uczniowie) przyjmowane są do 25 dnia danego

miesiąca przez sekretarza szkoły. W razie nieterminowej wpłaty rodzice otrzymują informację o jej braku i zobowiązani są do niezwłocznego uregulowania płatności za obiady.

Wpłaty gotówkowe od wszystkich korzystających ze stołówki przyjmowane są od godziny 7:00 do 15:00. Potwierdzeniem wpłaty gotówkowej jest druk KP (ostemplowany i z nadanym numerem).

Wpłaty gotówkowe przekazywane są przez sekretarza szkoły do banku na konto dochodów budżetowych szkoły.

2. Do czasu przekazania pieniędzy środki przechowywane są w kasie pancерnej znajdującej się w sekretariacie szkoły.
3. Wpłaty za obiady mogą być dokonywane przez rodzica/ opiekuna/ nauczyciela/ pracownika szkoły na konto Szkoły w formie przelewu.
4. Nr konta bankowego, na który można dokonywać wpłat za obiady:  
**42 8851 1021 20003 0300 5036 0004**
5. Cena dla uczniów ustalona jest przez Dyrektora Szkoły Podstawowej im. Straży Granicznej w Barcianach. Cena obejmuje koszt produktów wykorzystanych do przygotowania obiadu.
6. Cena dla nauczycieli ustalona jest przez Dyrektora Szkoły Podstawowej im. Straży Granicznej w Barcianach. Cena obejmuje całkowity koszt zakupu produktów zużywanych do przygotowania posiłków oraz koszt utrzymania i funkcjonowania kuchni w przeliczeniu na jeden obiad.
7. Obowiązkiem rodzica/opiekuna dziecka jest przekazanie informacji o nieobecności w szkole związanej z dłuższą chorobą. Informację można przekazać telefonicznie pod numer 897532007, mailowo, osobiście lub przez osoby trzecie do sekretariatu. Informacja ta jest konieczna w związku z odliczeniami za dni nieobecności oraz przygotowaniem niepotrzebnej porcji jedzenia. **Nieobecność niezgłoszona nie może być odliczona.**
8. Uczniowie wpisani raz na listę obiadową są uwzględniani w kolejnych miesiącach, dlatego w przypadku rezygnacji należy tą informację przekazać sekretarzowi szkoły.
9. W okresie pandemii COVIT 19 wpłaty za obiady od uczniów, nauczycieli, pracowników będą dokonywane wyłącznie w formie przelewu na konto dochodowe Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Mołtajnach.

## Instrukcja płacenia przelewem

Płacąc przelewem zainteresowany powinien wpisać:

W RUBRYCE ODBIORCA: Szkoła Podstawowa im. Jana Pawła II w Mołtajnach

W RUBRYCE TYTUŁ: Wpłata za obiady za miesiąc np. październik.

Następnie: nazwisko i imię oraz klasę dziecka,

W razie wątpliwości należy kontaktować się z intendentem tel. **(89) 7532007**

Nr konta na które wpłacamy opłaty za obiady:

**42 8851 1021 20003 0300 5036 0004**

Przelewy należy dokonywać w nieprzekraczalnym terminie **do 25 dnia każdego miesiąca.**

W razie ewentualnych nieporozumień prosimy o dostarczenie dowodu wpłaty .

p.o. **DYREKTOR**  
Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II  
w Mołtajnach  
*Wozniak Ewa*  
mgr Ewa Wozniak

**Wdrażanie systemu HACCP w Szkole  
Podstawowej im. Jana Pawła II w Mołtajnach**

**Zasady**

Wdrażanie systemu HACCP w placówce oświatowej wydającej posiłki ma za zadanie przybliżyć ważną i nagłaśnianą ostatnio problematykę związaną z zapewnieniem bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.

Wiele obecnych na rynku publikacji zwraca się szczególną uwagę na praktyczną realizację zasad systemu.

Niniejszy system HACCP, omawiając szczegółowo jego założenia, koncepcję i zasady stanowi prezentację kolejnych etapów jego wdrażania za pomocą 12 kroków, ze uwzględnieniem zasad sporządzania i prowadzenia Księgi HCC

**1. Podstawa prawna funkcjonowania systemu HCCP**

Wszyscy operatorzy żywności bez względu na wielkość i profil prowadzonej działalności, w tym również organizatorzy żywienia w przedszkolach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych, **od 1 stycznia 2006 r. mają obowiązek wdrożenia systemu HACCP.**

Obowiązek wdrożenia i stosowania systemu HACCP wynika z art. 5 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady WE Nr 853/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str.1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319).

Obowiązek ten jest potwierdzony art. 59 pkt 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225). Przepis ten zobowiązuje podmioty działające na rynku krajowym, a więc także placówki żywienia zamkniętego (stołówki w szkołach,

przedszkolach, internatach, itp.) do przestrzegania wymagań higienicznych określonych w europejskim rozporządzeniu Nr 852/2004. Zgodnie z art. 100 tej ustawy „**kto nie wdraża w zakładzie produkcji lub obrotu żywnością zasad systemu HACCP wbrew obowiązkowi określonemu w art. 5 rozporządzenia nr 852/2004, podlega karze aresztu, ograniczenia wolności albo grzywny**”.

W nazwie systemu - Analiza Ryzyka i Krytyczne Punkty Kontroli - występują dwa zasadnicze elementy. Pierwszy z nich, to przeprowadzenie analizy wszystkich możliwych zagrożeń wpływających na końcowe bezpieczeństwo produktu, drugi element, to określenie i kontrolowanie miejsca zagrożeń, tzw. krytycznych punktów kontroli. Krytyczne punkty to po prostu miejsca, w których ewentualne, występujące zagrożenia można całkowicie wyeliminować lub ograniczyć do akceptowalnego poziomu (np. poprzez kontrolę temperatury przechowywania surowców łatwo psujących się). Dzięki takiemu podejściu, przed wyprodukowaniem posiłku zapobiega się lub eliminuje zagrożenia zdrowotne związane z surowcami, dodatkami i materiałami pomocniczymi, personelem, maszynami i urządzeniami, a także procesem technologicznym.

**Do obowiązków placówki w ramach wdrożenia systemu HACCP należy** m.in. opracowanie zasad higieny, przechowywania i podawania żywności, wytyczenie tzw. „czystej drogi”, po której mogą poruszać się wyłącznie pracownicy kuchni, umiejscowienie i korzystanie z toalety, zapewnienie właściwego ubrania personelu, przygotowanie i zapisanie receptur podawanych posiłków itd.

## **Dobre praktyki**

Przy opracowywaniu procedury zapewnienia bezpieczeństwa wydawanych posiłków oraz przestrzegania zasad higienicznych szkoła może, na zasadzie dobrowolności, stosować wytyczne zawarte w poradnikach dobrej praktyki produkcyjnej (GMP), dobrej praktyki higienicznej (GHP) oraz wdrażania i stosowania zasad systemu HACCP.

Mycie, dezynfekcja, a także deratyzacja i dezynsekcja składają się na Dobrą Praktykę Higieniczną (GHP). Powinny być specjalnie nadzorowane i wdrożone przed wprowadzeniem HACCP, chociaż można to robić równolegle.

System HACCP nie powinien się koncentrować np. na deratyzacji, zwłaszcza, jeśli chodzi o ochronę poszczególnych pomieszczeń. Np. gdy w szkole jest 6 pomieszczeń, mielibyśmy 6 krytycznych punktów związanych z zagrożeniem na skutek występowania szkodników.

Gdybyśmy w ten sposób wdrazali system, punktów byłoby tak dużo, że w praktyce byłyby niemożliwe do monitorowania i nadzorowania. Oznacza to, że system zabezpieczenia przed szkodnikami powinien funkcjonować niezależnie od HACCP. Taki system może być rozbudowany w dużym zakładzie, w małej stołówce wystarczą, np. dwie pułapki. Dopiero, gdy zaistnieje potrzeba przeprowadzenia deratyzacji organizuje się je przy pomocy wyspecjalizowanych firm.

## 1. Zasady HCPP

System opiera się na 7 zasadach, zdefiniowanych w tzw. Kodeksie Żywnościowym (Codex Alimentarius). Według tych zasad, placówka powinna tak zorganizować przechowywanie surowców, przygotowanie i podawanie posiłków, by gwarantowało to całkowite bezpieczeństwo odbiorcy i spożywającego.

**W przypadku Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Moltajnach nie przygotowujemy posiłków, ponieważ nie stanowimy stołówek, ale punkt dożywiania, w którym wydajemy dzieciom z oddziału przedszkolnego i uczniom szkoły przywożone do szkoły posiłki ze stołówki Szkoły Podstawowej im. Straży Granicznej w Barcianach.**

Lp.	ETAPY	OPIS	UWAGI
1.	Dostarczenie i przyjęcie posiłków	Posiłki na mocy porozumienia sprowadzane są w formie cateringu ze stołówki szkolne Szkoły Podstawowej im. Straży Granicznej w Barcianach	Mamy termiczne, atestowane do przewożenia i przechowywania posiłków termosy.
2.	Porcjowanie i wydawanie uczniom/dzieciom	Następuje to podczas długiej przerwy, tzw. <b>przerwy obiadowej</b> . Porcjowaniem i wydawaniem posiłków zajmują się dwie pracownice obsługi posiadające stosowne badania lekarskie.	bez uwag

3.	Niwelowanie odpadów i resztek	Resztki występujące w małej ilości są wyrzucane do kontenerów zgodnie z segregacją.	
4.	Prawidłowe mycie naczyń i zachowywanie innych środków ostrożności przez pracowników obsługi wydających posiłki	Szkoła posiada opracowaną wg wskazówek SANEPIDU <b>Instrukcję Dobrej Praktyki Higienicznej</b> , oraz wiele innych instrukcji, jak np. <b>Instrukcja higieny osobistej pracowników</b> czy <b>Instrukcję Konserwacji i Dezynfekcji Urządzeń i Pomieszczeń Kuchennych</b> .	patrz, liczne instrukcje wywieszone w pomieszczeniach kuchennych, jak również zebrane w dokumentacji szkolnej.
<b>PONIŻEJ ETAPY/ZASADY, DZIĘKI KTÓRYM SZKOŁA UNIKNIE ZAGROZEŃ WYNIKAJĄCYCH Z ZDOSTRACZANIEM I WDAWANIE POSIŁÓW UCZNIOM</b>			
1	<b>Analiza zagrożeń</b>	Zasada obejmuje identyfikację wszystkich potencjalnych zagrożeń biologicznych, chemicznych i fizycznych wprowadzanych do procesu wraz z surowcami i materiałami pomocniczymi oraz na wszystkich etapach procesu przyrządzania, aż do produktu finalnego. Analiza zagrożeń polega na określeniu ryzyka związanego z każdym zidentyfikowanym potencjalnym zagrożeniem, tj. na określeniu prawdopodobieństwa jego wystąpienia w konkretnych warunkach oraz skutków dla konsumentów. Obejmuje ona również specyfikację parametrów procesu lub surowca oraz identyfikację środków kontroli zagrożeń.	Szkoła jako punkt wydawania posiłków nie zajmuje się przyrządzaniem posiłków, zatem ten etap jej nie obejmuje.



2	<p><b>Określenie krytycznych punktów kontroli</b></p>	<p>W wyniku przeprowadzonej analizy zagrożeń określa się krytyczne punkty kontroli, tzn. <b>te miejsca, elementy lub etapy procesu, które muszą być kontrolowane ze względu na zidentyfikowane istotne zagrożenia</b>, a które jeżeli nie są objęte kontrolą, mogą być przyczyną nadmiernego ryzyka i nieakceptowalnej jakości zdrowotnej produktu żywnościowego (posiłku).</p>	<p>W szkole, jako w punkcie wydawania punktach wydawania posiłków krytycznymi punktami kontroli są najczęściej takie czynności lub etapy procesu technologicznego, jak: Przyjmowanie surowców (ocena wizualna i sprawdzanie dokumentów, np. świadectw jakości). Przechowywanie w warunkach chłodniczych surowców łatwo psujących się (temperatura i czas). Postępowanie z gotową potrawą przed wydaniem jej do spożycia dzieciom – bumarowanie (temperatura i czas).</p>
---	---	---	--

3	<p><b>Strefa niebezpiecznych temperatur</b></p>	<p>Kontrola w systemie HACCP opiera się na prostych i szybkich czynnościach, <b>jak pomiary temperatury, czy obserwacje wizualne</b>, co jest niewątpliwie zaletą tego systemu.</p> <p><b>Większość komórek bakterii chorobotwórczych dzieli się w temperaturach 50°C-63°C.</b> Dlatego też żywność powinna być trzymana poza zasięgiem tych temperatur.</p> <p>Dobór parametrów procesu produkcyjnego winien być odpowiedni, tak aby uniknąć zbyt długiego przebywania potraw w zasięgu „niebezpiecznych temperatur”. Żywność jest narażona na działanie niebezpiecznych temperatur m.in. gdy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zostanie pozostawiona w temperaturze pokojowej,</li> <li>• będzie narażona na działanie promieni słonecznych, np. na parapecie okiennym,</li> <li>• będzie wolno schładzana i podgrzewana,</li> <li>• będzie łączona ze składnikami o innej temperaturze, np. zimną potrawa zostanie polana gorącym sosem.</li> </ul>	<p>Za kontrolę temperatury surowców i przywożonych do szkoły posiłków jest odpowiedzialny pracownik stołówki.</p>
---	---	--	---

4	<p><b>Unikanie strefy niebezpiecznych temperatur</b></p>	<p>Do momentu wykorzystania surowców/produktów wymagających stosowania obniżonych temperatur, należy je przechowywać w warunkach chłodniczych lub w stanie zamrożenia. Obróbka termiczna potraw powinna być prowadzona zgodnie z instrukcją technologiczną, przy ścisłym przestrzeganiu parametrów procesu. Potrawy po obróbce termicznej należy podawać bezpośrednio lub z podgrzewaczy. Temperatura wydawanego dania na gorąco nie może być niższa niż 63°C. <b>Należy kontrolować temperaturę wewnątrz potraw oraz ściśle przestrzegać czasu przetrzymywania w podgrzewaczach.</b> Jeżeli posiłki nie mają być podawane bezpośrednio po procesie cieplnym należy je szybko schłodzić, tak aby przez jak najkrótszy czas znajdowały się w temperaturach niepożądanych. Temperatura wewnątrz potrawy musi być obniżona do 10°C w czasie 2 godzin. Należy ją przechowywać w warunkach chłodniczych w temp. nieprzekraczającej 4°C, regularnie monitorując temperaturę przechowywania potraw. <b>Schłodzone po przedniej obróbce termicznej potrawy nie mogą być przechowywane dłużej niż 5 dni, przy zachowaniu temperatury nie wyższej niż + 4°C.</b> <b>Potrawy należy odgrzewać zgodnie z zaleceniami, zawsze do temperatury co najmniej 75°C.</b> Oprócz przestrzegania prawidłowych parametrów procesów obróbki cieplnej, przechowywania, schładzania i odgrzewania <b>potraw należy zwrócić szczególną uwagę na:</b> unikanie zanieczyszczeń krzyżowych, skuteczne mycie i dezynfekcję</p>	<p>Produkty surowe, łatwo psujące się i potencjalnie niebezpieczne należy umieszczać do lodówki natychmiast po dostawie, jeśli uczniowie korzystający z posiłków z jakiegoś powodu nie zjadają posiłku zaraz po jego przywiezieniu, tj. podczas przerwy obiadowej (np. są na wycieczce lub basenie itp.)</p> <p>Wypisane w kolumnie 3. Niektóre elementy unikania strefy niebezpiecznych temperatur nie dotyczą SP w Mołtajnach, bo nie stanowi ona, jak już wiele razy podkreślano, stołówki, ale punkt wydawania posiłków. Przywołano je w celu uświadomienia pracowników, którzy potencjalnie mogą zostać oddelegowani do pracy w stołówce SP w Barcianach.</p>
---	--	--	--

		<p>pomieszczeń, urządzeń, sprzętu i naczyń, właściwą organizację procesu produkcji posiłków, wysoki stopień higieny pracowników, zwłaszcza rąk, badania lekarskie personelu.</p>	
--	--	--	--

5	<p><b>Ustalenie wartości krytycznych</b></p>	<p>Zgodnie z tą zasadą, dla każdego KPK określa się parametry lub wskaźniki (cechy) kontrolne, tj. <b>granice krytyczne dla przyjętych wartości docelowych</b>, które powinny być utrzymane w procesie produkcyjnym, a których przekroczenie może spowodować pojawienie się zagrożenia lub jego wzrost do niedopuszczalnego poziomu i w efekcie produkt (posiłek) może nie spełniać wymaganej jakości zdrowotnej. np.</p>	<p>Unikać kilkakrotnego podgrzewania posiłku, bo traci walory odżywcze, podobnie jak przetrzymywane w temperaturze pokojowej warzywa tracą wartości sensoryczne (smak, barwę, zapach).</p>
6	<p><b>Ustalenie sposobu monitorowania parametrów kontrolnych KPK</b></p>	<p>Dla każdego KPK należy określić sposób monitorowania założonych parametrów kontrolnych, tj. metodę, przyrząd kontrolno-pomiarowy, osobę odpowiedzialną za kontrole, częstotliwość pomiarów, testów lub obserwacji oraz sposób zapisywania wyników.</p>	<p>Biorąc pod uwagę szczupłość personelu zatrudnionego do pracy w punkcie wydawania posiłków dyrektor do bieżących czynności kontrolnych wyznaczył koordynatora dożywiania w szkole, tj. Panią Bożenę Ostapczuk.</p>

7	<p><b>Ustalenie działań korygujących, które muszą być podjęte, gdy monitorowanie wykaże przekroczenie założonych parametrów kontrolnych w KPK</b></p>	<p>W systemie HACCP musi być <b>plan działań korygujących</b>, specyficznych dla każdego KPK, tj. czynności podejmowanych w przypadku stwierdzenia podczas monitorowania KPK przekroczenia dopuszczalnych granic krytycznych..</p>	<p>Gdyby wyniki kontroli przywożonych posiłków wymagały opracowania planu działań korygujących, taki plan zostanie opracowany. Działania korygujące będą wówczas gwarantować wymaganą jakość zdrowotną przywożonych wyrobów oraz zabezpieczyć wyrób wyprodukowany w czasie, gdy w KPK były przekroczone wartości krytyczne. Dotyczyć to może tak prozaicznych działań jak np. <b>naprawa lub wymiana wadliwie działającej chłodziarki, regulacja temperatury, podjęcia decyzji co do postępowania z surowcami i produktami, które były źle przechowywane. Działania korygujące powinny być możliwie proste i łatwe do przeprowadzenia, a prowadzący je personel.</b></p>
---	---	--	--

8	<p><b>Ustalenie procedur weryfikacji potwierdzających skuteczność systemu</b></p>	<p>Weryfikacja ma za zadanie ustalić, czy procedury wprowadzone w ramach systemu HACCP dają pożądaný rezultat. Mają również wykryć ewentualne niedociągnięcia. Czynności mogą obejmować np. przeglądy rejestrów wraz ze stwierdzonymi odchyleniami, ustalenie poziomów tolerancji itp. przykład: w szkolnej stołówce takiej weryfikacji może dokonywać dyrektor, który sprawdza czy wszystkie przyjęte ustalenia są należycie realizowane i czy nie ma zbyt dużych odchyleń pomiędzy tym co jest założone, a tym co jest w praktyce realizowane.</p>	<p>Weryfikację należy prowadzić okresowo, w sposób planowany tak, aby zapewnić skuteczną realizację zasad HACCP.</p>
9	<p><b>Opracowanie i prowadzenie dokumentacji systemu HACCP</b></p>	<p>Zasada wprowadza <b>obowiązek dokumentowania systemu HACCP</b>. Dokumentacja powinna zawierać opis wszystkich czynności i działań, na podstawie których realizuje się przyjęty program HACCP. Jej prowadzenie jest jedną z głównych trudności przy wdrażaniu systemu HACCP. Generalnie boimy się biurokracji, należy jednak pamiętać, że <b>właściwie sporządzona dokumentacja jest podstawowym dowodem efektywności działania systemu</b> i podstawą do oddalenia nieuzasadnionych zarzutów, np. w czasie kontroli sanepidu.</p>	<p>W punkcie wydawania posiłków, jaki posiadamy w szkole <b>zapisy zawarte w rozmaitych instrukcjach wymierzone są w celu unikania potencjalnych zagrożeń</b>, wskazanych krytycznych punktów kontroli, procedury monitoringu i podejmowania ewentualnych działań korygujących.</p>

Zgodnie z zasadami systemu HACCP zarządzający placówką oświatową niniejszym opracowaniem:

- dokonał analizy wszystkich potencjalnych zagrożeń, jakie mogą się pojawić podczas przygotowywania posiłków,
- określił tzw. **krytyczne punkty kontroli, czyli miejsca, w których dane zagrożenie można wyeliminować lub ograniczyć do akceptowalnego poziomu,**
- wyznaczył osobę do monitorowania tych punktów i w razie potrzeby podejmowania działań korygujących.

Niektóre **zagrożenia zdrowotne żywności są objęte kontrolą z działań wynikających z wdrożenia w szkole zasad Dobrej Praktyki Higienicznej** (np. procesy mycia i czyszczenia, higiena personelu itp.).

System HACCP **nie musi być formalnie zatwierdzany przez organy urzędowej kontroli żywności (sanepid)**, bo nie ma prawnego obowiązku zatwierdzania czy certyfikacji systemu. **Warto go jednak prowadzić rzetelnie, bo chodzi o zdrowie i życie tych, którzy korzystają z prowadzonego przez nas dożywiania.**

p.o. **DYREKTOR**  
Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II  
w Moltajnach  
**Hozmiab EWO**  
mgr Ewa Woźniak