

Köveskáli Közös Fenntartású Napközi Otthonos Óvoda

8274 Köveskál

Petőfi Sándor u. 5.

Tárgy: Minőségvezérelt közétkeztetés program-

Köveskáli K.F.N.O.Óvoda Tálalókonyha

Ikt.sz.:02.4/2562-1/2017

Intézkedési terv

Tisztelt NÉBIH!

A Köveskáli K.F.N.O.Óvoda tálalókonyháján – 2017.02.28.-án – Önök által elvégzett „teszt audit” során tapasztalt javítandó feladatainkhoz az alábbi **Intézkedési Terv** készült:

Szervezéssel javítható szakmai észrevételek megoldása

1. FELIR azonosítóval rendelkezünk
Időpont: 2017. 04.05.
Felelős: Kötéljártóné Kálmán Katalin óvodavezető
2. Tisztítási, fertőtlenítési utasítás elkészítése
Időpont: 2017. 04.17.
Felelős: Kötéljártóné Kálmán Katalin óvodavezető
3. A Belima fertőtlenítő kézmosó fali adagolója mellett feltűntetésre került a szer megnevezése, alkalmazási területe, használati utasítása, koncentrációja, alkalmazási hőmérséklete, behatási ideje, felhasználhatósági ideje, OHT engedélyszáma, gyártója és a gyártási tételazonosítója.
A Dorin mosogatószer saját, új adagoló flakonjába lett töltve, melyen a feljebb felsoroltak szintén fel vannak tüntetve.
Időpont: 2017. 03. 24.
Felelős: Kötéljártóné Kálmán Katalin óvodavezető
4. A konyhán használt textíliák, szivacsok, törölkendők elkülönített tisztítását, fertőtlenítését a Tisztítási, fertőtlenítési utasításban konkrétan szabályozzuk.
Időpont: 2017. 04.17.
Felelős: Kötéljártóné Kálmán Katalin óvodavezető
5. Tisztító-fertőtlenítőszerek felhasználhatósági idejét az áruátvételtől kezdődően dokumentáljuk.
Időpont: 2017. 03.24.
Felelős: Böczi Károlyné és Bolláné Lampérth Tímea dajkák
6. A fertőtlenítő mosogatóshoz a pontos tisztítószer adagolásához speciális falra szerelhető tisztítószer adagolót telepítettünk.
Időpont: 2017. 04.30.
Felelős: Kötéljártóné Kálmán Katalin óvodavezető
7. A kikérdezett dolgozó - másik dajka is - az egészségügyi nyilatkozatban foglalt köteleességekre és a munkavégzést kizáró tünetekkel kapcsolatos

Köveskáli Közös Fenntartású Napközi Otthonos Óvoda

8274 Köveskál

Petőfi Sándor u. 5.

oktatása megtörtént. Az egészségügyi könyvüket mindig maguknál tartják.

Időpont: 2017. 03.01.

Felelős: Kötéljártóné Kálmán Katalin óvodavezető

8. A személyzeti illemhelyhez tartozó kézmosót – ideiglenesen – eldobható papírtörülkövel elláttuk.
A Konyhában lévő kézmosóhoz körömkefe is kihelyezésre került.
Időpont: 2017. 03.01.
Felelős: Kötéljártóné Kálmán Katalin óvodavezető
9. A dolgozók (dajkák) oktatása megtörtént az ételek hőmérsékleti értékeinek pontos ismeretére. A maghőmérő higiénikus használatához (zsírtalanítás, fertőtlenítés) A FERTŐTLENÍTÉSHEZ GYÓGYSZERTÁRI ALKOHOL és vatta beszerzésre került.
Időpont: 2017. 03.01.
Felelős: Kötéljártóné Kálmán Katalin óvodavezető
10. A tálalókonyhán a látogatók fogadására vonatkozó szabályozás létrehozása elkészült és számukra védőköpeny, hajháló és lábszák beszerzése megtörtént.
Időpont: 2017. 03.30.
Felelős: Kötéljártóné Kálmán Katalin óvodavezető
11. A dajkák ételkészítés-biztonsággal kapcsolatos oktatása (GHP VII melléklete), ennek dokumentálása megtörtént.
Időpont: 2017. 03.06.
Felelős: Kötéljártóné Kálmán Katalin óvodavezető
12. A kártevők részére kihelyezett dobozokat időközönként dokumentáltan mi is ellenőrizzük. A méreg-kihelyezési térkép elkészítésére a kihelyező vállalkozót felszólítottam.
Időpont: 2017. 03.09.
Felelős: Kötéljártóné Kálmán Katalin óvodavezető
13. A tálalás megkezdése előtt az ételek kóstolása, érzékszervi ellenőrzése megtörténik.
Időpont: 2017. 03.01.
Felelős: Kötéljártóné Kálmán Katalin óvodavezető
14. Az étkező gyermekek létszáma 22 fő. Napi 29 adag étel kiszolgálása alatt a közétkeztetésben nem szükséges ételmintát eltenni, ezért a továbbiakban nem teszünk el ételmintát.
Időpont: 2017. 03.01.
Felelős: Kötéljártóné Kálmán Katalin óvodavezető
15. Az alkalmazottak a személyes használati tárgyaikat a tálalókonyhába nem viszik be többé, saját ételkészítési eszközöket a hűtőszekrényben és a konyhapulton nem tárolnak.
Időpont: 2017. 03.01.
Felelős: Böczi Károlyné és Bolláné Lampérth Tímea dajkák

Köveskáli Közös Fenntartású Napközi Otthonos Óvoda

8274 Köveskál

Petőfi Sándor u. 5.

16. A tálalókonyha ablakáról a függöny, a falról a dísz tárgyak levételre kerültek, a kartondobozokat eltávolítottuk.

Időpont: 2017. 03.01.

Felelős: Bóczi Károlyné és Bolláné Lampérth Tímea dajkák

Intézkedési Terv

Köveskáli óvoda

Káli-Gast Kft

A 2017. február 28. napján elvégzett „teszt audit” -on cégünket érintő hiányosságokra az alábbi intézkedési tervet készítettük.

1. A főzőkonyha által készített, és az Óvodában kifüggesztett étlapon hiányosak az allergén információk: nem szerepeltek pl. a felvágottak szója-, esetleg mustár tartalma, kifli gluten- és tejtartalma, sertésmájkrém szójatartalma és nincs is felsorolva minden allergén.

Válasz:

Az étlapon a jelöléseket legkésőbb április 20. napjáig kijavítjuk.

2. A hűtést igénylő ételeket úgy veszik át a főzőkonyhától, hogy azok hőn tartása a szállítás közben nem biztosított.

Válasz:

A hűtés hűtőtáskában jégakkuval oldottuk meg.

3. Az óvodások részére szánt, konyhában lévő gyümölcsök (alma, narancs) nagy része héjhibás, fonnyadt, csökkent minőségű volt.

Válasz:

A gyümölcsök az előző hétről maradhattak meg, mivel az ellenőrzés idején, későbbi időpontban, az ebédhez kaptak a gyerekek gyümölcsöt.

4. A főzőkonyha által az ételekhez mellékelt „tálalási jegyzék” hiányos kitöltése miatt, az ételek elkészültének időpontja nem állapítható meg, a jegyzék csak az ételek nevét, mennyiségét és adagolási útmutatója tartalmazza.

Válasz:

A tálalási jegyzéken javítva lettek a hiányok.

5. A dolgozók részére mennyiségi adagolási útmutató rendelkezésre áll, de az ételek minőségi táálására vonatkozóan oktatásban nem részesültek.

Válasz:

Az ételekről készült fényképeket május 1. napjáig elkészítjük.

6. A tálalókonyha kopott, szennyezett kinézetű egyik sarkánál lyukas. zárható műanyag dobozban (szállító edényben) kapta az ételt.

Válasz:

A dobozt még márciusban kicseréltük.

A végrehajtásért felelős: Csepeli Veronika vállalkozó

Fejlesztéssel, beruházással javítható szakmai észrevételek megoldása

1. A csempefelületek javítása illetve felújítása,
2. A konyhaszekrény javítása, vízállóvá tétele,
3. A konyhai alkalmazottak (dajkák) utcai és munkaruházatának egymástól elkülönített, zárt tárolása,
4. A személyzeti illemhelyhez tartozó kézmosóhoz elektromos kézzárító,
5. A tálalókonyhában nagyobb mosdókagyló, folyó hideg/meleg víz, keverő csapteleppel,
6. A tálalókonyhában működtetett mosógép más térben való üzemeltetési feltételének kialakítása,
7. A keletkező ételhulladék külön kijáraton való eltávolítása.

Ezen beruházások tekintetében a Köveskál és Térsége Óvodafenntartó Társulás – beterjesztett anyag alapján - egy későbbi Tanácsülésen fog döntést hozni.

Felelős: Dr. Varró Gábor társulási tanács elnöke.

Köveskál, 2017. április 06.

Tisztelettel:
Kötéljártóné Kálmán Katalin
óvodavezető