

DOM ZA ODRASLE OSOBE JALŽABET
Kolodvorska 1, 42 203 Jalžabet

PLAN I PROGRAM RADA
ZA 2018. GODINU ZA ODJEL KUHINJE

Plan sastavila: BOŽICA MODRIĆ

Jalžabet, 05.01.2018.

Plan i program rada za 2018.

Plan rada kuhinje 2018. godine bit će posvećen usavršavanju korištenja planirane količine namirnica, a također namjeravamo raditi i na uvođenju standarda kvalitete u okviru socijalne skrbi, prema preporukama našeg tima za kvalitetu.

1.12.2010. ušli smo u HACCP koji je kreiran u skladu s priručnikom «Vodič dobre higijenske prakse i primjene HACCP načela za institucionalne kuhinje». U 2018. radit ćemo na daljnjem usavršavanju, kao što smo to radili i protekle godine. Vodič se temelji na općem utvrđivanju rizika i analizi opasnosti za kuhinje u ustanovama. On sadrži preduvjete, dobru higijensku i proizvodnu praksu, te mikrobiološke kriterije primjenjive u svim institucionalnim kuhinjama.

HACCP obuhvaća zahtjeve koji se odnose na objekte za primjenu i proizvodnju hrane. Objekti moraju biti čisti, uredni i redovito održavani te uvijek u dobrom tehničkom stanju. Oprema mora biti od materijala koji se lako čiste i održavaju.

Svaka institucionalna kuhinja mora biti opskrbljena dovoljnom količinom zdravstveno ispravne vode za piće te toplom i hladnom vodom.

Isto tako, svaki objekt mora imati ovlaštenog izvođača za suzbijanje štetnika.

HACCP-om se obuhvaća i mikrobiološki kriterij, tj. kriterij sigurnosti hrane koji moraju ispunjavati svi proizvodi proizvedeni u RH i proizvodi iz uvoza. Mikrobiološki kriterij se primjenjuje u svim fazama pripreme, prerade i distribucije, odnosno od ulazne sirovine sve do gotovog proizvoda.

Svaka ustanova mora izvršiti ispitivanja u vlastitom ili nekom ovlaštenom laboratoriju za mikrobiološko ispitivanje. Rezultati mikrobioloških ispitivanja moraju se obavezno priložiti uz plan i arhivirati.

U 2018. veliku pozornost ćemo obratiti na izradu jelovnika, tako da u njemu budu zastupljene različite namirnice kojih do sada na jelovniku nismo imali. Novi normativi jela bit će izrađeni tako da u potpunosti zadovoljavaju aspekte zdrave prehrane.

Pravilnom prehranom smanjuje se rizik od nastanka i razvoja kroničnih bolesti koje dovode do ubrzanog i patološkog starenja. Pravilna i uravnotežena prehrana i

primjerenost stanje uhranjenosti od velike su važnosti za dobro zdravlje, obrambenu sposobnost organizma te normalno funkcioniranje organizma u svim životnim razdobljima. Prehrana ima utjecaj na kognitivne sposobnosti, tj. na pamćenje, učenje i mišljenje te na cjelokupno duševno zdravlje što je povezano sa kvalitetom življenja u starosti.

Veći nadzor u 2018. obavljat će se i na praćenju podjele dijete i načinu serviranja.

Planirana je i veća pozornost mjerenju temperatura prilikom izdavanja hrane iz kuhinje u restoran i u stacionar, te redovita kontrola temperaturnih lista i lista za održavanje čistoće.

Nadam se većem napretku pružanja usluga Odjela kuhinje sa aspekta unapređenja HACCP-a te uvođenju standarda kvalitete u okviru socijalne skrbi.