

BÖLCSŐDEI BEFEJEZŐ KONYHA KONYHATECHNOLÓGIAI TERVE

5435 MARTFŰ, MÁJUS 1 ÚT 19.



**TERVEZŐ:
MURÁNYI SZABOLCS
ÉLELMISZER TECHNOLÓGUS MÉRNÖK**

2018. FEBRUÁR 09.

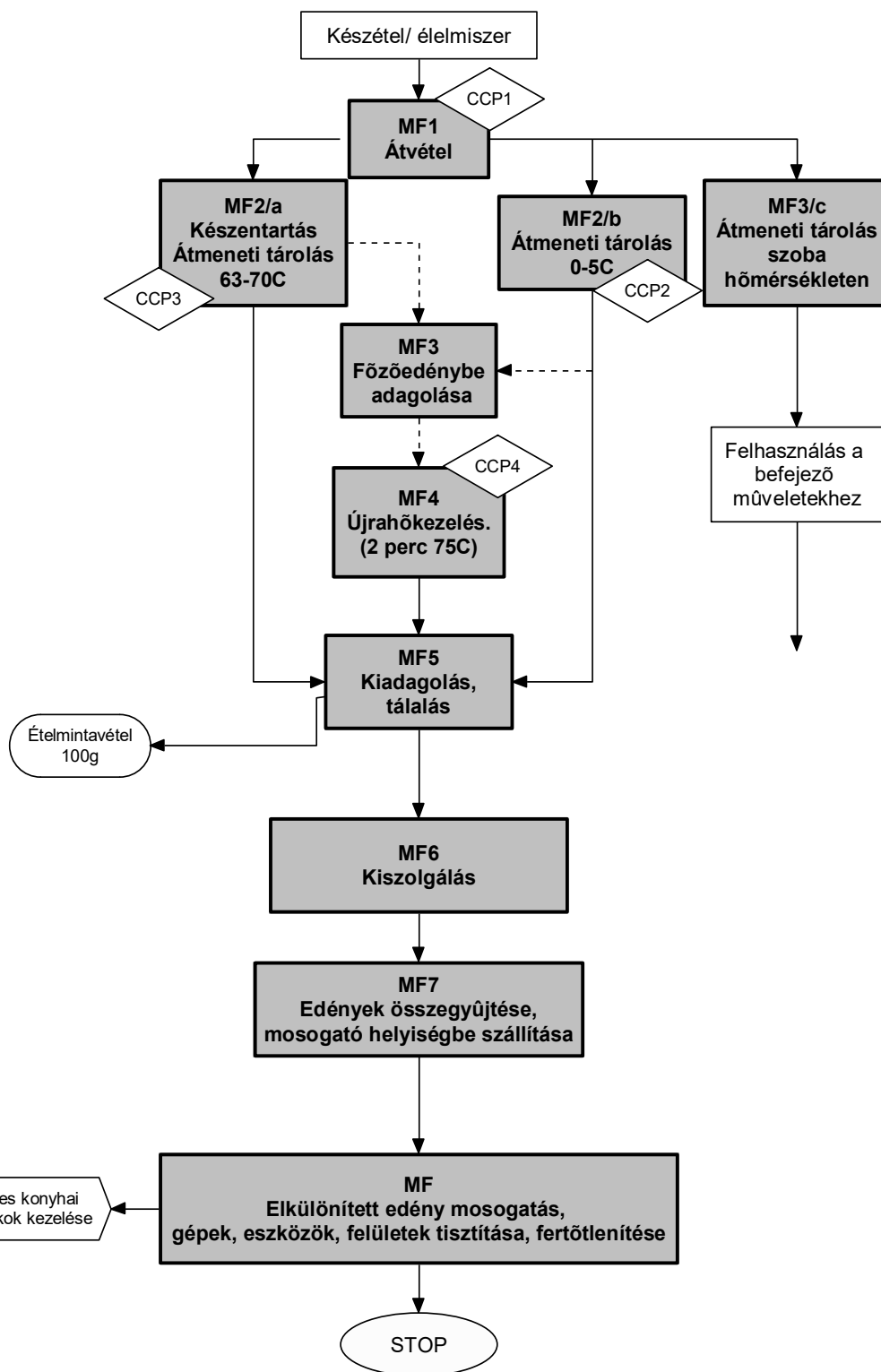
KONYHATECHNOLÓGIAI TERVFEJEZET

Alapvető üzemeltetési adatok

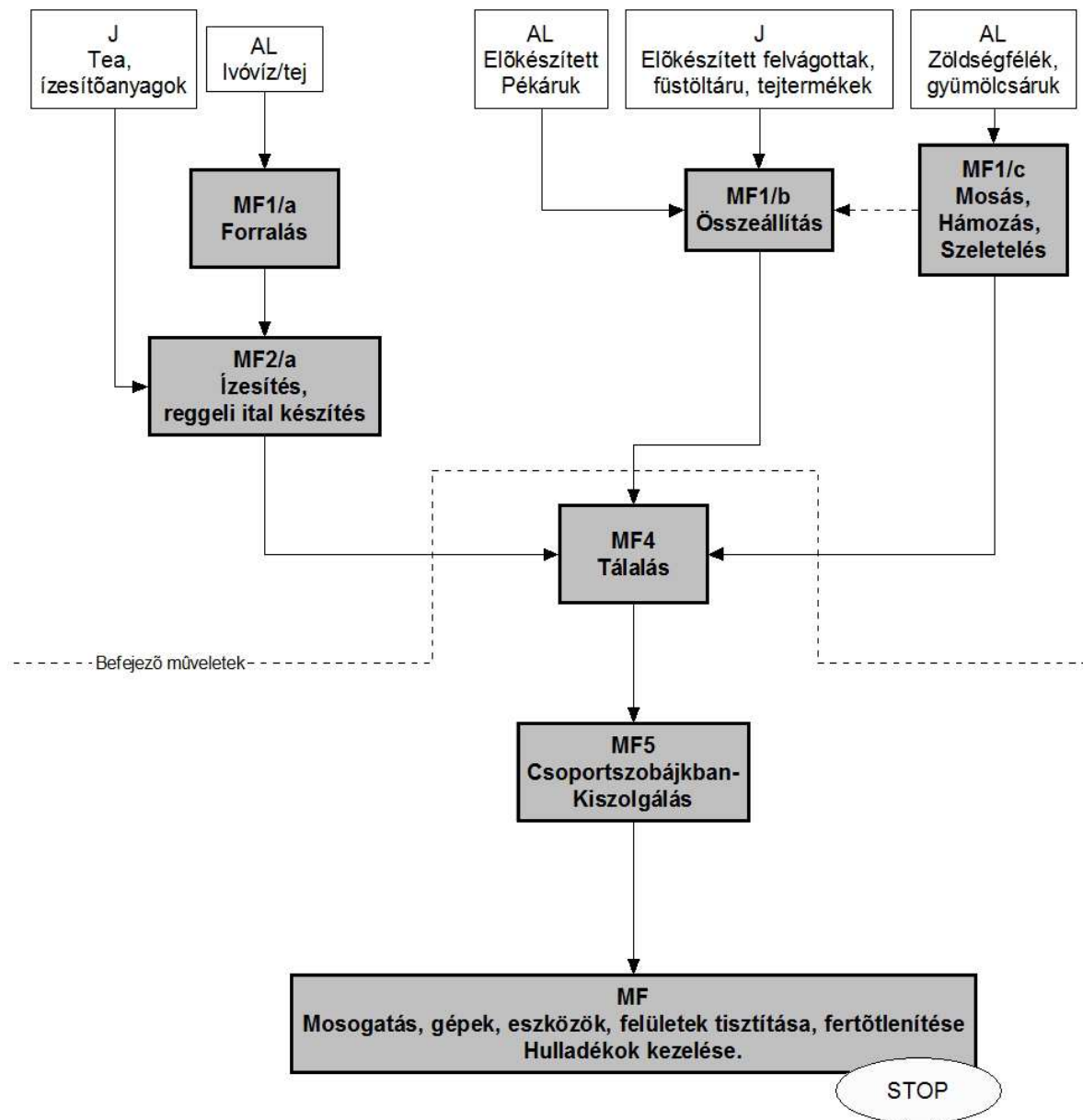
A konyha helyszíne: 5435 Martfű, Május 1 út 19.
Az építető neve: Martfű Város Önkormányzata
Az építető címe: 5435 Martfű, Szent István tér 1.
Tervezési cél: 3 csoportos bölcsőde épületben korszerű ételmezési szolgáltatást biztosító befejező konyha kialakítása.
Az egységben tervezett befejező konyha kapacitása: 40 ételadag bölcsődés ellátására 11 ételadag dolgozó ellátásra,
Dolgozói létszám: A bölcsőde dolgozói közül 2-3 fő fog részt venni az ételmezési folyamatokban.
Az ételmezés rendszere: A konyha szakember által irányított szervezett közétkeztetési feladatot lát el, gyermekételmezést folytat. A készételek beszerzését engedéllyel rendelkező főzőkonyháról végzik el. A kiszolgálás a csoportszobákban történik. Reggeli, ebéd és uzsonna főétkezések kerülnek ellátásra.
Melegkonyhás ételválasztékot a következő ételcsoportok alapján tervezzük: ☞ Levesek, ☞ Főzelékek ☞ Köretetek, ☞ Rakott, töltött ételek ☞ Apróhúsból készíthető húskételek ☞ Főtt tészta alapú ételek, ☞ Saláták ☞ Reggeli, tízórai, uzsonna készítmények helyben összeállítva ☞ Friss zöldség, gyümölcsáru
Üzemidő: A konyha üzemideje 6 ⁰⁰ -16 ⁰⁰ közötti időszakban lesz meghatározva.

Tálalókonyhai műveletek folyamatábrája

Készételkezelés:



Tízórai, uzsonna készítés, befejező konyhai műveletek:



Üzemeltetés technológiai terv

A közétkeztetési tevékenységet a következő technológiai paraméterek figyelembe vételével tervezzük:

Készétel beszerzés, beszállítás, átvétel
A készételek beszerzését az ellátó főzőkonyháról végezzük el. A készételeket teljesen lezárt hőtárolós termo edényzetbe helyezve, utastértől elválasztott rakterű szállító járművel szállítatják a konyhákra. A készétel átvételét a konyhán végezzük el. Itt ellenőrizzük a késztermék hőmérsékleti, valamint érzékszervi paramétereit, valamint az árukísérő okmányokon lévő határértékek teljesülését. Az átvett készételeket a konyhán található munkaasztalra/ tároló zsámolyra helyezve a tálalás megkezdéséig tároljuk.
Gyümölcs mosás,
A bölcsődések ellátásában fontos szerepe van a friss zöldség, gyümölcsáru rendelkezésre állásának. Ezáltal főként idényjellegű gyümölcsöket, friss zöldségfélét szeretnénk felhasználni. A művelet elvégzésére külön mosó helyet terveztünk.
Készétel kezelés, tálalás,
A konyha mosható padozattal, csempézett falfelülettel, valamint padlóösszefolyóval rendelkezik. A készételeket a tálalás előtt ismételt minősítjük, szükség esetén újrahőkezeljük. Az újrahőkezelések elvégzésére elektromos üzemű tűzhelyek (04; 05) állnak rendelkezésre. Ezen kívül mikrohullámú sütő is biztosított. A tálalás alatt szükség esetén a készételt melegen tartjuk, legalább 65 °C-on. A hűtést igénylő élelmiszereket (ivójoghurt, poharas tejtermék, egységcsomagolt teavaj), késztermékeket (szendvics jellegű készítmények konyhakész alapanyagai, friss zöldség, gyümölcs, ételminta) szakosítottan és hűtve tároljuk (13;14;15) felhasználásig. A beszállított pékárukat tálalásig fedett, jelölt tároló edényzetben tartjuk. Valamennyi készítményből a tálalás végeztével ételmintát veszünk, amelyet hűtőszekrényben tárolunk 5 °C alatti hőmérsékleten.

Mosogatás

A konyhatérben kerül elhelyezésre egy nagyméretű kétmedencés mosogató az üzemi edényzet mosogatásához.

A fogyasztói edényzetet elkülönített helyiségben mosogatjuk.

A helyiségben mosható padozat található padlóösszefolyóval, a falfelület csempézett.

A tányérok, evőeszközök, poharak mosogatására egy kétmedencés nagyméretű mosogató (22) áll rendelkezésre. A tiszta edényzet tárolására a tároló szekrényeket létesítettünk.

Időbeni elkülönítéssel itt kerül mosogásra az ételszállító edényzet is.

A fogyasztói edényzet mosogatására főként gépi mosogatósi technológiát alkalmazunk.

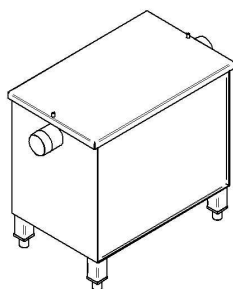
A mosogató helyiségben hideg melegvizes kézmosási lehetőség kialakításra kerül.

Az itt keletkező konyhai hulladékot a zárt fedett edényzetben a tárolási időszakot követően szállítjuk a hulladéktároló helyiségbe.

A mosogatók alá ÉME engedéllyel rendelkező zsírfogó egység telepítését tervezzük.

A zsírleválasztó max. 12 Lt víztől kisebb sűrűségű anyag leválasztására képes.

Ez 3-4 heti üzemeltetést tud ellátni, ezt követően a zsírfogót tisztítani, fertőtleníteni szükséges.



Szociális helyiség- dolgozói

A konyhán 2-3 fő fog dolgozni. A konyhai munkavégzés megkezdése előtt kötelesek viselni a tálaláshoz kiadott munkaruhát.

Az ételmezési feladatokban résztvevő személyzet a személyzeti szociális helyiségeket használja. A konyhán csak érvényes egészségügyi és munkaköri alkalmassági vizsgálatall rendelkező személy dolgozhat. A munkaruházatot az üzemeltető biztosítja. Munkahelyi kockázatértékelés, munkaruha, védőruha juttatás, és orvosi vizsgálatok rendjéről szóló dokumentáció az üzemeltetőt terheli.

Ivóvíz felhasználás

A konyhán kizárólag csak ivóvíz minőségű, (ami megfelel a 98/83/EK irányelvben meghatározott követelményeknek) víz használható fel. A víz mintavételezését a gépészeti szerelvényezést követően el kell végeztetni. Mintavételi csapok kijelölése szükséges.

Kiegészítő tevékenységek, helyiségek,
Szennyvízkezelés
A keletkező szennyvizet szennyvíz csatorna hálózatba vezetjük.
Konyhai hulladékkezelés
A konyhán keletkező ételhulladékot a mosogatókban elhelyezett zárt tároló edényekbe gyűjtik, majd a konyhai hulladéktárolóba szállítják, ahonnan engedéllyel rendelkező, hulladék ártalmatlanítására szerződött fél szállítja el. A hulladéktároló mosható padozattal, csempézett falfelülettel, padló összefolyóval, és vízvételi lehetőséggel ellátott.
Takarítás, fertőtlenítés
Eredeti csomagolásban, a tálaló konyhán kialakított külön zárt szekrényben (01) történik a tisztító és fertőtlenítő szerek, valamint a takarító eszközök tárolása. A takarító eszközöket felhasználási területük szerint maradandó módon meg kell jelölni. A tisztítószeres oldatokat tartalmazó vödröket, erre a célra kijelölt falikútnál kell kiüríteni. A takarítási feladatokat a Takarítási Utasításban leírt követelmények teljesülésének szem előtt tartásával kell elvégezni.
Rovar és Rágcsálóirtás
A műveletet engedéllyel rendelkező alvállalkozó végzi el, akivel szerződéses kapcsolat biztosított. A konyha és a gazdasági részleg napi védelmét elektromos rovarcsapdák felszerelésével is biztosítjuk.
Burkolatok- összegzés
Padozat kialakítása: A konyha és kapcsolódó helyiségeinek padozata ellenálló kivitelű, világos színű, csúszásmentes legyen. A padozat és a fal találkozásánál elhajlás legyen kiképezve. A padozat mindenhol a padozatban található csatornaszemek irányába lejtjen. Falburkolatok: Legalább 210 cm ig a fehér színtől legfeljebb enyhén eltérő színű csempe burkolat kerüljön. A csempézetlen felületeket fehér színű festékkel kell ellátni. Mennyezet kialakítása: A mennyezet festett, a mennyezetről lelógó gépészeti elemek nem szennyezhetik az ételeket, élelmiszereket, azok könnyű takaríthatóságáról gondoskodni kell.

Kiegészítő tevékenységek, helyiségek,
Megvilágítás
<p>A konyha és kapcsolódó helyiségeinek megvilágítása alkalmas legyen az élelmiszerek minősítésére és az ott tervezett munkafolyamatok elvégzésére. A konyha és kapcsolódó helyiségei IP 54 es védettségű zárt fénycsöves lámpatesteket javasolunk elhelyezni.</p> <p>Az elszívó ernyő is rendelkezik világító testtel, ennek üzemeltetését az elszívó vezérlésével össze lehet hangolni.</p>
Dohányzás szabályozása
<p>Az intézmény egész területén tilos a dohányzás, valamint a külső bejáratoktól számított ötméteres környezetben. Nem jelölhető ki dohányzóhely az egység zárt légterű helyiségeiben. Dohányzóhelyet csak szabad levegőn, a bejáratától öt méterre lehet kijelölni. A dohányzási korlátozással érintett, valamint a dohányzásra kijelölt helyeket, helyiségeket, felirat vagy más egyértelmű jelzés alkalmazásával - tűzvédelmi szempontú tilalom esetén szabványos tiltó táblával, illetve piktogrammal - szembetűnő módon meg kell jelölni.</p>
Kézhygiénia
<p>A konyán és kapcsolódó helyiségeiben hideg melegvizes kézmosók állnak rendelkezésre.</p> <p>A kézfertőtlenítő szer kombinált hatású (baktericid, fungicid virucid) hatású legyen.</p> <p>A kéztörlésre használt papír törölköző tárolására pedálos fedeles hulladékgyűjtő edényt biztosítunk.</p>