Üzemeléstechnológiai leírás

Meglévő főzőkonyha átalakítása és bővítése

kapacitás bővítéssel

építési engedélyezési terv

4177 Földes, Rákóczi utca 11, HRSZ.: 88

Debrecen, 2016. május

Készítette Bíró Csaba technológus

A meglévő óvoda konyha bővítése és korszerűsítése után 200 adagos báziskonyha jönne létre, aminek a kialakítása a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről szóló 62/2011. (VI: 30.) VM, valamint Kereskedelmi és Vendéglátó-ipari Biztonsági Szabályzat kiadásáról szóló 30/1995. (VII. 25.) IKM rendeletben foglaltak figyelembevételével történik. A technológiai terv kialakításakor elsődleges szempont volt a tiszta és szennyes útvonalak elkülönítésére való törekvés, továbbá a vonatkozó élelmiszer biztonsági előírásoknak való megfelelés, valamint az, hogy megfelelő feltételeket alakítsunk ki a kötelezően előírt, a HACCP rendszer elveire épülő saját élelmiszer biztonsági rendszer működtetésére.

1.Általános

1. 1. Alapadatok

Ez a konyha látja el az óvodásokat illetve az itt dolgozókat is.

A tervezett adagszám maximum 200 adag/ főétkezés, ebből 20 adag felnőttek részére.

Helyben fogyasztás:	77 adag óvodás korú
	20 adag felnőtt korú
	12 adag bölcsődei korúaknak
Elvitel:	12 adag bölcsődei korúaknak (későbbiekben más telephelyen)
	40 adag óvodás korú (telken belül)

Emellett az óvodások részére tízórait illetve uzsonnát is készítenek.

Az étkezések egy menüből állnak, amelyet az étkezők életkorának, egészségi állapotának megfelelően állítanak össze.

Természetesen a menü készítése során az alacsony fűszerezés illetve állati zsírtartalom fontos szempont. Ezért az alkalmazott berendezések a legmodernebbek, és velük a hagyományosabb ételek elkészítése mellett a szinte teljesen zsírmentes ételek beltartalmát legjobban megőrző módon is főzhető, süthető az étel.

1. 2. Dolgozók

A konyhai dolgozó tervezett létszám 3-4 fő (maximum 8 fő).
Részükre a konyhai részen belül biztosított az öltözködési, tisztálkodási és illemhely-használati lehetőség. Minden dolgozónak nagy öltözőszekrény áll rendelkezésre, amely függőlegesen elválasztott, ezért külön részben helyezhető el az utcai és munkaruha.
A dolgozók az elkülönített személyzeti bejáraton keresztül jutnak az öltözőbe, már átöltözve mennek be a konyhai részbe. A konyha és óvoda területén dohányozni nem lehet.

2.Üzemelés ismertetése

2. 1. Raktározás, tárolás

A következőket kell beszerezni:

- liszt, cukor, száraztészta, rizs,
- étolaj, margarin, zsír,
- tej, tejtermékek,
- fűszerek, ételízesítők,
- konzervek, gyümölcslevek
- mirelit készítmények,
- tőkehús, baromfi előhűtött illetve fagyasztott, fagyasztott tengeri hal,
- húskészítmények,
- kenyér, péksütemény,

- étkezési tyúktojás,
- zöldség, gyümölcs, burgonya,
- csomagolt édesipari termékek,

Az árukat a kereskedelemből szerzik be, a szállítást a forgalmazók végzik.
Az épületbe a beszállítás az elkülönített konyhai gazdasági bejáraton át lehetséges.
Az áruk beszállítása az óvodai nyitva tartási időn kívül történik, így áruszállító a parkolóban meg tud fordulni.

A tőkehús, a baromfi a húselőkészítőben lévő hűtő illetve fagyasztó berendezésbe kerül.
A többi hűtést igénylő árut a raktárakban illetve a folyosón lévő hűtő- és fagyasztószekrényekben, helyezik el.
A többi árut a szárazáru raktárba viszik be.
A zöldség, a gyümölcs, a burgonya és az étkezési tyúktojás a földesáru raktárban lesz tárolva.
A főzőtérben az ételminták tárolásához egy kisméretű hűtőszekrény is biztosított. Az ételmintás üvegek és a mintavételi eszközök csíramentessé tételéhez egy pultra helyezhető elektromos főzőlap biztosított.
A göngyöleg a göngyölegtárolóba kerül.

2. 2. Előkészítés
A húselőkészítőben történik a szükséges mennyiségű tőkehús további darabolása, darálása, a baromfi utótisztítása, darabolása.
A húsos töltelékek, húsos rakott ételek, töltött káposzta elkészítése itt lesz.
Az előkészítőnek átadóablakon keresztül van kapcsolata van a főzőtérrel.
Az itt használt eszközök és edényzet mosogatása a kétmedencés mosogatóban lehetséges.

A zöldség-előkészítőben végzik a tojás mosását, fertőtlenítését, feltörését, a zöldségek és gyümölcsök tisztítását és darabolását.
A nagyobb mennyiségű zöldfélék eltarthatósága és későbbi felhasználása érdekében sokkoló berendezés is elhelyezésre kerül.
Az előkészítőnek átadóablakon keresztül van kapcsolata van a főzőtérrel.
Az itt használt eszközök és edényzet mosogatása az előkészítőben történhet.

A készítéshez, a főzéshez felhasznált alapanyagok (liszt, cukor, só fűszerek, stb.) kimérése a szárazáru raktárban lesz.

Az előkészítés során keletkező hulladékot a hulladéktárolóba viszik ki. Mosható-fertőtleníthető, műanyagzsákkal bélelt fedeles hulladékgyűjtőket kell az egységben alkalmazni
Ott lehetséges a fedeles, belső hulladékos edények mosása és fertőtlenítése.
A bent étkezők miatt keletkező moslék tárolása elkülönített helyiségben történhet.
Ott lehetséges a fedeles, belső moslékos edények mosása és fertőtlenítése.
A konyhai hulladék és a moslék elhelyezése a konyha gazdasági bejárati folyosón megközelíthető hulladék tárolóban történik.
A moslék illetve hulladék tárolóban tömlővéges, légbeszívószelepes, folyó hideg-melegvizes mosogató lesz felszerelve.
Az állati hulladékokat keletkezésüket követő 24 órán belül össze kell gyűjteni és el kell szállítani. A rendszeres elszállíttatásra az ártalmatlanításra illetve az elszállításra engedéllyel rendelkező cégekkel kell szerződést kötni.

2. 3. Főzés, sütés
Az előkészített nyersanyagok átkerülnek a főzőtérbe, ahol szakosított hűtőtérben lesznek tárolva.

Az élettani sajátosságoknak megfelelően kétféle menü készül egyszerre.
Az ételek elkészítéséhez két darab főzőüst, egy darab négy főzőlapos nagykonyhai tűzhely, egy darab kétaknás fritőz, egy darab sütő-pároló áll rendelkezésre.

A tízóraihoz illetve uzsonnához szükséges felvágottak szeletelése, a kenyerek szeletelése és megkenése a konyhatérhez kapcsolódó térben lesz.
A korszerű higiéniai felfogásnak megfelelően mindegyik tízórai illetve uzsonna adag egyedileg csomagolásra kerül.

A főételek a következők:

- leves
- főzelék feltéttel
- köretek húsételekkel

Természetesen mellé konzerv vagy friss zöldségből készült salátát illetve kelt tésztát is adnak.

Az ételkészítéshez használt eszközök, edényzet mosogatása a feketemosogatóban lehetséges, ahol az edények tárolása is lesz.

2. 4. Bölcsődések részére
Az étkezések során az egy év alattiak, az 1-3 évesek és a dolgozók külön készített ételeket kapnak.
Az egy év alattiak részére helyben készítik a speciális étkeket.
A tápszer és a csecsemő egyéb ételei elkészítéséhez külön tejkonyhai rész áll rendelkezésre. A csecsemő edényeit (üveg) és evőeszközeit a többiekétől külön tárolják és mosogatják időben elkülönítetten.
A forraláshoz, melegítéshez egy elektromos főzőlap is elhelyezésre kerül.

2. 5. Tízórai illetve uzsonna készítés
A tízórait illetve az uzsonnát elkülönített részen készítik. A kenyér, péksütemény szeletelése, megkenése, azok összeállítása és csomagolása itt lesz. Az italokat is készítik el a elektromos főzőlapon.

2. 6. Tálalás, fehérmosogatás
2. 6. 1. Óvodai kiszállítás
Az elkészült ételt az egy darab vízfürdős ételmelegentartóba teszik be GN rozsdamentes edényzetben. Innen történik a kiadagolás.
GN 1/1 rozsdamentes edény helyezhetik el a tálalásig. Természetesen kisebb GN edények is alkalmazhatók.
A tiszta szállító edényzetet innen töltik meg.
A szállító edényzetet behozáskor a fehérmosogatóba adják be, onnan kerül át a tálaló részre.
A tiszta fehéredények tárolása a tálalóban elhelyezett zárt szekrényekben történik.

2. 6. 2. Óvodai benti fogyasztás
Az elkészült ételt az egy darab vízfürdős étel-melegentartóba teszik be GN rozsdamentes edényzetben. Innen történik a kiadagolás.
GN 1/1 rozsdamentes edény helyezhetik el a tálalásig. Természetesen kisebb GN edények is alkalmazhatók.
Az ételt étkezők a foglalkoztatóban fogyasztják el, ahol felszolgálás is történik.
A konyhából tálaló kocsival viszik az ételeket és italokat, valamint a szükséges eszközöket, poharakat.
Az ételeket és italokat a dolgozók viszik át a foglalkoztatókba, valamint a szükséges poharakat, evőeszközöket, tányérokat is. Ugyancsak a dolgozó viszi ki a kiadagolt ételt is a tálaló kocsikon, zárt edényben. Emeleti csoportszobához étellift készül, melybe a tálaló kocsi befér.

A szennyes tányérokat, evőeszközöket, poharakat a fehérmosogatóba visszaviszik zártan a dolgozók.
A keletkező moslékot az közlekedőn keresztül viszik át a hulladék-moslék tárolóba, ahonnan az udvaron keresztül kerül ki elszállítással a hulladék.

2. 6. 3. Tízórai illetve uzsonna kiszállítás
A becsomagolt szendvicseket beteszik egy zárt edénybe, mellette az italokat zárt italtárolóban, vagy fogyasztói csomagolásban mellékelik. További szállítás zártan.

2. 7. Bölcsődések részére bent fogyasztás
Az egy év alattiak részére készítettet a saját hőtartó edényzetben, kitálalás az óvodásoknál leírt módon.

2. 8. Fekete edényzet mosogatása
A fekete edényzetnek minősülő edények és az adagoló eszközök mosogatása a konyha elkülönített részén történik, melyhez meglévő kétmedencés nagykonyhai mosogató van felszerelve, mellette csepegtetővel.
A kétfázisú mosogatónál kombinált zsíroldó-fertőtlenítő hatású szert kell alkalmazni (pl. Ultra-Vill, Tip-Kombi, Trax stb.)

3. Kapcsolódó műszaki adatok
Az alábbi vízfogyasztással számolunk:

- nevelők és kisegítő személyzet	50-70 liter/nap;
- főzőkonyha, melegítőkonyha esetén adagonként	80 liter/nap;

A mesterséges világítás a munkahelyek munkavédelmi követelményeinek minimális szintjéről szóló 3/2002. (II. 8.) SzCsM-EüM együttes rendelet 8.§ (2) bekezdésében foglaltak alapján a vonatkozó nemzeti szabvány alapján tervezett.
A nyíló ablakfelületek a padlóról biztonságosan kezelhetők és sűrűszövésű rovarhálóval elláthatók.A belső fekvésű helyiségek közvetlen szellőzése biztosított gépi szellőzéssel.
A főzőtérben található üst, tűzhely, sütő-pároló berendezés felett égéstermék és pára elvezető ernyő lesz beépített zsírfogóval. Az ernyőről a lecsapódó pára nem folyhat vissza az ételbe.
A mosdóknál, a mosogatóknál a melegvíz is biztosított a központi rendszerről.
A fűtést és ivóvíz minőségű HMV-t a melegvizes központi kondenzációs kazán oldja meg.

3. 1. Padló és falburkolatok, összefolyók
A teljes konyha és helyiségeiben csúszást gátló kivitelű, résmentesen kialakított padlóburkolat készül hajlatlábazattal, a technológiailag vízigényes helyeken padlóösszefolyóval, folyókával.
A zöldség előkészítőben homokfogós összefolyó, a konyhában és a húselőkészítőben valamint a fehér mosogatóban zsírfogós összefolyó készül.
A konyhai létesítményben keletkezett szennyvizet a szükséges előtisztítás (zsírfogó) után zárt csatornában vezetjük.
A konyha helyiségeiben a falak 2,30 méter magasságig mosható fertőtleníthető felületű csempeburkolat.

3. 2. Rovar és rágcsáló elleni védekezés:
Évente két alkalommal megelőző jelleggel rovar-és rágcsálóirtás szükséges
Folyamatos takarítás és időközönként végzett nagytakarítás, gépészeti és üzemi szerkezetek karbantartása.
Az ablakokra sűrű szövésű rovarháló felszerelése készül.

3. 3. A személyi higiéné:
A dolgozó munka közben köteles viselni a munkakörének megfelelő védőruhát, köteles személyi tisztaságára gondot fordítani.

A munka megkezdése előtt és minden olyan esetben, amikor a kéz szennyeződhet, köteles a kezét tisztára mosni és fertőtleníteni. A kézmosóknál szappant, körömkefét, kézfertőtlenítőszert, egyszer használatos papírtörölközőt kell kihelyezni és használni.
Egészségügyi dokumentummal rendelkezni kell a dolgozónak. Élelmiszerbiztonsági oktatás szakember által tartandó.
Dohányozni tilos, melyet piktogrammal jelölni kell.

3. 4. Takarítószer- és eszköztárolás:
A gazdasági folyosón kialakítva. Mennyezetig csempézett, HMV vízvétel hulladék tárolóban.