



Veresegyház Katolikus Gimnázium konyhatechnológiai leírás

2017.

Tartalomjegyzék

Konyhatechnológiai műszaki leírás.....	2
1. Megbízás – előzmények	2



1.1 Általános leírás:	3
1.2 Funkcionális helységek:	3
1.3 Felhasznált energia:.....	3
2. Technológiai helységek-folyamatok.....	4
2.1 Áruátvevő (- készétel)	4
2.2 Hűtve tárolás.....	4
2.3 Előkészítő-zöldség.....	4
2.4 Melegítő-tálaló konyha.....	4
2.5 Tálaló pult	4
2.6 Mosogató helység	5
2.7 Szociális helység	5
2.8 Hulladék -moslék tároló.....	5
2.9 Takarítószer tárolás	6
3. ÁLTALÁNOS ELŐÍRÁSOK	6
3.1 Érintés védelem	6
3.2 Nyílászárók szerkezete:	6
3.3 Burkolatok.....	6
3.4 Légtechnika	6
3.5 Világítás:	6
3.6 Víz- csatorna-közmű:.....	7
3.7 Általános higiénia:	7
4. Takarítási utasítás.....	8

Konyhatechnológiai műszaki leírás

1. Megbízás – előzmények

A Kvadrum Építész Kft. (1034 Budapest, Kecse utca 25.) mint generál tervező megbízása alapján készítette az
Artakim Kft (2890 Tata Dobó I. u. 2) **Harangi Katalin** konyhatechnológus

A konyhatechnológia az alábbi érvényben lévő előírások szerint készült:

- 62/2011.(VII.10.) GKM –EüM -FVM.-SZMM együttes rendelet
- 852/2004/EK rendelet

Az érvényes jogszabályok megtartása mellett „**Jó Higiéniai és Vendéglátói Gyakorlat**” megvalósíthatósága az elvárt szempont.

Az ellátás jellege: Napközbeni szociális étkeztetés –Óvodai étkeztetés

1.1 Általános leírás:

Katolikus egyház által üzemeltetett felsőoktatási intézményben a napközbeni szociális étkeztetés biztosítására tálalókonyha kerül kialakításra.

A fiatal korosztály egészségesebb étkeztetése miatt külön zöldség-gyümölcs mosására a előkészítő helység is kerül kialakításra.

A kialakításra kerülő technológiai –tálaló konyhai műveletek végzésére is alkalmas kialakítású.

1.2 Funkcionális helységek:

- gazdasági bejárat-áru átvevő
- előkészítő-zöldség
- melegítő-konyha
- tálaló
- fogyasztói mosogató
- szállítóedény mosogató
- szociális helység
- raktár
- iroda
- hulladék tároló

1.3 Felhasznált energia:

- elektromos áram

2. Technológiai helységek-folyamatok

2.1 Áruátvevő (- készétel)

A gazdasági bejáraton keresztül közvetlenül kerül a készétel a tálaló konyhai területre. A készétel beszállításához GN szabványos szállító eszközöket, és badellákat alkalmaznak.

2.2 Hűtve tárolás

Hűtést igénylő élelmiszerek – uzsonna – tízórai - átmeneti tárolásához hűtőszekrény biztosított a konyha területén. A beszállításra kerülő mosatlan és tisztított gyümölcsök tárolásához külön hűtőszekrény biztosított.

2.3 Előkészítő-zöldség

A gazdasági folyosóról megközelíthető helység

Az étkezéshez illetve az az étkezési időn kívüli, zöldség gyümölcs fogyaszthatóságának előkészítő helysége. Az alapanyag mosásához ipari mélységű kétmedencés mosogató, felette csepegtetős tároló polccal, valamint padlóösszefolyó biztosított.

A helység ajtó magasságig csempe burkolattal ellátottan kerül kialakításra.

A személyi higiénia feltételei biztosítottak kézmosó folyékony szappan és papírtörölő tároló kerül felszerelésre.

2.4 Melegítő-tálaló konyha

GN szabványos ételszállító konténerekben érkezik a készétel. Ennek következtében a beszállított ételeket az elvárt, magas higiéniai megfelelésséggel lehet átemelni a szintén GN szabványos tálaló pultba.

Azoknak az ételeknek melyek szállítás közben 65C° alá kerül a hőmérséklete újra melegítés szükséges – ehhez 4 lapos tűzhely, illetve légkeveréses sütővel biztosított a konyha területén.

Betervezett berendezéseket:

- Négylapos elektromos tűzhely
- Légkeveréses kombi sütő
- Hűtőszekrény
- Tálaló előkészítő asztalok
- Kombinált kézmosó – kiöntő
- Badella zsámoly
- Tálaló zsúrkocsik

A helység ajtó magasságig csempe burkolattal ellátottan kerül kialakításra.

A helységben kombinált kézmosó-kiöntő - folyékony szappanodagoló és lábpédálos szemetes kerül alkalmazásra.

2.5 Tálaló pult

Az étkeztetés önkiszolgáló rendszerben történik.

A készételek GN szabványos vízfürdős melegen tartóban a készétel melegen tartásának szabálya szerint 65C°-on kerülnek tárolásra kiszolgálásig. A hűtést igénylő termékek

részére önkiszolgáló hűtővitrin kerül telepítésre . Az étkezéshez szükséges eszközöket a étterem bejáratánál elhelyezett tálca –pohár- evőeszköz regál biztosított.

A személyi higiénia feltételei biztosítottak kézmosó folyékony szappan és papírtörölő tároló kerül felszerelésre.

2.6 Mosogató helység

Tálaló konyha lévén időbeni elkülönítettséggel, térben elhatárolt technológiával üzemi és fogyasztói eszközök mosogatásának a helyszíne.

Külön üzemiedény mosogatóhelység nem kerül kialakításra. Az alkalmazott technológia mellett jól elkülöníthető a tálalási eszközök mosogatása illetve az étteremében használt fogyasztói eszközök mosogatása.

A technológiai terv az azonos helységben, de időben elkülönített mosogatást feltételezi, melyet a HACCP rendszer konkrétan szabályoz. A fogyasztói edények mosogatása ipari mosogatógép használatával történik. A tálaló kocsikon vissza érkezett szennyes edényzetet a maradékok eltávolítása után mosogatógép alkalmazásával fertőtlenítik. A tiszta eszközöket szennyeződéstől mentes tároló szekrényben tartják az újra használatig.

Az esetleges **üzemiedény** mosogatóshoz a fogyasztói mosogató helységbe telepített ipari mélységű (2*50*50*30 cm) kétmedencés mosogatóban biztosított.

A helységben a személyi higiénia megtartására kézmosó kerül beszerelésre.

A helység padlóösszefolyóval ellátott.

Betervezett berendezések:

- Kétmedencés mosogató 600*500*300 mm medencékkel
- Hulladék ledobó előmosó asztal
- átmenő rendszerű mosogatógép

2.7 Szociális helység

A technológiai személyzet részére külön öltöző helység kerül kialakításra.

A dolgozók tiszta és szennyes ruháinak elkülönítésére alkalmas két részes öltözőszekrény kerül telepítésre

A helységben kézmosó- folyékony szappanadagoló és lábpedálos szemetes kerül felszerelésre.

A helység padlóösszefolyóval ellátott.

2.8 Hulladék -moslék tároló

A keletkezett ételmaradékok ideiglenes gyűjtése üzemidő végéig a mosogató helységben történik. Időbeni elkülönítéssel, zárt edényzetben, a keletkezett ételmaradékot a moslék tárolóba szállítják.

Az egyéb konyhai hulladékok üzemidő végéig a kihelyezett hulladékgyűjtőkben tárolják, majd üzemidő végén a tárolóba szállítják.

A moslék és hulladéktárolás törvényi előírásainak megfelelően kezelik

A helység ajtó magasságig csempe burkolattal ellátottan kerül kialakításra.

A fertőtlenítéshez szükséges vízvételi lehetőség miatt falikút kerül felszerelésre ahol légbeszívó-szelepes tömlővéges csaptelepről biztosított.

A helység padlóösszefolyóval ellátott.

A helységben burkolatok résmentes illesztéssel kerülnek kialakításra

2.9 Takarítószer tárolás

A takarítószer tárolása a gazdasági folyosón, zárható szekrényben biztosított. A takarítási vízvételre a helységbe telepített légbeszívó-zzelepes tömlővéges csaptelepről, vagy a konyha térbe telepített kombinált kézmosó-kiöntőről van lehetőség. A takarításhoz környezetbarát klór és foszfát mentes vegyszereket használnak.

3. ÁLTALÁNOS ELŐÍRÁSOK

Helységek besorolása a szabvány szerint.

3.1 Érintés védelem

Az érvényes szabványok előírása alapján a vezetékes érintésvédelmi EPH rendszer kiépítése szükséges.

3.2 Nyílászárók szerkezete:

Azoknak az ajtóknak a szélessége melyek az anyagmozgatás útvonalába esnek *min.90 cm* legyen. Az esetlegesen üvegezett ajtókat balesetelhárítási *biztonsági védőráccsal* kell ellátni. A nyílászárókra berepülő rovarok ellen szúnyogháló felszerelése szükséges. A kialakításra kerülő párkányokat enyhe belső dőléssel kell kialakítani.

3.3 Burkolatok

A helységeket nagy kopás állóságú csúszásmentes padló burkolattal kell ellátni. A különböző helységek balesetmentes megközelítése miatt a küszöbmentes padozat kialakítása szükséges.

Az oldalfalak burkolása résmentes illesztésű kivitelezést igényelnek.

Csempe burkolat esetében a magasság 210 cm.

Csempe helyett, használható falfestékek esetében telibe felület kezelés javasolt

- **STERIDEX, szigorú a technológia, csak gépi fújással hordható fel, csak gyakorlott szakember tudja**
- **EUROPÁL erős penész gátló, festhető, hengerelhető,**
- **Sto PURÁN lakk, festhető, hengerelhető kétkomponensű festék**

Zsíros technológiát igénylő gépek körül festés esetében a falszakaszra rozsdamentes falburkolat szerelése indokolt.

Szabadon lévő pozitív sarkoknál- faltörésekre 120 cm magasságig élvédő szerelése szükséges.

3.4 Légtechnika

Tekintettel arra, hogy a technológiai helységek közvetlen természetes szellőztetése biztosított, ezért légtechnikai elszívást a melagítókonyhába tervezett villanytűzhely fölé szükséges kiépíteni.

3.5 Világítás:

A szabálynak megfelelő színhőmérsékletű cseppmentes világítótestek kerülnek beszerelésre.

Belső tér jellege vagy tevékenység

	Ém LX	UGR I	Ra
Öltöző, mosdó, WC	200		
Raktár és tároló helység	100	25	60
Folyosó személyzet nélkül	20		40
Folyosó személyzettel	150	22	60
Konyha	500	22	80

3.6 Víz- csatorna-közmű:

A jogszabályban megfelelő, környezetvédelmi engedéllyel rendelkező zsírfogó rendszer kerül telepítésre. A zsírfogó tisztításáról szerződéses partner gondoskodik a higiéniai szabályok betartása mellett.

3.7 Általános higiénia:

Valamennyi kézmosási helyhez kézmosószer adagoló, papírtörölő és lábpedálos szemetes biztosított.

A technológiai leírás nem helyettesíti a HACCP rendszer kidolgozását, de alapjául szolgál.

Tata, 2017.07.30.



Harangi Katalin
konyhatechnológus

4. Takarítási utasítás

HIGIÉENIAI UTASÍTÁS		
Alkalmazási Terület	Terméknév	Adagolás
Kézi mosogatás 2 fázisban		
I. fázis: Zsíroldás és fertőtlenítés	Urania	
	kombinált hatású fertőtlenítőszer	0,5%-os koncentráció készítése
II. fázis: Öblítés	Csapvíz	Öblítés folyó vízzel
Tisztítás, fertőtlenítés		
Padló fertőtlenítő felmosása és falfelületek lemosása	Inverse	
	Fertőtlenítő-tisztítószer	2%-os fertőtlenítő oldat
Zsíros, olajos szennyeződések eltávolítása, elszívók tisztítása	Owen	
	Hideg zsíroldó	Hígítás nélkül alkalmazható
Üvegfelületek, tükrök tisztítása	Contact T1	
	Fertőtlenítő-tisztítószer	Hígítás nélkül alkalmazható
Rozsdamentes acélfelületek és munkafelületek ápolása	Geoxid	
	Rozsdamentes tisztítószer	Hígítás nélkül alkalmazható
Vízkezelés	Vexal	Hígítás nélkül használandó
Vizesblokkok tisztítása	Dodacid	
	Szanitertisztító	Hígítás nélkül használandó
Személyi higiénia		
Fertőtlenítő kézmosás	Klinko-sept	Hígítás nélkül használandó
	kézfertőtlenítőszer	vízzel leöblítendő