

EGÉSZSÉG TERVEZŐ MŰHELY KFT.
1144 Budapest, Füredi utca 44.



Tel: +36/ 20-466-5969

PANGEA ÖKOCENTRUM

4431 Nyíregyháza-Sóstófürdő, Blaha Lujza sétány

80 ADAGOS REGGELIZTETŐ KONYHA

KONYHATECHNOLÓGIAI

KIVITELI TERV

2017. február

TARTALOMJEGYZÉK

TERVEZŐI NYILATKOZAT.....	3
TERVEZÉS KIINDULÁSI ALAPADATAI.....	4
KONYHA ÚTVONALAK	8
KONYHATECHNOLÓGIAI MŰSZAKI ELVÁRÁSOK	9
HIGIÉNÁVAL ÉS KÖZEGÉSZSÉGÜGGYEL KAPCSOLATOS ELVÁRÁSOK.....	12

Tervjegyzék

KT-T1	Reggeliztető konyha-büfé elrendezési terve	M 1:50
KT-M1	Reggeliztető konyha-büfé műszaki terve	M 1:50

TERVEZŐI NYILATKOZAT

Igazolom, hogy a tervek a hatályos jogszabályok - különösen az építési, környezetvédelmi, munkavédelmi, tűzvédelmi jogszabályok - előírásainak betartásával készültek.

A munkavédelemről szóló 1993. évi XCIII. törvény alapján nyilatkozunk, hogy a munkahely, létesítmény, technológia tervezése a munkavédelemre vonatkozó szabályokban - így különösen az egészséget nem veszélyeztető munkavégzés és munkakörülmények általános egészségügyi követelményeiről szóló 3/2002. (II. 8.) SZCSM–EüM együttes rendeletben - meghatározottak szerint, illetve ezek hiányában a tudományos, technikai színvonal mellett elvárható követelmények megtartásával történt.

Nyilatkozom, hogy a vendéglátó-ipari egység kialakítása kapcsán "a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről" szóló 62/2011. (VI. 30.) VM rendeletet, az Európai Parlament és Tanács "az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről" szóló 178/2002/EK és "az élelmiszer-higiéniáról" szóló 852/2004/EK rendeletekben foglalt előírásokat vettem figyelembe.

A figyelembe vett szabvány: MSZ-04-211-88 Konyhák és Éttermekre vonatkozó szabvány.

Budapest, 2017. február

Tervező neve: Finta Gabor
Kamarai jogosultsági száma: EG -T 01 – 12176
Címe: 1144 Budapest, Füredi út 44.
Elérhetősége: 20/466-59-69

TERVEZÉS KIINDULÁSI ALAPADATAI

Az egység megnevezése: Pangea Ökocentrum 80 adagos reggeliztető konyha, mely meleg étel előállítására alkalmas

Az üzletkör, rendeltetése: meleg és hideg ételek előállítására alkalmas konyha

Üzlet típus: reggeliztető konyha

A termelő konyhaüzem kapacitása: t_1 fokozatú (maximum 250 ételadaggal)

A konyha üzemi szintjeinek száma: 1

Az értékesítés – fogyasztás rendszere: fogyasztás önkiszolgáló jelleggel

A tervezett választék:

- rántotta, felvágott
- frissensültek, párolt zöldségek
- grillezett húsok
- főtt virsli, sült kolbász
- szendvicsek, péksütemények
- saláták, zöldségek
- különböző üdítők, tea, kakaó
- bárban: sör, kávé

A konyha működési ideje: Egész évben a szálloda nyitvatartási idejével összhangban

Egy időben a személyzet létszáma: max.: 4 fő

TERVEZETT KONYHA FUNKCIONÁLIS EGYSÉGEI

Áruátvétel

A beérkezett áruk mennyiségi átvétele az árufeltöltő-áruátvevőben történik 150 kg-os digitális padlóba süllyesztett mérlegen. Innen kerül az áru a felhasználás helyére, vagy a szakosított raktárakba. Minden beérkező termék számítógépes szoftveren rögzítésre kerül.

A gazdasági bejáratnál rovarcsapdát szükséges felszerelni.



Gazdasági folyosó, közlekedő

A gazdasági bejáraton keresztül beérkező, és az áruátvételi adminisztráció után a közlekedőn át jutnak a különböző áruféleségek a megfelelő szakosított raktárakba. A temperálást igénylő nyersanyagok a telepített, némely esetben két külön részre osztott hűtőberendezésekben szakosítottan találhatóak. Az árumozgatás útjában az akadálymentes közlekedés biztosított, küszöböket nem alkalmazunk. A helyiség padlóburkolata csúszásmentes, kerekített lábazati burkolókövel készül. A falburkolat mosható, fertőtleníthető, festett. Az áruszállítás miatt a pozitív falsíkokra 2 m magasságig élvédő felszerelése szükséges. Amennyiben az áruszállító kocsik nincsenek ellátva gumi vagy műanyag sarokvédővel, úgy 15 cm magasságban, 10 cm széles végigfutó ütköző felszerelése szükséges.

A takarítószer tárolására takarítószer tároló kamra tervezett, amelyben a fertőtlenítő takarításhoz szükséges vegyszer adagolására fertőtlenítőszer keverő-adagoló berendezés áll rendelkezésre.

Szakosított raktárak (szárazáru, göngyöleg/ital, hűtők)

A különféle áruk tárolására szakosított raktárakat tervezünk. Ezekben a raktárakban a tárolási feladatok kielégítésére változtatható polcosztású állványokat tervezünk.

A dió, mák és bab számára, mely zsizsikésedésre hajlamos, külön hűtőszekrényben tároljuk.

A hűtött áru számára megfelelő számú hűtőkapacitást tervezünk. Az optimális 3-4 C⁰-os hőmérséklet ellenőrzésére a hűtőkben hőmérőt kell elhelyezni, vagy olyan berendezést kell vásárolni, mely a hőfokot regisztrálja.

A hűtők helyiségébe alábbi hűtőket tervezünk:

- felvágott hűtő
- húshűtő
- tejhűtő
- tejtermék hűtő
- tojánhűtő
- cukrászáru
- zöldség-hűtő
- mirelit
- ételminta

A helyiségek padlóburkolata csúszásmentes, kerekített lábazati burkolókövel, a falsíkok csempézettek.

Földes áru raktár

A földes áruk tárolására szakosított raktárt tervezünk. Ezekben a raktárakban a tárolási feladatok kielégítésére változtatható polcosztású állványokat tervezünk. A földes áru raktárnál mesterséges szellőzés biztosított.

Zöldségmosó-előkészítő

Feladata a konyha konyhakész állapotban lévő nyers, tisztított zöldség- és gyümölcsfélékkel történő ellátása. Az előkészítés folyamata: tekintettel arra, hogy a tervezett létesítmény reggeliztető konyha és viszonylag kevés adagszámú, **ezért a zöldség, gyümölcs tisztított állapotban, lecsomagolva kerül be a konyháüzembe**, ahol megtörténik az utómosása és megfelelő darabolása. Padlóburkolata csúszásmentes, kerekített lábazati burkolókövel, a falsíkok 2, 2 m magasságig csempézettek.

Főbb berendezései: univerzális robotgép (szeletelő, reszelő, hasáboló, kockázó tartozékokkal), kétmedencés mosogató, rozsdamentes munkaasztal és az árumozgatást biztosító kézikocsi, hűtőszekrény.

Tojás előkészítőt nem tervezünk, mivel kizárólag ózonkezelt tojás kerül felhasználásra. A tojást elkülönített hűtőszekrényben tároljuk.



Konyhatér

A konyháüzem legfontosabb technológiai helyisége. Feladata az előkészített nyers és félkész anyagokból kész, fogyasztásra alkalmas étel előállítás, készen tartása. A melegkonyhában

készített ételekkel szemben támasztott legfontosabb követelmény, hogy frissen, melegen, törődésmentesen jussanak el a fogyasztás helyére. A főzéshez szükséges nyersanyagokat az előkészítés során rozsdamentes, 530X325 mm alpméretű GASTRONORM edényekbe helyezik, illetve azokban szállítják a főzőkonyhába és lehetőleg átrakás nélkül helyezik a sütő-főző berendezésekbe. Modulrendszerű berendezéseket tervezünk, ezáltal jelentős alapterület megtakarítás érhető el, valamint a rendszer magában hordja az esetleges későbbi bővítés lehetőségét is. A blokkban és sorban elhelyezett termikus berendezések közötti, megfelelő méretű, gördíthető munka és lerakó asztalok megkönnyítik a belső szállítást.

Főbb berendezési tárgyai (sorba, ill. blokkba épített berendezések):

- Indukciós főzőlap
- Kombi sütő-pároló;
- Olajsütő
- Sütőlap
- Tésztafőző
- Semleges kiegészítő bútorok (gördíthető lerakó- és munkaasztalok)

Az Ökocentrum jellegéből adódóan lehetőséget adunk széleskörű reggeli-választék elkészítésére, így a keleti kultúrákban gyakori reggeli levesek, illetve párolt (zöldségek, rizs stb.) és sült melegételek (hagyományosan virsli, rántotta, kolbász stb.) is felszolgálhatók.

A használati edényrendszer:

A fentiekben ismertetett gépekhez tartozó használati edényrendszer egységes GASTRONORM méretrendszer alapján készül, az ételek hőkezelése, hűtése, szállítása, elosztása ezekben, illetve ezekből történik. Az egységes méretrendszer alkalmazására jellemző, hogy az edényekben az ételek a különböző technológiai fázisokban átrakás nélkül szállíthatók. Az edényrendszert a GASTRONORM 1/1 alpméretből képezik, nemzetközileg elfogadott méretekkel.

Padlóburkolata csúszásmentes, kerekített lábazati burkolókövel, a falsíkok 2, 2 m magasságig csempézettek. A helyiségben rovarcsapda szükséges.

Figyelem! A konyhán készült bármely ételből mintát kell elrakni, melyet külön erre a célra rendszeresített hűtőben kell tárolni.

Padlóburkolata csúszásmentes, kerekített lábazati burkolókövel, a falsíkok 2, 2 m magasságig csempézettek. A helyiségben rovarcsapda szükséges.

Fekete mosogató

Feladata: Itt történik a használatos konyhai edények mosogatása. Berendezése rozsdamentes, kétmedencés mosogató. A melegítő konyha ételadagszámát figyelembe véve a fekete mosogatót a főző téren belül, de a főzési munkaterülettől elkülönítetten elhelyezve terveztük.

Takarítószer raktár

A reggeliztető konyhának elkülönített takarítószer raktárt biztosítunk.

Fehér mosogató, szennyes edény gyűjtése

A fogyasztórészből a szennyes edény, rozsdamentes szállítókoszin, majd beadóablakon keresztül jut el a fehérmosogatóba. A moslékolás a fehér mosogatóban rendszeresített moslékoló asztalon történik. A fehér mosogató berendezése kétmedencés, rozsdamentes mosogató valamint mosogató gép. A mosogató mellett csepptálca kerül kialakításra. Feladata az ételek elfogyasztásához használt eszközök elmosogatására és átmeneti tárolására szolgál. A moslékolás, moslék-hulladékgyűjtés moslékoló asztal és rozsdamentes, zárható fedelű moslék-tároló edényzet segítségével oldható meg.



Padlóburkolata csúszásmentes, kerekített lábazati burkolókövel, (padlóösszefolyó szükséges), a falsíkok 2, 2 m magasságig csempézettek.

A fehér edények a tányérfeladó koszikban vannak elhelyezve.

Hulladék - moslék-tároló

A konyhában keletkező hulladék tárolási helye erre elkülönített tárolóban történik.

A moslék gyűjtése zárt edényzetben történik.

Napi várható keletkező moslék mennyisége ~4 - 8 liter, mely zárt badellában kerül eltárolásra, majd megsemmisítésre. A mennyiséget figyelembe véve a moslék-tároló a hulladék tárolóval egy helyiségben kerül elhelyezésre.

KONYHA ÚTVONALAK

Nyersanyag útja

A teherautóval érkező anyag az gazdasági bejáraton keresztül jut el a központi átvevőbe. Itt történik a mérlegelés és az áru átvétele. Ezután zárt konténerben kerül szállításra a folyosón keresztül a konyha raktári részébe, ahol a megfelelő raktárba kerül eltárolásra. A szállító badellák, időben elkülönítve a fekete mosogatóban kerülnek elmosásra.

A gazdasági bejáratnál elektromos rovarcsapda kerül felszerelésre.

A konyhában az ételek megfőzése után, az étel szállítókonténereken keresztül a tálalóba jut. A nyersanyag és a készétel útvonala nem keresztezi egymást.

Személyzet útja

A gazdasági bejáraton keresztül jut be a konyha szociális területére, ahol az öltöző van elhelyezve. Egyidejűleg kb. 4 fő tartózkodik, akiknek elkülönített fekete/fehér öltözőszekrényt biztosítunk. Átöltözés után a személyzet a főzőkonyhába a folyosón keresztül jut el. Műszak végén ugyanez az útvonal csak fordított sorrendben.

A konyhai berendezések együttes csúcsigénye:

Elektromos oldalon: 94 kW Egyidejűségi szám: kb. 65%

KONYHATECHNOLÓGIAI MŰSZAKI ELVÁRÁSOK

A helyiségek kialakításánál a vonatkozó érvényes szabványokat be kell tartani.

ELŐTÉR, KÖZLEKEDŐK, GAZDASÁGI ÁTVEVŐK

Építészeti elvárások:

Mosható fal- és padlóburkolat, hajlatlábazat kiépítése szükséges. A nagy anyagmozgatás miatt a padló teherbírású legyen. Minimálisan 150 cm szabad nyílású, dupla szárnyú normál zárral ellátott ajtókra van szükség. Küszöbök szigorúan mellőzendők a könnyebb anyagmozgatás végett. A padló üzemi víz elleni szigeteléssel kell ellátni. A helyiségbe elektromos rovarcsapdát kell felszerelni.

Épületgépészet (víz, csatorna):

Hidegvíz ellátás közműhálózatról, melegvíz ellátás hőfok-korlátozott központi rendszerről. Kézmosási lehetőséget kell biztosítani az áruátvételnél.

Villamosenergia ellátás:

Általános célú hálózatról.

Általános megvilágítás: min. 200 lux.

Légtechnika:

Lehetőleg természetes szellőzés. Amennyiben ez nem biztosítható, úgy a gépi szellőzés, B2 /EU-4/ szűréssel.

Légcserezszám: 6-8 szoros.

Kívánt hőmérséklet télen: 18 fok

Nyáron: klímátizálni nem szükséges

ZÖLDSÉG MOSÓ-ELŐKÉSZÍTŐ:

Belsőépítészet, statika:

Mosható fal - (min. az ajtótokok magasságáig csempe) és padlóburkolat (kopásálló, hézag és csúszásmentes), hajlatlábazat, valamint padlóösszefolyó kiépítése szükséges. A padló üzemi víz elleni szigetelése szükséges. A helyiségben legalább 20 cm magas mosható lábazatot kell készíteni úgy, hogy az a kézikocsival történő, szállítás során a mechanikai sérülésekkel szemben ellenálló legyen. A mosogató és a mosdó oldalán a fal a felső ajtókeret magasságáig csempézett kell legyen. Minimálisan 85 cm szabad nyílású, normál zárral ellátott ajtókra van szükség. Küszöbök mellőzendők.

Az ablakokat szúnyoghálóval kell ellátni.

Épületgépészet (víz, csatorna):

Hidegvíz ellátás közműhálózatról, melegvíz ellátás hőfok-korlátozott központi rendszerről. A nagykonyhai mosogató részére fali, lengőkaros, keverő csaptelepet kell felszerelni, NA 50-es szennyvízelvezetéssel.

Villamosenergia ellátás:

Általános célú hálózatról. Általános megvilágítás: min. 200 lux.

Légtechnika: Homlokzaton ablakkal.

REGGELI KONYHA

Belsőépítészet, statika:

Mosható fal - (min. az ajtótokok magasságáig csempe) és padlóburkolat (kopásálló, hézag és csúszásmentes), hajlatlábazat, valamint padlóösszefolyó kiépítése szükséges. A padló üzemi víz elleni szigetelése szükséges. A helyiségben legalább 20 cm magas mosható lábazatot kell készíteni úgy, hogy az a kézikocsival történő szállítás során a mechanikai sérülésekkel szemben ellenálló legyen. A mosogató és a mosdó oldalán a fal a felső ajtókeret magasságáig csempézett kell legyen. Minimálisan 90 cm szabad nyílású, normál zárral ellátott ajtókra van szükség. Küszöbök mellőzendők. Elektromos rovarcsapda szerelendő!

Az ablakokat szúnyoghálóval kell ellátni.

Épületgépészet (víz, csatorna):

Hidegvíz ellátás közműhálózatról, melegvíz ellátás hőfok-korlátozott központi rendszerről. A nagykonyhai mosogató részére medencénként 1-1 fali, lengőkaros, keverő csaptelepet kell felszerelni, NA 50-es szennyvízelvezetéssel.

Villamosenergia ellátás:

Általános célú hálózatról. Általános megvilágítás: min. 200 lux.

Légtechnika:

Gépi szellőzés, Elszívás. Légsere: 15-szoros.

FEHÉREDÉNY MOSOGATÓ

Építészet, statika:

Mosható fal - (min. az ajtótokok magasságáig csempe) és padlóburkolat (kopásálló, hézag és csúszásmentes), hajlatlábazat, valamint padlóösszefolyó kiépítése szükséges. A padló üzemi víz elleni szigetelése szükséges. Küszöbök mellőzendők.

Épületgépészet (víz, csatorna):

Hidegvíz ellátás közműhálózatról, melegvíz ellátás hőfok-korlátozott központi rendszerről. A csatornába zsírfogó építése szükséges.

Kétmedencés nagykonyhai biztonsági mosogató telepítése szükséges a fehér mosogatóba arra az esetre, amikor a fehérredény mosogató berendezés elromlik.

Villamosenergia ellátás:

Általános célú hálózatról.

Általános megvilágítás: min. 100 lux.

Légtechnika:

Gépi szellőzés, B2 /EU-4/ szűréssel.

HIGIÉNÁVAL ÉS KÖZEGÉSZSÉGÜGGYEL KAPCSOLATOS ELVÁRÁSOK

Ételt kizárólag emberi táplálkozásra alkalmas késztermékekből, hús és húskészítmény esetén a hatósági állatorvos által megvizsgált és fogyasztásra feltétel nélkül alkalmasnak minősített termékből és élelmezési célra engedélyezett járulékos (adalék) anyagok felhasználásával szabad készíteni.

Tilos minden olyan tevékenység, amely az étel meghatározott fogyaszthatósági határidőn túli fogyasztását célozza.

Ha az étkeztetési létesítmény vezetője tudomást szerez az általa előállított vagy forgalomba hozott ételtől eredő megbetegedésről vagy annak gyanújáról, köteles a felügyelőséget haladéktalanul értesíteni, és - az ételhez használt nyersanyagkészlet, edényzet, valamint az étel (ételminta) változatlan állapotban való megőrzése mellett - az étel kiszolgálását azonnal beszüntetni.

Tálalás, kiszolgálás

A kiszolgálás egész időtartama alatt olyan feltételeket kell biztosítani, mely megvédi az élelmiszerek és a készételek tisztaságát, minőségét, táp-, és élvezeti értékét.

A kiadagolt vagy adagolásra váró ételeket jellegüknek megfelelően hűtve, vagy melegen kell tárolni.

A felszeletelt kenyeret, péksüteményt úgy kell elhelyezni, hogy az védve legyen a cseppfertőzéstől.

A kiválasztott darab elviteléhez a vendégek számára megfelelő segédeszközt (szalvéta, fogóvilla stb.) kell biztosítani.

Az evőeszköz elhelyezése úgy történjen, hogy válogatással ne legyen szennyezhető.

Az elkészített - melegen fogyasztható - ételeket a tálalás időtartama alatt 60 °C feletti hőmérsékleten kell tárolni; a hőfokot rendszeresen ellenőrizni kell.

Főtt tésztára szóratot (mák, dió stb.) csak adagoláskor szabad rátenni.

Az étkeztetési létesítményt megfelelő számú evő-, és ivóedénnyel kell ellátni, a fogyasztó saját étkészletet nem használhat.

A fogyasztók részére papírszalvétát vagy tiszta asztalkendőket kell biztosítani.

Ételt kiszolgálni csak élelmezés-egészségügyi szempontból megfelelőnek minősített anyagból készített tiszta edényben és tiszta adagolóeszközökkel, illetve eredeti csomagolásban szabad.

Az ételt a tálalás megkezdése előtt érzékszervileg ellenőrizni kell.

A meleg edények fogására tiszta fogóruhát vagy kesztyűt kell biztosítani.

Az ételeket tartalmazó edényeket a technológiai műveletek során, illetőleg a megtisztított edényeket tárolásuk alatt a szennyeződéstől védeni kell.

Az ételek keverése, átrakása, adagolása mindig tiszta eszközökkel történjen.

Mosogatás

Az étkeztetési létesítményben külön mosogatót kell biztosítani az üzemi edényzet és eszközök tisztítására (fekete mosogató) és külön a fogyasztók által használt edényzet, evőeszközök mosogatására (fehér mosogató).

A mosogatáshoz elegendő mennyiségű és hőfokú meleg vizet és előírt számú mosogató medencét kell biztosítani. Gépi mosogatás esetén is gondoskodni kell tartalék medence beállításáról, a mosogatás jellegének megfelelően.

A mosogató medencéket más célra használni nem szabad.

A mosogató helyiségben az ételmaradékok részére fedéllel és fogantyúval ellátott tartályt kell biztosítani, amelyet a mosogatás befejezése után azonnal ki kell üríteni, elmosni és fertőtleníteni.

A műszak közben - ha szükséges - és a műszak befejezése után a mosogató medencéket, valamint a helyiséget ki kell tisztítani és fertőtleníteni.

A mosogató helyiségben lévő medencék fölé olyan táblát kell elhelyezni, amely utal a munkaművelet jellegére és céljára (pl. első fázis zsíroldás, szennyeltávolítás). Ugyancsak jól látható helyen ki kell függeszteni a mosogatási technológia részletes leírását, meg kell jelölni a felhasználásra kerülő zsíroldószereket, illetve fertőtlenítőszereket az alkalmazandó koncentrációban és behatási idővel.

A mosogatási technológia részletes leírását, az alkalmazható fertőtlenítőszer koncentrációját szakmai irányelv tartalmazza.

A mosogatáshoz az erre a célra rendszeresített kefét kell használni, amelyet használat után fertőtleníteni kell.

A fehér edényzetet tárolás közben is óvni kell a szennyeződéstől.

Olyan étkeztetési létesítménynél, ahol a fogyasztók által használt edényekre előírt mosogatás feltételei - a létesítmény jellege miatt - nincsenek meg, csak egyszer használható engedélyezett műanyagból, illetve papírból készült tiszta edényzetben szabad az ételt, italt kiszolgálni.

A tálaló eszközök mosogatását a fekete edényekkel azonos módon kell biztosítani.

Takarítás

A munka közben folyamatosan, és az egyes munkafolyamatok befejeztével tisztogatást kell végezni, ügyelni kell arra, hogy eközben az ételek szennyeződéstől védve legyenek.

A napi munka befejezése után a létesítmény összes helyiségében takarítást kell végezni a termelőréstől a szennyezettebb helyiségek felé haladva.

A munka közben használt berendezési tárgyakat, felszereléseket, a mosható falfelületet zsíroldószerves vízzel, majd fertőtlenítőszerral kell lemosni és öblíteni.

A tisztítószereket és fertőtlenítőszereket eredeti csomagolásban, felirattal ellátva külön helyiségben (fülkében) kell tárolni.

A létesítményben hetenként egyszer valamennyi helyiségre és berendezésre kiterjedő nagytakarítást kell végezni.

Az egészségügyi szempontból káros rovarok és rágcsálók ellen a mindenkor érvényben lévő jogszabályokban előírt módon kell védekezni.

A rovar-rágcsálóirtás ideje alatt az ételt megfelelően védeni kell.

Az irtás befejezése után az elpusztult rovarokat és rágcsálókat, valamint a visszamaradt vegyszert össze kell gyűjteni és meg kell semmisíteni.



aláírás

Budapest, 2017. február