

SPIS ZAWARTOŚCI

Część opisowa:

1. Podstawa opracowania	str. 2
2. Cel opracowania	str. 2
3. Opis obiektu	str. 2
4. Założenia technologiczne	str. 2
5. Opis funkcji pomieszczeń i procesów technologicznych	str. 3
6. Wytyczne branżowe pomieszczeń gastronomicznych	str. 7

Część rysunkowa:

1. Przedszkole Publiczne nr 10 w Brzegu Pomieszczenia kuchni – Technologia – rzut piwnic	rys. 1/T
2. Przedszkole Publiczne nr 10 w Brzegu Pomieszczenia kuchni – Technologia – rzut parteru	rys. 2/T
3. Przedszkole Publiczne nr 10 w Brzegu Pomieszczenia kuchni – Technologia – rzut piętra	rys. 3/T

OPIS TECHNOLOGII

1. PODSTAWA OPRACOWANIA:

1. Zlecenie inwestora
2. Wymogi higieniczno-sanitarne i BHP
3. Normy i wytyczne projektowania
4. Katalogi urządzeń i wyposażenia technologicznego
5. Uzgodnienia międzybranżowe rozwiązań technologicznych w obiekcie
6. Wytyczne i ustalenia z Inwestorem

2. CEL OPRACOWANIA:

Celem opracowania jest dostosowanie do obowiązujących przepisów i aktualnych potrzeb pomieszczeń kuchni (wraz z zapleczem) znajdującej się w Przedszkolu Publicznym nr 10 w Brzegu.
Obecnie pomieszczenia kuchni są w złym stanie technicznym i nie odpowiadają obowiązującym przepisom.

3. OPIS OBIEKTU:

Lokalizacja: Przedszkole Publiczne nr 10 w Brzegu, ul. Makarskiego 5

Remontowane pomieszczenia kuchenne zlokalizowane są na kondygnacji piwnic, parteru i piętra.
Komunikację dla personelu kuchni pomiędzy kondygnacjami zapewnia klatka schodowa wewnątrz budynku.
Transport surowców i posiłków dodatkowo zapewniają dwa dźwigi towarowe.

4. ZAŁOŻENIA TECHNOLOGICZNE:

Ogólna liczba żywionych:

Dzieci: 5 grup po 25 osób
Personel do 10 osób
Razem: 135 żywionych

Asortyment dań:

- a) śniadanie
- b) obiad: zupa
- c) obiad: danie główne

Zatrudnienie i czas pracy:

Praca w systemie jednozmianowym

Maksymalna ilość zatrudnionych w kuchni to 4 osoby

5. OPIS FUNKCJI POMIESZCZEŃ I PROCESÓW TECHNOLOGICZNYCH:

Dostawa:

Towar z zewnątrz dostarczany będzie samochodami dostawczymi pod budynek kuchni, a następnie drogami komunikacji wewnętrznej do poszczególnych pomieszczeń magazynowych.

Dostawa towarów, surowców i półproduktów odbywa się 1 raz dziennie (oraz w zależności od potrzeb) z poziomu parteru przez wydzielone wejście do zaplecza kuchennego.

Wielkość dostaw uwarunkowana jest od bieżących potrzeb, co pozwoli na efektywne wykorzystanie pomieszczeń magazynowych.

Wszystkie surowce i produkty spożywcze dostarczane będą w szczelnych opakowaniach zbiorczych, zapobiegających zanieczyszczeniu żywności i dróg komunikacyjnych.

Częstotliwość dostaw będzie zależała od możliwości magazynowych, tempa zużycia zapasów i dopuszczalnego czasu magazynowania. Generalnie dostawa towarów będzie realizowana na bieżąco, aby zachować ich świeżość i dobrą jakość.

Magazynowanie:

Surowce po uprzednim rozpakowaniu trafiają do pomieszczeń magazynowych, gdzie magazynowane są na odpowiednich regałach, paletach lub w urządzeniach chłodniczych.

Transport surowców i produktów z magazynu do pomieszczeń kuchni na piętrze odbywa się poprzez klatkę schodową lub przy pomocy windy towarowej „brudnej”.

W części magazynowej obiektu wyróżniamy następujące magazyny:

- magazyn warzyw i owoców - gdzie magazynowane będą ziemniaków i warzywa okopowe na paletach magazynowych oraz warzywa i owoce w skrzynkach
- magazyn produktów - gdzie na regałach magazynowane będą kasze, makarony, ryż, mąka, sól, cukier, herbata, dżemy, itp.; natomiast w szafach chłodniczych i mroźniczych przechowywane będzie mięso, drób, wędliny, nabiał, ryby itp.

Niedozwolone jest przechowywanie surowych artykułów spożywczych razem z produktami gotowymi lub półproduktami, zwłaszcza z takimi, które mogą oddziaływać na siebie powodując zmianę smaku lub zapachu.

Kontrola warunków przechowywania artykułów spożywczych, w tym temperatury, wilgotności, wietrzenia, terminu ich przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości, rotacji i jakości przechowywanych artykułów spożywczych, musi być dokonywana na bieżąco.

Przygotownia wstępna:

W przygotowalni wstępnej wydzielono:

- stanowisko wstępnej obróbki warzyw:

Warzywa i owoce poddawane są obróbce wstępnej w przygotowalni na stanowisku warzyw i owoców. Pomieszczenie to wyposażone jest w zlew, stół roboczy, pojemnik na odpadki. Transport przygotowanych i czystych surowców po obróbce w przygotowalni odbywa się do kuchni właściwej bezpośrednio na stanowisko dalszej obróbki warzyw.

- stanowisko mycia i dezynfekcji jaj:

Jaja poddawane są myciu i sterylizacji na stanowisku przechowywania i dezynfekcji jaj. Pomieszczenie to wyposażone jest w szafę chłodniczą do przechowywania jaj, stół ze zlewem, urządzenie do sterylizacji jaj, pojemnik na odpadki, umywalkę. Jaja po przeprowadzonej dezynfekcji dostarczane są w zamkniętych pojemnikach do kuchni właściwej.

Kuchnia właściwa:

Obróbka czysta surowców odbywa się na kuchni właściwej przy odpowiednich stanowiskach:

- stanowisko obróbki mięsa

Stanowisko wyposażone jest w basen jednokomorowy, stół roboczy, wózek do mięsa. Mięso i drób dostarczany będzie jako chłodzony, czysty i porcjowany (w porcjach kulinarnych). Ryby dostarczane będą w gotowych porcjach kulinarnych: filetach, nie wymagających czyszczenia. Wstępne mycie, rozmrażanie, płukanie przeprowadzane będzie w komorze basenu. Proces przetwórczy przewiduje stanowiskowe przygotowanie mięs do bezpośredniej obróbki termicznej lub do łączenia z warzywami.

- stanowisko czystej obróbki warzyw

W zależności od receptury stosowane będą warzywa surowe, konserwowane, mrożone, całe lub rozdrobnione.

Stanowisko wyposażone jest w basen jednokomorowy, stół roboczy.

Do rozdrabniania można zastosować urządzenie wielofunkcyjne wyposażone w przystawki do rozdrabniania warzyw umożliwiające cięcie na wiórki, słupki, paski, kostki.

- stanowisko obróbki mącznej

Stanowisko wyrobów mącznych wyposażone jest w stół ze zlewem jednokomorowym, stół roboczy. Na tym stanowisku będą przygotowywane produkty mączne przeznaczone do dalszej obróbki termicznej.

- stanowisko obróbki termicznej:

Przygotowane na powyższych stanowiskach półprodukty trafią do obróbki termicznej: gotowania, smażenia, pieczenia.

Obróbkę termiczną przeprowadza się na urządzeniach ustawionych obok siebie pod dwoma okapami wyciągowymi. Zgodnie z decyzją Inwestora i Użytkownika do obróbki termicznej będą zastosowane następujące urządzenia:

- kuchenka 4-palnikowa z piekarnikiem,
- taboret gazowy w ilości 3 szt.

W przyszłości, w miarę potrzeb mogą być zastosowane inne urządzenia do obróbki termicznej pod warunkiem spełnienia wymagań przepisów odnośnie ich lokalizacji i przestrzeni potrzebnej do obsługi.

- stanowisko obróbki zimnej

Stanowisko jest wyposażone w stoły robocze. Na tym stanowisku będą przygotowywane posiłki nie wymagające obróbki termicznej np. kanapki na śniadanie, desery.

- stanowisko mycia sprzętu kuchennego:

Sprzęt kuchenny używany w kuchni będzie myty na bieżąco na odrębnym stanowisku wyposażonym w stół odkładczy, basen 2-komorowy oraz regały ociekowe. Zachowano odpowiedni ciąg naczyń brudnych i czystych.

Przy poszczególnych stanowiskach pracy zlokalizowano pojemniki na odpadki. Odpady w podwójnych workach foliowych należy usuwać z pomieszczenia kuchni niezwłocznie po wypełnieniu 2/3 objętości pojemnika i codziennie po zakończeniu pracy.

W celu zachowania warunków dobrej praktyki higienicznej w pomieszczeniu kuchni należy zainstalować umywalki wyposażone w baterie bezdotykowe.

Wydawalnia posiłków:

Wydawalnie posiłków zlokalizowane są na parterze i na piętrze zaplecza kuchennego.

Z kuchni właściwej gotowe posiłki transportowane są bezpośrednio do wydawalni na piętrze oraz windą towarową „czystą” do wydawalni na parterze. Z wydawalni ekspedycja gotowych posiłków odbywa się na wózkach kelnerskich odpowiednio do sal pobytu dzieci na piętrze i na parterze.

Transport posiłków windą towarową „czystą” odbywa się w zamkniętych pojemnikach.

Zmywalnia naczyń stołowych:

Zmywalnie naczyń stołowych zlokalizowane są na parterze i na piętrze zaplecza kuchennego.

Każda zmywalnia naczyń stołowych wyposażona jest w basen dwukomorowy, załadowczy stół do zmywarki, zmywarkę do mycia naczyń, stół wyładowczy, pojemnik na odpadki.

Naczynia brudne zostaną dostarczone do zmywalni naczyń stołowych odpowiednio na piętrze i na parterze na wózkach kelnerskich. W zmywalni zostaną usunięte odpadki, nastąpi mycie wstępne, a następnie mycie zasadnicze w zmywarce z funkcją wyparzania. Czyste naczynia będą przechowywane w zamykanych szafach w wydawalni posiłków.

Wózki kelnerskie po umyciu i zdezynfekowaniu w zmywalni będą również odstawiane do wydawalni posiłków.

Wózki kelnerskie z brudnymi naczyniami stołowymi będą wjeżdżały do zmywalni drzwiami od strony sal przedszkolnych, a umyte wózki i czyste naczynia będą odstawiane przez drzwi do wydawalni.

Odpady ze zmywalni po zakończeniu mycia będą wynoszone na zewnątrz przez drzwi prowadzące bezpośrednio na klatkę schodową i dalej do pojemników zewnętrznych na odpady pokonsumpcyjne.

Pomieszczenie porządkowe:

Na zapleczu kuchennym wyodrębniono również pomieszczenie porządkowe wyposażone w zlew, pralkę (istniejącą), szafkę na środki czystości.

Zlew powinien być zainstalowany w taki sposób, aby jego górna krawędź była umieszczona na wysokości 55 cm nad posadzką. Baterię zamontować na wysokości umożliwiającej włożenie wiadra do zlewu.

Znajdujące się w zakładzie substancje chemiczne powinny być przechowywane wyłącznie w przeznaczonym do tego celu pomieszczeniu, odpowiednio zabezpieczonym, w opakowaniach znakowanych w sposób widoczny i umożliwiający identyfikację tych substancji. Wydawanie i używanie takich substancji powinno być udokumentowane i odbywać się pod nadzorem osoby uprawnionej.

Substancji chemicznych, które mogą zanieczyścić artykuły spożywcze, nie wolno używać ani przechowywać w miejscach, gdzie znajdują się artykuły spożywcze, z wyjątkiem przypadków, gdy są one niezbędne do celów produkcyjnych lub higienicznych.

W pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych personelu należy używać oddzielny zestaw sprzętu i środków do jego czyszczenia.

Pomieszczenia higieniczno-sanitarne pracowników kuchni:

Pracownicy na teren zaplecza będą wchodzić wejściem bocznym, tym samym którym dostarczane będą towary i artykuły spożywcze.

Wszyscy pracownicy muszą mieć aktualne badania lekarskie. Osoby wykonujące prace w procesie produkcji lub obrotu żywnością muszą przestrzegać higieny osobistej oraz nosić właściwą czystą odzież i obuwie robocze.

W kompleksie higieniczno-sanitarnym dla personelu kuchennego wydzielono następujące pomieszczenia:

- szatnia – typu podstawowego, wyposażona w indywidualne szafki ubraniowe dwudzielne przeznaczone na odzież roboczą i odzież własną pracowników.
- węzeł sanitarny – połączony bezpośrednio z szatnią, wyposażony w natrysk, umywalkę iabinę ustępową.

Należy pamiętać o obowiązku każdorazowego zdejmowania fartucha roboczego podczas korzystania z kabiny ustępowej. Fartuch należy wówczas powiesić na wieszaku przed wejściem do węzła sanitarnego.

Niedozwolone jest korzystanie przez osoby postronne z pomieszczeń higieniczno-sanitarnych przeznaczonych dla pracowników zaplecza gastronomicznego.

Przy każdej umywalce powinny się znajdować ręczniki jednorazowego użytku oraz pojemniki na mydło w płynie. W pobliżu umywarek powinny znajdować się pojemniki z nierdzewnego materiału na zużyte ręczniki.

Do pomieszczeń zakładu nie mogą wchodzić osoby w nim niezatrudnione, z wyjątkiem osób upoważnionych przez organy kontroli i osób zwiedzających zakład, które przed wejściem do zakładu powinny otrzymać odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej.

Odpady:

Odpady pokonsumpcyjne będą gromadzone w szczelnie zamykanych workach w pojemnikach usytuowanych w zmywalni, a następnie po szczelnym zamknięciu ekspediowane do zadaszonych

pojemników na odpady, zlokalizowanych obok budynku przedszkola, skąd będą wywożone przez odpowiednie służby. Odpady z kuchni w podwójnych workach foliowych należy usuwać na bieżąco do zewnętrznych pojemników na odpady.

Sposób gromadzenia odpadów, usuwania ich z pomieszczeń kuchni a także mycia i dezynfekcji nie może powodować zanieczyszczenia artykułów spożywczych.

6. WYTICZNE BRANŻOWE – pomieszczenia gastronomiczne:

Pomieszczenia przeznaczone na działalność gastronomiczną powinny mieć odpowiednią powierzchnię oraz właściwą funkcjonalność zgodnie z opracowanym układem technologicznym kuchni.

6.1. Branża architektoniczno-konstrukcyjna:

1. Materiały, z których zostały wykonane budynki i instalacje, nie mogą:
 - powodować emisji czynników szkodliwych dla zdrowia w ilościach wyższych niż określone w odrębnych przepisach,
 - wchodzić w reakcje chemiczne z artykułami spożywczymi w przypadku zetknięcia się z nimi.
2. Budynki i instalacje z nimi związane, w tym także elementy wykończenia ścian i stropów oraz drzwi i okna, powinny być tak wykonane, aby istniała możliwość łatwego utrzymania ich czystości i zapewnienia ochrony przed zanieczyszczeniami zewnętrznymi i dostępem szkodników.
3. Posadzki powinny być łatwo zmywalne, gładkie, nienasiąkliwe, trudno ścieralne (klasa III lub IV), z materiałów nietoksycznych, odporne na zmywanie i środki dezynfekcyjne, nie śliskie (przeciwpoślizgowość R11 lub R12): należy zastosować płytki ceramiczne przeznaczone do pomieszczeń kuchennych.
4. Ściany wykończyć okładziną z materiału zmywalnego, nie nasiąkliwego, odpornego na działanie środków dezynfekcyjnych: należy zastosować płytki ceramiczne w kolorach jasnych.
5. Sufity pomalować farbą zmywalną, odporną na działanie środków czystości i środków dezynfekcyjnych.
6. Połączenie podłóg ze ścianami, słupami i filarami, połączenia ścian należy wyokrąglić w celu ułatwienia czyszczenia, mycia i dezynfekcji.
7. Narożniki ścian przy ciągach komunikacyjnych zabezpieczyć przed uszkodzeniami mechanicznymi.
8. Drzwi powinny być szczelne, gładkie, przystosowane do zmywania wodą.

6.2. Branża sanitarna:

1. Wszelkie instalacje należy prowadzić w przestrzeni sufitu podwieszanego, a wzdłuż ścian pod tynkiem. Przewody wodociągowe mogą być prowadzone po tynku w traktach komunikacyjnych, jeżeli będą zabezpieczone przed roszeniem.
2. Instalacja centralnego ogrzewania powinna być prowadzona pod tynkiem lub obudowana z wyjątkiem gałęzi grzejnikowych.
3. W pomieszczeniach technologicznych kuchni zastosować grzejniki gładkie, łatwe do czyszczenia, w wykonaniu higienicznym.
4. Zabrania się obudowywania przewodów gazowych.

5. Przy przejściach przez ściany i stropy przewody instalacyjne prowadzić w tulejach.
6. W pomieszczeniach kuchennych należy zapewnić odpowiednią wentylację nawiewną i wywiewną. Nad urządzeniami do obróbki termicznej należy zainstalować okapy wyciągowe.
7. Na otworach wentylacyjnych powinny być zainstalowane kratki z materiału nierdzewnego, o konstrukcji łatwej do zdejmowania i mycia.
8. Kanalizacyjne wpusty podłogowe powinny być zabezpieczone kratkami i posiadać zamknięcia syfonowe oraz łatwe do czyszczenia osadniki.
9. Wszystkie wpusty podłogowe w pomieszczeniach produkcyjnych i zmywalni należy wyposażać we wstępne łapacze odpadków.
10. Ścieki z urządzeń technologicznych muszą być odprowadzane do kanalizacji poprzez przerwę powietrzną tzn. przewód spustowy należy sprowadzić nad kratkę ściekową.
11. W pomieszczeniach magazynowych, produkcyjnych, oraz innych „czystych” nie należy lokalizować studzienek rewizyjnych oraz rewizji na przewodach kanalizacyjnych.
12. Do każdej umywalki i zlewu należy doprowadzić instalacje zimnej i ciepłej wody.
13. Na umywalkach zamontować baterie działające bez dotyku rąk. Umywalki wyposażać w środki do mycia rąk (mydło w płynie i środek dezynfekujący), ręczniki papierowe i pojemnik na zużyte ręczniki.

6.3. Branża elektryczna:

1. Punkty świetlne powinny być obudowane i zapewniać prawidłowe oświetlenie na każdym stanowisku pracy.
2. Punkty świetlne powinny być wyposażone w nietłukące osłony, chroniące przed odpryskami szkła w razie stłuczenia żarówek lub kloszy oraz mieć konstrukcję umożliwiającą ich łatwe czyszczenie.
3. Natężenie oświetlenia sztucznego powinno wynosić:
 - w pomieszczeniach roboczych 300 lx
 - na stanowiskach kontroli 500 lx
 - w pozostałych pomieszczeniach 200 lx
4. Doprowadzić zasilanie w energię elektryczną do wszystkich urządzeń.