

OPIS TECHNICZNY – TECHNOLOGIA KUCHNI

1. Wstęp

Przedmiotem opracowania jest projekt technologiczny z zapleczem magazynowym i socjalnym w budynku Zespołu Opieki nad Małym Dzieckiem w Szerzynch.

Podstawą opracowania jest:

- aktualne przepisy dotyczące obiektów gastronomicznych
- - Rozporządzenie {WE} nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych,
- - Rozporządzenie {WE} nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego,
- - Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 11 czerwca 2002 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy {tekst jednolity; Dz. U. Nr 169 z 2003 r., poz. 1650, z późniejszymi zmianami}.

2. Program użytkowy

Kuchnia wraz z zapleczem przygotowana będzie do przygotowania i wydawania dań gorących (obiadów) od surowca, docelowo 120 obiadów. Wszystkie pomieszczenia kuchni znajdują się na poziomie parteru.

Zestawienie pomieszczeń:

1,42	WYDAWALNIA POSILKOW	10,51	m2
1,43	POMIESZCZENIE MYCIA WÓZKOW	5,15	m2
1,44	ZMYWALNIA NACZYN	6,83	m2
1,45	KUCHNIA WŁASCIWA	44,66	m2
1,46	ZMYWALNIA NACZYN KUCHENNYCH	5,73	m2
1,47	KORYTARZ	11,81	m2
1,48	MAGAZYN PRODUKTÓW SUCHYCH	8,00	m2
1,49	POMIESZCZENIE CHŁODNI	5,69	m2
1,50	OBIERALNIA WARZYN	7,47	m2
1,51	MAGAZYN ZIEMNIAKOW I WARZYN	8,25	m2
1,52	POM. MYCIA I DEZYNFEKCJI JAJ	2,63	m2
1,53	POM. SOCJALNE - KUCHNIA	8,68	m2
1,54	TOALETA - PRAC. KUCHNI	7,07	m2

Posiłki wydawane będą bezpośrednio do jadalni sąsiadującej z pomieszczeniami kuchni oraz rozwożone w pojemnikach do sal dzieci. Naczynia brudne transportowane na wózkach do zmywalni naczyń poprzez pomieszczenie do mycia wózków, gdzie wózek zostanie umyty i pozostawiony do wyschnięcia.

3. Opis procesu technologicznego

Dostawa surowców i magazynowanie surowców

Surowce będą dostarczane poprzez wejście od strony północnej przeznaczone dostaw. Wejście do części kuchennej znajduje się bezpośrednio z wiatrołapu. Po prawej stronie od wejścia znajduje się część socjalna mieszcząca szatnię pracowników kuchni z łazienką.

Obróbka wstępna warzyw i ziemniaków

Po lewej stronie magazyn warzyw połączony bezpośrednio z obieralnią warzyw i ziemniaków. Po prawej stronie część magazynowa.

Przygotowanie mięsa

Przygotowanie mięsa do obróbki termicznej odbywać się będzie na wydzielonym stanowisku wyposażonym w zlew oraz stół i kloc do obróbki wstępnej mięsa.

Przygotowanie ryb i drobiu do obróbki

Przygotowanie mięsa do obróbki termicznej odbywać się będzie na wydzielonym stanowisku wyposażonym w zlew oraz stół i kloc do obróbki wstępnej ryb i drobiu. Mięso będzie myte i dzielone na stole roboczym.

Stanowisko mączne

Przygotowanie i obróbka dań mącznych odbywać się będzie na wydzielonym stanowisku wyposażonym w zlew. Obróbka na stole roboczym.

Obróbka termiczna

Obróbka termiczna przygotowanych produktów odbywać się będzie w środkowej części kuchni właściwej. Tutaj przewidziano tron kuchenny wyposażony w urządzenia:

Patelnia elektryczna – moc całkowita: 9kW; pojemność 50l

Kuchnia gastronomiczna gazowa 6-palnikowa z piekarnikiem gazowym

Taborety gazowe – moc całkowita 9 kW; przyłącze gazu R1/2

Rozdrabnianie warzyw

Rozdrabnianie warzyw odbywać się będzie na wydzielonym stanowisku wyposażonym w drobny sprzęt mechaniczny oraz zlew dwukomorowy.

Przygotowanie jaj

Do przygotowania wstępnego jaj przewidziano odrębne pomieszczenie wyposażone w zlew jednokomorowy i naświetlacz jajek. Do przechowywania jajek przewidziana jest lodówka.

Porcjowanie i wydawanie posiłków

Przygotowanie posiłków i porcjowanie na talerze będzie odbywać się w pomieszczeniu kuchni właściwej na wydzielonym stanowisku. Przy pomocy wózków dania będą transportowane bezpośrednio do sal dzieci lub wydawane przez okno podawcze do jadalni.

Zmywanie naczyń stołowych

Naczynia transportowane będą na wózkach do zmywalni naczyń i podawane będą przez okno podawcze z pomieszczenia mycia wózków.

Zmywanie naczyń kuchennych

Naczynia kuchenne myte będą w wydzielonej zmywalni naczyń kuchennych. Pomieszczenie wyposażone będzie w zlew, basen do mycia głębokiego, stół odstawczy i regał.

Odpadki

Odpadki będą każdorazowo wynoszone do pojemników w odrębnym pomieszczeniu gospodarczym na zewnątrz budynku.

4. Wymagania higieniczno – sanitarne

Przy wszystkich umywalkach należy zapewnić dozowniki mydła, środka dezynfekcyjnego oraz jednorazowe ręczniki.

5. Zatrudnienie

W kuchni z zapleczem przewiduje się zatrudnienie czterech osób

ZESTAWIENIE ELEMENTÓW

Lp.	Nazwa urządzenia	Wymiary	Szt.
1	zamrażarka skrzyniowa V: 300 l - Moc el. 0.25 kW	81/64/86 cm	1
2	Stół z półką stal nierdzewna	150/60/86 cm	2
3	Krajalnica do chleba	76/62/86 + 46 cm	1
4	Wózek kelnerski 3-półkowy	86/54/94 cm	2
5	Szafa przelotowa	65/70/180 cm	2
6	Zmywarka gastronomiczna do naczyń – 6,65kW	60/60/85+45 cm	1
7	Stół jezdny ze stali nierdzewnej	50/50/85 cm	1
8	Stół ze zlewem dwukomorowym z młynkiem koloidalnym i kolumną wodną ze spryskiwaczem	100/60/85 cm	3
9	Stół odstawczy z półką	120/60/85 cm	3
10	Patelnia elektryczna – moc całkowita: 9kW; pojemność 50l; powierzchnia robocza 0,3m ² ; zasilanie 230/400V	80/70/90 cm	1
11	Stół z szafkami ze stali nierdzewnej	80/60/85 cm	1
12	Kuchnia gastronomiczna gazowa 6-palnikowa z piekarnikiem gazowym	120/70/85 cm	1
13	Taboret gazowy – moc całkowita 9 kW; przyłącze gazu R1/2	58/58/40 cm	2
14	Stół z szufladami ze stali nierdzewnej	60/60/85 cm	1
15	Piec konwekcyjno-parowy z podstawą – moc całkowita 17kW; zasilanie 230/400V	85/90/115+70 cm	1
16	Kłoc drewniany na podstawie ze stali nierdzewnej	40/40/10 cm podstawa 50cm	1
17	Stół roboczy ze stali nierdzewnej z dwoma półkami	100/60/85 cm	3
18	Stół ze zlewem ze stali nierdzewnej dwukomorowy z kolumną wodną	100/60/85 cm	4
19	Stół roboczy ze stali nierdzewnej z szafkami zamykanymi, drzwi przesuwne	100/60/85 cm	3
20	Stół roboczy ze stali nierdzewnej bez półek	110/60/85 cm	2
21	Stół roboczy ze stali nierdzewnej z dwoma półkami i	110/60/85 cm	2

	nadstawką z dwoma półkami	110/30/60 cm	
22	Stół roboczy ze stali nierdzewnej z dwoma półkami	90/60/85 cm	1
23	Szafa ze stali nierdzewnej zamykana	80/60/200 cm	1
24	Szafka wisząca ze stali nierdzewnej, 2 półki	100/30/60	3
25	Regał ze stali nierdzewnej, 4 półki	100/60/180	1
26	Basen do mycia naczyń kuchennych, stal nierdzewna głębokość 30 cm	100/60/85	2
27	Regał stalowy magazynowy – 4 półki	100/60/180	9
28	Szafa chłodnicza – pojemność 400l	60/60/187 cm	2
29	Zamrażarka skrzyniowa – poj. Całkowita – 299 l	100/72/90	1
30	Zamrażarka skrzyniowa – poj. Całkowita – 485 l	137/78/92	1
31	Obieraczka do ziemniaków – zasilanie 400V; wsad 7kg	46/50/80 cm	1
32	Lodówka – 200 l	60/60/85 cm	1
33	Stół ze stali nierdzewnej ze zlewem jednokomorowym	120/60/85 cm	1
34	Naświetlacz do jajek – wsad 10 szt. zasilanie - 230V	42/23/19	1
35	Zestaw wyposażenia drobnego sprzętu elektrycznego	Komplet 1	
36	Zestaw przyborów kuchennych i drobnego sprzętu	Komplet 2	
37	Zastawa stołowa dla 100 osób (dzieci)	Komplet 3	
38	Zastawa stołowa dla 40 osób	Komplet 4	