

Önkormányzati Konyha

8319 Lesenceistvánd Zrínyi u. 12.

KONYHATECHNOLÓGIAI LEÍRÁS (TÁJÉKOZTATÓ JELLEGSEL)

Tervezési alapadatok

1. Létesítmény megnevezése: Önkormányzati főzőkonyha Lesenceistvánd
2. A termelő konyhaüzem jellege: főzőkonyha
3. Nagyságrendi fokozat: T1
4. Nyersanyagok előkészítettségi foka: tisztított zöldség, darabolt hús, csíráatlanított tojás
5. Az étkeztetés jellege: tízórai, ebéd, uzsonna
6. Az értékesítés jellege: óvodai és iskolai kiszolgálás
7. Ételválaszték: leves, kész és friss főétel, desszert, rostos italok, saláták
8. Éttermi kapacitás: étterem ~36 fő
9. Dolgozói létszám: max. 4 fő,
10. Műszak: 1 műszak
11. Heti üzemelési napok száma: 5 munkanap
12. Épület elhelyezkedése: falusi övezet, utcai kapcsolattal, árufogadásra hátsó gazdasági bejárat, földszinten
13. Tervezett helységek: Tálaló, fehér mosogató, főzőkonyha húselőkészítő és hús raktár, zöldség előkészítő és raktár, szárazáru raktár, hulladék raktár, előtér közlekedő, mosdó, öltöző.
14. Energia hordozó: gáz és elektromos áram

Technológiai leírás

1. Áruk átvétele és tárolása

- A konyha részére érkező áruk az épületegyüttes gazdasági bejáraton keresztül kerülnek az épületbe. A beérkezett árut szakszerűen az élelem raktárba, illetve hűtőberendezésekbe helyezik.
- A szállítást programozott, napi, heti, 2 heti, az igényeknek megfelelő mennyiségben.
- A szállítási módja csomagolt, illetve zárt edényzet, az áru jellegétől függően.

2. Előkészítés

Tekintettel a kereskedelmi kiszerelésre, tisztított zöld árura, a bontott húsról és baromfira, az előkészítés csak befejező darabolásra, szeletelésre és után mosásra korlátozódik. Az átmeneti tárolás szakszerűen történik. Mind a Hús Előkészítőnek, mind a Zöldség Előkészítőnek közvetlen kapcsolata van a Főzőkonyhával.

A tojás ózonnal csíráztatott állapotban kerül beszerzésre.

3. Ételkészítés

Az ételkészítés az étterem főzőkonyhájában történik, a technológiai munkafolyamatoknak megfelelő kialakítással és felszereltséggel.

A konyhák felszerelése a mellékelt gép és berendezéslista szerint történik.

A készülékek és gépek rozsdamentes acél kivitelűek, az élelmiszer szabvány előírásainak megfelelő. A főzőkonyha készülékei blokk-rendszerben kerülnek telepítésre, mely biztosítja a jó munkafeltételeket, munkaszervezést, valamint a korrekt árumozgatást.

4. Tálalás

Az elkészített ételek részben az éthordókba adagolással (felnőtt étkeztetés), részben a csoportszobákba hőtartó edényben történő beszállítással (óvodás gyermek étkeztetés), valamint önkiszolgáló rendszerben (iskolai étkeztetés) történik.

5. Mosogatás

- *Fekete mosogatás*

A konyhában használt edényeket és eszközöket a konyhatérben lévő, fekete mosogatóban kell elmosogatni.

A mosogatáshoz egy nagyméretű, két vagy három fázisú mosogató, a tiszta edények és eszközök tárolására, perforált tároló állványok szolgálnak.

- *Fehér mosogatás*

Az éttermi edényzet, (tányér, evőeszköz) mosogatása a fehér mosogatóban történik.

A helyiséget a vonatkozó ágazati szabványban előírtaknak megfelelően terveztük, közvetlen kapcsolattal a főzőkonyhával, a tálalóval és az étteremmel.

Az iskolás gyermekektől a napos hozza el a szennyes edényzetet a pultra, ahonnan a mosogató személyzet az ételmaradék leválasztása és előmosás után rendszerezve, kosarakba helyezi el az eszközöket, majd a mosogatógépben mossák el azokat. A moslékot, mely igen kis mennyiség (2-3 liter/50 adag), az erre a célra szolgáló zárható,

kerekeken gördülő rozsdamentes hulladékgyűjtőkbe teszik, és ebben viszik az átmeneti hulladéktárolóba, az étkeztetés végén.
Az elmosott fehér edényzet tárolására perforált polcos állványok és a konyhai pultok szolgálnak.

6. Átmeneti hulladéktároló

A keletkezett moslék és konyhai hulladék tárolására szolgál. A moslékot műanyag, zárt, pedálos és görgős hulladékgyűjtőkben.
A helyiségben a hulladéktároló konténerek mosásához vízvételi hely és kiöntő áll rendelkezésre.

8. Szociális helyiségek

A konyhai dolgozóknak külön öltöző, mosdó, zuhanyzó és WC biztosított épületben.

Az energiaellátás rendszere

A technológiai rendszerbe állított gépek és berendezések elektromos és gáz üzeműek.
A csatlakozási pontokat a kiviteli tervben úgy alakítjuk ki, hogy a modul készülékek gond nélkül telepíthetők legyenek a korábbi készülékek helyeire.

A technológiai terv alapján a következő villamos fogyasztó csoportokat kell ellátni:

- üzemi általános, világítási és biztonsági fogyasztók
- technológiai erőátviteli, motorikus fogyasztók (hűtők, konyhagépek)

A technológiai terv alapján a következő gáz fogyasztó csoportot kell ellátni:

- termikus fogyasztók (tűzhely, sütők stb.)

Üzemi világítás

Az üzemi világítás tervezésénél a vonatkozó szabvány előírásait kell figyelembe venni.
A mesterséges világítás előírt értékei alapján tervezett általános világítást energiatakarékos fényforrások alkalmazásával célszerű megoldani. Fényszabályozást és/vagy szakaszos kapcsolási megoldást kell alkalmazni.
A világítási berendezés része az általános dugaszolóaljzat, mely kisgépek, pénztárgépek és esetleg helyi világítás csatlakozásra szolgál. Ezek a semleges bútorzat feletti falon kb. 120 cm magasságban helyezkednek el.
A világítási elosztó-berendezések funkcionális egységenként csoportosítva készüljenek, tartalmazzák a leválasztó főkapcsolót, hibaáram védőkapcsolókat és az áramkörök védelmi készülékeit.

Technológiai berendezések

Az élelmezési rendszer főelosztó berendezésének helyét az elektromos tervező határozza meg. A főelosztó fogadja a tápkábeleket és tartalmazza a szükséges védelmi és kapcsoló készülékeket, valamint a jelző, működtető szerelvényeket és a fogyasztásmérőket. Megoldásként javasoljuk, hogy a többmezős változat tartalmazza a normál üzem, az éjjelnappali és a világítási elosztó részeket.

A folyamatos, állandó üzem elosztórendszer a főelosztó napi leválasztója elé kell kötni.

Az erősáramú villamos fogyasztók kétféle ellátási móddal csatlakoznak a hálózathoz. Vagy közvetlen, fix bekötéssel, vagy fali süllyesztett dugaszoló aljzattal. A dugaszoló aljzatos csatlakozókat csapófedeles kivitelben javasoljuk elhelyezni.

A helyhez kötött fogyasztók táplálását a burkolat alatt (falban, padlóban) kell megoldani.

A bekötési pont előtt biztonsági leválasztó kapcsolót kell elhelyezni.

A gázüzemű készülékek bekötési pontja előtt kérjük egy golyós elzáró szelep biztosítását.

Légtechnika

- Friss levegő betáplálás az épületgépész számítása szerint
- A Főzőkonyhában kiegyenlített szellőzés szükséges, a gázüzemű készülékek miatt
- Szikraképződéssel járó folyamat nincs

Burkolatok

Az üzemi helyiségek csúszásgátló hidegpadlóval készüljenek. A közlekedők, a meleg konyhák, a tálaló, a mosogatók, az előkészítők, a hulladék és moslék raktár, továbbá min. 2,10m magas, a WC-k, mosdók 2,10 m, a zuhanyzók 2,10m magas lehetőleg csempe, illetve ezekkel egyenértékű időálló és mosható oldalburkolattal készüljenek.

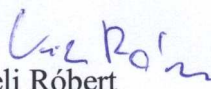
Az ételkészítési raktár határoló falainak burkolása is szükséges, mert a tervezett árutároló állványzat nem hátfallal készül. A párás helyiségek burkolat nélküli falfelületét és mennyezetét lehetőleg folyami homokos cementhabarccsal kell vakolni és meszelní, vagy azonos tulajdonságú burkolóelemekkel tervezni.

A padlószint és az oldalfalak találkozási pontjánál sarokcsempe lekerekített legyen a gép takarítás igényének megfelelően.

Szigetelés

Az üzemi helyiségek padlóját üzemi víz elleni szigeteléssel kell ellátni. A padlóösszefolyóval ellátott helyiségekben a padlóösszefolyók irányába megfelelő lejtéssel kell a padlót kiképezni.

Kelt, 2016. 05. 18.


Vizeli Róbert