

OBSAH:

1. Úvod
2. Charakteristika provozu
3. Popis technologie výroby
4. Doprava a manipulace s materiálem
5. Přehled zaměstnanců
6. Systém sledování kritických bodů
7. Údržba
8. Hygiena pracovního prostředí a sanitace
9. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci
10. Pracovní prostředí

1. Úvod

Předmětem této části dokumentace je návrh nového provozu menzy v univerzitním kampusu Univerzity Jana Evangelisty Purkyně v Ústí nad Labem. Cílem je zajištění výroby jídel o celkové kapacitě 1000 jídel ve směně.

Návrhem provozu se rozumí dispoziční uspořádání provozních místností a jejich vybavení technologickým zařízením tak, aby nedocházelo ke křížení čistých a nečistých cest. Týká se provozu skladování, přípravy a distribuce jídel a manipulace s hotovými pokrmy. Gastronomický provoz je navržen tak, aby splňoval podmínky Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 853/2004 o hygieně potravin. Podkladem pro zpracování byla stavební dispozice objektu.

2. Charakteristika provozu

Gastronomický provoz je umístěn v přízemí a suterénu objektu. Je tvořen těmito úseky:

Příjem surovin, skladové hospodářství, přípravná zeleniny, příruční sklad, teplá a studená kuchyně, umývárna provozního nádobí, výdej jídel, umývárna stolního nádobí a vlastní školní jídelna. Součástí provozu je i personální šatna a WC, úklid a technické zázemí objektu.

Na každém podlaží budou poblíž hlavního schodiště umístěné automaty na nápoje, v 1.PP bude navíc automat na balené občerstvení – bagety, sendviče ...

Kapacita kuchyně činí 600 jídel, kapacita jídelny činí 120 míst u stolu.

3. Popis technologie výroby

Příjem surovin

Suroviny budou do skladů a připraven zaváženy zásobovacím vstupem v suterénu. V manipulačním prostoru budou suroviny vybaleny, zkontrolovány a připraveny k zaskladnění. Četnost zavážení do skladů musí být uživatelem zajištěna tak, aby nebyla narušena výrobní kapacita kuchyně.

Sklady

Sklady jsou situovány v suterénu a přízemí a jsou rozděleny podle druhu uskladněného zboží. Základním ukládacím prostorem pro trvanlivé potraviny je suchý sklad. Choulostivé suroviny (maso, zelenina, mléčné výrobky, tuky, vejce, uzeniny) budou ukládány odděleně

dle druhu v chladících skříních a boxech. Z jednotlivých skladů si suroviny personál kuchyně odebírá k přípravě a konečné úpravě do varny. Zásobování kuchyně z 1.PP bude prováděno pouze výtahem.

Výrobní provoz

Příprava zeleniny v suterénu slouží pro hrubé očištění zeleniny. Předpokládá se vybavení škrabkou na brambory, kde je možno připravit potřebné množství přílohy z uložených zásob. Dovoz masa se předpokládá v kuchyňské úpravě, proto je příprava masa integrována jako samostatné pracoviště do varny. Ze skladů a připraven jsou suroviny dopravovány výtahem na jednotlivá pracoviště ve varně ke konečné přípravě jídel. Ve varně jsou kromě zmíněné přípravy masa odděleny úseky čisté přípravy zeleniny, kde se připravuje zelenina k další tepelné úpravě, přípravy těsta a umývárny provozního nádobí. Suroviny se na určených pracovištích připraví a potom se tepelně zpracují. Kapacita strojního zařízení je v souladu s požadovanou výrobní kapacitou. Součástí výrobních prostor je studená kuchyně, kde se připravují studené pokrmy a zeleninové saláty.

Větrání výrobních prostor bude řešeno pomocí integrovaného rastrového tzv. otevřeného stropního systému s vyjímatelnými lapači tuku pro přívod a odvod vzduchu ve tvaru kazet – velikost 50 x 50 cm (gastronoma), příp. 25 x 50 cm. Kazety jsou speciální konstrukce z hladkého kartáčovaného nerez plechu CNS 1.4301 s kulisami pro odlučování a zachytávání tuku. Svítidla jsou zabudována v rastru a v případě umístění v odtahové komoře mohou být konstrukčně řešena s ventilem pro přívod vzduchu. Stropní systém je rozdělen svislými přepážkami na přívodní a odtahové komory.

Výdej jídel

Hotová jídla jsou z varny dopravována v gastronádobách na vozíku do výdejního pultu. Pokrmy jsou vydávány denně, nabídka jídel: možnost výběru ze 4 druhů a 2 polévek. Výdej pokrmů v jídelně je řešen jako samoobslužná výdejní linka, v níž jsou osazeny teplé i chlazené výdejní pulty, kde probíhá porcování na talíře. Strávník si pokrm odnáší ke konzumaci do jídelny na podnose. Hlavní jídla včetně polévky budou uložena a vydávána z vyhřívaných vodních lázní s výdejní galerkou. Výrobky studené kuchyně a saláty budou uloženy v chlazených nabídkových vitrínách. Teplé nápoje budou vyráběny v automatu, vyhřívané zásobníky budou umístěny v nabídkovém pultu v jídelně. Součástí výdeje je i minutková kuchyně, osazená potřebnou gastrotechnologií. Součástí minutkové kuchyně je i chlazená podestavba, ve které jsou uloženy potraviny potřebné k výrobě minutkových jídel. Zásobování minutkové kuchyně je prováděno průběžně dle potřeby.

Během výroby, plnění, přepravy a výdeje pokrmů nesmí být přerušen tepelný řetězec a celý provoz výdeje je nutno hlídat systémem sledování kritických bodů – HACCP.

Mytí nádobí

Použité stolní nádobí na podnosech ukládají strážníci do regálových vozíků. Pracovníci umývárny je pravidelně odvázejí do umývárny stolního nádobí. Zde se nádobí třídí, očistí od zbytků jídel a připraví k mytí. Nádobí se umývá v mycím stroji. Kapacita myčky vychází z počtu strážníků, kusů nádobí a směnnosti (resp. obrátce jednoho místa u stolu). Umyté nádobí se ukládá do vyhřívaných zásobníků a dopravuje zpět do výdeje.

Umývárna provozního nádobí je zřízena pro mytí černého nádobí z kuchyně. Umývárna je vybavena mycí linkou, složenou z mycího dřezu a myčky na černé nádobí. Čisté nádobí se ukládá do nerezových regálů.

Mytí regálových vozíků bude probíhat na mycím roštu.

Odpadky budou ukládány do sběrných nádob umístěných v chladícím zařízení v suterénu. Odtud budou pravidelně odváženy nasmlouvaným odběratelem.

4. Doprava a manipulace s materiálem

Příjem surovin se předpokládá kusově, ručně event. pomocí malé skladové mechanizace. Totéž platí pro manipulaci ve skladech. Vertikální dopravu zajišťuje pouze nákladní výtah.

1.NP chodba u kuchyně – dveře do schodiště budou mít kouli z vnější strany, aby se zamezilo nekontrolovanému vstupu do prostor kuchyně.

5. Počet pracovníků

Provoz kuchyně bude zajišťovat celkem 12 pracovníků. Vstup zaměstnanců je situován v suterénu. Zde jsou umístěny šatny personálu.

6. Systém sledování kritických bodů

V provozu výroby pokrmů bude zaveden systém stanovení, kontroly a evidence kritických bodů (HACCP) v souladu s nařízením Evropského parlamentu a rady (ES) č. 853/2004. Jedná se o počet bodů, četnost jejich sledování, metodika odečtu apod. Systém HACCP dále zahrnuje soubor opatření, zajišťující technologické a hospodářské podmínky pro uskutečňování a plnění hygienických a protiepidemiologických požadavků, vyplývajících z příslušných zákonů a vyhlášek a hygienických požadavků na pracovní prostředí vydaných Ministerstvem zdravotnictví ČR a Evropskými institucemi.

7. Údržba

Zařízení stravovací části je náročné na pravidelnou preventivní údržbu, tj. plánovitě denní ošetřování strojů a zařízení. Obslužný personál musí být poučen a zaškolen na všech typech technologického zařízení a to jak z hlediska vlastní technologie, tak i z hlediska bezpečnosti.

Pro zajištění údržby a čistoty kuchyňských provozů je nutno použít běžných úklidových zařízení a pomůcek (úklidové nádoby, čisticí stroje) nikoli čištění pomocí stříkající vody z hadice. Požaduje se provedení el. instalace zásuvek a vypínačů pro podmínky čištění do výše obkladu v provedení do vlhka.

8. Hygiena pracovního prostředí a sanitace

Nedílnou součástí zařízení stravovacího provozu je sanitační řád, který zahrnuje soubor opatření, zajišťující technologické a hospodářské podmínky pro uskutečňování a plnění hygienických a protiepidemiologických požadavků, vyplývajících z příslušných zákonů a vyhlášek a hygienických požadavků na pracovní prostředí vydaných Ministerstvem zdravotnictví ČR.

9. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

V oblasti bezpečnosti práce se vychází z platných bezpečnostních předpisů. Prostor kolem technologických zařízení je dimenzován tak, aby vyhovoval bezpečnostním, provozním, montážním a údržbovým nárokům. Za provozu je nutná zvýšená opatrnost pracovníků obsluhujících zařízení s vařící vodou a zvláště s vařícím tukem, kde je dosahována teplota přes 180°C. Při manipulaci s horkými nádobami ap. je nutno používat předepsané ochranné pomůcky. V provozu je nutno bezpodmínečně dodržet veškeré předpisy pro obsluhu strojního zařízení, vydané výrobcem. Veškeré osoby, pracující ve stravovací části, musí mít platný zdravotní průkaz. Provoz stravovací části nemá negativní vliv na životní prostředí.

10. Pracovní prostředí

Prostředí v jednotlivých místnostech je stanoveno jako doporučené pro komisionální schválení. Návrh prostředí vychází z technologického provozu a z použitých el. zařízení.

Sklady	AA5,AD1
Příprava surovin	AA5 AD2 - 1,5 m kolem mycího stolu
Kuchyně	AA6

Umývárna nádobí

AA5
AD2 - 1,5 m kolem mycího stolu a
v prostoru odsávacího zákrytu
AD3 - 0,2 m nad podl. při sanitaci

AA5
AD2 - 1,5 m kolem mycího stolu
AD3 - 0,2 m nad podl. při sanitaci

V ostatních místnostech provozu je prostředí normální.