

TECHNICKÁ ZPRÁVA

1. Úvod
2. Charakteristika provozu
3. Popis technologie výroby
4. Doprava a manipulace s materiálem
5. Požadavky na energie
6. Počet pracovníků
7. Systém sledování kritických bodů
8. Údržba
9. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

1. Úvod

Předmětem této části dokumentace je návrh nového provozního uspořádání školní kuchyně v mateřské škole Pražská v Doksech. Bude provedena celková modernizace provozu včetně vybavení výroby jídel novým zařízením.

Návrhem provozu se rozumí dispoziční uspořádání provozních místností a jejich vybavení technologickým zařízením tak, aby nedocházelo ke křížení čistých a nečistých cest. Týká se 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 objektu. Jedná se o výrobu jídel ze základních surovin a zajištění jejich expedice na oddělení. Celková výrobní kapacita činí 175 jídel, z toho:

- 112 pro mateřskou školu
- 35 pro školní družinu
- 17 pro zaměstnance
- 11 - rezerva

3. Popis technologie výroby

Příjem surovin

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

Sklady

Sklady 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. Z jednotlivých skladů si suroviny personál kuchyně odebírá k přípravě a konečné úpravě do varny.

Výrobní provoz

Hrubá přípravná zelenina slouží pro očištění zeleniny před jejím dalším zpracováním. Je vybavena škrabkou na brambory, kde je možno připravit potřebné množství přílohy z uložených zásob. Pro další úpravu před konečným kuchyňským zpracováním bude zelenina připravena ve varně, v úseku čisté přípravy. Dovoz masa se předpokládá v kuchyňské úpravě, proto je příprava masa integrována jako samostatné pracoviště do varny. Ze skladů a připraven jsou suroviny dopravovány na jednotlivá pracoviště ve varně ke konečné přípravě jídel. Ve varně se suroviny na určených pracovištích připraví a potom se

tepelně zpracují. Součástí kuchyně jsou kromě zmíněné přípravy masa i oddělené úseky přípravy těsta a umývárny provozního nádobí. Pro přípravu svačin je navrženo samostatné pracoviště studené kuchyně.

Expedice jídel

Vyrobené pokrmy jsou distribuovány v gastronádobách. Budou expedovány v termoizolačních obalech do přípraven. Přípravny na odděleních jsou vybaveny pro porcování pokrmů na talíře. Během výroby a výdeje pokrmů nesmí být přerušen tepelný řetězec a celý provoz je nutno hlídat systémem sledování kritických bodů – HACCP.

Mytí nádobí

Použitá nádobí z varny a přípraven se umývá v úseku mytí provozního nádobí v mycím dvoudřezu. Čistá nádobí se ukládá do regálu.

V odděleném úseku je navrženo mytí stolního nádobí z družiny. Úsek je vybaven dřezem a podstolovou myčkou nádobí.

Nádobí od malých strávníků se umývá v přípravnách u jednotlivých oddělení. Po umytí se nádobí ukládá do regálů a uzavřených závěsných skříněk.

Odpad se pravidelně odváží.

4. Doprava a manipulace s materiálem

Příjem surovin se předpokládá kusově, ručně event. pomocí malé skladové mechanizace. Totéž platí pro manipulaci ve skladech.

5. Požadavky na energie

Pro technologické vybavení gastronomického provozu je nutno zajistit tuto potřebu energií :

El. energie :

instalovaný příkon	90 kW
současnost	0,7
skutečný příkon	63 kW

6. Počet pracovníků

Provoz kuchyně budou zajišťovat celkem 3 pracovníci.

7. Systém sledování kritických bodů

V provozu výroby pokrmů bude zaveden elektronický systém stanovení, kontroly a evidence kritických bodů (HACCP) v souladu s nařízením Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004. Jedná se o počet bodů, častost 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.

8. Údržba

Zařízení stravovací části je náročné na pravidelnou preventivní údržbu, tj. plánované 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.

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.