



VASI CHEF
VENDÉGLÁTÓIPARI GYÁRTÓ, SZOLGÁLTATÓ
ÉS KERESKEDELMI KFT.
SZOMBATHELY
Bemutató terem: Szőlős utca 60.
Telefon: (94) 505-196, 505-197 Fax: (94) 505-198
Mobil: 20 9455-281, 20 9276-577
Adószám: 11318019-2-18
Bank: 10104789-62709259-00000002
E-mail cím: savaria@vasichef.axelero.net
info@vasichef.hu

KONYHATECHNOLÓGIAI, ÜZEMELÉSTECHNOLÓGIA ÉS MŰSZAKI LEÍRÁS

FŐZŐKONYHA FELÚJÍTÁSA A SEGESDI IV. BÉLA KIRÁLY ÁLTALÁNOS ISKOLÁBAN

7562 SEGESD, JÓZSEF ATTILA U. 1. HRSZ. 3/1.

ÁLLATEGÉSZSÉGÜGYI SZAKHATÓSÁGI ÁLLÁSFOGLALÁSHOZ

A konyhatechnológiai leírás, a konyhatechnológiai rajz és a gépek, berendezések jegyzékével együtt érvényes.

Készítette:

Lukács Tibor
Vasi Chef Kft.
9700 Szombathely, Szőlős utca 60.

Szombathely, 2023. június 29.

Helyszín: 7562 Segesd, József Attila u. 1., HRSZ: 3/1.
Építtető: Segesd Község Önkormányzata
7562 Segesd, Szabadság tér 1.
Építész tervező: Bácsai Építő-Tervező és Kereskedelmi Bt.
7500 Nagyatád, Somogyi Béla u. 13.
Szakony Gábor építészmérnök 06-30/37-34-362
Konyhatechnológiai tervező: Vasi Chef Kft.
9700 Szombathely, Szőlős utca 60.

Tartalom: Műszaki leírás
Technológiai leírás
Konyhatechnológiai rajz
Gépészeti kiállások tervrajza

Műszaki leírás

A konyhatechnológiai műszaki leírást az építési engedélyezési tervek mellékleteként készítettük el, figyelembe véve a Megrendelői igényeket és a hatályos előírásokat.

Építészet

A konyha helyiségeiben a padlót könnyen tisztítható, fertőtleníthető, csúszásmentesített hidegburkolattal kell ellátni, az öltözők félmeleg burkolattal is kivitelezhetők. A padló és az oldalfalak találkozásánál kis sugarú, ívelt lábazati elemek alkalmazását javasoljuk.

A hulladékártoló és a göngyöleg tároló az udvaron erre a célra kialakított fedett, nyitott tárolóval megoldott.

A vizes helyiségek padozatát többrétegű, használati víz elleni szigeteléssel kell ellátni.

Az alábbi helyiségek falazatát a nyílászárók felső szintjéig (210 cm) kell csempézni:

- Húselőkészítő
- Zöldségelőkészítő
- Főzőkonyha
- Üzemi edénmosogató
- Fogyasztói edénmosogató
- Földesáru raktár
- Folyosó
- Szárazáru raktár
- Mosléktároló
- Takarítózerraktár

A többi helyiség falazatát világos színű, vízálló festéssel vagy csempével kell ellátni.

Az alábbi helyiségek padlóburkolatába, takarítási céllal, padlóösszefolyókat kell elhelyezni:

- Húselőkészítő
- Zöldségelőkészítő
- Takarítószer és eszköztároló raktár
- Főzőkonyha
- Üzemi edénymosogató
- Fogyasztói edénymosogató
- Moslélktároló

A takarítási padlóösszefolyók hozzávetőleges pozíciója a technológiai rajzon látható. A padlóburkolatot a padlóösszefolyók felé kell lejtetni.

A takarítási padlóösszefolyókon kívül elhelyezésre került technológiai padlóösszefolyó is. Ezeket a lejtésnél figyelmen kívül kell hagyni. A technológiai összefolyókkal szemben támasztott igényeket a gépészeti fejezetben tárgyaljuk.

A konyha területén lévő ajtókat küszöbmentes kivitelben kell beépíteni.

A konyha területen található pozitív sarkokat javasoljuk rozsdamentes élvédővel ellátni.

A konyha területén található átadóablakokba szerelvény beépítése nem szükséges. Az ablaknyílást hidegburkolattal körbe-burkolva kérjük kivitelezni. Fogyasztói edény mosogató, konyha 60 cm széles, 100 cm magas, parapet magasság 85 cm.

Elektromosság

A konyhatechnológiához szükséges várható energia 94 kW, azaz kb. 3x136 A.

A konyhatechnológiai berendezések energiaellátását biztosító szerelvényeket a berendezések elhelyezéséhez igazodóan kell kiépíteni, a kiviteli terv szakaszban készülő elektromos csatlakozási pontok konyhatechnológiai kiviteli terv szerint.

A hűtőberendezések és a központi vízlágyító 24 órás tápellátást igényelnek.

A vizes helyiségekben elhelyezett elektromos szerelvényeknek vízmentes kivitelűnek kell lennie.

A közvetlen bekötésű berendezések elé leválasztó-kapcsoló beépítése szükséges. A leválasztókapcsoló helyét a konyhatechnológus kivitelezővel egyeztetni kell a kiviteli tervlap alapján!

A konyhai helyiségek megvilágítási erőssége az érvényes előírásoknak megfelelően tervezendő.

A főzőkonyha, az üzemi edény mosogató és fogyasztói edény mosogató megvilágítására IP54 védettségű lámpatesteket javasolunk alkalmazni.

Érintésvédelem

Valamennyi konyhai nagyberendezés az EVP/EPH hálózatba kötendő!

Tervezése villamos tervező, kivitelezése villamossági szerelői feladat.

Gépészet-Légtechnika

A főzőberendezéseknél keletkező szagok, gőzök, illetve a képződött meleg pára elvezetésére elszívóernyőket terveztünk. A tervezett elszívóernyők hagyományos, elszívó (azaz befúvással nem rendelkező) rendszerűek.

Az elszívóernyők felszerelése és a légtechnikai rendszerre való rákötése légtechnikai kivitelezői feladat.

Az üzemi légtechnikai szellőzés rendszerét gépészeti tervben a gépésznek kell megterveznie (elszívást, levegő pótlást és minden szellőzést), főleg azon helyiségekben, amelyeknek nincs természetes szellőzése.

Víz és csatornavezetékek

A konyhát ivóvíz minőségű hálózati vízzel kell ellátni. A hideg, meleg illetve lágyvíz alapvezeték a berendezések elhelyezéséhez igazodóan kell kiépíteni, a kiviteli terv szakaszban készülő Gépészeti csatlakozási pontok konyhatechnológiai kiviteli terv szerint.

Becsült napi maximális vízfogyasztás: 2-3 m³/nap, melynek 20%-a használati melegvíz. A használati melegvíz hőmérsékletének 50-55°C között kell lennie.

A hálózati víznyomásnak 2-5 atmoszféra között kell lennie.

A fogyasztói edény mosogató helyiségbe központi vízlágyítót terveztünk, ami az üzemi területen elhelyezett lágyított vizet igénylő berendezések (mosogatógépek, főzőüst, kombi kemence) kiszolgálására szolgál. Ezt a lágyvíz hálózat megtervezésekor figyelembe kell venni.

A lágyított víz keménységének 3-4 NK° kell lennie.

Becsült napi maximális lágyvízfogyasztás 150-250 liter/nap.

A konyhatechnológiai elrendezési rajzon az alábbi készülékekben a keletkező szennyvíz hőmérséklete meghaladhatja a 80°C-t, a csatornahálózat anyagválasztásánál ezt figyelembe kell venni:

- kombisütők
- mosogatógép
- főzőüst

A **Takarítószerhároló** helyiségekben elhelyezett falikutat tömlővéges, légbeszívós, hideg-meleg vizes kifolyószeleppel kell kivitelezni. A 2 darab Takarítószerhároló helyiségben 1-1 darab takarítószer tároló szekrényt, falikutat és a szükséges eszközök és tisztítószerek tárolására egy állványt helyeztünk el.

A kézmosókat hideg-melegvizes keverőfejes csapteleppel kell felszerelni, a kézmosók mellett szappan és papírtörülköző-tartót kell felszerelni.

Az alábbi helyiségek padlóburkolatába, takarítási céllal, padlóösszefolyókat kell elhelyezni:

- Húselőkészítő
- Zöldségelőkészítő
- Takarítószer és eszköztároló raktár
- Főzőkonyha
- Üzemi edénmosogató

- Fogyasztói edénmosogató

- Moslélktároló

A takarítási padlóösszefolyók hozzávetőleges pozíciója a technológiai rajzon látható.

A takarítási padlóösszefolyókon kívül elhelyezésre került technológiai padlóösszefolyó is a főzőüst valamint a billenő serpenyő elé.

A technológiai padlóösszefolyónak, dobozos padlóösszefolyónak rozsdamentes altestű, szenny-kosárral ellátott kivitelűnek kell lenniük. Mivel ezek az összefolyók a berendezések előtt helyezkednek el, a rácsozatnak csúszásmentesnek, illetve magas teherbírásúnak kell lennie.

A konyha területén keletkezett szennyvizet a központi zsírfogó berendezésen történő előkezelés után lehet a szennyvízhálózatba engedni.

Technológiai leírás

A konyha üzemi terület az emeleten helyezkedik el. Az üzemi terület külön gazdasági és személyzeti bejárattal rendelkezik.

Konyha üzem főzőkonyha jelleggel 400-500 adagra tervezzük.

Jelenlegi ételigény:	Iskola étterem:	150 fő	Helyben fogyasztva, Iskola
	Óvoda, bölcsőde:	80-100 fő	Kiszállítás
	Szociális:	90-100 fő	Elvitel
	Éthordó, elvitel:	30-40 fő	Elvitel

Teljes ételválasztékkal ebéd, tízórai, uzsonna (óvoda, bölcsőde, iskola, szociális ellátás) gondoskodik az ellátásukért.

Konyhaüzem jellege: Főzőkonyha

Ételválaszték:

- Levesek: 0,3 liter/adag
- Főzelék: 0,3 liter/adag
- Húsételek: 0,15 kg/adag
- Köretek: 0,25 kg/adag
- Tészták: 0,2 kg/adag
- Saláták: 0,15 kg/adag
- Gyümölcs, desszert: 0,15 kg/adag

Felhasználásra kerülő forgalmazott árucéleségek.

- nyers tökehús: csomagolt, előhűtött, mélyhűtött
- mélyhűtött haláru: konyhakész, csomagol
- vágott baromfi: csomagolt, előhűtött, mélyhűtött

- felvágottak, csemegeáruk, húskészítmények: hűtést igénylő, szeletelt, darabolt, csomagolt
- zöldség, gyümölcs: tisztított
- fertőtlenített tojás
- szárazáru: méz
- konzerváru
- pékáru
- tejtermékek: hűtést igénylő, szeletelt, darabolt, csomagolt
- mélyhűtött zöldség, gyümölcs
- friss gyümölcs

Technológiai folyamatok

Áruátvétel, raktározás

A nyersanyagok a gazdasági bejáraton keresztül érkeznek meg a folyosóra, ezt követően mennyiségi és minőségi ellenőrzés után szakosított raktárakba, illetve hűtőtárolókba, mélyhűtőkbe és hűtőkamrákba kerülnek. Az előzőekben felsorolt áruféleségek szakszerű, szakosított tárolását a tervezett raktárak és előkészítők biztosítják. Tervezve van még egy normál és egy mélyhűtő kamra a hűtés biztosítására.

Nagy figyelmet kell fordítani arra, hogy csak zárt kereskedelmi csomagolásban vagy pedig időben elkülönítve kerülhetnek be a különböző higiéniai megítélésű élelmiszerek. Szükség esetén a beszállítások között takarítani kell. Az áruátvételhez rozsdamentes platójú mérőeszközt, az anyagmozgatáshoz rozsdamentes kézikocsikat terveztünk.

Szakosított hűtők:

- Zöldség-gyümölcs
- Mirelit áru
- Húsáru
- Mélyhűtött haláru
- Tejtermékek
- Készételek
- Desszertek

Hűtőraktár:

- 4 db 250 literes HT hűtőszekrény (meglévő)
- 1 db 150 literes HT hűtőszekrény (meglévő)

A **szárazáru raktárban**, ahol a konzerveket, fűszereket, sütőolajokat és egyéb csomagolt áruféleségeket raktározzák, mosható felületű polcállványokat terveztünk.

Előkészítés

A napi étlapnak megfelelően, adagszámok figyelembevételével kalkulált mennyiségek a raktárból az előkészítőbe, ill. néhány áru közvetlenül a konyhába kerül. Az előkészítők kialakítása megfelel a „hagyományos” hús- és zöldség előkészítőnek.

A húselőkészítőben kétmedencés hideg-meleg vizes mosogatóval, 4 munkaasztal, 1 hústőke, 1 db hűtőszekrény, mérleg, húsdaráló és kézmosó található.

A konyha felé közvetlen kapcsolat nincs.

A zöldségelőkészítő berendezése: két medencés mosogató, 4 munkaasztal, zöldségszeletelő gép, hideg-meleg vizes mosdókagyló és 1 db hűtőszekrény van.

A berendezési-felszerelési tárgyak elhelyezésének sorrendje mindkét előkészítőben biztosítja az áru kereszteződésmentes kényszerpályáját.

A folyosón átvive kerül a konyhába az előkészített alapanyag zárt GN edényekben.

Ételkészítés, tálalás

Az előkészített nyersanyagok készre főzése, sütése modern, korszerű konyhai berendezésekben történik.

2 db 300 l-es gázüst, egy 4 lángú gáztűzhely, valamint 2 db 10XGN 1/1 tálca méretű kombi kemence, 6 db rozsdamentes munkaasztal, valamint 2 aknás fritőz, 2 db gáz főzőzsámoly, billenő serpenyő és dagasztógép áll rendelkezésre.

A konyhába egy kombinált kézmosó és vízvevő helyet alakítottunk ki.

Az áruk mozgatására rm. zsúrkocsik és rm. zsámolyok lettek tervezve.

A főzősorokat a fal mentén valamint szigetben helyeztük el a nagyobb helyigén végett. A sütő-főző sorok fölé elszívóernyőt terveztünk. A gépészetben az elszívást és levegő befűvást kompletten kell megtervezni.

Az üstök és a billenő serpenyő előtt padlóösszefolyót kell kiépíteni.

A tervezett konyhaüzem alkalmas arra, hogy naponta változó adagszámú, összetételbe alap és kiegészítő menüsört az igényeknek megfelelően előállítson.

A felújított konyhaüzemben az Óvoda és Bölcsőde részére elkészített ételt thermoládákba ill. duplafalú ételszállító badellákba rakják, és elszállítják. Az elvitelre ill. Szociális ellátásra készült ételt éthordókba rakják és a kiadó pultnál adják ki.

Az ebédet GN edényekben sűtik, készítik el, melyet átrakás nélkül át tudják rakni a GN szabványméretű thermoládába. A melegítőkonyhában szintén GN tálca fogadására és melegítésre alkalmas berendezésekbe rakják az ebédet, így az étel minősége és állaga nem változik.

A főzeléket és a levest duplafalú badellákban szállítják a helyszínre.

Fekete edény mosogató

Ide 2 medencés 70X70X30 cm-es medence méretű mosogatót terveztünk, alu állványokkal, csepegtetővel és lerakó asztallal.

Szárazáru raktár

Hogy az áruk áttekinthetőek és elkülöníthetőek legyenek, ezért azokat a meglévő állványokon helyeztük el. Az áru elszállítása innen zsúrkocsin történik a konyhába és az előkészítőbe.

Földesáru raktár

A földszinten helyeztük el, megfelelő állványokkal, raklappal, 2 medencés mosogatóval és kézmosóval.

A göngyöleg raktár a földszinten lett kialakítva a földesáru raktár mellett.

Mosogatás, takarítás

Az ágazati szabvány előírásainak megfelelően alakítottuk ki a mosogatókat. Mindenhol rozsdamentes 2 medencés mosogató, kivétel nélkül hideg-meleg folyó víz áll rendelkezésre.

A fehér edények mosogatásánál tányérmosogatógép, pohármosogató gép, alu állvány, rm. asztal, kézmosó és moslékoló asztal állrendelkezésre.

A takarítószeres és eszközök részére külön egy kis raktárat terveztük 1-1 darab szabvány eszköztartó szekrényvel, kicsempézve, csúszásmentes járólappal, padló összefolyóval, falikúttal.

A keletkező ételhulladék tárolása elvitelig a fehér edény mosogatóban történik csempézve, járólappal burkolattal, falikúttal. A keletkezett ételhulladék (amely veszélyes hulladéknak minősül), arra szakosodott megsemmisítési jogosítvánnyal rendelkező céggel szerződve, a napi elszállításáról gondoskodni kell.

A kommunális hulladék részére szintén egy elkülönített rész lesz biztosítva az udvaron.

Az előző helyiségekben említett kivételben 2 db 240 literes műanyag guruló kerek kukával.

A takarításhoz szükséges víz-vételi helyet a fali kutaknál, és a kombinált kézmosónál biztosítjuk.

A takarítás kézi módszerekkel, felmosás naponta végzendő takarítási szabályzatnak megfelelően.

A takarításhoz, fertőtlenítéshez a HACCP-ben leírt szabályzat szerint engedélyezett vegyszereket kell használni, a takarítási szabályzatban rögzített hígítási arányban.

Létszámszükséglet

1 fő élelmezésvezető

1 fő főszakács

2 fő szakács

3 fő kisegítő

Összesen 6-7 fő

Személyzeti, szociális blokk

A személyzet részére külön bejáraton szociális blokk lett tervezve, melyben a szükséges berendezések rendelkezésre állnak, zuhanyzó, WC, külön öltözőrész, 2 részes öltözőszekrényekkel, paddal.

Egyéb előírások

Minden vízvételi helynél hideg-meleg folyó vizet kell biztosítani. Hűtők, hűtőberendezések részére a főkapcsolótól független áramkört kell biztosítani.

Gépészeti felszerelést (szellőzés, víz, csatorna) tervek szerint, illetve MSZ 04-211-88 szabály előírásai szerint kell előkészíteni.

Minden mosdókagylóhoz folyékony fertőtlenítőszer, adagolót, kéztörlőt kell rendszeresíteni.

A konyhaüzem valamennyi dolgozója egészségügyi könyvre kötelezett.

Keletkező technológiai szennyvizet közcsatornába csak zsírfogó közbeiktatásával szabad rákötni.

Vízvezeték kialakítást követően fertőtleníteni kell és laboratóriumi vizsgálattal meggyőződni annak megfelelőségéről.

A konyhaüzem területét küszöbmentesen kell kiépíteni.

A konyha a kiszolgáló helyiségek ablakait és ajtóit rovarhálóval kell ellátni.

A konyhatechnológia leírás, a konyhatechnológiai rajz, a gépészeti kiállítások rajza, leírása, valamint a berendezési jegyzék (gépek, eszközök) együtt érvényes!