

Konyhatechnológiai leírás

Az épületben megrendelői igényeknek megfelelően kialakításra került egy főzőkonyha, amely kizárólag a bölcsődei gyermekek étkezését biztosítja.

A konyhatechnológiai rendszer:

Áruátvétel:

A beérkező nyersanyagok a mennyiségi, valamint minőségi ellenőrzése után a zöldség-előkészítőbe, hús-előkészítőbe illetve a szárazáru raktárba kerülnek. Az átvételhez kapcsolódó adminisztráció az ételmezés-vezetői irodában történik.

Zöldségelőkészítő:

A zöldségek, gyümölcsök, földes áruk tárolására és előkészítésére zöldség előkészítő helyiséget terveztünk, amelyben kétmedencés mosogatót csepegtetővel, két légterés hűtött munkaasztalt, rozsdamentes tároló polcot és kézmosót helyezünk el. A főzőkonyha felé átadó ablakon keresztül történik a megtisztított, előkészített nyersanyagok átadása.

Technológiai berendezések, eszközök:

- kétlégteres hűtött munkaasztal	1 db
- tároló polc	1 db
- kézmosó	1 db
- kétmedencés mosogató csepegtetővel	1 db

Húselőkészítő:

A húsok tárolására és előkészítésére húselőkészítő helyiséget terveztünk, amelyben kétmedencés mosogatót csepegtetővel, kétlégteres hűtött munkaasztalt, illetve pultba épített fagyasztót helyezünk el. Rozsdamentes tároló polc és kézmosó is a felszerelés része. A főzőkonyha felé átadó ablakon keresztül történik a megtisztított előkészített nyersanyagok átadása.

Technológia berendezések, eszközök:

- kétlégteres hűtött munkaasztal	1 db
- tároló polc	1 db
- kézmosó	1 db
- kétmedencés mosogató csepegtetővel	1 db
- munkaasztal	1 db
- fagyasztó	1 db

Szárazáruraktár:

A szárazáruk és a szükséges kenyér, pékáru tárolására szárazáru raktárt alakítottunk ki, amelyben az élelmiszerek tárolására rozsdamentes acél tároló polcrendszer helyezettünk el. A pékáruk tárolására szellőző fa polc is beépítésre kerül.

Technológia berendezések, eszközök:

- rozsdamentes tároló polcrendszer	1 db
------------------------------------	------

Főzőkonyha:

A termelőtérben történik a korszerű főző-sütő berendezések használatával az előkészített nyersanyagok felhasználásával az ételkészítés.

Az előkészített nyersanyagokat az előkészítőből az átadó ablakon keresztül adják át a főzőtérbe.

A konyhában elhelyezett főzőberendezések felett intenzív elszívást biztosító, elszívó ernyő kerül beépítésre.

A konyhai eszközök és egyes alapanyagok elhelyezésére számára zárható szekrények kerülnek elhelyezésre a főzőkonyhában.

A főzőtérben lévő tároló szekrények feltöltése időben elkülönítve, a termelési időn kívül történik.

A készételek tálalásakor szerviz kocsikra tálal a szakács, az étkezés a csoportszobákban történik, az adott létszámnak megfelelő bútorzat és eszközök használatával.

A gyermekek részére a dajkák tálalják ki az ételt tálakba, illetve tányérokba.

Technológia berendezések, eszközök:

- kétlégteres hűtött munkaasztal	3 db
- munkaasztal	3 db
- zárható tároló szekrény	2 db
- 6 lángos gázüzemű tűzhely	1 db
- légkeveréses villanysütő	2 db
- elszívóernyő	1 db
- regál	1 db
- kézmosó	1 db

Fogyasztói edény mosogató:

Az ételek elfogyasztása után keletkezett szennyes edényeket a szerviz kocsikon, a dajkák viszik a fogyasztói edény mosogatóba, ahol azokat elmosogatják. A tálaló edények mosogatás után a tároló szekrénybe, illetve pultba kerülnek.

A keletkezett kommunálshulladékot műanyag gyűjtőedényben, az élelmiszerhulladékot rozsdamentes, fedeles, görgőkkel ellátott zárt edényekben gyűjtik, és innen viszik a hulladéktárolóba főzési időn kívül. Az edények tisztítására kétmedencés, csepegtető polcos mosogató áll rendelkezésre.

- kétmedencés mosogató csepegtetővel	1 db
- tároló szekrény	1 db
- lerámoló asztal	1 db
- görgős hulladékgyűjtő	1 db
- kézmosó	1 db

Üzemi edény mosogató:

A termelőtérben az ételkészítésre használt edények és eszközök mosogatására itt kerül sor kétmedencés, csepegtető polcos mosogatóban.

Az edények tárolására polcrendszer kerül elhelyezésre.

A hulladékokat a közvetlen helyiségkapcsolatban álló hulladéktárolóba viszik át.

Technológia berendezések, eszközök:

- | | |
|----------------------------|------|
| - kétmedencés mosogató | 1 db |
| - csepegtetőpolc | 1 db |
| - rozsdamentes tároló polc | 1 db |
| - görgős hulladékgyűjtő | 1 db |
| - kézmosó | 1 db |

Hulladéktároló:

A kommunális- és az élelmiszerhulladék tárolására hulladéktároló helyiséget terveztünk. A hulladéktároló közvetlenül csatlakozik az üzemi mosogatóhoz, valamint közvetlenül gazdasági bejárat mellett az udvarra nyílik.

A helyiségben elhelyezésre került egy műanyag hulladéktároló edény a kommunális hulladék számára és egy rozsdamentes acél hulladéktároló – ez lehet műanyag edény az élelmiszerhulladék számára. A hulladékgyűjtő edények ürítéséről megfelelő időközönként gondoskodni kell.

Technológiai berendezések, eszközök:

- | | |
|--|------|
| - műanyag hulladéktároló edény | 1 db |
| - rozsdamentes acél hulladéktároló edény | 1 db |
| - falikút | 1 db |

A technológiai területek valamennyi helyiségében a födém alsó síkjáig fehér színű csempeburkolatot terveztünk. A padozatok csúszásmentes kerámia burkolatokkal készülnek. Az oldalfal és a padozat csatlakozása íves burkolóanyaggal történik. A technológiai helyiségek padlóösszefolyóval ellátottak.

A nyitható ablakokra rovarhálók kerülnek felszerelésre.

A helyiségek tisztításához szükséges eszközök, tisztítószer tárolására, a közlekedőből nyíló takarítószer tároló helyiség lett kialakítva, ahol elhelyezésre került egy darab falikút is. Az egyes helyiségek takarítását a kézmosó sarokszelepénél, kombinált tömlővéges csapok biztosítják.

Tervezett főzőkonyha alaprajzi kialakítása:

