

A BALATONVILÁGOSI KÖZSÉGI ÖNKORMÁNYZAT GEVSZ KÖZÉTKEZTETŐ KONYHÁJÁNAK JAVASOLT KONYHATECHNOLÓGIAI VÁLTOZTATÁSAI

Általános megjegyzések

Javasoljuk, hogy a tervezés műszaki emberekkel – tervező, statikus, gépész - törtéjen a megadott paraméterek figyelembe vételével.

HACCP,-be be kell illeszteni a helységek újbóli kialakítását.

Menekülési tervet kell készíteni (tűzoltóság), az új tervek alapján.

Szűnyoghálók kiépítése, minden nyílászáróra ami külső környezettel kapcsolódik.

Rovar csapdák elhelyezése:

- Gazdasági bejáró
- Tálaló konyha és a konyha kapcsolatához
- Fehér mosogató és a és a gazdasági folyosóra
- Infrás UV. (heti tisztítása kötelező)

Takarítási terv készítése (HACCP).

Szociális helységek teljes rekonstrukciója javasolt.

Teljes csempe és padozat cseréje javasolt.

Csempe és a mennyezet közötti részt valkid, vagy valamilyen műanyag alapú könnyen mosható festékkel kell bevonni.

Mennyezet kazettáinak cseréje, könnyen mosható műanyagokra.

Beázások okát felülvizsgálni, és intézkedni a megszüntetésről.

A tető bukó ablakok cseréje, korszerűbbre vagy plexire, ami könnyen tisztítható.

A mennyezet és a bukó ablakok közötti rész könnyen mosható festékkel kell bevonni.

Matricázások, helységek felcímkézése, az új HACCP szerint.

Víz-Áram-Érintésvédelem teljes átvizsgálása és szükség esetén korszerűsítése.

- A felesleges beszerelések, vagy ideglenes megoldások megszüntetése
- Biztosító táblák, szekrények központosítása
- Vízhálózat korszerűsítése és teljes átvizsgálása
- Házilag barkácsolt víz és áramhálózat megszüntetése

Konyha

- Személyes tárgyak (pohár, ruha, gyógyszer) eltüntetése zárható szekrénybe az öltözőbe vagy a fehér mosogatóban kialakított zárható szekrénybe.
- A nem használt állapotú edények selejtezése
- A zománczott edények selejtezése (legyen az szűrő, lábas fazék) és újak vásárlása, a most is használt méretben
- Törött sérült edények selejtezése
- Műanyag tároló edények selejtezése (GN1/3 műanyag edények cseréje fémre)
- Műanyag labor, műanyag tálak cseréje fém kétfüles vagy mono habtálakra vagy keverő tálakra
- Kések, vágódeszkák cseréje (színesekre) mivel a mostaniak, régiek és elhasználtak.

Színkódok:

Hal - **kék** kés(nyél) és kék vágódeszka (előkészítő neve, Húsos), elkülönített időben használható, elmosása fertőtlenítése a hús előkészítőben.

Zöldség- **Zöld** kés(nyél) és zöld vágódeszka (előkészítő neve, Zöldséges) elmosása, fertőtlenítése és helye a zöldség előkészítő.

Tőke Hús (nyers) - **piros** kés(nyél) piros vágódeszka (előkészítő neve: Húsos), elmosása, fertőtlenítése és helye a hús előkészítő.

Szárnyas (Nyers) - **sárga** kés(nyél) sárga vágódeszka (előkészítő neve: Húsos), elmosása, fertőtlenítése és helye a hús előkészítő.

Főtt termékeknek - **fehér** kés(nyél) és fehér vágódeszka, elmosása fertőtlenítése és helye a konyha.

Kenyér szelésre - **barna** recés kés, barna vágódeszka, külön helységben.

- A kések elhelyezése, mágneses falra szerelhető késtartón.
- A kések mérete eltérő legyen ugyanabban a színben, a folyamatok könnyű végrehajtására
- Ajtók és nyílászárók cseréje teli lapos moshatóra (ajánlatos műanyagokat beépíteni)
- A fa és a fából készült tárgyak - asztalok, székek, barkácsolt megoldások amik fából készültek - selejtezése, műanyagra vagy fémmre (inox) a könnyebb tisztítás érdekében
- Párnás székek az üzem területén nem lehetnek
- A mosogatók, falra szerelt nem mozgatható asztalok és a fal közötti részeket, ki kell tömíteni, hogy ne menjen a fal és a tárgy közé szennyeződés, értelem szerűen ami mobil annál nem kell
- Az elavult nem működő gépek cseréje vagy felújítása javasolt
- Feliratozás minden helységben szükséges és pótolandó
- Polcok és polcrendszerek bevizsgálása terhelhetőség szempontjából, feliratozása érdekében
- Engedélyek bekérése a NÉBIHTÓL, a Kormány Hivataltól, illetve a megfelelő szervektől
- Használaton kívüli eszközök és egyéb tárgyak elvitele egy tárolóba
- Teljes csempe, és padozat csere
- A konyhai gépek, sorba rendezése, tálaló pult felől kezdve
 - A gépek fölé elszívó és befúvó rendszer kiépítése, Rational (kombinált sütő), vízlágyító
 - Fritóz állvány cseréje, inoxra, a mostani nem megfelelő
 - Asztal beépítése a blokkba, amin a fritóz elhelyezhető, alatta zárt kézi raktár,(a bontott kis kiszerezésű termékeknek)
 - A mostani fűszerpolc eltávolítása, nincs rá szükség, helyette falra szerelhető fűszer állványbeszerzése (Kotányi fűszercég fogja adni)
 - Elektromos főzőlapok egymás mellé helyezése, érintésvédelemmel történő ellátásuk
 - Zsámolyok egymás mellé helyezése, érintésvédelem és áram hálózat kiépítése
 - Ahol jelenleg vannak az elektromos zsámolyok, oda ajtót kell nyitni a fekete mosogató felé
 - Középen lévő asztal és fiókjainak tisztítása, zsírolása, elhelyezése a mostani helyen
 - Dagasztó gép a jelenlegi fekete mosogató és a konyha találkozásánál lévő sarokhoz, ahol most egy asztal van személyes tárgyakkal oda kerülne
 - 2db lábkaros kézmosó kiépítése
 - Inox polcok (vagy műanyag) 2 db
 - Inox elhúzható szekrények kialakítása 2db

Helységek és kialakítások

Jelenlegi fekete mosogató:

Ez lenne a reggeliztető helység, szeletelőgépekkel, inox asztalokkal (átalakítás után méretvétel).

- A mosogató dézsák és a kék dobogó eltávolítása
- Szellőzés és fényviszonyok megoldása
- A polcrendszerek helyére hűtő és ajtós-, vagy fiókos hűtőpult
- 2 medencés mosogató
- 1db kézmosó
- 1db hűtött munkaasztal, illetve a régi hűtők közül kerülne be:
 - felvágottas/ hentesárú hűtő
 - Tejes hűtő
 - Elkészített zöldséges, vagy készételes hűtő
 - Pékárúknak zárható dobozok

A külső ajtós helyiség, ami most takarító szertár:

- Kenyeres, pékárú tároló hely lenne, falak csempézve (fehér) csúszás mentes padozat, és zárható ajtó kell
 - Szükséges eszközök:
 - Raklap dobogó (könnyen mosható, csúszásmentes) ami tudnak pakolni
 - Rovarcsapda
 - Kézmosó, fertőtlenítő hatású mosogatószer, és kéztörlő adagoló

Gazdasági bejárat:

- Fel kell címkézni, hogy ez a gazdasági bejárat, idegeneknek belépni tilos felirattal, jól látható helyre kifüggeszteni

Első hűtő raktár:

- A hűtők kikerülnének, egy része a mostani fekete mosogatóba (át kell építeni) kerülnének
- Ezt a raktárat kell elválasztani egy gipszkarton fallal, hogy irattár és takarító szertár legyen belőle
- Az elválasztott helységek külön bejáratúak legyenek

Az Új takarító szertár/és irattár:

- Műanyag polcrendszer a tisztítószereknek (terhelhetőségi címkével ellátva)
- Falikút és kézmosó egyben, hideg és meleg vízvételi lehetőséggel, illetve ide kell kiírni, hogy vízvételi lehetőség (erre a kormányhivatalnak van szüksége)
- Padozat új csúszásmentes könnyen takarítható, a falak csempézettsége cserére szorul
- Ablakon szúnyogháló kötelező

Öltöző, zuhanyzó:

- Új zárható öltöző szekrény, fekete és a fehér ruháknak, a mostani nem megfelelő
- WC új ülőke és ventiláció beépítése, fertőtlenítő kézmosó beszerelése, papír adagoló felszerelése
- Zuhanyzó teljes felújítása, zárható kabin, kilépő szőnyeg és csúszás mentes padozat, illetve kézmosó és törölköző szárító szükséges

Gazdasági folyosó:

- Nem lehet semmiféle akadályozó tényező, a menekülési útvonalba, ami most ott van asztal, azt ki kell helyezni

- Tűzoltó készülék helye és feliratozása máshol, könnyen megközelíthető legyen, a földre helyezni tilos, javasolt valamely sarokban elhelyezni - pl. fehér mosogató -, melletti sarok
- A padozat és a csempe cserére szorul, csúszásmentes padozat és fehér csempe kell, a falak könnyen mosható valkid (műanyag alapú festékekkel kell lefesteni)

Mostani zöldség előkészítő:

- Meg kell felelni a folyosón nincs átjárás
 - Padozat és a csempe cserére szorul
 - Víz hálózat újbóli kiépítése szükséges
 - Érintés védelem és az elektromos hálózat cseréje modernizálása, földelések kialakítása
- Elrendezés a helységeken belül:
- Új, kisebb kétfázisú egyedileg gyártott kézmosóval egybeépített mosogatóra van szükség
 - Burgonya koptató helyének újbóli kialakítása (áram és víz, illetve tisztítható homokfogós padlóösszefolyó kiépítése)
 - Szeletelő, aprító gép beszerzése, ami csak ebben a helységben használható
 - Befűvős és a szellőző rendszer kiépítése
 - Mosható dobogók a földesurú elhelyezésére
 - Kiadó ablak a konyha felé (műanyag, csúsztatható, min 60x60cm kiadóablak)
 - Csempe és padozat cseréje
 - Padló összefolyók cseréje könnyen tisztíthatóra

Zöldség raktár folytatása:

- Ebből lenne a fekete mosogató
- A medence maradna
- A burgonya koptató gép beépített medence peremei eltávolításra kerülnének
- A régi fekete mosogató, polcrendszere kerülne beépítésre
- A konyha felé új átjáró vágása, minimum 1m szélességben, ajtó nem kell rá
- A csempe cseréje szükséges
- Be fűvős és elszívás vagyis a légcseréje biztosítása
- Padozat és csempe cseréje
- Az elválasztó fal előtt kézi zárható raktár
- Zuhanyoztató kiépítése
- Csepegtető kiépítése, a mosogató teljes hosszában
- Padló összefolyó cseréje könnyen tisztíthatóra
- A konyhával az összekötés során ne legyen küszöb
- Kézmosó lábkaros kiépítése, vagy falikú kiépítése hideg meleg vízzel
- Áramhálózat modernizálása, érintés védelem, a vezetékek és a biztosító táblák, szekrények zárható keretbe kerüljenek
- Vízhálózat átvizsgálása (vízlágyítás megoldása)
- Feliratozások a mosogató és a tisztító szer használatára
- Tisztítószer gyártótól/forgalmazótól a címkék beszerzése, fázisokra bontva, elhelyezni őket a mosogató fölé

Fehér mosogató:

- A tányér tárolóra ajtó kell
- A pohár mosogatásra egy külön gép, mivel a műanyag dézsákban történő pohár mosás nem csak baleset veszélyes, hanem nem is higiénikus
Javaslat: A mostani tányér mosogató gép lenne a pohármosogató, és a kellene vásárolni egy új karos mosogató gépet, teljes felszerelésével, befutó és kifutó asztallal, vízlágyítóval.
- A mostani 2 fázisú mosogató helyett egy új kellene, amin van moslékozó lyuk, és az öblítés, zuhanyoztatóval történik
- A kézmosókat cserélni kellene, egy modern lábkaros változatra
- A radiátort le kellene venni, mivel sok helyet foglal
- A mostani barkácsolt asztalt is cserélni kell inox kivitelűre
- Takarítószereknek külön hely szükséges
- A mosogatási fázisoknak ragasztott feliratozás kel
- 2 sínes beadó ablak minimum 40 cm szélességben, és a mostani hosszúságban
- Új műanyag kancsók vásárlása javasolt, mivel a régiek nem higiénikusak
Javaslat: A meglévő tányérok és a poharak vízkő és zsír oldása ajánlott!

Tálaló:

- Új étel melegen tartó vásárlása javasolt, minimum 4 fakkos GN1/1 méretben
- Csempe, padozat csere
- 2 gázszámolyra nincs szükség
- Kézmosó kiépítése
- 2 sínes minimum 40 cm széles tányér kiadó ablak a mostani teljes hosszúságban, a többi zárt a vendégtér felől

2. Számú hűtő raktár lenne egy fagyasztó kamra:

- -18 C fokos kamra kiépítése szükséges

Kovács Tamás irodája/műhelye:

Ez a helység lenne az ételhordók kiadására és tisztán tartására és tárolására kialakított helység.

- Plafonig csempézettség szükséges
- Csúszásmentes padozat kell
- 2 medencés mosogatóra van szükség
- Inox polcok kellene
- Kézmosó kell
- Ajtó vágása a konyha felé, az ajtó magassága 2.2 m, szélessége 80cm-1m.ig zárható, műanyag, mosható
- Feliratozás
- HACCP-be beépítés

Vásárolandó gépek berendezések a konyhába (az átépítéseket követően méretvétel szükséges)

- Karos tányérmosogató gép, ki és befutó asztallal, moslékozó asztal egybeépített 2 medencés mosogatóval (méretvétel szükséges)
- 2 db zuhanyoztató a fehér és fekete mosogatóba
- 8 db karos vagy térdkapcsolós kézmosó a helyiségekbe
- Elszívó és befúvó rendszer, ernyővel motorral és sebesség szabályzóval (méretvétel és gépész tervezői egyeztetés szükséges)
- Zárt polcrendszer a fehér mosogatóba (méretvétel szükséges)
- 2x2 sin 40 cm szélességben méretre szabott hosszúságban a tálalóba (méretvétel szükséges)
- 1 db 4 fakkos, vizes melegen tartó gördíthető a tálalóba (elektromos betáp. szükséges)
- 1 db zöldség szeletelőgép a zöldség előkészítőbe
- 1 db inox asztal egyedi a fritőznek (méretvétel szükséges)
- 2 db egyedileg gyártott inox szekrény (méretvétel szükséges)
- 1db húsdaráló a hús előkészítőbe
- 1db fagyos hűtőkamra (méretvétel szükséges)
- 1db hústőke 50x50cm
- 5x2 db vágódeszka színes előkészítőbe és konyhába
- 2 db inox 2 medencés mosogató az előkészítőbe (méretvétel szükséges)
- 1db hitelesített mérleg (10kg)
- 1db defrost/kiolvasztó hűtő 200l. (húsok olvasztására), és tartására tárolására
- 3 db Maghőmérő
- 20 db Hűtőhőmérő
- Minden kézmosóhoz, feliratozás, fertőtlenítő kézmosó adagoló és papír törülköző adagoló, illetve kuka kihelyezés
- Mosléktárolóba hűtő, vagy biofilteres szerződés napi szállítással (ez esetben nem kell hűtő)
- 4 db új 0-5 °C fokos 400l kivük inox hűtő vásárlása (tejes, hentes, készételes, zöldséges)
- 5 db nagyméretű kuka kb. 120l
- Rm edényzet a meglévők méretében és kb. darabszámában használat szerint:
 - keverőtálak
 - szűrők
 - serpenyők
 - nagyméretű lábosok
 - nagyméretű fazekak
 - új fém tároló GN1/3, edényzet tetővel a mostani helyett
 - zárható dobozok vásárlása, GN méretben. RM, tetővel.
 - személyenként 1db fekete és 1db fehér öltöző szekrény, vagy osztott kivitel
 - Címkék beszerzése, (papír írószertbolt)

HAACP, allergén táblázat készítése az ételről, összetevőkről, és beépíteni az étlapba, vagy piktogrammal vagy számmal, felirattal kell jelölni.

Allergénekről szóló táblázat elérhető a <http://elelmiszerlanc.kormany.hu/> weblapon.

Ételszállítás

Az ételszállító gépjárműnek, az élelmiszer biztonsági előírásoknak meg kell felelni, kötelező, fertőtleníteni, és arról dokumentációt vezetni.

Elszállított ételekről szállító levélnek kell készülnie, vagy kísézőjegynek.

Tartalmaznia kell:

- intézmény nevét
- az étel nevét
- készítésének dátumát nap óra perc
- ki készítette az ételt (főszakács neve)
- adagszám, vagy kg
- hőmérséklet

Tételista a rajzhoz

1. Kétsínes beszedő ablak 40cm
2. 2 sínes tányér kiadó ablak 40 cm széles 2m hosszúság
3. új melegen tartó pult
4. Rational sütő
5. főzőlapok
6. fritóz alatta inox állvány vagy asztal
7. 3 számoly
8. karos kézmosók (mellette inox szekrény egyedileg gyártott)
9. elszívó ernyő 4-5-6-7 gépek fölé
10. ajtó vágás
11. folyosó 80 cm szélesség 2 ajtóval
12. (húselőkészítő kiadó ablakkal) húsdaráló kézmosó előkészítő asztal új hústőke defrost hűtő, kétmedencés mosogató
13. zöldség előkészítő
14. fekete mosogató, edény tároló, zuhanyoztató, műanyag dobogó
15. zöldséges hűtőhő
16. burgonya koptató
17. két medencés mosogató
18. előkészítő asztal
19. zárható tányértároló a meglévő bezárása
20. pohár mosogatógép a régi
21. új tányér mosogatógép
22. kézmosó polcrendszer
23. kézmosó
24. dagasztógép
25. reggeliztető helység, hentesárú, tejes, kész ételes hűtő inox egyedileg gyártott asztal rajta szeletelőgép
26. kétmedencés mosogató és kézmosó
27. zöldség átadó ablak
28. fali kút hideg meleg vízzel (inox szekrény)
29. meglévő asztal
30. edényzet tárolására alkalmas polc, szekrény (egyedileg gyártott inox)

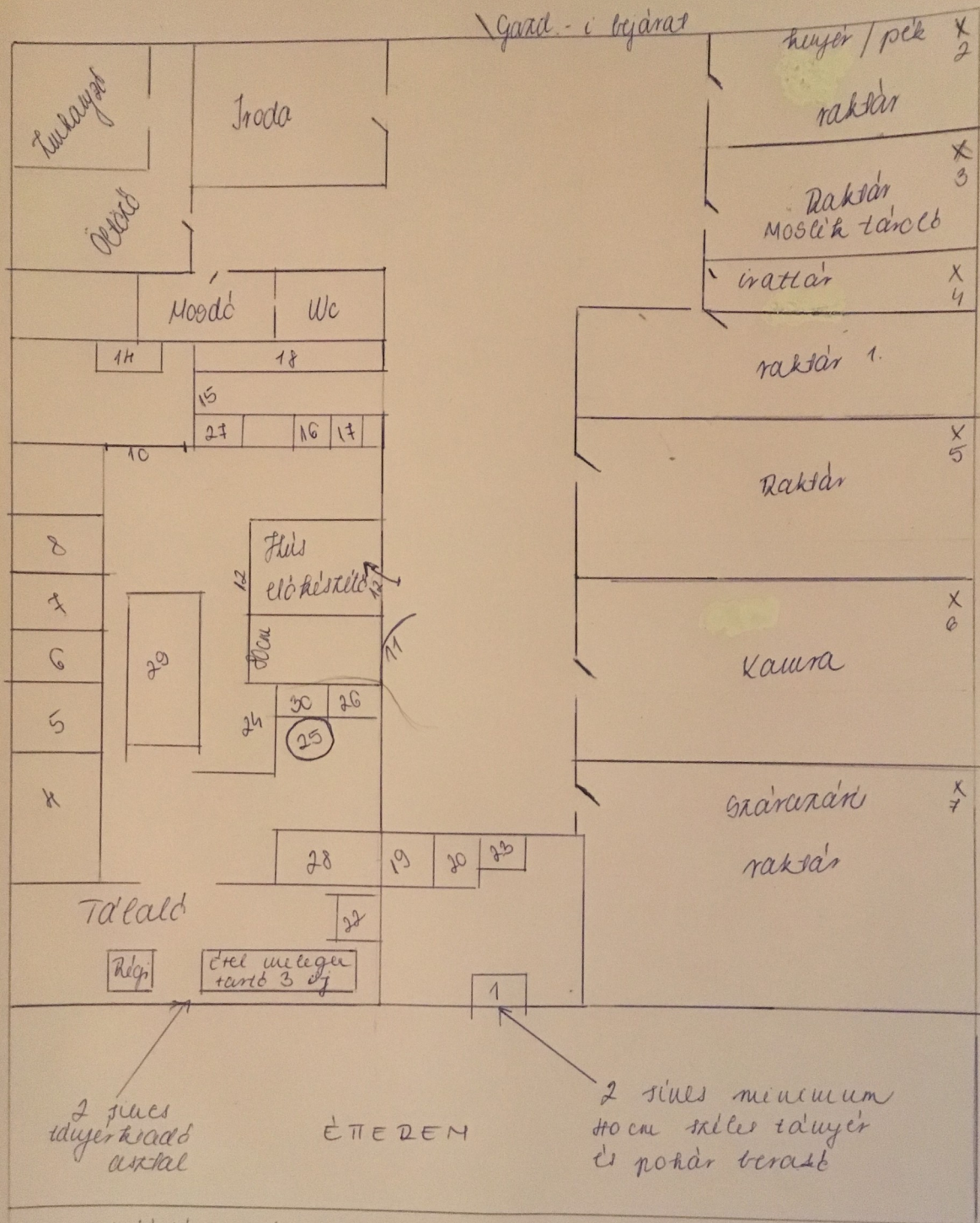
Készült:

Kaposvár, 2018. június 06.

Csányi Jenő és Matuczka Géza
konyhatechnológiai szakértők

Net. Iskola Konyua
 B. Wladgos, Jozsef. H. u. 119.

Gard - i byarar



X Rajgsdelo into murel toltok
 csaltek d'lamas