

D. TECHNOLOGIA KUCHNI Z ZAPLECZEM

11. Dane o zatrudnieniu

Organizacja pracy w oparciu o 8-godzinny dzień pracy wszystkich zatrudnionych, powinna być ustalona indywidualnie. Przewidywane godziny pracy 7⁰⁰ - 15⁰⁰. Przyjęto personel kobiecy. Ilość zatrudnionych osób: maksymalnie 3. Pracownicy powinni używać czystej odzieży roboczej i obuwia roboczego. Pracownicy mający bezpośredni kontakt z żywnością oraz inni pracujący na stanowiskach związanych z ciągłym kontaktem z ludźmi, powinni uzyskać określone przepisami o chorobach zakaźnych i zakażeniach – orzeczenia lekarskie do celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.

12. Charakterystyka funkcjonowania

W funkcjonowaniu kuchni można wyodrębnić następujące fazy:

- dostawa i magazynowanie artykułów, produktów spożywczych
- przygotowanie wstępne surowców
- przygotowywanie wyrobów konsumpcyjnych (posiłków)
- wydawanie posiłków
- konsumpcja
- zmywanie naczyń

13. Zaopatrzenie, magazynowanie

Przechowywanie to etap poprzedzający produkcję, mający na celu utrzymanie bardzo dobrej jakości surowców i produktów od chwili zakupu do poddania ich obróbce kulinarnej.

Zakładamy, że lokalizacja pozwala na częstszy zakup mniejszych partii towaru. Umożliwia to ograniczenie powierzchni magazynowych do niezbędnego minimum. Krótki okres składowania surowców przyczynia się do zmniejszenia strat magazynowych surowców oraz spadku jakości produktów.

Dostawa produktów odbywać się będzie w magazynie/przygotowni. Po rozładowaniu produkty i półprodukty po przyjęciu ilościowym i jakościowym będą kierowane bezpośrednio do odpowiednich szaf i urządzeń chłodniczych w zależności od rodzaju towaru.

Ryby dostarczane jako patroszone i filetowe przechowywane będą w zamrażarce skrzyniowej bądź bezpośrednio myte i przyprawiane na stanowisku obróbki ryb w kuchni (w rozdzielności czasowej).

W magazynie/przygotowni (pom. 0/3) będą przechowywane warzywa korzeniowe (na specjalnym do tego celu ażurowym regale) i jaja (w chłodziarce podblatowej). Produkty suche i sypkie takie jak cukier, mąka, ryż, kasze, makarony, przyprawy przechowywane będą w odrębnym pomieszczeniu (0/9).

Produkty z magazynu obrane, umyte, warzywa poddane obróbce wstępnej/ jaja poddane naświetlaniu, po dezynfekcji (zmienność czasowa) będą transportowane do kuchni. W procesie oczyszczania warzyw obowiązuje zasada jednokierunkowego ruchu surowca w celu oddzielenia pracy brudnej i czystej.

W szafach chłodniczych w kuchni przechowywane będą odpowiednio gotowe produkty, produkty „szybkiego psucia” i nabiał. Mięso nie wymagające wstępnej obróbki („czyste”) przechowywane będzie w szafie chłodniczej w pomieszczeniu 0/3. W urządzeniach chłodniczych należy zapewnić wymagane temperatury w zależności od przechowywanych artykułów. Porcjowanie, przyprawianie, panierowanie, obróbka termiczna przebiegać będzie w kuchni w rozdzielności czasowej.

Należy pamiętać o przechowywaniu próbek kontrolnych w wydzielonej do tego celu lodówce podblatowej, zlokalizowanej w pom. 0/3 (w ilościach podanych w odrębnych przepisach).

14. Kuchnia

W kuchni powstają gotowe potrawy do spożycia, na gorąco lub na zimno, dokonuje się ekspedycji posiłków na stołówkę. Przygotowane produkty na wybrane posiłki wg składu surowcowego są dostarczane do odpowiednich urządzeń w celu gotowania, smażenia lub pieczenia.

Na środku kuchni znajduje się stół roboczy, gdzie następować będzie nakładanie posiłków, pod oknami przewidziano 2 stanowiska wyposażone w blat roboczy do obróbki mięsa czerwonego, mięsa białego, ryb a także surówek i wyrobów mącznych (w zmienności czasowej).

Obróbka termiczna następuje w ciągu składającym się z dwóch czteropalnikowych kuchenek gazowych z piecami elektrycznymi, taboretu grzewczego (gazowego) i patelni elektrycznej. Nad całością zamontowano okap(z wentylatorem mechanicznym zlokalizowanym poza pomieszczeniem) a na końcu przewidziano blat odstawczy.

Kuchnia została wyposażona również w kadełko do mycia garnków i przyborów kuchennych, zlewozmywak, umywalkę, szafy chłodnicze i urządzenie podgrzewające.

15. Zmywanie naczyń

Do mycia garnków i naczyń kuchennych zaprojektowano oddzielne stanowisko, a garnki po umyciu układane będą na regał ociekowy. W przygotowni brudnej zlokalizowano 2 stanowiska do zmywania. Jedno dla przygotowywanych warzyw, a drugie do mycia jaj.

Naczynia stołowe będą zmywane w zmywalni. Zmywalnię wyposażono w blat odbiorczy ze zlewem, na którym odkładane będą brudne naczynia, pojemnik na odpady, zmywarkę z możliwością wyparzania naczyń stołowych. Czyste naczynia będą wstawiane do zamykanej szafy przelotowej.

Mycie naczyń stołowych musi odbywać się z zachowaniem następujących faz: oczyszczanie talerzy z resztek pokarmowych, spłukiwanie pod bieżącą wodą w zlewie, mycie i wyparzanie w zmywarce, osuszanie, układanie w szafie przelotowej. Czas pracy w zmywalni tego samego pracownika w ciągu jednego dnia pracy nie przekroczy 4 godzin.

16. Sprzątanie i gospodarka odpadami

Szafę na sprzęt porządkowy przeznaczony do mycia i dezynfekcji bloku żywieniowego zlokalizowano w pom. 0/18. Każdego dnia podłoga będzie zmyta wodą z płynem do mycia podłóg. Obierki, jak i odpady bytowe (występujące w nieznacznych ilościach) – będą gromadzone w plastikowych workach i każdego dnia po zakończeniu pracy wnoszone do zamykanych kontenerów na śmieci usytuowanych na zewnątrz budynku.

Niezbędny sprzęt porządkowy - ogólny, środki czyszczące i dezynfekujące znajdować się będą w wydzielonym pomieszczeniu ze zlewem gospodarczym w wc na piętrze (pom.1/11).

17. Obsługa konsumentów

Dzieci przedszkolne będą obsługiwane w salach przedszkolnych. Posiłki będą przewożone do sal na wózku przeznaczonym tylko do żywności – na górnej półce wózka. Poiłki winny znajdować się w czystych, wydezynfekowanych i poprzykrywanych naczyniach. Przy zwożeniu brudnych naczyń oraz pozostałości pokonsumpcyjnych należy używać dolną część wózka. Wózek każdorazowo musi być umyty i zdezynfekowany ręcznie.

Uczniowie po wejściu do stołówki odbierać będą gotowe posiłki z okienka podawczego w układzie samoobsługowym lub poprzez personel dostarczane na stoliki. Konsumpcja nastąpi przy wydzielonych stolikach. Dania przygotowywane będą w kuchni. Poiłki podawane będą na naczyniach wielokrotnego użytku. Naczynia stołowe zwracane będą do zmywalni poprzez okienko odbiorcze powiązane ze zmywalnią, gdzie nastąpi dalsza ich obróbka.

18. Zespół socjalny

Zespół socjalny dla pracowników etatowych składa się z pomieszczenia socjalnego, spełniającego funkcję jadalni i szatni z wydzielonym wc. W pomieszczeniu socjalnym umieszczono stół z krzesłami, szafki metalowe, zamykane na zamek patentowy. Każdy pracownik winien posiadać własną szafkę. Pomieszczenie wyposażono w czajnik bezprzewodowy.

Kadra wychowawcza posiada odrębny zespół socjalny.

19. Oświetlenie

We wszystkich pomieszczeniach, w których odbywa się praca, musi być stosowane odpowiednie oświetlenie. Zalecane jest stosowanie osłon z przezroczystego tworzywa. Oświetlenie sztuczne nie powinno powodować zmian barwy oświetlenia przedmiotu. Natężenie oświetlenia sztucznego nie może być mniejsze niż 500 luksów na stanowiskach roboczych, 300 luksów w pomieszczeniach roboczych, w innych pomieszczeniach 200 luksów.

20. Uwagi końcowe

- po wykonaniu wewnętrznej instalacji wodociągowej wodę należy przebadac pod względem bakteriologicznym. Woda winna spełniać wymogi stawiane wodzie do picia. Wyniki tych badań powinny być przechowywane w dokumentacji obiektu.
- umywalki należy wyposażyć w ręczniki jednorazowe, listkowe i mydło w dozowniku
- drzwi do kuchni powinny być szczelne, o łatwo zmywalnej powierzchni
- należy pamiętać o obowiązku każdorazowego zdejmowania fartucha roboczego w momencie korzystania z pomieszczenia wc. Fartuch należy wówczas powiesić na wieszaku znajdującym się w pomieszczeniu obok.
- należy wydzielić dwa zestawy sprzętu porządkowego i stosować jego rozdział do części bytowej i technologicznej
- otoczenie kuchni powinno być utrzymane w czystości. W tym celu niezbędne jest codzienne usuwanie śmieci, mycie i wietrzenie pomieszczeń. Wszystkie uszkodzenia pomieszczeń i urządzeń powinny być usuwane na bieżąco
- naczynia wykonane z tworzywa sztucznego winny mieć znaki dopuszczające tworzywo do kontaktu z żywnością

opracował: