

KONYHATECHNOLÓGIAI MŰSZAKI LEÍRÁS

MOSONMAGYARÓVÁR IDŐSEK GONDOZÓHÁZA
ÉS IDŐSEK OTTHONA
KONYHA TERÜLET ÁTALAKÍTÁSA
ÉS BŐVÍTÉSE
9200, Mosonmagyaróvár, Soproni út 65. Hrsz.: 2755

KIVITELI TERV

1. KONYHATECHNOLÓGIAI MŰSZAKI LEÍRÁS

Előzmények:

Az Idősek Otthona jelenlegi konyhaüzemének technológiai berendezései elhasználódottak és korszerűtlenek.

A tároló bútorok nagy része nem rozsdamentes kivitelű, élelmiszer tárolására nem higiénikus.

Az élelmiszer tárolására szolgáló hűtő berendezések többsége elavult, energia felhasználásuk magas, hűtőközeg nem környezetbarát, belső kialakításuk nem felel meg a HACCP előírásainak.

A főző-sütő berendezések gázégőit már többször lettek javítva, üzemelésük nem megbízható.

A tálalás- mosogatás térben elkülönített feltételei nem biztosítottak.

A konyhaüzem átalakításával a konyhaüzem kapacitása 600 adagra bővül.

A bővített területen a jelenlegi szintkülönbségek áthidalásához és az áruk mozgatásához egy teher lift kerül telepítésre. A liftben időben elkülönítve történik az alapanyagok szállítása illetve zárt edényekben a badellák szállítása.

Tervezési alapadatok:

- nagyságrendi fokozat: 600 ételadag / főétkezés
- konyhaüzem jellege: főzőkonyha , helyszíni előkészítéssel
- kiszolgálás módja: felszolgálással,
 - fekvőbeteg részlegben egyéni tálalás
 - ételhordós kiadás
- ételválaszték: reggeli : tea, tej, kávé,
 - pékáru, felvágott, sajt, vaj, méz, jam stb
 - ebéd: 1 féle menü (normál, kímélő, diéta stb)
 - vacsora: hideg vagy meleg vacsora
- felhasználásra kerülő alapanyagok:
 - bontott / darabolt tökehús
 - bontott / darabolt baromfi
 - mélyhűtött csomagolt tökehús
 - mélyhűtött csomagolt baromfi
 - csomagolt mirelitáru / zöldség, gyümölcs,
 - földesáru, zöldség, gyümölcs
 - szárazáru, konzerváru
 - pékáru
 - csomagolt felvágottak, vörös áru
 - tejtermékek
 - ózzonnal fertőtlenített tojás

Áruátvétel, raktározás

A konyhaüzembe az alapanyagokat az udvarszínti gazdasági bejáraton keresztül szállítják be.

Az áruk mennyiségi és minőségi ellenőrzés után szakosított raktárakba, hűtőtárolókba kerülnek.

Szakosított raktárak:

Szárazáru-konzerv raktár

földesáru - zöldség raktár (pinceszint)

takarítószer tároló

moslék-hulladék tároló

Szakosított hűtött tárolás:

Tőkehús hűtőszekrény

Baromfi hűtőszekrény

Mirelit áru mélyhűtőszekrények

felvágott hűtőszekrény

tejtermék hűtőszekrények

zöldség hűtőszekrények

tojás hűtőszekrény

egyéb csomagolt mirelitáru hűtőszekrény

ételminta hűtőszekrény

Előkészítés:

Az alapanyagok előkészítéséhez szakosított előkészítőket terveztünk – hús és baromfi, valamint zöldség-, melyek a gazdasági folyosóról és a raktárból tölthetők fel.

Hús és baromfi előkészítő helyiség közvetlen kapcsolatú a gazdasági folyosóval a és átadó ablakkal kapcsolódik a konyhához.

Az előkészítőben 2 medencés + csepegtetős rm. mosogatósort helyezünk el.

A hús és baromfi előkészítési műveleteket elkülönített rm. munkaasztalokon, és vágólapokon végzik.

A panírozáshoz a munkaasztalokba GN edényzetes panírozófiókat terveztünk.

Zöldség előkészítő helyiség közvetlen kapcsolatú a gazdasági folyosóval és átadó ablakkal kapcsolódik a főzőkonyhához.

A zöldségfélék mosásához 2 medencés+ csepegtetős rm. mosogatósort terveztünk.

Az előkészítési műveletekhez rm. munkaasztalt helyezünk el, rajta zöldség aprítógéppel.

A burgonya tisztításához homokfogós padlóösszefolyóval ellátott, burgonya koptatógépet helyezünk el.

A konyhaüzemben fertőtlenített tojást használnak fel.

Termelés:

A **főzőkonyhában** készítik el az apartmanház lakói és gondozói személyzet részére a reggeli ételeket, ebédre és vacsorára a menü jellegű meleg ételeket – leveseket, főételeket, desszertet stb.

A konyhai főző-sütő berendezéseket blokkosított rendszerben telepítjük, kiegészítve a konyhai gépekkel és munkaasztalokkal.

A konyhában készítik el mind az otthon lakói, mint ételhordós és badellás kiszolgálásra a napi ételeket.

A blokkok részei :

1 db 4 égős-sütős tűzhely, 1 db 2aknás olajsütő, 2 db 80 literes buktatható serpenyő, 1 db 300 literes és 2 db 150 literes ételfőzőüstöt, 3 db főzőzsámoly, 1 db 10 tálcás légkeveréses sütő –pároló szekrény, 1 db 3 rekeszes sütő.

A blokkok felett elszívó ernyőt telepítünk.

Tálalás:

A konyhaüzemből az ételeket szervíz-kocsikon viszik az étkező területekre.

Az ételeket a tálalási idő alatt az ételszállító- melegentartó-kocsikban tárolják a megfelelő hőmérsékleten.

A tálalókban polcos tároló szekrényben történik a tisztaedények tárolása.

A főzőkonyhából hőmentő badellákban kiszállítás is történik más intézmények részére.

A badellákba az ételek bekészítése a főzőkonyhában történik, majd a zárt ételszállító edényeket a liften viszik le az udvar szintre ahonnan járművel kiszállítják.

Az ételhordós kiadáshoz az udvarszinten külön kiadó helyiséget tervezünk, mosogatási és kézmosási lehetőséggel,.

Az intézmény személyzete az ételeket a tálalóból átadó ablakon keresztül kapja meg, majd azt a személyzeti étkezőben fogyasztja el.

Mosogatás:

A **fogyasztói edény mosogatóba** a szennyes edényeket az előtér felől beadóablakon át adják be, majd mosogatógép segítségével mosogatnak.

A hulladékot a moslékoló sor elején elhelyezett, fedeles zárt moslékedényben gyűjtik, majd műszak végén a zárt edényekben viszik ki a konyhai moslék tároló helyiségbe.

A moslék belső gazdasági területen való szállítása zárt edényzetben, időben elkülönítve történik.

A mosogatógép kosaras rendszerű, mely alkalmas a tálcák, evőeszközök, tányérok, mosogatására.

A mosogatógéphez egy szortírozó és előzuhanyozó szalagrész kapcsolódik.

A mosogatógép mellett 2 medencés + csepegtető kézi mosogatósort is telepítünk.

Mosogatás után a tiszta edények visszakerülnek a tálalóba.

A kocsik mosáshoz leválasztott kocsik mosót alakítunk ki, kézi zuhanyozóval, rácsos padlóösszefolyó vályúval.

Az **üzemi edények mosogatója** közvetlen kapcsolatú a főzőtérrel.

A fekete mosogatóban a 3 fázisú mosogatást 2 medencés + csepegtető rm. mosogatósorral tervezzük, kombinált mosogatószer használatával.

A csepegtetés a csepegtetőtálcán és a csepegtető fali polcon megoldott.

A tiszta edényeket rm. edénytároló állványokon tárolják.

Személyzet szociális blokk:

A konyhai dolgozók az udvarszínti gazdasági bejáraton át érkeznek az épületbe, majd jutnak el a fél szinttel lentebbi alagsori öltöző blokkhoz.

A konyha üzemeltető személyzete részére kétnemű szociális blokkot alakítunk ki, előtérrel, öltözővel, wc-vel, zuhannyal. Az öltözőben elválasztott, fekete-fehér öltözőszekrényeket helyezünk el.

Iroda kialakításra kerül a konyha felett fél szinttel található emeleti részen a lépcsőházból elérhető területen.

Hulladék kezelés:

A konyhai hulladékot az előkészítőkben és főzőtérben elhelyezett hulladék tároló edényekbe gyűjtik, - melyek léátnemeresztő zsákokkal bélelték-, majd az összekötött zsákokban viszik ki a konyhai hulladék tárolóba.

A fogyasztói edény mosogatókban keletkezett moslétet műszak végén a zárt edényekben viszik le a belső gazdasági lépcsőn a moslét tároló helyiségbe.

A moslétet szerződéses elszállítóval naponta elszállítatják.

A hulladék tárolóba hideg-melegvizes zuhanyozós edénymosót és padlóösszefolyót építünk be.

Takarítás:

A konyha és éttermi takarítás lekülönített tárolt és jelölt kézi eszközökkel történik.

A konyhai területek takarításához szintenként takarítóeszköz tárolókat terveztünk. A tárolókban hideg-melegvizes légbeszívós szeleppel ellátott falikutat helyezünk el a vízvételhez, illetve padlóösszefolyót építünk be.

A takarításhoz használt vegyszereket zárható szekrényben tárolják.

A belső étel szállító **liftek** mosható, fertőtleníthető, hézagmentes belső burkolattal készülnek, a liftaknákban padlóösszefolyó beépítése szükséges.

II. Általános építészeti, gépészeti, elektromos igények

Burkolatok

- Az érvényes előírásoknak megfelelően a konyhaüzem helyiségeit könnyen tisztítható és fertőtleníthető csúszásmentes (R12)burkolattal kell ellátni.
- A helyiségek falazatát ajtó magasságig (2,1 m) csempével kell burkolni.
- Az áruszállítási útvonalakon lévő falsarkokat élvédelemmel kell ellátni.
- A helyiségekben legalább 10 cm magas, mosható lábazatot kell készíteni.

Szigetelések

- A vizes helyiségeknek minősülő helyiségek (konyha, előkészítők, mosogató) padozatát többrétegű használati víz elleni szigeteléssel kell ellátni.

Nyílászáró szerkezetek

- Az áruszállítás, illetve vendégforgalom útvonalába eső ajtóknál küszöböt alkalmazni nem szabad.
- Az ajtók méretezésénél a helyiségekben elhelyezésre kerülő berendezési tárgyak, technológiai gépek méreteit figyelembe kell venni.
- A konyhaüzem ételtermeléssel és kiszolgálással kapcsolatos helyiségeire sűrű szövésű rovarvédő hálót kell felszerelni.

Vízellátás

A használatba vételhez a belső ivóvízhálózatról levett negatív bakteriológiai ivóvíz vízminta eredménnyel kell rendelkezni

- A rendeltetési egységet ivóvíz minőségű hálózati vízzel kell ellátni.
- A technológiai terven feltüntetett kiöntőket, falikutakat tömlővéges légbeszívós, hideg-melegvizes kifolyószeleppel kell kivitelezni.
- A kézmosókat hideg-melegvizes csapteleppel kell felszerelni, a kézmosók mellett folyékony szappan adagolót és papírtörölköző tartót, kell felszerelni.
- A fix vízcsatlakozást igénylő technológiai gépek, készülékek elé elzáró szerelvény kell a hálózatba iktatni.
- Az állandó melegvíz szolgáltatásról — technológiai igényeknek megfelelő hőmérsékleten — gondoskodni kell.

Csatornázás

- A belső csatornavezeték közcsatornába kötése előtt zsírfogó – és homokfogó műtárgy létesítése szükséges.
- A belső csatornavezetékek bontás nélküli tisztíthatóságát biztosítani kell.

Megvilágítás

- A konyhai helyiségek megvilágítási erőssége az érvényes előírásoknak megfelelően tervezendő.

Energiaellátás

- A kiviteli tervek elkészítése során az (MSz 172, az MSz 1600) ágazati szabványok, előírások maradéktalan betartása szükséges.

- A tervezés során figyelembe kell venni az egyes helyiségek minősítését (Száras, időszakosan nedves, nedves.)
- A hűtőgépeknek csak az adott főelosztó teljes feszültségmentesítése után kell kikapcsolniuk.
Üzemeltetésüket a konyhai helyiségek részleges áramtalanítása esetén is biztosítani kell

Fűtés

- A konyhai helyiségekben az érvényes előírás szerinti hőmérsékleteket kell biztosítani.

Szellőzés

- A gépi szellőző berendezések tervezésekor gondoskodni kell a zajhatárértékek betartásáról
Az üzemi helyiségek kizárólag friss levegővel szellőztethetők, a használt levegő visszakérülése nem megengedett.
- A szellőztető levegő max. sebessége 0,3 m/sec lehet.
- A konyhai blokk elszívó berendezését a többi helyiség szellőző berendezésétől függetlenül kell kialakítani az üstök, tűzhelyek és egyéb nagykonyhai gépek környezetében, tető - gerinc fölé kivezetve.
- A légrácsokat szabályozó és befúvó - elszívó szerkezeteit lecsavarozható, tisztítható kivitelben kell elkészíteni.
- A főzőtérben 15-20 x-os légcseré, a mosogatókban 12-15 x-ös légcseré az egyéb előkészítőkhöz 8-10 x-es légcseré, a raktárakban 5 x-ös légcseré szükséges.
A hűtő tárolóknál a hűtőgépek hőtermelését is figyelembe kell venni.

Tűzvédelem:

A főzőkonyhában az elszívóernyő alatti főzőblokkban olajat, zsiradékot felhasználó, feldolgozó nagykonyhai készülékeknél, egy csoportba telepített, készülékek összteljesítménye meghaladja az 50 kW-ot.

A vonatkozó OTSZ 54/2014. (XII. 5.) BM rendelet 14. mellékletében (63-as pontban) rendelkezik a tűzoltó berendezés telepítésének követelményeiről, amely szerint, a konyhai főzőblokk feletti elszívóba – a beépített energiaérték alapján - ANSUL tűzoltó egységet kell szerelni.

III. TERVEZŐI NYILATKOZAT

Projekt: MOSONMAGYARÓVÁR, IDŐSEK GONDOZÓHÁZA ÉS IDŐSEK OTTHONA
Tervfajta: KIVITELI TERV

Alulírott, Palainé Straub Ágnes, mint a fent megnevezett projekt konyhaüzem átalakítás tervezője kijelentem, hogy

a) a tervezett építészeti-műszaki megoldás megfelel a vonatkozó jogszabályoknak, általános érvényű és eseti előírásoknak, különös tekintettel a

253/1997(XII.20.) Korm. rendelet, OTÉK
62/2011(VI.30), VM, a vendéglátó-ipari termékek előállításának és
forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételei
852/2004. EK. rendelet az élelmiszer higiéniáról,

b) a jogszabályokban meghatározottaktól eltérés engedélyezése nem szükséges

c) az építmény tervezésekor alkalmazott műszaki megoldás az Étv. 31. § (2) bekezdés
c)-h) pontjában meghatározott követelményeknek megfelel

**A tervet az Győr-Moson- Sopronmegyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-
biztonsági és Állategészségügyi Osztály Mosonmagyaróvári Járási Hivatal
területi képviselőjével előzetesen egyeztettük**

Budapest, 2018.01.30.

Palainé Straub Ágnes
technológus tervező, szakértő
ÉM-T1 01-0838, ÉM-SZ 01 0838
Tel: +36 30 9422706