TECHNICKÁ ZPRÁVA

1. Úvod
2. Charakteristika provozu
3. Popis technologie výroby
4. Doprava a manipulace s materiálem
5. Počet pracovníků
6. Systém sledování kritických bodů
7. Údržba
8. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

1. Úvod

Předmětem této části dokumentace je návrh provozního uspořádání výdejny jídel v dětské skupince v ul. Záhorského, Praha 5. Do objektu budou zaváženy hotové pokrmy z externí kuchyně. V přípravně budou připravovány přesnídávky a svačiny z dovezených očištěných surovin a polotovarů.

Návrhem provozu se rozumí dispoziční uspořádání přípravny a manipulace s termoporty. Situování provozních prostor a jejich vybavení technologickým zařízením bude provedeno tak, aby nedocházelo ke křížení čistých a nečistých cest. Gastronomický provoz bude splňovat podmínky Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin. Podkladem pro zpracování byla stavební dispozice objektu.

2. Charakteristika provozu

Provoz je umístěn v přízemí objektu. Hotové pokrmy jsou v manipulačním prostoru vyjmuty z přepravních termoportů a dopraveny do přípravny k výdeji. Přípravna je vybavena pro přípravu svačin a přesnídávek. Součástí přípravny je i mycí linka pro umývání stolního nádobí, provozního nádobí a ohřev. Pro gastroprovoz je samostatně řešeno mytí a skladování termoportů a sklad odpadků.

3. Popis technologie

Výrobní provoz

V objektu bude probíhat dílčí příprava, resp. dokončování studené kuchyně a porcování dovezených pokrmů. Výroba přesnídávek a jídel bude probíhat v přípravně na odděleném pracovišti. Přípravna je dále vybavena sporákem a konvektomatem pro dohřev a případnou přípravu teplých nápojů.

Výdej jídel

Dovezené pokrmy v termoportech budou v manipulačním prostoru vybaleny, vnitřní gastronádoby budou založeny do vyhřívanýné vodní lázně a poté porcovány na talíře.

Mytí nádobí

Použité stolní nádobí z jídelny bude obsluhou odnášeno na odkládací plochu mycí linky v přípravně. Zde se nádobí očistí od zbytků jídel a připraví k mytí. Nádobí se umývá v podpultovém mycím stroji. Umyté nádobí se ukládá do závěsných skříněk v přípravně.

Vnější obaly budou po vyprázdnění sanitovány v mycím boxu v manipulačním prostoru a připraveny k odvozu do výrobního objektu.

4. Doprava a manipulace s materiálem

Přeprava gastronádob s vyrobenými pokrmy je zajištěna pomocí manipulačních vozíků.

5. Požadavky na energie

Pro technologické vybavení gastronomického provozu je nutno zajistit tuto potřebu energií :

El. energie :

instalovaný příkon	27 kW
současnost	0,7
skutečný příkon	19 kW

6. Počet pracovníků

Přípravu a výdej jídel budou zajišťovat 2 pracovnice.

7. Systém sledování kritických bodů

V provozu výroby pokrmů bude zaveden systém stanovení, kontroly a evidence kritických bodů (HACCP) v souladu s nařízením Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004. Jedná se o počet bodů, častost jejich sledování, metodika odečtu apod.