

1.5 Technológiai leírás:

- Technológiai leírás és elrendezési rajz: technológiai leírás a HACCP kézikönyvben kerül leírásra, az elrendezési rajz pedig az alaprajzon. A kiviteli tervekben részletes eszközelhelyezés és technológiai útvonalak készülnek.
- A felújított konyhában nem terveztünk olyan zsírral, olajjal sütő berendezéseket, amelyek összteljesítménye eléri az 50KW teljesítményt.
- Anyagmozgatási és személyforgalmi, göngyölegptárolási terv: az áruk (nehéz áru, szárazáru, hűtött ill. fagyasztott alapanyag, félkész, kész mirelit termék, zöldség, gyümölcs, tojás, savanyúság, stb.) a gazdasági bejáraton keresztül kerül beszállításra, majd onnan a megfelelő tároló helyekre (raktárakba, hűtőkbe, hűtőkamrába, stb.), majd onnan az előkészítő helyiségekbe (zöldség, hús előkészítő). Az alapanyagok főzése, sütése a főzőkonyhában történik. A főzés befejezésével, készentartják az ételt és minimum +63 C-ig tálalják, adagolják. Az étkeztetés történhet helyben az ebédlőben (alkalmazottaknak, dolgozóknak külön étkező biztosított) ill. hűtőtartó edényekben átszállítják az elkészített ételt – zárt kiskocsin az udvaron keresztül – az intézmény másik épületrészébe. Az ételt kimérhetik, adagolhatják még a főzőkonyhán ételhordó edénybe is. Tálalás, adagolás végeztével mosogatás, fertőtlenítés, valamint a veszélyes és fertőzési veszélyt jelentő állati eredetű élelmiszer hulladék kezelése (moslák) a feladat. Az élelmiszer hulladékot, maradékot szerződött partner szállítja el (Marylor Kft. Kiskunhalas), melyről szerződést is készítenek. Munka végeztével – főzés, tálalás, adagolás, mosogatás után - a dolgozók feltakarítják, fertőtlenítik a főzőkonyhát és környékét is.
- A göngyölegek tárolása a napi ill. heti szükségletnek megfelelően kerül elhelyezésre. A göngyölegptárolót a raktáron keresztül lehet megközelíteni. A személyforgalom csak és kizárólag az étkezői bejáraton keresztül történik.
- Áruszállítás tervezett módja: szerződött partnerekkel, beszállítókkal történik az áruk beszerzése, melyeket minden esetben a főzőkonyhára beszállítanak.
- A konyha működését 4 fő személyzet látja el.

Kiskunhalas, 2016. június 08.

Kiss Anikó
élelmiszeripari szakmérnök
6422 Tompa, Attila u. 64