

PODSTAWOWE DANE TECHNOLOGICZNE

Dane szczegółowe :

a) Pomieszczenia :

W skład pomieszczeń wchodzi :

- Stołówka dla 48 osób ,
- magazyn art. spożywczych i mięs ,
- pomieszczenie socjalne ,
- toaleta dla pracowników ,
- magazyn warzyw , jaj i sterylizacja ,
- komunikacja ,
- zmywalnia ,
- kuchnia ,
- gabinet internistki ,
- wiatrołap ,
- toaleta męska / niepełnosprawni ,
- toaleta damska ,
- schowek porządkowy .

2. KUCHNIA :

a) Dostawa towaru :

Kuchnia zaopatrywana będzie przez dostawców surowców i półproduktów . Warzywa , mięso będą przygotowywane w magazynie i przygotowalni warzyw a mięsa w przygotowalni mięs a następnie po wstępnej obróbce dostarczane do kuchni . Produkty w stanie surowym będą dostarczane do magazynu , tam składowane i w miarę potrzeb pobierane do produkcji . Dla produktów ulegających szybkiemu zepsuciu przewiduje się chłodziarki i zamrażarki .

b) Przygotowanie surowców :

Warzywa dostarczane do magazynu będą poddawane obróbce wstępnej jak : mycie , sortowanie , obieranie a następnie czyste, dostarczane do kuchni . Jajka w magazynie będą sterylizowane i dostarczane do kuchni . Artykuły spożywcze składowane w magazynie niewymagające obróbki wstępnej pobierane będą sukcesywnie , bezpośrednio do kuchni . Żywność należy chronić przed zanieczyszczeniem, które może spowodować, iż stanie się niezdatna do spożycia przez ludzi, szkodliwa dla zdrowia lub zanieczyszczona.

Wszystkie produkty należy przechowywać w odpowiednich warunkach ustalonych tak, aby zapobiec ich zepsuciu i chronić je przed zanieczyszczeniem.

c) Obróbka termiczna :

Obróbka termiczna potraw : gotowanie , pieczenie , smażenie odbywać się będzie w kuchni na urządzeniach takich jak : taborety gazowe , patelnia elektryczna, kuchenka 6-cio palnikowa , piec konwekcyjno-parowy .

d) Wydawanie posiłków :

Wydawanie posiłków odbywać się będzie na wydzielonym stanowisku kuchni . Gotowe potrawy będą bezpośrednio nakładane na talerze .

e) Zmywalnia naczyń stołowych i kuchennych :

„ Brudne „ naczynia podawane poprzez okienko podawcze jadalni , do zmywalni naczyń stołowych i kuchennych wyposażona w stół do wstępnego oczyszczania naczyń z resztek pokarmów gdzie będą splukiwane w zlewie jednokomorowym przed włożeniem do zmywarki - wyparzarki o temp. min 85 °C a następnie „ czyste „ kierowane będą do szafy przelotowej na czyste naczynia , połączonej bezpośrednio z kuchnią, skąd zabierane będą do wydawania gotowych dań .