

Zawartość opracowania

I Strona tytułowa

II Zawartość opracowania

III Opis techniczny – technologia zaplecza gastronomicznego

1. Podstawa opracowywania

2. Materiały projektowe i podstawowe przepisy

3. Granice projektowania

4. Projekty związane

5. Technologia placówki gastronomicznej z surowców, półproduktów i produktów gotowych

5.1. Założenia podstawowe

5.2. Pomieszczenia placówki gastronomicznej

5.3. Zaopatrzenie zaplecza i magazynowanie

5.4. Opis pracy placówki gastronomicznej

5.5. Zmywanie naczyń i akcesoriów kuchennych

5.6. Zmywanie naczyń i szkła.

5.7. Obróbka warzyw i owoców

5.8. Pomieszczenie na odpadki.

5.9. Zatrudnienie i czas pracy

6. Zestawienie powierzchni i podstawowych urządzeń technologicznych

III Opis techniczny- technologia zaplecza gastronomicznego

1. Podstawa opracowania

Podstawę opracowania stanowi porozumienie zawarte dnia 28.08.2014 r., pomiędzy **Politechnika Gdańska, ul. Gabriela Narutowicza 11/12, 80-233 Gdańsk**, a pracownią architektoniczną **KD KOZIKOWSKI DESIGN, ul. Zacisze 10, 80-313 Gdańsk** na wykonanie projektu technologicznego, kuchni działającej w oparciu o produkcję z surowców, półproduktów i produktów gotowych w obiekcie **Centrum Szkoleniowo-Rehabilitacyjne "EUREKA" W SOPOCIE PRZY UL. EMILII PLATER 7/9/11(działka bud. Nr 106)**

2. Materiały projektowe, podstawowe przepisy

Projekt opracowano na podstawie następujących danych:

- Rysunki architektoniczne, wykonane przez pracownię architektoniczną **KD KOZIKOWSKI DESIGN**

- Określenie wydajności przygotowalni/rozdzielni posiłków w oparciu o ilości osób i stosowne normatywy

- Normy i literaturę

1. Katalogi urządzeń i wyposażenia
2. Konsultacje z rzeczoznawcami np. sanitarno-zdrowotnych, bhp i ergonomii.
3. Konsultacje z przedstawicielami Inwestora
4. Podstawowe przepisy

A- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2006 Nr 171, poz. 1225) o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

B- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 kwietnia 2004 r. (Dz. U. Nr 120, poz. 1259) w sprawie wewnętrznej kontroli jakości zdrowotnej żywności i przestrzegania zasad higieny w procesie produkcji).

C- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 30 kwietnia 2004 r. (Dz. U. 104, poz. 1096) w sprawie wymagań higieniczno-sanitarnych w zakładach produkujących lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze.

D- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 19 grudnia 2002 w sprawie wymagań higieniczno sanitarnych zakładów i wymagań dotyczących higieny w procesie produkcji i w obrocie artykułami oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z tymi artykułami (Dziennik Ustaw Nr 129/97 poz. 844 z późniejszymi zmianami Dz. U. 169/2003 poz. 1650).

E- Ustawa z dnia 24 lipca 2002 (z późniejszymi zmianami) o zmianie ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia oraz innych ustaw (Dz. U. Nr 135, poz. 1145)

OBIEKT SZKOLENIOWO-REHABILITACYJNY

F- Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. Nr 75, poz. 690 z późniejszymi zmianami).

G- Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 28 sierpnia 2003 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dziennik Ustaw Nr 129/97 poz. 844 z późniejszymi zmianami Dz. U. 169/2003 poz. 1650 z późniejszymi zmianami).

I- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 w sprawie higieny środków spożywczych. (Dz. U. L 139, 30/04/2004 P. 0001-0054).

J- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego. (Dz. U. L 139, 30/04/2004 P. 0055-0205)

K-I inne obowiązujące aktualnie a dotyczące zagadnień projektowania i eksploatacji obiektów produkujących środki żywnościowe a wynikające z zasad GHP (dobrej praktyki higienicznej), GMP (dobrej praktyki produkcyjnej), zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności HACCP (Analiza zagrożeń w punktach krytycznych) TQM (Totalne Zarządzanie Jakością).

3. Granice projektowania

Projekt obejmuje technologię placówki od dostawy surowców, półproduktów i produktów gotowych do sporządzenia dań na miejscu dla potrzeb ośrodka szkoleniowo-rehabilitacyjnego oraz na potrzeby przeprowadzanych w w/w ośrodku szkoleń.

Projekt zawiera także opracowanie wytycznych branżowych, zestawienia zapotrzebowania na czynniki technologiczne, zestawienie powierzchni oraz spis podstawowych urządzeń technologicznych wraz z rysunkami zagospodarowania technologicznego pomieszczeń.

4. Projekty związane

Projekt architektoniczno – budowlany i konstrukcyjny (rozmieszczenie, układ pomieszczeń)

Projekt instalacji elektrycznej

Projekt instalacji wentylacji i ogrzewania

Projekt instalacji wodno- kanalizacyjnych

5. Technologia placówki gastronomicznej z surowców, półproduktów i produktów gotowych

5.1. Założenia podstawowe

Kuchnia projektowanej placówki prowadzona będzie w oparciu o dostawy surowców produktów gotowych oraz półproduktów do sporządzenia dań na miejscu dla potrzeb ośrodka rehabilitacyjnego oraz przeprowadzanych szkoleń, bez potrzeby ich długotrwałego przetrzymania maksimum 2 doby. Przewiduje się, że placówka będzie działać na jedną zmianę w godzinach od 7⁰⁰ do 18⁰⁰. Liczba żywionych osób: 80-100, na naczyniach zmywalnych, wydawanie posiłków odbywało się będzie poprzez rozdzielnię kelnerską połączoną z kuchnią za pomocą windy czystej (dystrybucja śniadań, deserów, dań głównych, naczyń do wydania dań głównych).

Zwrot naczyń i transport do zmywalni przeprowadzany będzie przez obsługę zaplecza z parteru za pomocą windy na naczynia „brudne” z rozdzielni kelnerskiej na parterze do zmywalni, oraz za pomocą wózków kelnerskich którymi zwożone będą naczynia z poziomu piwnic do zmywalni.

Do zaplecza placówki gastronomicznej prowadzi oddzielne wejście zaopatrzeniowe. Wejście to służy także załodze placówki gastronomicznej. Jako czynnik grzewczy urządzeń przyjęto energię elektryczną i gazową.

5.2. Pomieszczenia placówki gastronomicznej

Pomieszczenia technologiczne składają się z: rozdzielni kelnerskiej, połączonych windą czystą, zmywalni naczyń i szkła połączonej windą brudną z pomieszczeniem zwrotu naczyń znajdującym się na parterze, części socjalno-sanitarnej dla załogi, pomieszczeń magazynowych (magazynu art. suchych, magazynu warzyw, magazynu napojów, magazynu szkła i porcelany), komory chłodniczej), przygotowalni mięsa i ryb, obieralni warzyw ze stanowiskiem dezynfekcji jaj, kuchni głównej z wydzielonymi stanowiskami roboczymi i obróbka termiczną, aneksu porządkowego oraz komunikacji pomiędzy pomieszczeniami zaplecza kuchennego.

Pomieszczenia magazynowania i obróbki znajdują się w piwnicach, sala konsumpcyjna oraz rozdzielnia i zwrot naczyń znajdują się na parterze adoptowanego budynku.

Zestawienie pomieszczeń zamieszczono na rysunkach zagospodarowania technologicznego (nr 1 oraz nr 2).

5.3 Zaopatrzenie zaplecza i magazynowanie

Zaplecze zaopatrywane będzie raz dziennie w surowce, półprodukty, i produkty gotowe na podstawie wcześniejszych zamówień.

Wybór dostawców winien uwzględniać preferencje dla zakładów stosujących HACCP lub zasady „Dobrej Praktyki Produkcyjnej” i „Dobrej Praktyki Higienicznej”. Dostawy odbywać się będą jak wspomniano oddzielnym wejściem do zaplecza. Półprodukty trafią komunikacją do pomieszczeń magazynowych lub na odpowiednie stanowiska obróbki w kuchni głównej i przygotowalni.

5.4. Opis pracy placówki gastronomicznej

W projektowanej placówce podawane będą; śniadania (kanapki, ciastka, kawa, herbata, kakao) oraz dania obiadowe (zupy, drugie dania, dodatki, desery, kompot) a ponadto sałatki. Wszystkie potrawy i napoje serwowane będą w naczyniach zmywalnych i poddanych procesowi wyparzania w zmywarkach gastronomicznych. W pomieszczeniu przygotowalni, przewidziano, odpowiednie stanowiska do obróbki czystej mięsa, ryb, na kuchni odbywać się będzie przygotowanie „czyste” warzyw, przygotowania deserów i produktów mącznych, obróbka termiczna. Do komunikacji pomiędzy Rozdzielnią kelnerską i Kuchnią służyć będzie system zamówień wyposażony w terminal umiejscowiony na Sali lub rozdzielni kelnerskiej oraz drukarką zamówień w Kuchni głównej.

5.5. Zmywanie naczyń i akcesoriów kuchennych

Zmywanie naczyń używanych do przygotowywania posiłków odbywa się na specjalnie do tego wydzielonym miejscu w pomieszczeniu kuchni wyposażonym w basen 1 komorowy głęboki i regał ociekowy.

5.5. Zmywanie naczyń i szkła

Zmywanie naczyń używanych do dystrybucji i wydania potraw z kuchni odbywać się będzie w zmywalni naczyń i szkła umiejscowionej na poziomie piwnic w bezpośrednim sąsiedztwie Kuchni głównej. Naczynia z poziomu parteru zwożone będą bezpośrednio do pomieszczenia zmywalni windą brudną. Po zwrocie naczynia są resztkowane i myte w zmywarkach z funkcją wyparzania, a następnie przekładane do szafy przelotowej skąd pobierane będą w miarę potrzeb lub wywożone do rozdzielni kelnerskiej na parterze.

5.7. Obróbka warzyw i owoców/dezynfekcja jaj

Warzywa okopowe oraz owoce pobierane z magazynu warzyw obrabiane są wstępnie (myte, płukane i obierane) w pomieszczeniu obieralni i dezynfekcji jaj, zaopatrzonym w regał na warzywa, basen 1 komorowy do płukania warzyw, obieraczkę do warzyw z separatorem obierzyn, oraz zlew 1 komorowy do oczyszczania. W czasie gdy w pomieszczeniu nie będzie przeprowadzanej obróbki warzyw można prowadzić proces płukania i dezynfekcji jaj kurzych.

5.8. Pomieszczenie na odpadki

Odpadki powstałe w procesie produkcji będą przechowywane w zamkniętych pojemnikach jezdnych i po zakończeniu pracy kuchni wywożone do kontenerów znajdujących się poza budynkiem skąd będą odbierane Przez Miejskie Przedsiębiorstwo Oczyszczania wg harmonogramu odbioru odpadków.

5.9. Zatrudnienie i czas pracy

Przewiduje się zatrudnienie 6 lub - w godzinach wzmożonego ruchu - 8 osób w zależności od potrzeby na jedną lub dwie zmiany.

6. Zestawienie powierzchni i podstawowych urządzeń technologicznych