

Domov dôchodcov, Špitálska 16, 945 05 Komárno, IČO: 00352489

prevádzka kuchyne

PREVÁDZKOVÝ PORIADOK

(v systéme HACCP)

Predkladateľ: Domov dôchodcov, Špitálska 16, 945 05 Komárno

Schválil:

Dňa:

Vypracoval: Mgr. Beata Halasi Banáková, BANCHEM TRADE

V Dunajskej Strede, marec 2011



DOMOV DŔCHODCOV KOMÁRNO
Ul. Špitálska 16 (1)
945 05 KOMÁRNO 5



OPIS PREVÁDZKY:

Typ prevádzky: Kuchynä s jedálňou na účely závodného stravovania dospelých zamestnancov Domova dôchodcov a na účely diétného stravovania obyvateľov domova. Prevádzka kuchyne je dvojjemenná, prvá zmena v čase od 6, 0 do 1. hod, druhá zmena v čase od 10,45 do 19,00 hod, pripravuje denne teplé pokrmy (hotové jedlá – najmä polievky aj minútky), podávajú sa aj studené raňajky a večere. Denne sa pripravuje približne 1. –1. 0 porcií (raňajky, obed, večera). Suroviny na prípravu jedál sa skladujú iba krátkodobu, prakticky len do tepelnej úpravy, s výnimkou suchého skladu a nápojov, dovážajú sa denne. Dopravu surovín zabezpečujú vhodné vybavené dodávateľské firmy. Teplota chladených a mrazených potravín sa vykonáva skontrolovaním teplotného záznamu chladiarenského vozidla a vpiachovým teplomerom. Pokrmy sa pripravujú vo vopred známom množstve (pred začatím tepelnej úpravy je presne známy počet porcií, ktoré sa v ten deň vydajú), a ihneď po dokončení tepelnej úpravy sa vydávajú.

V prevádzke toho času pracuje vedúca prevádzky, ktorá vykonáva súčasne aj funkciu skladníka, 4 kuchárky a štyri pomocné sily.

Všetky menované osoby sa preukázali dokladmi o zdravotnej a odbornej spôsobilosti (zdravotný preukaz a výučný list v odbore kuchár alebo osvedčenie o odbornej spôsobilosti na výkon epidemiologicky závažných činností).

Dispozičné riešenie prevádzky:

(vid' nákres)

Prevádzka kuchyne a jedálne sa nachádza v suteréne a prízemnej časti budovy. V suteréne do kuchyne vedie široká vydláždená chodba s umývadelnými stenami, ktorou prichádzajú do prevádzky suroviny. Na pravej strane chodby je nečistá časť kuchyne, zvlášťne miestnosti oddelené dverami (sklad zeleniny a hrubá prípravovňa vybavená škrabkou a nerezovými drezmi). Pred nečistou časťou je z chodby prístup do šatní a toaliet a sprch pre zamestnancov. Na protihľej strane chodby sa nachádza chladiareň, vybavená chladičkami, mrazničkami a regálmi.

V ďalšej miestnosti je sklad kuchynského textilu a sušiareň s práčkou, v ktorej sa perú kuchynské utierky. Perú sa oddelene od ostatného prádla, aby bola zabezpečená spoľahlivá ochrana pred kontamináciou. Žehlia sa v čistej časti práčovne. Preprava prádla medzi kuchyňou a práčovňou sa zabezpečuje po vyhovujúcom zabalení, v osobitne na to vyhradených košoch. V tejto miestnosti je oddelená časť na skladovanie čistiaciach prostriedkov, potrebných pre sanitáciu kuchyne. Oproti na ľavej strane chodby sa nachádza suchý sklad. Suroviny zo skladov sa preberajú každý deň ráno, v potrebnom množstve, pred začatím samotného procesu prípravy pokrmov. Všetky sklady sú vybavené teplomermi a vlhkomermi, ktoré sa dvakrát za smenu odčítavajú.

Chodba vyúsťuje do varne. Varňa je vybavená moderným funkčným zariadením. Stoly a náradie sú patrične označené (mäso, mliečne pokrmy, porcovanie tepelne upravených pokrmov, zelenina). Vedľa varne je sklad čierneho riadu a odkladací regál na špeciálne delené nádoby, v ktorých sa dopravujú pokrmy (už rozporciované) výtahom na lôžkové oddelenie na prvom poschodí. Tým istým výtahom sa

pokrmu vo väčších nádobách dostanú na prízemnú časť, ktorá slúži ako výdajňa a umývačň riadu a je výdajným pultom oddelená od samotnej jedálne. V tejto časti sa nachádza aj sklad bieleho riadu.

Z hľadiska správnej výrobnéj praxe je teda kuchyňa rozdelená na nasledovné časti:

- čistá kuchyňa
- prípravná časť kuchyne
- umývačň riadu – výdajňa pokrmov
- medzisklad potravín

Vybavenosť s technologickým zariadením: Kuchyňa je vybavená:

- plynovým sporák 2 ks
- chladnička 3 ks
- mraznička 1 ks
- elektrická rúra 3 ks
- elektrický krájač 2ks
- varný kotol 2 ks
- kuchynský robot 1 ks
- mikrovlnná rúra 1 ks
- ohrievací pult 1 ks
- umývačkou bieleho riadu
- dvojitém umývacím drezom bieleho aj čierneho riadu
- pracovným stolom na mäso a ryby
- clachovanou váhou
- pracovným stolom na múčne jedlá
- pracovnou plochou na porcovanie tepelne upravených pokrmov
- podlahovými sifónmi
- odkladacími policami na riad

Kanalizácia a odpadové hospodárstvo:

Tekutý odpad v prevádzke pochádza z umývacích zariadení v prevádzkovej miestnosti a v zariadeniach na vykonávanie osobnej hygieny. Splaškové vody v objekte sú likvidované cez uzatvorený kanalizačný systém objektu pripojkou do verejnej kanalizačnej siete.

V prevádzke vzniká bežný **tuhý komunálny odpad** ako krabice, obaly, papier, obaly z plastu, skla a papiera. V prevádzkových priestoroch tuhý komunálny odpad je zhromažďovaný vo vyladených krytých typizovaných smetných nádobách. Komunálny odpad je odvázaný jedenkrát do týždňa. Odvoz zabezpečuje prenajímateľ na základe nájomnej zmluvy a zmluvy s Mestským úradom v Komárne.

Organický odpad sa v prevádzke takisto zhromažďuje v osobitných nádobách a odvoz zabezpečuje separovaným spôsobom. Odvoz zabezpečuje prenajímateľ na základe nájomnej zmluvy a zmluvy s Mestským úradom v Komárne.

Organický odpad sa nesmie použiť na chov hospodárskych zvierat, okrem kožušinových.

Na zhromažďovanie tuhého komunálneho a biologického odpadu sú zabezpečené označené uzatvárateľné umelohmotné nádoby, ktoré sú denne vyprázdňované a dezinfikované.

Pri príprave minútok vzniká kategória odpadu **použitý olej**. Zhromažďuje sa v prevádzke na osobitnom mieste, v označených, na tento účel vyhradených nádobách. Zber použitých olejov zabezpečuje zmluvný dodávateľ oprávnením na nakladanie s týmto druhom odpadu.

Na zhromažďovanie tuhého komunálneho a biologického odpadu sú zabezpečené uzatvárateľné umelohmotné nádoby, ktoré sú denne vyprázdňované a dezinfikované.

Zásady:

- bežný tuhý komunálny odpad dočasne skladovať v osobitných, tesne uzatvárateľných nádobách.
- obsah po naplnení odnášať do kontajnerov mimo objektu zariadenia.
- triedený odpad (plast, sklo, papier) likvidovať do účelových zberných nádob mimo objekt zariadenia.
- odpadkové koše vyprázdňovať min. denne resp. podľa potreby aj v priebehu prevádzky .
- odpadkové koše bezprostredne po ich vyprázdnení vyčistiť a dezinfikovať,
- likvidáciu odpadu ako aj odvoz odpadu dokladovať písomne, zmluvne účelovou organizáciou,
- v odpadových košoch vyberateľné vrecká vymeniť po každom vyprázdňovaní,
- priebežne kontrolovať technický stav kanalizačného potrubia, prípadné poruchy a nedostatky treba ihneď odstrániť.
- odvoz organického odpadu zabezpečuje súkromný chovateľ na krmné účely kožušinových zvierat, o odstraňovaní odpadov je vedená evidencia.

ZODPOVEDNÉ OSOBY:

1/vedúca prevádzky: _____

2/ kuchári : _____

OPIS VÝROBKU:

Prevádzka pripravuje rôzne druhy teplých jedál, studených aj teplých podliehajúcich tepelnej úprave. Jedlá sú určené pre dospelé osoby, riadiace sa rôznymi druhmi diétnych režimov. Strava sa pripravuje podľa jedálneho lístka, zostavovaného stravovacou komisiou, schváleného vedúcou stravovacej prevádzky, hlavnou sestrou a lekárom. Jedná sa o nasledovné druhy diét: č. 3, č. 2, č. 2/5, č. 2/12, č. 9, č. 9/2, a č. 9/5 v zmysle zásad liečebnej výživy podľa metodického predpisu Ministerstva zdravotníctva „Diétny systém pre nemocnice“. Hotové jedlá (minútky) sa ihneď po dovarení vydávajú, polievky a hotové jedlá sa do výdaja uchovávajú vo varných kotloch, pri teplote a po dobu, ktorú určuje vyhláška MZ SR 533/2007 o podrobnostiach a požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania. Prevádzka pripravuje denne teplé pokrmy a prílohy (polievky, mäsové pokrmy z chladeného a mrazeného mäsa, prílohy z čerstvej zeleniny, z mrazených a konzervovaných polotovarov, múčne pokrmy, šaláty zo sterilizovanej a čerstvej zeleniny a z ovocia). Pokrmy sa buď ihneď po dohотовení vydávajú na priamu konzumáciu, alebo sa do výdaja udržiavajú tak aby teplota neklesla pod 70°C. Po dohотовení mäsových pokrmov teplota v jadre dosahuje 85 - 90°C, nesmie však byť nižšia ako 70°C. Mrazené polotovary sa skladujú v mrazničke na teplote -22 až -18°C, a pred podávaním prechádzajú tepelnou úpravou. Chladené potraviny sa skladujú v chladiacom zariadení, spravidla na teplotnom rozmedzí 0-4°C. Teplota oleja pri fritovaní by nemala prekročiť 180°C, teplota výrobu v jadre po dohотовení musí dosahovať najmenej 70°C, tomu úmerná by mala byť doba fritovania, pričom podmienkou je aj, aby sa tepelnou úpravou neprimerane nezmenila farba a textúra výrobu. Po ukončení pracovnej doby sa zabezpečí vnesenie roztriedeného odpadu a vykoná sanitácia a dezinfekcia prevádzky v zmysle sanitáčného programu. Za správny výdaj tepelne upravovaných pokrmov zodpovedá kuchár.

TECHNOLOGICKÝ POSTUP:

Jedlá pre účely závodného stravovania zamestnancov sa pripravujú podľa metodickéj príručky Receptúry teplých pokrmov Jedlá pre účely diétneho stravovania obyvateľov Domova dôchodcov sa pripravujú podľa nasledovných metodických príručiek: Receptúry diétných pokrmů, Varíme diabetikom, Kuchařka pro diabetiky, I. a II. díel, všetky tieto príručky sa nachádzajú u vedúcej stravovacej prevádzky.

Pri skladovaní a manipulácii s potravinami sa riadi podľa zákona NR SR č 195/2007 zákon, ktorým sa mení a dopĺňa zákon NR SR č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov a zákona č.981/1996-100 z 20.mája 1996 (Potravinový kódex) v znení jeho neskorších úprav. Pri príprave a výdaji nápojov sa riadi predpismi vyhlášky MZ SR 533/2007 o podrobnostiach a požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania a ustanoveniami zákona NR SR č 355/2007 o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov.

