

ÜZEMELÉS TECHNOLÓGIAI TERVDOKUMENTÁCIÓ

a

MÓRA-VITÁL Térségi Egészségmegőrző és Szociális Nonprofit

Közhasznú Korlátolt Felelősségű Társaság 6782 Mórahalom, Röskeiút 15. szám (1441/1
hrsz.) alatti Dietetikus látványkonyha kialakításához engedélyezési dokumentációja.

TERVEZETT FÖLDSZINTI ALAPRAJZ
üzemelés technológiai tervéhez

TARTALOMJEGYZÉK

a

MÓRA-VITÁL Térségi Egészségmegőrző és Szociális Nonprofit

**Közhasznú Korlátolt Felelősségű Társaság 6782 Mórahalom, Röszeiút15. szám (1441/1
hrsz.)alatti Dietetikus látványkonyha kialakításához engedélyezési dokumentációja.**

TERVEZETT FÖLDSZINTI ALAPRAJZ üzemelés technológiai tervéhez

Címlap

Tartalomjegyzék

Aláíró lap

Konyhatechnológiai leírás

Berendezési jegyzék

Terv:

T – 1 Dietetikus konyha üzemelés technológiai alaprajza

Szeged, 2022. november hó

Corall Hungary Kft.
H-6791 Szeged, Széksósi út 25.
Adószám: 27514159-2-06
Cégjegyzékszám: 06-09-027461
Bank: 11600006-00000000-97063480



ALÁÍRÓ LAP

a

MÓRA-VITÁL Térségi Egészségmegőrző és Szociális Nonprofit
Közhasznú Korlátolt Felelősségű Társaság 6782 Mórahalom, Röskeiút 15. szám (1441/1
hrsz.) alatti Dietetikus látványkonyha kialakításához engedélyezési dokumentációja.

TERVEZETT FÖLDSZINTI ALAPRAJZ üzemelés technológiai tervéhez

Építtető:

MÓRA-VITÁL Térségi Egészségmegőrző és Szociális Nonprofit Közhasznú Korlátolt
Felelősségű Társaság 6782 Mórahalom, Szent László park 3.

Üzemelés Technológia:

Pusztai Zoltán

6791 Szeged Széksósi út 25.

Szeged, 2022. november hó

Corall Hungary Kft.

H-6791 Szeged, Széksósi út 25.

Adószám: 27514159-2-06

Cégjegyzékszám: 06-09-027461

Bank: 11600006-00000000-97083-89

KONYHATECHNOLÓGIAI LEÍRÁS

a

MÓRA-VITÁL Térségi Egészségmegőrző és Szociális Nonprofit

Közhasznú Korlátolt Felelősségű Társaság 6782 Mórahalom, Röskeiút 15. szám (1441/1 hrsz.) alatti Dietetikus látványkonyha kialakításához engedélyezési dokumentációja.

TERVEZETT FÖLDSZINTI ALAPRAJZ

üzemelés technológiai tervéhez

Előzmények, általános leírás:

Építtető, a város központjában egy meglévő lakás átalakításával dietetikus konyhát kíván kialakítani.

Feladat a megbízási program alapján:

A dietetikus konyhában menü ételek elkészítését irányozták elő.

Teljes helyszíni előkészítéssel, főzőkonyhával rendelkezzen. Megfelelő raktárak és kiszolgáló helyiségek legyenek. Vendégtér nem kapcsolódik a konyhához.

- **A 62/2011. (VI. 30.) VM rendeletnek:** mely a vendéglátó – ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről szól,
- a 210/2009. (IX. 29.) Kormányrendeletben meghatározottaknak, ami „a kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeit tartalmazza,
- 852/2004 EK rendeletnek (2004. 04. 29.) Az élelmiszer higiénijéről, - előírásainak.
- Az egységek eleget tudnak tenni működésük során – a vendéglátásban, közétkeztetésben, a kereskedelmi forgalomban az üzemeltető saját élelmiszer biztonsági rendszerének, amely a biológiai, kémiai és a fizikai veszélyek megelőzését szolgáló rendszer feltételeit tartalmazza: „Veszélyelemzés Kritikus Szabályozási Pontokon (HACCP).

Meg kell teremteni annak a lehetőségét, hogy az konyha fogadni és kezelni tudja a szükséges alapanyagokat. A berendezések száma, mérete tegye lehetővé a tervezett adagszámra való sütést, főzést, tálalást és mosogatást, a vendéglátó egység, kulturált, higiénikus üzemeltethetőségét.

Jelen dokumentáció a dietetikus konyha főzőkonyhájának és kiszolgáló helyiségeinek üzemeltetéséhez szükséges funkcionális elrendezését és berendezéseit tartalmazza.

Részletes leírás:

DIETETIKUS KONYHA

A Konyha Mórahalom város étkezési érzékenységgel küzdő lakói étkeztetését kívánja szolgálni. A konyha feltöltését az épület keleti oldala felől megközelíthető gazdasági bejáraton – az átvevőn keresztül, a korai órákban tervezik.

A tervezési program alapján:

A dietetikus főzőkonyhája:

- egytál ételek (naponta változó étel kínálattal)
- rakott-, párolt egytál ételek,
- grillezett húsok, grillezett zöldségek,
- sültburgonya (mirelit alapanyagból),
- főtt tészták, (pl. milánói makaróni, túrós csusza, zöldséges főtt – sült tészták)



- friss saláták, gyümölcssaláták,
 - desszertek készítését kell, megoldja.
- A menüket külön csomagolóban csomagolják.
Egyéb cikklista: nincs

A tervezett konyha besorolási adatai:
az elkészítendő adagszám alapján: - 1/2 fokozatú, 100 adagos,
a fogyasztó tér: nincs
értékesítés szempontjából: csak elviteles
a nyersanyagok előkészítése: - teljes helyszíni előkészítésű,
műszakok száma: - 1,
a dolgozói létszám:
Szezonban: - 3 fő (2 szakács, 1 kisegítő)
az árubeszerezés és áruszállítás módja: - szervezett formában, beszállítókkal oldják meg.
tervezett üzemelés: 6-14 óráig
A 210/2009. (IX. 29.) Kormányrendelet

4. melléklete alapján a vendéglátóhely

üzlet típusa és jellemzői: „Dietetikus konyha”

Fő terméktípusa: Melegétel/hidegétel

Tevékenység TEÁOR kódja: TEÁOR'08: 5610 - Éttermi, mozgó vendéglátás

Üzemeltetés típusa: Egész éven át nyitva tartó

Kiszolgálás jellege: elvitel

fogyasztás helye: Helyszíni fogyasztásra nincs lehetőség.

Konyha jellege, ételkészítés helye: Az ételeket a helyszínen készítik.

A 210/2009. (IX. 29.) Kormányrendelet

6. melléklete alapján a vendéglátóhely

üzletköri besorolás:

Termékkörök: - 1.1. – meleg-, hideg étel,

- 1.4. – Cukrászati készítmény, édesipari termék

- 1.7. – Zöldség- és gyümölcs,

- 1.8. – Kenyér- és pékáru, sütőipari termék

- 1.11 – Egyéb élelmiszerből (olajos magvak)

1. A főzőkonyha technológiája:

Általános leírás:

Figyelembe kellett venni a tervezés és majd főleg az üzemeltetés során, hogy az épület kubatúrája által szabott keretek között, a helyiségek méretei olyanok, amelyek nem teszik lehetővé nagy készletek tárolását. Ezért max. egy - két napos alapanyag mennyiségek beszerzését és tárolását kell előírni. Jó szervezéssel, ez a jó minőség garanciája tud lenni, hiszen mindig friss alapanyag felhasználásával készülnek az ételek.

Funkcionális ismertetés:

A dolgozók, munkába álláskor, a gazdasági bejáraton át közelítik meg az épületet. Az átvevőn keresztül jutnak a szociális helyiségcsoportba. A kettős szekrényes öltözőbe, illetve onnan a WC - fürdő helyiségbe. A főzőkonyha dolgozói munkaruhában mennek a munkaterületre.

A főzéshez szükséges nyersanyagok, az átvevőn - közlekedőn keresztül érkeznek.

Az átvétel az átvevőben történik. Az átvevőre felfűzve kerül kialakításra: a szociális helyiségcsoport, a szárazáru raktár, a húselőkészítő, a földesáru előkészítő és a főzőkonyha. A földesáru előkészítőből és a húselőkészítő helyiségből az előkészítet, tisztított alapanyagok zárt dobozban kerülnek a főzőtérbe. A főzőkonyhában korszerű berendezések biztosítják a főzési technológia teljes kiszolgálását. A főzőkonyha légtérén belül, a főzési technológiai sortól elkülönülő részen készül az üzemi edénymosogató.

A főzőkonyha és a kiszolgáló tér közvetlenül kapcsolódik a csomagolóhoz. A gluténmentes ételek a dietetikus konyhán kerülnek csomagolásra. A csomagolás tálcázáró gépekkel történik.

A gluténmentes konyha külön szárazáru raktárral és saját üzemi edény mosogatóval rendelkezik.

A moslék – hulladéktároló helyiség, a gazdasági bejárat mellett kerül kialakításra.

1/1. Raktározás:

Az átvevőben a beérkezők áruk, minőségi és mennyiségi átvétele, ellenőrzése történik. Ehhez biztosítva lesz **raktári platform mérleg(1)**. Az írásos dokumentumok átvételéhez, leigazolásához kézi felíró táblát fognak használni.

A szakosított tárolás szabályainak megfelelően kerülnek a termékek a helyükre:

A közlekedőből nyíló – előkészítőkhöz, raktárakban – kap helyet: kivéve a szárazárút, mert az az árú kiadón keresztül érkezik be és kerül a szárazáru raktárban található polcokra.

A szárazáru raktárban állványok polcain (1,2) helyezik el a nehéz árukat (cukor, só, liszt, rizs), **a csomagolt száraztésztaikat, konzerveket, fűszereket, olaj, ecet, kávé, teaféléket, csomagolt ropogtatni valókat stb.**

A földesáru raktárban: élelmiszeripari raklapon (1) tárolják **a zsákos földesárukat** (burgonyát, hagymát). A **hűtőszekrény (2) fogadja a primőr zöldségeket** (paprika, paradicsom, uborka, fejes saláta).

A vendéglátó egységben többek közt mirelit, zöldség, répa, zöldborsó, zöldbab és hasáb burgonya felhasználását irányozzák elő, (mert ezek tisztításának, darabolásának nagy a munka-, és helyigénye.), de zsákos árú feldolgozására is van lehetőség. **A Mirelit zöldség áruk tárolását, a 10 számú közlekedőben elhelyezett mélyhűtő ládában (1) oldják meg, illetve a konyha található mélyhűtőjében (1) fogják biztosítani.**

A beérkező húsarukat a húselőkészítő helyiség hűtőszekrényekben (3) tárolják. A szakosított hűtőtárolás miatt, külön zárt tárolókban és hűtőkben tárolják a főkehusokat külön a baromfi húsokat.

1/2. Előkészítés

1/2/1. A földesáruk előkészítésével kezdődik a munkanap. A raktárból beviszik az aznapra szükséges tisztítandó termékeket. A földesáruk közül hagyma, a káposzta és a saláta-, valamint a gyümölcsfélék lesznek még a helyszínen tisztítva.

Az előkészítő helyiségben megfelelő méretű **munkaasztal áll rendelkezésre (4).** A megtisztított **alapanyagok mosására, illetve a helyiségben használatos eszközök,**

edények mosogatására 2 medencés mosogató (1) szolgál, és lesz felette fali csepegtető is (3).

A zöldségek darabolását aprító, szeletelő géppel végzik (8).

A megtisztított, **előkészített alapanyagot**, – maradandó jelöléssel ellátott - edényekbe helyezve **viszik a főző- konyhába.**

A helyiségben használatos **edények, eszközök tárolását a munkasztal, illetve a mosogató csepegtetői és a munkasztal feletti faliszekrény (7) polcai biztosítják.** A helyiségben **H+M vizes kézmosó (4),** valamint **homokfogós padlóösszefolyó is beépítésre kerül.**

1/2/2. Tojás előkészítés:

A vendéglátó egységben **ózzonnal részben fertőtlenített tojást fognak használni,** melyet a zöldségelőkészítőben idpbeni elkülönítéssel tisztítanak meg teljesen.

1/2/3. Húselőkészítés:

A **tőke-, és baromfi húsáruk előkészítése elkülönítve,** a húselőkészítő helyiségben történik. A **baromfi húselőkészítést** is ebben a helyiségben végzik, de **időben elkülönítve, megjelölt, külön eszközökkel.** A két féle hús előkészítése között, **fertőtlenítő takarítást fognak végezni.**

A helyiségben rozsdamentes **munkasztalok biztosítják (1,2,8)** a munkavégzéshez **szükséges felületet.** **Elkülönített, megjelölt, asztali deszkákat is fognak az áruk előkészítéséhez használni.** A **húsdaráló (9)** elhelyezése a rozsdamentes előkészítő asztalon történik, illetve a **működtetéséhez elektromos csatlakozóhely biztosításra kerül.** A helyiségben **2 medencés H+M vizes, fali csepegtető mosogató (5,6)** biztosítja a **húselőkészítéssel kapcsolatos edények, eszközök elmosogatását.** A **tőkehúsok és baromfi húsok előkészítéséhez használt eszközök mosogatása, csak úgy, mint az előkészítés, időben elkülönítve történik.** A kétfajta eszközök (jelöléssel lesznek ellátva) **mosogatásuk között, takarítást, tisztítást fognak végezni.**

A **konyhakész húsáru külön, zárt dobozokban juttatják be a főzőkonyhába.** A helyiségben **H+M vizes kézmosó is biztosítva lesz az (2),** asztalba beépítve, melyhez **könyökkel, vagy lámpedállal, esetleg infra érzékelővel szerelt csaptelepet,** **kézfertőtlenítőszer adagolót, papírtörölő tartót kell, biztosítani.** A megjelölt edények, **eszközök tárolására a falra szerelt szerkény (2) nyújt lehetőséget.**

A késeket a falra szerelt, UV fényes késfertőtlenítővel csírámentesítik (7).

1/3. Főzés, sütés:

Dietetikus konyha

A konyhában, **megfelelő számú munkasztal (2,11,17)** biztosítja a főzési technológia teljes kiszolgálását.

A konyhatérben hűtött munkasztalok (1,3,14,18) és hűtőszekrények szolgálnak:

- **előkészített tőkehúsok,**
- **előkészített baromfi húsok,**
- **előkészített zöldségfélék,**
- **tej-, tejtermékek,**
- **mirelit áruk,**
- **a készételek**

A konyhai munka végzéséhez:

- **asztali mérleg (24),**



- tűzhely (7)
- főzőszámoly (6),
- 2x13 literes elektromos fritőz (13),
- elektromos sütőlap, 3 oldalon zárt tárolórésszel (12),
- a korszerű főzési, sütési technológia biztosításához: 4 tálcás **sütő, tepsis tárolós géptartó állványon (8,9),**

A főzőberendezések felett **elszívó ernyőket (10, 16) szerelik fel.**

A főzéshez szükséges **vízvételezéshez a kézmosó kiöntőn (23) keresztül van lehetőség.**

A tiszta **főzőedények tárolását állvány polcai illetve fali szekrények teszik lehetővé.**

A főzőkonyhában felszerelt H+M vizes **kézmosó** a munka közbeni **kézmosás, kézfertőtlenítés lehetőségét biztosítja.**

1/3/2.

Gluténmentes konyha:

A menü főzésére külön konyha kerül kialakításra.

A gluténmentes konyhában, **megfelelő számú munkaasztal** biztosítja a főzési technológia teljes kiszolgálását.

A konyhatérben hűtött munkaasztalok és hűtőszekrények (1,13,13/2) szolgálnak:

- **előkészített főkehek,**
- **előkészített baromfihek,**
- **előkészített zöldségfélék,**
- **tej-, tejtermékek,**
- **mirelit árak,**

A konyhai munka végzéséhez:

- **asztali mérleg (18),**
- **asztali indukciós lap (9)**
- **Rostlap (11)**
- **fritőz (10)**
- a korszerű főzési, sütési technológia biztosításához: 4 tálcás **kombinált sütő (12),**

A főzőberendezések felett **elszívó ernyőt szerelnek fel (8).**

A tiszta **főzőedények tárolását tároló pult (17) illetve fali szekrény (19) teszik lehetővé.**

A főzőkonyhában felszerelt H+M vizes **kézmosó (21)** a munka közbeni **kézmosás, kézfertőtlenítés lehetőségét biztosítja.**

1/4. Üzemi edénymosogatás:

A sütő-, főző-, és tálalóedények mosogatására szolgáló **üzemi edénymosogató**, mind a dietetikus és mind a gluténmentes konyhában elkülönített részén kerül kialakításra.

A mosogatás **kétmedencés(2) H+M vizes, csepegtetőtálcsás mosogatóban történik.**

A **mosogatáshoz kombinált zsíroló-fertőtlenítőszer** foglalkozni használni. A mosogatni való edények gyűjtésére a mosogató **alsó polca szolgál. A tiszta edények a berendezés feletti fali csepegtetőn (5,20) száradnak meg. A tiszta konyhai edények tárolására 180 cm magas állvány (22) polcai teszik lehetővé.**

Az üzemi edénymosogató és a húselőkészítő mosogató berendezései alá zsírfogó-, a földesáru előkészítőben homokfogó berendezést szerelnek.

1/5. Csomagolás:

A gluténmentes konyhában **elkészített ételeket**, a konyhában kerülnek csomagolásra tálcazáró géppel **(20)** (max 20 adag). A dietetikus konyhában elkészült ételek egy beadó ablakon keresztül kerülnek a csomagolóban, melyben tároló asztalok vannak **(2,3)** elhelyezve. Ezeket tálcazáró géppel kerülnek csomagolásra adagonként az ételek. Ezt követően, ha szükséges akkor sokkoló hűtőben megfelelő hőmérsékletre hűthetőek.

Az ételmaradék nem keletkezik, csak a főzés és előkészítés során keletkezhet hulladék melyet a hulladékgyűjtő (mosléktároló) helyiségbe visznek. Itt a falak, 2,1 m magasságig csempével burkoltan készülnek.

A többi helyiségben keletkező, egyéb hulladékot is szelektíven gyűjtik. A kommunális eredetű, hulladékgyűjtő edénybe helyezik és azt, szervezett formában, az engedélyezett, települési szigetelt hulladéklerakóra szállítatják.

Az ételmaradékokat, használt olajat, zsírfogó berendezésekből kikerülő zsíradékot, szakvállalkozóval (Pl. Biofilter Környezetvédelmi Rt.-vel) kötött szerződés alapján bionergetikai hasznosításra elszállítják, - energiát állítanak elő belőle.

A mosogató medencék fölé, minden mosogatási helyen, tájékoztató tábla kerül elhelyezésre, amelyen ki lesz írva a mosogatási munka műveleti sorrendje és jellege. Másik táblára, melyet szintén ki kell függeszteni a mosogatási helyek fölé, a munka műveletekhez szükséges mennyiségű és minőségű zsíroló és fertőtlenítő szer nevét és koncentrációját, kell felírni.

Az elmosott edények, minden fajta, mosogatóban biztosított, edénycsurgatón kerülnek megszáritásra.

Az edények törölgetése T I L O S !!!

1/6. Étel kiadás

Az étel kiadás az árúkiadó helyiségben történik, ahonnan a vevők a tálcazáró géppel eldobható edénybe csomagolt ételt elviszik. Ételhordót vagy más étel szállításra használható edénybe nem csomagolnak ! Az elkészült ételek kiadásához az elhelyezett asztal (1) nyújt segítséget.

1/7. Takarítás

A helyiségek higiéniájára nagy gondot kell fordítani, főzés közben - az étel tálalási ideje alatt és a munka végeztével is.

Zsírolószeres vízzel, illetve utána fertőtlenítő oldatos vízzel kell a berendezési tárgyakat, falakat és a padozatot megtisztítani. A könnyű takaríthatóság miatt is készül, **2,1 m magasságig** a falakon **csempeburkolat**, a padozat a vizes üzemi helyiségekben **csúszásmentes kerámia lap, íves faltő csatlakozással**. A többi helyiségben síkfelületű, de könnyen mosható lapburkolat. A helyiségekbe beépítésre kerülő padlóösszefolyó is a könnyű takaríthatóság célját szolgálja. A takarításhoz szükséges vízvételi lehetőség, (H+M) vizes **kézmosó-kiöntő (23)**, központi helyen **biztosított**.

A takarítás módját írásban, takarítási utasításban kell rögzíteni. Az utasításnak ki kell térnie:

- a létesítmény valamennyi helyiségére,

- a folyamatos takarításra (az egyes munkafolyamatok közötti, illetve váratlanszennyeződés megszüntetésére),
- a napi takarításra az aznapi munka vagy a műszak befejezése után,
- heti takarításra,
- éves takarításra,
- a tisztítandó helyiségek, berendezések, felületek megnevezésére,
- milyen szerrel, milyen gyakorisággal, hogyan kell tisztítani, fertőtleníteni,
- ki és mikor végzi ezeket a műveleteket,
- a felelős nevét, beosztását.

A takarításhoz, fertőtlenítéshez felhasznált szereket a gyártó által megadott koncentrációban, behatási idővel és hőmérsékleten kell alkalmazni, a gyártó által ajánlott célra. A takarításhoz használt vegyszerek biztonsági adatlapját minden esetben a helyszínen – a takarítószer tárolóban – kell tartani.

1/8. Állati kártevők, rágcsálók és rovarok elleni védekezés:

Az egységben a kártevő mentesítést erre szakosodott és a szükséges engedélyekkel rendelkező vállalkozó végezheti!

Állati kártevők, rágcsálók és rovarok elleni védekezésre vonatkozó szerződést az üzemeltető legkésőbb az élelmiszer-forgalmazási külön engedély kérelem beadásig megköti a szolgáltatóval.

A létesítményben olyan műszaki feltételeket kell teremteni, amelyek megakadályozzák a rágcsálók, rovarok és madarak behatolását, megtelepedését. A rovarok egységbe történő behatolásának megakadályozására az egységet hatáson védelemmel (rovarháló, rovarcsapda) kell ellátni.

A rágcsálóktól való mentesítést rendszeresen, tervezett program szerint, a szomszédos területekkel összehangoltan, ha az szükséges többször, illetve folyamatosan kell elvégezni oly módon, hogy a mérgező hatású anyagok kihelyezése ne veszélyeztesse az egységet és annak környezetét.

A rovarok által veszélyeztetett helyeken szükség szerint, de legalább évenként kétszer - a helyiségek kiürítésével egybekötött takarítással egyidejűleg - hatékony rovarirtást kell végezni. A rovarirtás idejére az élelmiszert a helyiségből el kell távolítani. A rovar- és rágcsálóirtás után meg kell győződni arról, hogy mérgező anyag nem maradt vissza.

A kártevők elleni védekezési tevékenységet dokumentálni kell úgy, hogy abból nyomon követhető legyen a mindenkor kártevő-fertőzöttségi állapot, és a védekezés célját szolgáló minden intézkedés. A csapda kihelyezési helyeket/pontokat meg kell határozni és azok ellenőrzésével kapcsolatos megállapításokról feljegyzést kell vezetni.

1/9. Személyzet, szociális létesítmények:

A konyhán 3 fő dolgozó lesz, akik érvényes egészségügyi alkalmassági vizsgálatot, és egészségügyi könyvvel kell, rendelkezzenek.

A munkájuk végzéséhez védőruhát fognak viselni. Mivel a dolgozói összlétszám a tíz főt nem haladja meg, ezért nemek szerinti elkülönítés nem szükséges. Az öltöző kettős szekrényes. Az öltözőből érhető el a személyzeti zuhanyzó - WC, ahol H+M vizes mosdó, kézfertőtlenítő – szeradagoló is felszerelésre kerül.

A személyi tisztaság nagyon fontos a főzőkonyha részére. Ezért is szükséges minden kézmosóhoz biztosítani és használni a H+M vizet, a kézfertőtlenítőt és a papírtörölközőt.

2./ Épületgépészetre vonatkozó élelmiszerbiztonsági követelmények:

A létesítmény épületgépészeti tervezésénél figyelemmel kell lenni arra, hogy teljesüljenek 3/2002. (II.8.) SzCsM-EÜM együttes rendeletben előírt paraméterek.

✓ Az elektromos vezetékeket falban, illetve falon kívüli zárt műanyagcsatornában kell vezetni, biztosítva a rendszeres portalanítási lehetőséget.

Az épületgépészeti szerelvényeket úgy kell elhelyezni, illetve elfedni, hogy kondenzáció ne alakulhasson ki felületükön.

✓ **A nyíló ablakkal vagy szellőzőráccsal, illetve szellőző kürtővel nem rendelkező belső helyiségek szellőzését, gépi szellőzéssel kell biztosítani.**

✓ A légtechnikai vezetékek csomópontjaira rovarhálót kell elhelyezni.

✓ Minden tömlővéges vízvételi pontot légbeszívást gátló szerelvényt és hideg-meleg vizes keverőcsapteleppel kell ellátni.

✓ Minden vízvételi helyen ivóvíz minőségű hideg-meleg folyó vizet kell biztosítani.

✓ A konyhai technológiai szennyvizet zsírfogón keresztül kell vezetni (épületgépész terv szerint).

✓ A létesítmény fűtését úgy kell biztosítani, hogy teljesüljenek 3/2002. (II.8.) SzCsM-EÜM együttes rendelet 7.§-ban előírt paraméterek.

✓ A gépészeti tervezés során fokozottan be kell tartani az Országos Tűzvédelmi Szabályzatról szóló 54/2014. (XII. 5.) BM rendelet vonatkozó előírásait, különös tekintettel a 14. mellékletben foglaltakra. A helyiségek mesterséges megvilágításához szükséges fényforrások fajtáját és fényerősségét a 3/2002. (II.8.) SzCsM-EÜM együttes rendelet 8.§-ban leírtak szerint kell biztosítani.

3. Üzemeltetési kötelezettségek:

A dietetikus konyhán adagolási útmutatót készít, melyet az ételkészítés-, és csomagolás helyén a tálaló személyzet által jól látható helyen kifüggesztenek.

Az ételek elkészítését, az étlap és a nyersanyag - kiszabati ív elkészítését, folyamatos vezetését az ételmezésvezetőnek kell felügyelni. Az étrend összeállítását, a szakképesítéssel rendelkező, ételmezésvezetőnek kell végezni.

Amennyiben az adagszám eléri az 29-et a készült ételekből 100 g ételmintát venni és azt hűtőben 0 és +5 C között tárolva megőrizni 72 óráig.

Az Intézmény köteles:

➤ az ételmezési ellátással közvetlenül kapcsolatos nyersanyag-felhasználási, tervezési, kivételezési, ételkészítési, adagolási-tálalási dokumentációt elkészíteni, 90 napig megőrizni,

➤ az ételkészítéshez felhasznált élelmiszerek összetételi és táplálkozás-egészségügyi megítéléséhez szükséges adataira vonatkozó dokumentumokat megőrizni.

A kialakításra, kerülő főzőkonyhának, az üzemelés megkezdéséig, rendelkeznie kell HACCP – vel. (Veszélyelemzés, kritikus szabályozási pontok.)

A jogszerű működéshez az élelmiszer-vállalkozó a területileg illetékes jegyzőnél (kereskedelmi hatóságnál) tett bejelentést követően jogszerűen forgalmazhat élelmiszert és végezhet vendéglátó tevékenységet.



A jegyző a kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről szóló 210/2009. Kormányrendelet 6. § (2a) bekezdés b) pontja szerint a bejelentés másolatát a nyilvántartásba vételt követően a nyilvántartási számmal együtt elektronikusan megküldi az élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi hatáskörben eljáró járási hivatalnak. A bejelentésről az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv a jegyző által értesül. (Minden élelmiszerlánc és agrárágazati szereplőnek rendelkeznie kell FELIR azonosítóval is.)

A 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 5. § (1) pontja szerint: A vendéglátó által előállított, a végső fogyasztónak szánt ételek összetételére, csomagolására vonatkozó adatoknak az előállítás helyén, a minőség-ellenőrzés céljára is alkalmas módon, termékenkénti anyaghányad-nyilvántartásként, rendelkezésre kell állniuk. Az anyaghányad nyilvántartásnak a fent megnevezett rendelet 1. mellékletben felsorolt adatokat kell tartalmaznia.

(2) Az anyaghányad nyilvántartásban **bekövetkező bármely változást** haladéktalanul **át kell vezetni**. Amennyiben egy adott étel előállítását megszüntetik, az arról vezetett anyaghányad-nyilvántartást a megszüntetéstől számított 90 napig meg kell őrizni.

A végső fogyasztót, annak kérésére a vendéglátónak tájékoztatnia kell a vendéglátó-ipari termékek összetevőire és kiegészítőkre vonatkozó információkról – beleértve az élelmiszerek jelölését is, az EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 1169/2011/EU RENDELETE (2011. október 25.) a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról – előírása alapján!

4. Az üzemelés technológiai leírás zárása:

Az általános és különleges higiéniai szabályok alapján megvalósításra kerülő melegkonyha főzőkonyha biztosítani képes, az élelmiszerbiztonság tekintetében, a fogyasztóvédelem magas szintjét.

Szeged, 2022. november hó

Üzemelés
Technológia:
Pusztai Zoltán
6791 Szeged Széksósi út 25.

Corall Hungary Kft.
H-6791 Szeged, Széksósi út 25.
Adószám: 27514159-2-06
Cégjegyzékszám: 06-09-027461
Bank: 11600006-00000000-97083

Építető:
MÓRA-VITÁL Térségi Egészségmegőrző és Szociális Nonprofit Közhasznú Korlátolt Felelősségű Társaság
6782 Mórahalom, Szent László park3.

