

OBČERSTVENÍ ,VÝROBA PIZZY – PAVILON „O“ TECHNOLOGIE STRAVOVÁNÍ

Projektová dokumentace v části technologie stravování je zpracována za účelem - zajištění výroby pizzy ve stávajících provozu občerstvení v pavilonu „O“.

Řeší :

- uspořádání technologického zařízení pro výrobu pizzy

Použité podklady :

- stavební půdorys zpracovaný projektantem stavební části
- vyhláška o hygienických požadavcích na stravovací služby s.z. č. 137/ 2004
- ES č.852/2004 o hygieně potravin
- novela vyhlášky 137/2004 Sb.s.z. č. 602/2006

Účelem zpracování projektové dokumentace v části technologie stravování je rozšíření sortimentu stávajícího občerstvení o výrobu pizzy.

Celý provoz je dislokován ve stávajících prostorách občerstvení a je řešen v souladu s hygienickými požadavky s ohledem na technologii a pracovní návaznosti.

Sortiment

- 6-8 druhů pizz
- 400 pizz/den

Odbytová střediska

- stávající odbytový prostor pro občerstvení

Popis:

Uspořádáním jednotlivých pracovních úseků, komunikací i technologického vybavení se podařilo zajistit plynulý průběh a návaznost pracovních postupů, plynulý potravinový tok. Na jednotlivých pracovních úsecích je zajištěno vzájemné pracovní napojení, úspornost, hygiena práce, s maximálním možným vyloučením rizik křížové kontaminace čistého a nečistého provozu.

Nezbytným předpokladem pro fungování provozu je dodržování správné hygienické a výrobní praxe (dodržování výrobních postupů a požadavků).

Přípravna čisté zeleniny a studené kuchyně budou využívány v nově otevřeném stravovacím provozu sousedící s pavilonem „X“.Veškeré potřebné suroviny budou převáženy v pojízdných uzavřených vozících.Sklady potravin budou využívány stávající v pavilonu O.

Výroba pokrmů je rozčleněna do jednotlivých časově a prostorově navazujících fází tak, aby byl zabezpečen přímý tok materiálu a bylo zamezeno křížení neopracovaných surovin s hotovými výrobky.

Navržené technologické zařízení:

přípravna těsta – hnětač tuhého těsta,porcováčka těsta,vykulovačka těsta,pracovní stoly,dřez,umyvadlo
výroba pizzy- pec na pizzu,chladicí stůl s nadstavbou,lis na těsto, pracovní
stoly,dřez,umyvadlo,digestoř nad pecí

Pro zajištění bezpečnosti práce je nutno instalovat všechny stroje a zařízení v souladu s platnými předpisy a doporučení výrobců. Veškerá elektrická instalace musí odpovídat platným předpisům a musí být v takovém stavu udržovány.Pracovníci stravovacího provozu musí být prokazatelně seznámeni s bezpečnostními a hygienickými předpisy a jsou povinni je bezpodmínečně dodržovat.

Vypracoval. Jitka Vašulková

ATELIÉR TECHNOLOGIE STRAVOVÁNÍ s.r.o. Habřinova 778/4 ,624 00 Brno

Kontakty:

mob: 603 156 385

email:jvasulkova@volny.cz

Datum.

3/2014

Stupeň:

-

1