

# **Technologia żywienia w formie cateringu**

Opracowanie zawiera podstawowe dane dotyczące wyposażenia gastronomicznego w sprzęt i urządzenia, ustawione w prawidłowe ciągi technologiczne, spełniające wymogi w zakresie higieniczno-sanitarnym oraz bezpieczeństwa i higieny pracy.

Zaprojektowane rozplanowanie pomieszczeń umożliwia stosowanie dobrej praktyki higienicznej oraz dobrej praktyki produkcyjnej, w tym ochronę przed zanieczyszczeniami krzyżowymi pomiędzy poszczególnymi, oddzielnymi operacjami i podczas tych operacji. W części opisowej zawarto podstawowe dane dotyczące programu produkcji oraz wytyczne budowlano-instalacyjne.

## **OPIS OGÓLNY FUNKCJI**

Żłobek jednooddziałowy, przy którym zostanie wydzielony punkt wydawania posiłków znajduje się w poziomie parteru budynku szkoły w Międzylesiu przy ul. Chrobrego 2. Powstanie on po przebudowie części pomieszczeń oraz zostanie powiększony o część korytarza. Żłobek przewidziany jest dla 15 dzieci.

Budynek szkoły wyposażony jest w instalację elektryczną oraz wodno-kanalizacyjną, wentylacyjną.

Do przygotowania posiłków wykorzystana będzie istniejąca kuchnia szkolna, która posiada zgodę Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kłodzku na produkcję posiłków od surowca do gotowej potrawy i jest cały czas pod nadzorem jego pracowników.

Posiłki po ich wykonaniu będą transportowane wewnętrzną komunikacją do pomieszczenia wydawania, gdzie po rozdzieleniu na porcję będą wydawane dzieciom. Naczynia i opakowania transportowe będą wracały do kuchni szkolnej po uprzednim ich umyciu w zmywalni naczyń stołowych.

W skład przedmiotowego punktu wchodzi pomieszczenie zaplecza kuchennego. Pracownik zaplecza kuchennego żłobka będzie korzystał z szatni i kabiny wc pracowników bloku żywienia szkoły.

Do punktu przewiduje się dwa wejścia tj. jedno od strony korytarza ogólnego służące dla dostawy posiłków oraz personelu kuchennego oraz drugie z korytarza od strony Sali.

Zaplecze kuchenne – punkt wydawania posiłków w żłobku będzie przygotowane do podgrzewania butelek dla dzieci oraz przechowywania pokarmu w lodówce.

W punkcie przewidziano stanowiska (ciągi produkcyjne) do obróbki termicznej potraw. W skład tego stanowiska obróbki wchodzi: kuchenka elektryczna lub gazowa ustawione w pomieszczeniu w sposób zapewniający bezpieczny i ergonomiczny dostęp do urządzenia. Przy urządzeniu obróbki termicznej zapewniono blaty neutralne umożliwiające odstawienie gorących naczyń produkcyjnych.

Przygotowane w pomieszczeniu pokarmy będą opiekunom dzieci poprzez okno podawcze – połączenie zaplecza kuchennego z salą.

Pokarmy będą podawane w naczyniach wielokrotnego użytku. Po konsumpcji naczynia będą wracały do pomieszczenia zaplecza kuchennego, wydzielonym korytarzem. Stanowisko zmywania butelek i naczyń dzieci wydzielono od razu przy wejściu i składa się z blatu odkładczego, stołu ze zlewem i zmywarko – wyparzarki. Po ich umyciu są przechowywane w zamkniętej szafce.

Stanowisko zmywania naczyń kuchennych (produkcyjnych) zlokalizowane jest w pomieszczeniu zaplecza kuchennego w którym wydzielono: stół z blatem odkładczym na brudne naczynia, basen do mycia i płukania naczyń, ociekacz wiszący, zabudowane stoły na czyste naczynia kuchenne, sprzęt produkcyjny.

W zapleczu kuchennym przewidziano podręczną część magazynową – dwa urządzenia chłodnicze na art. artykuły spożywcze chłodzone.

## INFORMACJE DOTYCZĄCE WEWNĘTRZNEJ KONTROLI JAKOŚCI

W zakładzie przetwarzającym żywność należy zapewnić wewnętrzną kontrolę przestrzegania dobrej praktyki higienicznej i dobrej praktyki produkcyjnej oraz systemu HACCP.

Wewnętrzna kontrola w zakresie oceny przestrzegania w zakładzie zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP) powinna obejmować ocenę:

- stanu technicznego budynku i jego infrastruktury oraz czystości i porządku otoczenia;
- funkcjonalności i prawidłowości wykorzystania pomieszczeń oraz ich wyposażenia, w tym pomieszczenia produkcyjnego, magazynowych i socjalnych, ze szczególnym uwzględnieniem podziału zakładu na strefy z punktu widzenia występowania zagrożeń bezpieczeństwa produktu końcowego;
- stanu technicznego i sanitarnego maszyn, urządzeń i sprzętu pod względem zapewnienia bezpieczeństwa żywności;
- prawidłowości funkcjonowania urządzeń kontrolno-pomiarowych,
- prawidłowości i skuteczności prowadzonych procesów czyszczenia, ze szczególnym uwzględnieniem procesów mycia i dezynfekcji oraz stosowanych środków myjących i dezynfekujących;
- prawidłowości usuwania ścieków oraz gromadzenia i usuwania odpadów stałych, w tym odpadów niebezpiecznych oraz odpadków pokonsumpcyjnych;
- aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych określonych w przepisach o chorobach zakaźnych i zakażeniach osób biorących udział w procesie produkcji lub w obrocie żywnością;

- kwalifikacji pracowników w zakresie przestrzegania zasad higieny odpowiednich do wykonywanej pracy oraz sposobu ich postępowania na stanowiskach pracy;
- skuteczności zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami.

Wewnętrzna kontrola w zakresie oceny przestrzegania zasad dobrej praktyki produkcyjnej (GMP), w tym parametrów stosowanych procesów technologicznych, powinna obejmować:

- bieżącą lub okresową ocenę jakości zdrowotnej wszystkich surowców, półproduktów, dozwolonych substancji dodatkowych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością stosowanych w procesie produkcji, w tym identyfikację dostawców;
- ocenę poprawności i zgodności stosowanych procesów technologicznych z przyjętymi założeniami;
- kontrolę przestrzegania parametrów procesów mających wpływ na bezpieczeństwo żywności;
- kontrolę sposobu identyfikacji i zasady identyfikacyjności wyrobów gotowych;
- okresową ocenę jakości zdrowotnej wyrobów gotowych.

Wewnętrzna kontrola w zakresie oceny prawidłowości działań związanych z wdrażaniem zasad systemu HACCP obejmuje:

- ocenę prawidłowości i aktualności opisów produktów i schematów technologicznych;
- ocenę poprawności przeprowadzonej analizy zagrożeń z uwzględnieniem zagrożeń biologicznych, w tym mikrobiologicznych, fizycznych i chemicznych oraz metod ich kontroli;
- sposób identyfikacji krytycznych punktów kontroli;
- ocenę prawidłowości przyjętych wartości docelowych i krytycznych dla każdego krytycznego punktu kontroli;

- ocenę poprawności przyjętego sposobu monitorowania parametrów w krytycznych punktach kontroli;
- ocenę skuteczności podejmowanych działań korygujących;
- sposób weryfikacji i aktualizacji systemu HACCP;
- ocenę planu systemu HACCP i poprawności prowadzonej bieżącej dokumentacji operacyjnej.

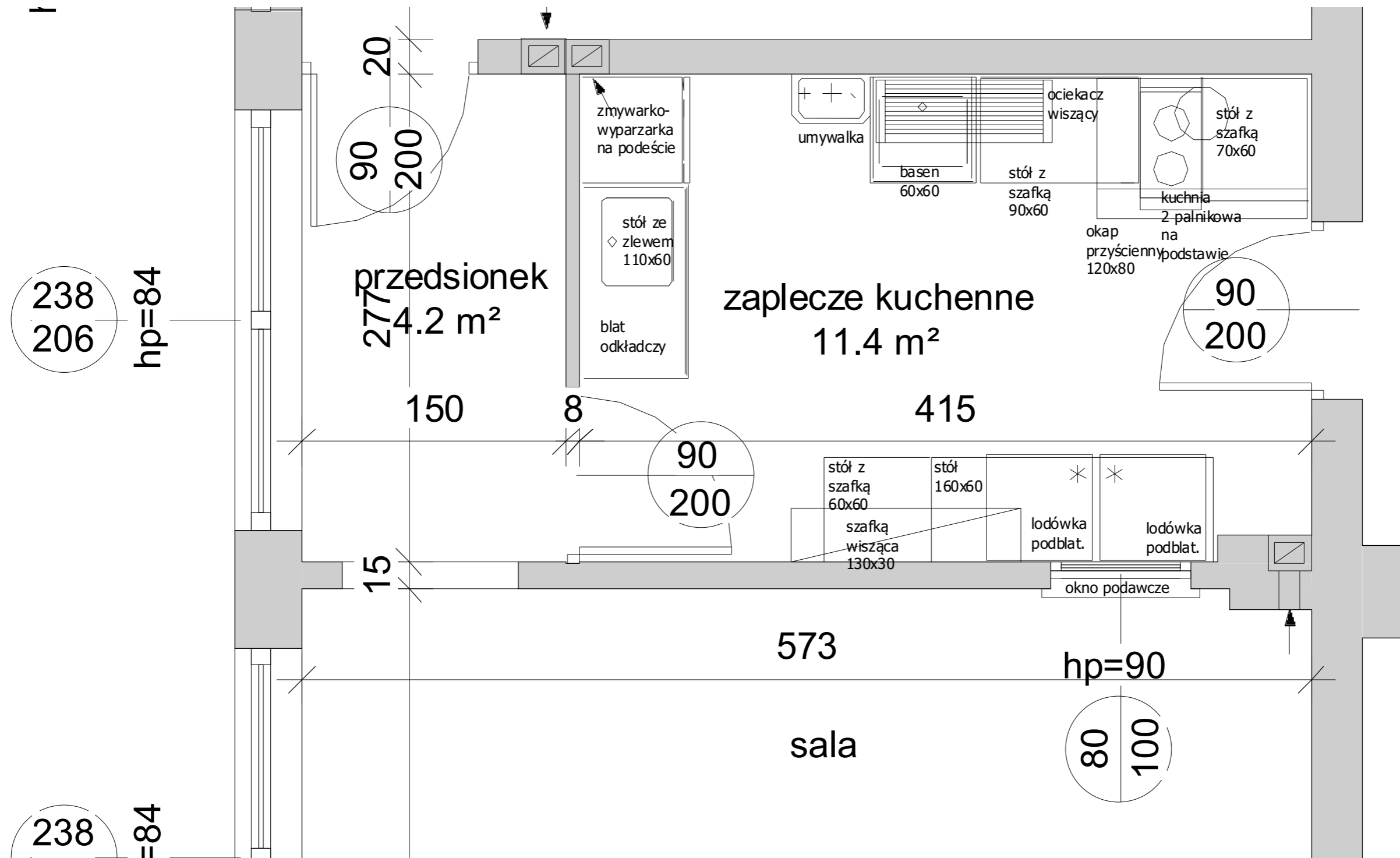
Ponadto w zakładzie należy zapewnić wewnętrzną kontrolę w zakresie oceny prawidłowości warunków przechowywania żywności obejmującą:

- 1) ocenę i monitorowanie warunków przechowywania surowców, półproduktów, dozwolonych substancji dodatkowych i wyrobów gotowych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością ze szczególnym uwzględnieniem stanu sanitarnohigienicznego pomieszczeń przeznaczonych do tego celu, w tym:
  - a) czystości,
  - b) temperatury,
  - c) wilgotności,
  - d) zabezpieczenia przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych,
  - e) zabezpieczenia przed szkodnikami,
  - f) rotacji przechowywanej żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością - zasada FIFO (First In First Out) ustalająca kolejność wydawania z magazynu tego samego rodzaju żywności w zależności od daty przyjęcia jej do magazynowania, w celu przestrzegania terminu przydatności do spożycia,
  - g) ocenę prawidłowości znakowania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych;
- 2) podejmowanie działań korygujących lub działań mających na celu usunięcie lub zniszczenie żywności w przypadku stwierdzenia lub podejrzenia niewłaściwej jakości zdrowotnej żywności oraz nieprawidłowości w zakresie

terminu przydatności do spożycia lub niewłaściwej jakości przechowywanych materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Oraz wewnętrzna kontrola w zakresie oceny warunków i sposobu wprowadzania żywności do obrotu obejmująca:

- ocenę sposobu znakowania wyrobów gotowych, ze szczególnym uwzględnieniem terminów przydatności do spożycia albo daty minimalnej trwałości
- ocenę stanu higienicznego opakowań zbiorczych i jednostkowych wyrobów gotowych, ze szczególnym uwzględnieniem znakowania;



Nazwa i adres obiektu: <b>Przebudowa części pomieszczeń szkoły na żłobek Mędzylesie dz. nr 214/23</b>			
Rysunek: <b>Technologia żywienia - projekt wyposażenia zaplecza kuchennego</b>	Skala: <b>1 : 25</b>	Nr rys. <b>1</b>	
Projektant: <b>mgr inż. arch. Lucyna Biniak</b>	spec.: <b>architektoniczna</b>		
Nr upr.: <b>UAN.V-7342/3/188/94</b>	Podpis:	Data: <b>kwiecień 2018</b>	