

Ч Е Л Е Н Л И С Т

ОБЕКТ: ДНЕВЕН ЦЕНТЪР ЗА ВЪЗРАСТНИ ХОРА С УВРЕЖДЕНИЯ
ПРЕУСТРОЙСТВО И РЕКОНСТРУКЦИЯ НА ЧАСТ ОТ I ЕТАЖ, ВТОРИ
ЕТАЖ И ЧАСТ ОТ ТАВАНСКИ ЕТАЖ ОТ СЪЩЕСТВУВАЩА СГРАДА, С
ПРИСТРОЙКА ЗА ПЛАТФОРМА В УПИ I градина и здр.дом, КВ.49,
С.ДРУМЕВО, ОБЛ.ШУМЕН (23813.501.220.2)

ЧАСТ: ТЕХНОЛОГИЧНА

ФАЗА: ТЕХНИЧЕСКИ ПРОЕКТ

Съгласували:

Част Архитектурна: арх. В. Узунова

/...../

Част Конструкции: инж. Зл. Златев

/...../

Част ОВ: инж. Н. Колев

/...../

Част В и К: инж. Й. Дедев

/...../

Част ЕЛ: инж. Ст. Минева

/...../

Част ПБ: инж. Пл. Димитров

/...../

ТЕХНОЛОГ:.....

/инж. Зл. Христова/

Диплома № 208720

ВИХВП-гр. Пловдив

ВЪЗЛОЖИТЕЛ:.....

/...../

ОБЕКТ: ДНЕВЕН ЦЕНТЪР ЗА ВЪЗРАСТНИ ХОРА С УВРЕЖДЕНИЯ
ПРЕУСТРОЙСТВО И РЕКОНСТРУКЦИЯ НА ЧАСТ ОТ I ЕТАЖ, ВТОРИ
ЕТАЖ И ЧАСТ ОТ ТАВАНСКИ ЕТАЖ ОТ СЪЩЕСТВУВАЩА СГРАДА, С
ПРИСТРОЙКА ЗА ПЛАТФОРМА В УПИ I градина и здр.дом, КВ.49,
С.ДРУМЕВО, ОБЛ.ШУМЕН (23813.501.220.2)

О Б Я С Н И Т Е Л Н А З А П И С К А

СЪДЪРЖАНИЕ:

- 1.ВЪВЕДЕНИЕ:
- 2.ТЕХНОЛОГИЧНА ЧАСТ
 - 2.1. ОБЩА ЧАСТ
 - 2.2. ОПИСАНИЕ НА ТЕХНОЛОГИЧНИТЕ ПРОЦЕСИ
 - 2.3. ОБСЛУЖВАЩ ПЕРСОНАЛ
 - 2.4. ЕКСПОЗИЦИЯ НА ОСНОВНИТЕ ПРОФЕСИИ
 - 2.5. КОНТРОЛ НА КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТ
- 3.МЕРОПРИЯТИЯ ПО БХТПБ

1.ВЪВЕДЕНИЕ:

Настоящият технологичен проект е изготвен въз основа на дадено от инвеститора задание за предлагания асортимент в кухненски блок към Дневен център за възрастни хора с увреждания.

В проекта са предложени вида и капацитета на необходимото оборудване, вида на отделните помещения, прилежащите складови, подготвителни, санитарно - битови помещения.

В кухненския блок ще се приготвят храни за хранене на 30 човека с увреждания.

Храненето ще се извършва в трапезария на две смени по 15 човека.

Базата на кухненския блок включва: топла кухня, помещение за съхранение на суровини, помещение за измиване на трапезна посуда, подготвителни помещения за суровини- съответно за месо и риба, яйца и зеленчуци, санитарен възел за персонал.

Контактните повърхности в обекта са с повърхности позволяващи ефективно почистване дезинфекция.

Подовата настилка е гладка, без пукнатини и дефекти-керамика, стените са с фаянсови плочки до 1,50 м., тавана е изпълнен по начин, който не допуска натрупване на прах и е с покритие от латекс.

В топлатата кухня са осигурени всички условия за подготовка на готови ястия- необходимо оборудване за печене и пържене с поставени отдушници за избягване на конденза от парите по контактните повърхности.

По проект кухненското помещение е оборудвано с мивки с топла и студена вода.

Измиването на вътрешния инвентар от подготовката на суровини се извършва в топлатата кухня, като за целта е предвидена двугнезна мивка поз.7.

Използваният вътрешен инвентар: ножове, прибори и съдове за готвене се съхраняват при условия, които не позволяват замърсяване в шкаф в топлатата кухня поз.19.

Подготвителните помещения за суровини са обособени с цел предотвратяване на кръстосано замърсяване при предварително почистване, измиване и подготовка на използваните суровини.

Умивалнята за трапезна осуда разполага с мивки с топла и студена вода и отцедник за посудата. В умивалнята се измива само посудата за хранене на хора с увреждания. Използваната посуда за клиенти: чинии, вилици, лъжици, ножове се съхраняват при условия, които не позволяват замърсяване в шкаф в топла кухня по.17.

Към кухненския блок е обособен общ вход за персонал и доставяни суровини. Персонала постъпва рано сутрин съблича цивилното си облекло в шкаф поз.1 и ги поставя в секция на шкафа за цивилно облекло, след което облича работното облекло и заема работно място.

Суровините се доставят сутрин преди започване на работа, след което се извършва измиване и дезинфекция на обекта и се започва технологичната обработка.

Отпадните продукти се събират в полиетиленови торби във водонепромокаеми пластмасови кошчета с плътно затварящи се капаци и педал, изработени от материал позволяващ ефективно измиване и дезинфекция и се изнасят в обратен поток през основния вход. За съхранение на препарати и съоръжения за измиване и дезинфекция на кухненския блок се използва шкаф поз. 2.Средствата за почистване на санитарните възли се съхраняват в самия санитарен възел.

Сформирането на отделните потоци е строго регламентирано във времето, което позволява непресичането им.

Помещения са захранени с питейна вода, отговаряща на Наредба № 9, ДВ бр. 30/28.03.2001 г.. Проектираната топла кухня, подготвителни, обслужващи и помещение за съхранение на суровини към кухненския блок са съобразени с изискванията на Наредба № 5 от 26 май 2006 г. за хигиена на храните и Регламент 852 от 2004 на ЕС, които произвеждат или търгуват с храни и към условията за производство и търговия с качествени и безопасни храни.

При разработването на настоящия проект са спазени всички нормативни изисквания и проектни решения в съответствие с действащите Наредби за безопасност, хигиена на труда и пожарна безопасност.

Основните суровини са без токсично действие върху човешкия организъм, ако се приготвят правилно.

Кухненското и спомагателно оборудване трябва да отговаря на техническите изисквания за безопасност. Необходимо е да бъдат придружени със съответните инструкции за експлоатацията им от фирмата - производител.

2.ТЕХНОЛОГИЧНА ЧАСТ

2.1. ОБЩА ЧАСТ

В обекта ще се приготвят следните групи храни:

- 1.Печени кулинарни продукти на скара и фурна
- 2.Пържени кулинарни продукти на тиган и във фритюрник
- 3.Варени кулинарни продукти
- 4.Гарнитюри от пресни зеленчуци към ястията

При приготвянето на отделните групи храни се спазва последователността на технологичните операции и не се допуска пресичане на потоците от суровини, персонал, приготвени кулинарни продукти, мръсна посуда и отпадъци.

2.2. ОПИСАНИЕ НА ТЕХНОЛОГИЧНИТЕ ПРОЦЕСИ

Приемане на суровини:

За приготвяне и предлагане на готови кулинарни ястия в кухненския блок на дневия център за хора с увреждания ще се използват следните основни и допълнителни суровини:

- 1.Месни заготовки от раздробени и нераздробени червени меса: замразени

- мляно месо, кайма

- кебапчета, кюфтета

- свинска, телешка разфасовка за кулинарни цели

- 2.Пилешко месо-замразено

- пилешки заготовки

- пилешка разфасовка /пържоли, пилешко филе и др./;

- 3.Млечни продукти

- 4.Яйца

- 5.Риба замразена /без глави и вътрешности/

- 6.Зеленчуци: пресни, консервирани и замразени

- 7.Сухи продукти: брашно, захар, сол, слънчогледово масло, сухи бульони, подправки.

Всички суровини постъпват през вход за суровини, след което се подават за съхранение в съответните хладилни съоръжения или върху стелажи, разположени в склад за суровини.

Съхранение: -Програма 2

Замразените суровини от животински се съхраняват при Т не по-висока от минус 18° С в комб.хладилно съоръжение за замразени суровини с фризер поз.4, като им е осигурено разделно съхранение с прегради за различните групи храни.

Яйцата се съхраняват при Т от 5 С до 18С в хладилната секция на комбиниран хладилник с фризер 3. Във фризерната секция на същият комб.хладилник при Т не по-висока от минус 18С се съхранява и рибата.

Охладените млечни продукти се съхраняват в комб. хладилник поз.4. при Т от 0 до 4С

Консервираните суровини от растителен произход се съхраняват в склад за суровини върху стелаж поз.20.

Сухите продукти /допълнителни с-ни/: растително масло, брашно, захар, сол подправки се съхраняват върху стелаж поз.20 в склада.

Първична подготовка на суровини

При приготвянето на кулинарните продукти се спазва последователността на технологичните операции и не се допуска пресичане на потоците от суровини, посуда, персонал, готов продукт и отпадъци.

Всички суровини за дневното меню се изваждат от складовото помещение и хладилни съоръжения и се подават за подготовка в подготвително помещение, като задължително се спазва принципа "първ влязъл, първ излязъл".

- **Подготовка на месни заготовки и разфасовки за кулинарни от червени меса-свинско, телешко месо:** замразени.

Съхраняването при Т минус 18 С замразено месо се освобождава от потребителската опаковка и се дефростира в хладилни условия при Т= 0-4 С до температура в центъра не по-висока от +2С в предназначени кутии за размразяване на с-ни в технол.хладилник поз.9. Веднъж размразена суровината не се замразява отново. Всички охладени с-ни се изваждат от потребителската опаковка, без да се дефростират.

Разфасовките за кулинарни цели от червено месо се освобождават от потребителската си опаковка и се нарязват или оформят, ако е необходимо върху работен плот в обособена подготвителна за месо.

- **Подготовка на пилешко месо**

Съхраняването при Т минус 18 С пилешко месо се освобождава от потребителската си опаковка и се дефростира в хладилни условия при Т= 0-4 С до температура в центъра не по-висока от + 2С в предназначени кутии за размразяване на с-ни. Охладените суровини, без да се дефростират се изваждат от вътрешните опаковки.

Пилешката разфасовка за кулинарни цели /след размразяване / се преглежда за евентуално останали фуликули на оперението, ако е необходимо се измива обилно с вода., след което ако технологията на асортимента изисква се нарязва или оформя допълнително. Тази обработка се извършва в подготвителната за месо, сепарирано от подготовката от червено месо.Между отделните подготовки се извършва почистване и дезинфекция.

- **Подготовка на яйца**

Съхраняваните яйца се измиват и дезинфекцират в обособена подготвителна за яйца.

- **Подготовка на риба**

Съхраняваната при Т минус 18 С риба без глави и вътрешности се освобождава от потребителската си опаковка и се дефростира в хладилни условия при Т= 0-4 С в предназначени кутии за размразяване на с-ни.

Дефростираната риба се подготвя в обособена подготвителна за риба. Менюто на дневния център е съставено така, че риба се консумира веднъж седмично.

- **Подготовка на пресни зеленчуци и кореноплоди**

Кореноплодите /картофи, лук/ се обелват ръчно, почистват, измиват и нарязват в обособена подготвителна за зеленчуци.

Пресните зеленчуци се почистват, измиват и нарязват в обособената подготвителна за зеленчуци.

- **Подготовка на млечни продукти**

Отстраняването на потребителските опаковки, нарязването на млечни продукти се извършва в топла кухня.

- **Подготовка на сухи продукти**

Сухите продукти /се освобождават от опаковките си непосредствено, преди влагане, , дозират се в чисти съдове в топлата кухня и подават за добавяне в кулинарните ястия.

Технологични етапи при приготвяне на пържени ястия:

За приготвяне на пържени ястия се използват предварително подготвени в зависимост от технологията на асортимента суровини.

Предварителна подготовка:

Всички суровини и материали се подготвят по описания вече начин.

Дозиране:

Претърпелите първична обработка основни и допълнителни суровини се претеглят на тегловна везна и се дозират по рецептура в топла кухня.

Паниране:

При някои асортименти панирането се извършва чрез овалване в брашно, а при други в зависимост от технологията се приготвя панировъчна паста от яйца и брашно.

Подготвените суровини се потапят в панировъчната паста или овалват в брашно, след което се пържат в силно сгорещено растително масло.

Термична обработка:

Пърженето се осъществява в топлата кухня.

В зависимост от асортимента пърженето се извършва в горещо растително масло във фритюрник поз.13 или на печка с котлони на поз. 16 на тигани при $T=180-185^{\circ}\text{C}$ до придобиване на приятен външен вид и кулинарна готовност.

Реализация:

Готовите ястия се дозират и аранжират в предварително подготвената чиста посуда и се издават през гише от топла кухня. Една част от хората с увреждания ползват асистенти при получаване на храната и хранене.

Не се допуска предварителното подготвяне на кулинарни продукти както и подготовката на по-големи количества продукти, които няма да могат да се реализират в рамките за храненията.

Технологични етапи при приготвяне на печени ястия:

За приготвянето на ястия готови печени се използват предварително подготвени в зависимост от технологията на асортимента суровини.

Предварителна подготовка:

Всички суровини и материали се подготвят по описания вече начин.

Дозиране:

Претърпелите първична обработка основни и допълнителни с-ни се претеглят на ел.везна и се дозират по рецептура в топла кухня.

Термична обработка/ печене/:

Извършва се в топлата кухня.

Печенето се извършва равномерно от всички страни на загряти предварително ел. скара поз. 14, намазана с мазнина или във печка с фурна поз. 16 в топла кухня при $T=180-220^{\circ}\text{C}$ до придобиване на приятен външен вид и кулинарна готовност

Реализация:

Готовите ястия се дозират и аранжират в предварително подготвената чиста посуда и се издават през гише от топла кухня. Една част от хората с увреждания ползват асистенти при получаване на храната и хранене.

Технологични етапи при приготвяне на варени ястия

За приготвяне на супи се използват предварително подготвени в зависимост от технологията на асортимента суровини.

Предварителна подготовка:

Всички суровини и материали се подготвят по описания вече начин.

Дозиране:

Претърпелите първична обработка основни и допълнителни с-ни се претеглят на тегловна везна и се дозират по рецептура в топла кухня.

Термична обработка:

В топла кухня се извършват операциите сваряване и нарязване на месо, запържване на лук, задушаване на зеленчуци, кореноплоди.

При приготвяне на супи се задушават в растително масло нарязаните зеленчуци и кореноплоди до омекване.

В загрята вода или отделен от предварително сваряване на зеленчуци и месни суровини бульон се добавят сварени месни суровини и задушени зеленчуци и кореноплоди. Добавят се фиде, нарязани домати.

При наличие на домати концентрат, той се прибавя размит с вода. Запържва се в растително масло и брашно и се прибавя.

Прибавянето на подправките и осоляващите материали се извършва в края на термичната обработка.

Реализация:

Готовите ястия се дозират и аранжират в предварително подготвената чиста посуда и се издават през гише от топла кухня. Една част от хората с увреждания ползват асистенти при получаване на храната и хранене.

2.3. ОБСЛУЖВАЩ ПЕРСОНАЛ

При приготвяне на кулинарни продукти в обекта е ангажиран персонал, запознат и обучен да работи в съответствие с основните правила и изисквания на ДПХП и НАССР. В обекта ще работят 2 жени по 8 ч. дневно в петдневна работна седмица.

2.4. ЕКСПОЗИЦИЯ НА ОСНОВНИТЕ ПРОФЕСИИ

Предвижда се следното разпределение на работните места:

-готвач-1бр.жена;

-работник кухня– 1 бр. жена;

Хигиената на обекта ще се поддържа от работник-кухня.

2.5. КОНТРОЛ НА КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТ

Контролът върху качеството и безопасността на продуктите:

А/ Входящ контрол – осъществява се контрол на всички суровини и материали, както и на придружаващите ги документи;

Б/ Технологичен / текущ/ контрол – контрол чрез мониторинг и измервания на процесите и технологичните параметри на всеки етап;

В/ Изходящ контрол – контрол съответствието на органолептичните показатели на готовия продукт;

Въвеждане и функциониращи ДПХП (Добри производствени и хигиенни практики) и НАССР / система за управление на безопасността на храните/

Постигането на качество и безопасност на приготвянет продукти се постига чрез поддържане на висока хигиена на работния персонал, както и хигиена на технологичното оборудване.

За осигуряването ѝ се използват препарати за почистване и дезинфекция, одобрени от МЗ.

Процедурите и графиците за почистване, измиване и дезинфекция са строго определени и съобразени с изискванията на ДПХП и Наредба № 5 от 25.05.06 на МЗ и МЗГ за хигиена на храните.

3.МЕРОПРИЯТИЯ ПО БХТПБ

Разработването на част БХТПБ решава и уточнява необходимите мероприятия по следните фактори:

по фактор „ Обезопасяване на производственото оборудване" код 01

Проектираният кухненски блок се състои от помещения, в които характерните опасности и вредности са:движещи се машини и елементите от тях;
ел. ток.

Технологичното оборудване трябва да бъде обезопасено, съгласно следните изисквания:
зануляване и заземяване на оборудването;

еднократно в годината да се извършва проверка на ефективното зануляване и заземяване на съоръженията;

проверка на измерителните прибори;

Работодателят да разработи инструкция за безопасна работа с основните машини и съоръжения.

В случай на авария да се демонтира съответния ел. предпазител от главното ел. табло.

Оборудването и инструментите да са с технически паспорти за изправност и да отговарят на общите изисквания за безопасност.

До работа с машините да се допускат само инструктирани и квалифицирани лица.

Работниците да изключват машините след спиране на тока и при работа.

Изключването на ел. захранването да става със сухи ръце.

Ремонтът, поддръжката и техническите прегледи на машини и съоръжения да се извършва само от квалифициран персонал или външна фирма, на основание подписан договор.

- по фактор „Микроклимат” код 02

Мероприятията, които осигуряват нормален микроклимат в работната среда включват осигуряване на нормите за температура, относителна влажност на въздуха и скорост на въздуха в помещенията.

Предвидените в част Вентилации съоръжения осигуряват нормативната чистота на въздуха в работната зона респ. и околната среда.

Отоплението и вентилацията на помещенията отговарят на Наредба № 2 за противопожарни строително – технически норми.

- по фактор „Чистота на въздуха” код 03

Съгласно Наредба № 15 / 28.07.2005 год. да се осигури общообменна вентилация с трикратен въздухообмен на замърсения въздух и недопускане на прегряване, запрашване и кондензация на пари в производствените помещения – кухня и подготвителни:

В процеса на експлоатация не се очаква да се отделят вредни вещества над пределно допустимите норми, както отделяне на неприятни миризми. В обекта има отделяне на топлина и влага при измиване на съдове и подготвителни помещения.

Предвидените в част Вентилация мероприятия осигуряват чистота на въздуха в работната среда.

- по фактор „Норми на естествено и изкуствено осветление” код 04

Предвижданите мероприятия в проектната документация част Електро осигуряват нормите за осветеност на помещенията.

По време на експлоатация да се предвидят съответните приспособления за ремонт и подмяна на осветителните тела. Най-малко два пъти годишно да се извършва замерване на осветеността. Своевременно да се подменят изгорелите осветителни тела.

Осигурено е дежурно и аварийно осветление.

-по фактор „Шум и вибрации” код 05

По време на 72 часовите проби на оборудването възложителя да възложи замерване на персонална експозиция на шум - дневна и средноседмична съгласно изискванията на НАРЕДБА № 6 от 15.08.2005 г. за минималните изисквания за осигуряване на здравето и безопасността на работещите при рискове, свързани с експозиция на шум обн., ДВ, бр. 70 от 26.08.2005 г., в сила от 15.02.2006 г.

Източници на шум и вибрации са въртящите механизми на машините – хладилници, микровълнова печка, електрическа резачка, миксер и вентилаторите.

Машините да са стабилно свързани с фундаментите по начин, осигуряващ пределно допустими нива на шум и вибрации.

-по фактор „Санитарно – битово обслужване” код 07

Спазени са изискванията на Наредба № 7 за минималните изисквания за здравословни условия на труд на работните места при използване на работното оборудване/ ДВ бр.88/99 г., изм. ДВ бр.52/01 г. бр. 43/03 г.,бр.88 /04 г. и бр.40/08 г.

Съгласно възприетата технологична схема се предвижда 2 членен персонал и съответните битови помещения за него. Предвиждат се битови помещения с необходимите шкафчета за чисто и мръсно облекло и тоалетна.

по фактор Средства за индивидуална защита код 08.

Всички работници в обекта трябва да са снабдени със защитно работно облекло.

За работещите да се приложат изискванията на Наредба № 5 за реда, начина и периодичността на извършване на оценка на риска ДВ бр.47 / 99 г. и Наредба № 15 за условията и изискванията за разработване и въвеждане на физиологични режими на труд и почивка по време на работа от СТМ- ДВ бр.54 / 99г. и измененията към тях.

Съгласно Наредба № 3 на МТСГ и МЗ - ДВ бр.46/2001 г. достъп до оборудването имат само предварително обучени и подготвени лица, преминали инструктаж по безопасност и охрана на труда. За всяко работно място следва да се изготвят инструкции за безопасна работа.

Съставил:

/ инж. Златимира Христова /