



**Agilitas  
Trió Kft.**

6723 Szeged, Liszt u. 19/a.  
E-mail: kelemenne.kati@agilitastrio.hu  
☎ 62 / 440 – 285, ☎ 30 466-71 41

Munkaszám: 21/2016



**ÜZEMELÉS TECHNOLÓGIAI  
TERVDOKUMENTÁCIÓ**

a

Csongrád, Bercsényi M. u. 2. (Hrsz.: 1677) szám alatti  
**Kincskereső Óvoda tálalókonyhájáról**





**Agilitás  
Trió Kft.**

6723 Szeged, Liszt u. 19/a.  
E-mail: kelemenne.kati@agilitastrio.hu  
☎ 62 / 440 – 285, 📠 30 466-71 41

Munkaszám: 21/2016

## TARTALOMJEGYZÉK

a

**Csongrád, Bercsényi M. u. 2. (Hrsz. 1677) szám alatt lévő  
Kincskereső Óvoda tálalókonyhájának  
üzemelés technológiai tervéhez**

Címlap

Tartalomjegyzék,

Aláíró lap

Konyhatechnológiai leírás a tálalókonyháról

Berendezési jegyzék

Terv:

T-1 Konyhatechnológiai alaprajz a tálalókonyháról,  
útvonal jelölésekkel

M=1:50

Szeged, 2016. május hó



**Agilitás  
Trió Kft.**

6723 Szeged, Liszt u. 19/a.  
E-mail: kelemenne.kati@agilitastrio.hu  
☎ 62 / 440 – 285, 📠 30 466-71 41

Munkaszám: 21/2016

## ALÁÍRÓ LAP

a

Csongrád, Bercsényi M. u. 2. (Hrsz. 1677) szám alatt lévő  
Kincskereső Óvoda tálalókonyhájának  
üzemelés technológiai tervéhez

Építtető:

Csongrád Város Önkormányzat  
6640, Csongrád, Kossuth tér 7.

Üzemelés  
technológiatervező:

Kelemenné Takács Katalin  
okl. magasépítő üzemmérnök  
TN: É 2-06/0052/18  
6723 Szeged, Liszt u. 19/a.  
📠 30 / 466 71 41

Szeged, 2016. május hó



## KONYHATECHNOLÓGIAI LEÍRÁS

<sup>a</sup>  
Csongrád, Bercsényi M. u. 2. (Hrsz. 1677) szám alatt lévő  
Kincskereső Óvoda tálalókonyhájának  
üzemelés technológiai tervéhez

### 1. Előzmények, általános ismertetés

Szeged Megyei Jogú Város Önkormányzata, cím szerinti ingatlanon, óvodát üzemeltet, ahol 100 - 120 gyermek, napi háromszori étkeztetését kell, biztosítsa.

A meglévő tálalókonyha a mai higiéniai előírásoknak már nem igazán felel meg, mivel a tálaló és mosogató helyiség egy légtérben van, illetve felszereltsége, burkolatai, berendezései elavultak.

Az építtető a meglévő óvoda, s vele együtt a tálalókonyha korszerűsítését tervezi. A felújítás során törekedve a konyha és kiszolgáló helyiségei feleljenek meg a közétkeztetőkire vonatkozó 62/2011. (VI. 30.) VM rendeletben előírtaknak, mely a „vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeit” tartalmazza.

### 2. Részletes leírás:

A terveket a megbízó által megfogalmazott tervezési program, valamint az érvényben lévő rendeletek és előírások alapján készítettük el, figyelembe véve a helyi adottságokat, és azt a tényt, hogy az épület bővítésére nincs lehetőség.

A tálalókonyha az épület nyugati oldalán nyer elhelyezést, ahol biztosítani lehet az elkülönített ételbeszállítást, és az időben elkülönített hulladék kiszállítást. A rendelkezésére bocsátott alapterületen belül megfelelő térkapcsolatokkal kialakítható az ételek fogadásához, melegítéséhez, melegen tartásához, tálalásához szükséges fő-, és kiegészítő helyiségek. A fogyasztói-, üzemi-, és szállítódények mosogatásához nélkülözhetetlen terek.

#### A tervezési program alapján a tálalókonyha:

Az előtérhez, a belső közlekedőhöz kell, kapcsolódjon.

Naponta háromszori étkeztetést szolgál ki, az elkülönített étkező helyiségekben történő étkeztetéssel.

- főzőrai: - reggeli italok (pl. tea, tej, kakaó), péksütemény, felvágottak, idényjellegű zöldségfélékkel, stb.

- ebéd: leves, főzelék feltéttel, vagy frissensült és köret, valamint saláta, esetleg rakott, vagy csőben sülték, stb.

- uzsonna: kenyér feltéttel, (pl. vajjal, körözöttel, vagy lekvárral megkenve, sajttal, esetleg felvágottal), vagy joghurt félék, gyümölcs tálalását kell, megoldja.

A tálalt mennyiség –100-120 adagszám– alapján: - **f2 fokozatú,**

Az étkező helyiségek befogadó képessége: - **f2 fokozatú,** mivel egyidőben 30-30 fő helyezhető el,



**Agilitás  
Trió Kft.**

6723 Szeged, Liszt u. 19/a.  
E-mail: kelemenne.kati@agilitastrio.hu  
☎ 62 / 440 – 285, 📠 30 466-71 41

Munkaszám: 21/2016

„Értékesítés” szempontjából:

A nyersanyagok előkészítése:

Műszakok száma:

A dolgozói létszám a tálaló konyhán:

Ellátás és áruszállítás módja:

- helyben fogyasztásos
- helyszínen nincs előkészítés.
- 1 műszakos (8.00 – 16.00 óráig)
- 4 fő
- 30 km-s körzetben, engedéllyel rendelkező főzőkonyhán készült ételeket a főzőkonyha saját, kizárólag erre a célra használatos, gépjárművével szállítja a helyszínre.

### **3.1. A tálalókonyha technológiája:**

A csoportszobák, ahol az étkeztetés történik a zsibongóból közelíthetők meg. Tágas, a korcsoportnak megfelelően berendezett helyiségek. A gyermekek kézmosási lehetősége a csoportszobák mellett kialakított mosdó helyiségekben biztosított, hideg-melegvízzel.

### **3.2. Készétel ellátás, szállítás:**

A tálalókonyha ellátását, az étel főzését **engedéllyel rendelkező főzőkonyháról** biztosítják. A szállítást, kizárólag erre a célra használatos, zárt platós, engedélyezett **gépkocsival** oldják meg. A kiszállítás **naponta kétszer** történik: reggel, a tízórai, illetve az ebéd tálalása előtt. Az utóbbi kiszállításakor az uzsonnához szükséges termékeket is helyszínre szállítják. Az ételszállítás csere, **hőntartó edényekben** (alaprajzi jele: **1. jelű**) illetve GN (rozsdamentes anyagú Gasztronorm) edényekben, termo ládában (**2. jelű**) - hőszigetelt szállító ládákban - történik. A tisztára mosott, üres szállítóedényeket az átvevő helyiség, **raklapján (alaprajzi jele 3) tárolják**.

A tálalókonyhára történő ételszállítás az épület déli oldalán, külön, gazdasági bejáraton át történik. A gépjármű közvetlenül a gazdasági bejárat elé tud állni, így az átvevő - közlekedőn át, egyenes úton lehet beszállítani az ételt a tálalókonyhába. Az ételek csak erre a célra használatos szállítóedényekben érkeznek, előírás szerint, feliratozva, vigyázva arra, hogy szállítás közben az étel minősége ne szenvedjen kárt, és ne szennyeződjék.

### **3.3. Konyhai munka: étel átvétel, étel elhelyezés, raktározás, melegentartás, újra hőkezelés:**

**Az ételeket**, élelmiszereket, tartalmazó edényeket a tálaló konyha dolgozói az **átvevő helyiségben veszik át a szállítótól**. **Az ételek, élelmiszerek átvételénél** meg kell győződni azok **mennyiségi és minőségi megfelelőségéről**. Az adminisztráció végzéséhez, kézi felíró táblát használnak.

Az ételeket tartalmazó **edényeket** a konyhában **stókon (10 jelű) tárolják**.

**Azon élelmiszereket, amelyek** a tízóraihoz és az uzsonnához érkeznek, illetve az ebédhez hoztak, de **hűtésre szorulnak**, azonnal a szakosított tárolás szabályai szerint, gondoskodnak a hűtött tárolásukról. **A konyhatérben** a 2 db, munkaasztal alatti (**3 jelű**) és a (**2 jelű**) álló **hűtőszekrényekbe helyezik**, további felhasználásig. A konyhában a (**16 jelű**) **nyitott faliszekrény** polcain fogják elhelyezni, pl. **lekvárt, mézet**,



**Agilitás  
Trió Kft.**

6723 Szeged, Liszt u. 19/a.  
E-mail: kelemenne.kati@agilitastrio.hu  
☎ 62 / 440 – 285, 📠 30 466-71 41

Munkaszám: 21/2016

fűszereket, cukrot, stb. A tálalókonyhára szállított (szeletelt, csomagolt) **pékárúk** rekeszekben, a **(8 jelű) munkaasztal alsó polcán** nyerne elhelyezést.

A **(3 jelű)**, bruttó 180 l-es, munkaasztal alatt elhelyezett **hűtőszekrényekben** tárolják a **felvágottakat** (aromatartó dobozokban) és a megtisztított, megmosott **zöldség- és gyümölcsféléseket** (pl. paprika, retek, alma stb.), míg a **tej, tejtermékek és az ételminták** a **(2 jelű) 373 l-es hűtőszekrényben** nyerne elhelyezést.

A **meleg ételeket** –amennyiben hőmérsékletük nem csökkent + 63 C° alá– (erről ételhőmérővel meg kell győződni) az ételszállító edényekből közvetlenül tálalják.

Amennyiben a szállítás ideje alatt **a meleg étel bármilyen okból a + 63 C° alá hűl**, úgy ezeket **az ételeket haladéktalanul újbóli hőkezelésnek kell alávetni**, amelyet a **konyhai főzőedényekbe áthelyezve, újra fel kell forralni, illetve át kell sütni**. Erre a célra a konyhatérben lévő **(12 jelű) nagykonyhai, sütővel is rendelkező elektromos tűzhely szolgál**. Az ételek szükségszerű hőkezelésére rendelkezésre áll egy nagyteljesítményű **mikrohullámú sütő (6 jelű)** is.

A tálaló konyhán **minimális helyszíni munkavégzés szükséges**, mivel minden étel készen érkezik. A **tízóraihoz és uzsonnához szeletelt kenyeret, vagy péksüteményt és szeletelt felvágottakat** kapnak. A **szendvicseket** kell a helyszínen elkészíteni és a főzőkonyháról **megtisztítva kiküldött zöldségféléket** (pl. retek, paprika, hagyma, paradicsom, uborka, stb.) **kell felszeletelni**, amelyhez a **(11 jelű) asztali mandolin szeletelőt** fogják használni.

A konyhában a **szendvics**, illetve a **tálalás előkészítéséhez konyhai munkaasztalok (7, 8 jelű)** állnak rendelkezésre, valamint **felső faliszekrény (16 jelű)** is készül az edény és eszköztárolás biztosítása céljából.

### **3.4. Tálalás:**

A konyhában a **(10 jelű) stokikon** helyezik el a **hőntartó edényeket**, melyekből **tálaló tálakba adagolják az ételeket**, majd átadó ablakon keresztül kiadva, a **konyhai személyzet (10 jelű) zsúrkocsikra helyezve viszi a csoportszobákba**, a megterített asztalokhoz.

A tésztafélék, ill. rakott ételek melegen tartásához egy darab **asztali vízfürdős melegentartó (9 jelű) elhelyezését tartjuk szükségesnek**.

A tiszta evőeszközök, táányérok, poharak, bögrék tárolása a csoportszobákban lévő beépített szerényekben történik. A **tálaló tálak** elhelyezését a tálalókonyhában a **tolóajtós tálalóasztal (4 jelű)** és a **faliszekrény (5 jelű)** polcai biztosítják.

A **konyhai edények tárolását** a melegítőkonyha helyiségben a **(15 jelű) csepegtető állvány** polcai teszik lehetővé.

### **3.5. Mosogatás, hulladék elhelyezés:**

A konyhai melegítő – üzemi – edények mosogatását a **melegítőkonyha (14 jelű)** kétmedencés **H+M vizes mosogatójában végzik**, kombinált zsíroló, fertőtlenítőszer alkalmazásával. **Az elmosott edényeket a (15 jelű) csepegtető állványon szárítják meg. A mosogató alá, (ZSF jelű) zsírfogó berendezés kerül beépítésre.**

Az étkezés után, a **fogyasztók által használt edényeket**, a konyhai dolgozók kocsikra szedve, a **fogyasztói/szállítóedény mosogató helyiséghez viszik**. A mosogató helyiségben az ételmaradékokat a **(1 jelű) leszedő asztalról** a nyílása alatti, mosható,



**Agilitas  
Trió Kft.**

6723 Szeged, Liszt u. 19/a.  
E-mail: kelemenne.kati@agilitastrio.hu  
☎ 62 / 440 – 285, 📠 30 466-71 41

Munkaszám: 21/2016

fertőtleníthető **(2 jelű) hulladékgyűjtő edénybe gyűjtik**, majd a teljes étkezési ciklus befejeztével, a fűtetlen térből nyíló **moslék-, és hulladéktároló helyiségbe**, erre a célra rendszeresített **gyűjtőedényben** helyezik el. **Az ételmaradékot**, valamint **a mosogató medencék alatti zsírfogó berendezéséből** kikerülő zsíradékot szakvállalkozóval (Pl. Biofilter Környezetvédelmi Rt.-vel) kötött szerződés alapján **bionergetikai hasznosításra, naponta elszállítják, - energiát állítanak elő belőle.**

A **kommunális hulladékot külön kukába** összegyűjtve, a városi szervezett szemétszállítás keretében szállítják el.

A **fogyasztói edénymosogató helyiségben, bekötésre kerül egy nagyteljesítményű (5 jelű) pult alatti ipari mosogatógép**, mely felett lesz a gép kosarának bepakolásához a **(3 jelű) munkaasztal**. A csere mosogatókosarakat az asztal feletti **(4 jelű)** speciális polcon tárolják. Tartalékként, ha a mosogatógép esetlegesen meghibásodna, akkor a **2 medencés, H+M vizes, (6 jelű) szállítóedény mosogatót fogják használni (időbeni elkülönítéssel,)** kombinált zsíroló – fertőtlenítőszer alkalmazásával. A tányércsepegtetés biztosítására, **fali csepegtetőt is felszerelnek. A szállítóedényeket a (7 jelű) perforált polcos csepegtető állványon szárítják meg. A mosogató alá, (ZSF jelű) zsírfogó berendezés kerül beépítésre.**

A fogyasztói edénymosogató helyiségből **a tiszta, száraz edényeket, kocsikra pakolják, majd visszajuttatják a csoportszobákba.**

A konyhában használt **(10 jelű) kocsikat is ebben a helyiségben tisztítják**, amihez a **magasnyomású mosóberendezést (9 jelű) fogják használni.**

A tálalókonyhában és az ahhoz kapcsolódó, valamint az azt kiszolgáló helyiségek padozatába **padlóösszefolyók** lesznek beépítve, a **falak 2,10 m magasságig csempével** lesznek burkolva.

A mosogató medencék fölé, minden mosogatósi helyen, olyan tábla kerül elhelyezésre, amelyen a mosogatósi munka művelete és jellege lesz kiírva.

Másik táblán, melyet szintén ki kell függeszteni a mosogatók fölé, a munkaműveletekhez szükséges mennyiségű és minőségű zsíroló és fertőtlenítő szer nevei és koncentrációja lesz feltüntetve.

Az elmosott edények a mosogatókhoz kapcsolódó edénycsurgatón kerülnek megszáritásra. Az edények törölgetése **T I L O S ! ! !**

A helyiségekben, **hideg-melegvizes kézmosók (8, 13 jelű)** és súlyponti helyeken, a takarítószer tároló raktárban és a hulladéktárolóban **tömlővéges, légbeszívó szelepes, H+M vizes (1, 2 jelű) falikút** biztosítja a takarításhoz szükséges vízvételi helyet.

### **3.6. Takarítás**

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

**Zsírolószeres** vízzel, illetve **utána fertőtlenítőoldatos** vízzel kell a berendezési tárgyakat, falakat és a padozatot megtisztítani. A könnyű takaríthatóság miatt a falakon 2,10 m magasságig csempe burkolat készül, a padozat a vizes üzemű helyiségekben csúszásmentes kerámia lap, a többi helyiségben síkfelületű, de könnyen mosható lapburkolat. A helyiségekben beépített **padlóösszefolyók** is a könnyű takaríthatóság célját szolgálja. A takarításhoz szükséges vízvételi lehetőség központi helyeken biztosított, illetve tömlővel, biztosítható. A takarító szerek és eszközök tárolása a takarítószer tároló helyiségben elhelyezett **állványon (2 jelű)** történik.



### 3.7. Személyzet, szociális létesítmények:

Az óvodában a tálalókonyhán **4 fő** dolgozó látja el a tálalással, mosogatással kapcsolatos feladatokat, akik egészségügyi alkalmassági vizsgálatot, illetve érvényes egészségügyi könyvvel kell, rendelkezzenek. A konyhában végzett munkájuk során védőruhát fognak viselni.

A dolgozók részére **szociális helyiségcsoport** készül, mely az épület keleti oldalán helyezkedik el és a zsibongón keresztül érhető el. Az öltözőből közelíthető meg a tusoló, illetve a mosdó helyiségen keresztül a munkahelyi WC. Az öltözőben kettős „Z” szekrények kerülnek elhelyezésre, ahol elkülönítetten tudják tárolni az utcai és munkaruhát.

A személyi tisztaság nagyon fontos a tálalókonyha dolgozói részére. Ezért is szükséges minden kézmosóhoz biztosítani és használni a H+M vizet, a kézfertőtlenítő szert, mely adagolóba lesz biztosítva, és a papírtörölközőt. A WC helyiségben és a konyhában, térdkapcsolós csaptelepeket kell felszerelni.

### 3.8. Ételek jellege, higiénés követelmények:

Az ételek jellege a 3-7 éves korú kisgyermek számára megfelelő kell, hogy legyen, melyet az étrend összeállításánál figyelembe vesznek.

Az ételek elkészítését kizárólag olyan **komplett főzőkonyha** végezheti, amely a vonatkozó rendeleteknek megfelel, valamint **valamennyi szakhatósági engedéllyel rendelkezik**.

A meleg ételeket rozsdamentes patentzáras hőntartó edényekben kell a tálalókonyhára kiszállítani, és az ételek + 63 C° feletti, hőmérsékletét a szállítás alatt meg kell őrizni.

A hideg ételek, élelmiszerek szállítása közben a **hűtlánc** folyamatosságát biztosítani kell. (0 és + 8 C° között.)

A szállító edényeket, valamint a melegen tartásra, vagy a hűtve tartásra nem szoruló ételeket, élelmiszereket (pl. péksüteményeket, kenyeret, stb.) szállítás közben folyamatosan védeni kell a külső szennyeződésektől. Ezért a szállítójárműnek teljesen zártnak kell lennie és mosható-, fertőtleníthető anyagból kell készülnie.

A meleg ételek szállítását úgy kell megoldani, hogy az ételek elkészülte és a tálalás időpontja közötti idő lehetőség szerint a három órát ne haladja meg.

**A tálalókonyha helyiségeinek nyitható ablakira rovarhálót kell felszerelni.**

#### Vonatkozó rendeletek:

A tervezés, a konyhatechnológia kialakítása, valamint az eszközök és berendezések megválasztása a jelenleg érvényben lévő, alábbi rendeletek figyelembe vételével történt:

- A 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet: mely a vendéglátó – ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről szól,
- 852/2004 EK rendelet (2004. 04. 29.) Az élelmiszer higiénéiről, - előírásait tartalmazza.





**Agilitás  
Trió Kft.**

6723 Szeged, Liszt u. 19/a.  
E-mail: kelemenne.kati@agilitastrio.hu  
☎ 62 / 440 – 285, 📠 30 466-71 41

Munkaszám: 21/2016

A tervezett tálalókonyha eleget tud tenni működése során – a vendéglátásban, közétkeztetésben az üzemeltető saját élelmiszer biztonsági rendszerének, amely a biológiai, kémiai és a fizikai veszélyek megelőzését szolgáló rendszer feltételeit tartalmazza: „Veszélyelemzés Kritikus Szabályozási Pontok (HACCP).

Szeged, 2016. május hó

Üzemelés technológia:

Kelemenné Takács Katalin  
okl. magasépítő üzemmérnök TN. É-2-06/0052/2018  
6723 Szeged Liszt u. 19/a. ☎ 62 / 440-285

Építtető:

Csongrád Város Önkormányzat  
6640, Csongrád, Kossuth tér 7.