

**VELENCE**  
**Testnevelési Egyetem Továbbképző Központ**

**KONYHATECHNOLÓGIAI TERVFEJEZET**

**TARTALOMJEGYZÉK**

1. Technológiai műszaki leírás
2. Általános építészeti, gépészeti elektromos igények
3. Tervezői nyilatkozat

Budapest, 2017 február hó.

## **1. TECHNOLÓGIAI MŰSZAKI LEÍRÁS**

### **100 -150 adagos reggelizőkonyha és melegítő kialakítása**

Az épületben a tervezett helyen korábban is konyha-étterem üzemelt.

A szállás épületben tartózkodók számára a tervezési program szerint egy önkiszolgáló étterem kerül kialakításra, amely biztosítja helyben a reggeliztetést valamint készétel beszállítással melegítőkonyhaként üzemel ebéd és vacsora időszakban.

#### **Tervezési alapadatok:**

- nagyságrendi fokozat: 100-150 ételadag / főétkezés
- konyhaüzem jellege: melegítő- konyha és reggeliző konyha ,
- kiszolgálás módja: önkiszolgáló rendszerben
- ételválaszték: reggeli: kontinentál reggeli

ebéd/vacsora:

2-3 féle menü,  
3-4 féle frissensült  
köretek  
saláták  
desszertek

- italválaszték: presszókávé, tea, cappuccino  
palackozott üdítőital / ásványvíz

- felhasználásra kerülő alapanyagok:

ebéd és vacsora: készétel beszállítás  
mirelit félkész és késztermékek  
konyhakész csomagolt termékek  
szárazáru, konzerváru

reggeli készítéshez:

csomagolt mirelit félkész pékáru  
pékáru  
friss saláta /zöldség  
csomagolt felvágottak  
csomagolt tejtermékek  
ózzonnal fertőtlenített tojás

A konyhaüzem a reggelikonyha funkciót látja el, valamint készen hozott melegételek és előkészített vagy konyhakész alapanyagokból frissensültek kiszolgálására is alkalmas.

### **Áruátvétel, raktározás**

A konyhaüzembe a készételeket és az alapanyagokat a földszinti gazdasági területhez kapcsolódó gazdasági bejáraton keresztül szállítják be.

Az áruk mennyiségi és minőségi ellenőrzés után szakosított raktárakba, hűtőtárolókba kerülnek.

#### **Szakosított raktárak:**

Szárazáru raktár

takarítószer tároló

hulladék - moslék tároló

#### **Szakosított hűtött tárolás:**

Mirelit áru mélyhűtő szekrények

felvágott hűtőszekrény

tejtermék hűtőszekrény

ételminta hűtőszekrény

**Zöldség előkészítő** helyiség közvetlen kapcsolatú a gazdasági folyosóval.

A zöldség előkészítőben a zöldségfélék mosásához 2 medencés +csepegtető rm.

mosogatósorokat terveztünk, csepegtető tálcával.

Az előkészítési műveletekhez rm. munkaasztalt helyezünk el.

Az előkészített termékeket zárt csepegésmentes edényekben viszik be a főzőkonyhába, ahol hűtött fiókos asztalokban tárolják felhasználásig.

A konyhában ózonnal fertőtlenített tojást használnak fel.

### **Termelés:**

A reggeli készítése helyben történik, az alapanyagok szeletelése és tálcákra készítése elkülönített munkaterületen történik. A reggeli tojásételek készítéséhez fertőtlenített tojást használnak fel. A friss zöldségek, gyümölcs mosása a zöldség előkészítőben biztosított.

A pékáru részben frissen érkezik, részben helyben készül konyhakész mirelit alapanyagból.

Ebédre vagy vacsorára központi báziskonyhán készítik el a vendégek részére a menü jellegű meleg ételeket – leveseket, főételeket, - melyet hőntartó edényzetben szállítják be a melegítő konyhába .

A melegítőkonyhában az ételek átmelegítéséhez egy 4 égős tűzhelyt, 1 db főzőszámolyt, és egy 10 tálcás kombinált légkeveréses sütő-pároló berendezést helyezünk, el.

A frissensülteket előkészített, konyhakész alapanyagokból a főzősorba telepített sütőlapon vagy fritóban sütik frissen a tálalási időszak alatt.

A sütő blokk felett elszívó ernyőt telepítünk.

A konyhai területen elkülönítetten terveztük az étteremben kiszolgálandó reggeli készítéséhez az alapanyag hűtőket és munkaasztalokat, szeletelő gépet .

### **Tálalás:**

Az étteremben önkiszolgáló rendszerben terveztük a tálalást.

A meleg ételeket a konyhai személyzet adagolja és adja ki a pultsorokon át, míg a salátákat, desszerteket, egyéb hideg ételeket és italokat a különböző pultokból vehetik fel az étkezők. A salátapultok és az étel kiadó pultok felső tálalópolccal és leheletvédővel felszereltek.

A tálcákat a tálaló terület bejáratánál elhelyezett tárolóról vehetik fel az étkezők, a szalvéta és evőeszköz tárolókat a pult végén helyezzük el. A poharak kosarakban szintén a pult végénél találhatók.

Az ételeket a személyzet adja ki a tálaló és melegentartó (bain-marie) pultokból, melyekben az ételeket tárolják a megfelelő hőmérsékleten.

A tálalóban tányérkocsikban történik a tisztaedények szállítása a kiszolgáló területekhez, tárolásuk a kocsikban illetve a tálalópultok alsó tárolóiban biztosított.

A helyiségben kézmosó és padlóösszefolyó betervezésre került.

### **Mosogatás:**

A szennyes edényeket az étteremből leválasztott a tálcakerakó területen tálcagyűjtő kocsikon helyezik el az étkezők.

A tálcakocsikat a tálcakerakó helyiséghez kapcsolódó fogyasztói edény mosogató helyiségekbe juttatja a személyzet.

A mosogató személyzet szakaszos üzemű mosogatógép segítségével mosogat.

A leszedő pultnál a moslékot moslékot hulladékot fedeles edénybe gyűjtik. A fogyasztói edény mosogatóból zárt edényzetben a hulladék tárolóba viszik ki a hulladékot, ahonnan szerződéses elszállítóval naponta szállítatják el.

A tányér és pohár mosogatógépek kosaras rendszerűek, a mosogatógéphez egy szortírozó asztalrész kapcsolódik.

A poharak mosogatásához külön mosogatógépet alkalmazunk.

A mosogatógépek mellett 2 medencés kézi mosogatósort is telepítünk.

Mosogatás után a tiszta edények visszakerülnek a tálaló területekre.

A fogyasztói edény mosogatóban a kocsi mosás kézi zuhannyal biztosított  
A helyiségben kézmosó és padlóösszefolyó betervezésre került.

A konyhai edények **üzemi edény mosogatója** közvetlen kapcsolatú a főzőtérrel.  
A mosogatókban a 3 fázisú mosogatást 2 medencés + csepegtető s.r.m. mosogatósorról tervezzük, kombinált mosogatószer használatával.

A tiszta edényeket polcos állványon tárolják.  
A helyiségben kézmosó és padlóösszefolyó betervezésre került.

### **Személyzet szociális blokk:**

A konyhai üzemeltető személyzet részére egynemű szociális blokkot alakítunk ki a előtérrel, öltözővel, wc-vel, zuhannyal. Az öltözőben elválasztott, fekete-fehér öltözőszekrényeket helyezünk el.

### **Hulladék kezelés:**

A konyhai hulladékot az előkészítőben és főzőtérben elhelyezett hulladék tároló edényekbe gyűjtik - melyek léátnemerestű zsákokkal bélelték - majd az összekötött zsákokban viszik le a hulladék tárolóba.  
A fogyasztói edény mosogatóból a moslékot/hulladékot műszak végén zárt edényzetben viszik ki.

A moslékot naponta szerződéses elszállítóval elszállítatják.  
A hulladék tárolóba hideg-melegvizes kézizuhanyozós mosót és padlóösszefolyót építünk be.

### **Takarítás**

A konyha és éttermi takarítás lekülönített tárolt és jelölt kézi eszközökkel történik.  
A konyhai és éttermi területek takarításához takarítóeszköz tárolókat terveztünk. A tárolóban hideg-melegvizes légbeszívós szeleppel ellátott falikutat helyezünk el a vízvételhez, illetve padlóösszefolyót építünk be.

A takarításhoz használt vegyszereket zárható faliszekrénybe tárolják a helyiségben.

### **Kávézó:**

- ital választék                      presszókávé, tea, cappuccino  
   rostos, dobozos gyümölcslevek,  
   szénsavas üdítőital / ásványvíz
- kiszolgálás módja: pulton át  
   porcelán és üveg poharakban, tányérokban
- mosogatás:                      pultba épített mosogatógéppel

A pultot nyitás előtt a raktárból italokkal töltik fel.

A pultba hideg-melegvizes kézmosót, a kézmosó alatt hulladékládát építünk be.

A poharak, csészék mosogatása mosogatógéppel történik, tartalék mosogatás a fogyasztói edény mosogatóban biztosított.

## **2. Általános építészeti, gépészeti, elektromos igények**

### Burkolatok

- Az érvényes előírásoknak megfelelően a konyhaüzem helyiségeit könnyen tisztítható és fertőtleníthető csúszásmentes burkolattal kell ellátni.
- A helyiségek falazatát ajtó magasságig (2,1 m ) csempével kell burkolni.
- Az áruszállítási útvonalakon lévő falsarkokat élvédelemmel kell ellátni.
- A helyiségekben legalább 10 cm magas, mosható lábamatot kell készíteni.

### Nyílászáró szerkezetek:

- Az áruszállítás, illetve vendégforgalom útvonalába eső ajtóknál küszöböt alkalmazni nem szabad.
- Az ajtók méretezésénél a helyiségekben elhelyezésre kerülő berendezési tárgyak, technológiai gépek méreteit figyelembe kell venni.
- Az EÜ. előírásoknak megfelelően a konyhaüzem ételtermeléssel kapcsolatos helyiségeinek valamennyi nyitható ablakára sűrű szövésű rovarvédő hálót kell felszerelni.

### Vízellátás:

- A rendeltetési egységet ivóvíz minőségű hálózati vízzel kell ellátni.
- A technológiai terven feltüntetett kiöntőket, falikutakat tömlővéges légbeszívós, hideg-melegvizes kifolyószeleppel kell kivitelezni.
- A kézmosókat hideg-melegvizes csaptelleppel kell felszerelni, a kézmosók mellett folyékony szappan adagolót és papírtörölő tartót kell felszerelni.
- A fix vízcsatlakozást igénylő technológiai gépek, készülékek elé elzáró szerelvény kell a hálózatba iktatni.
- Az állandó melegvíz szolgáltatásról — technológiai igényeknek megfelelő hőmérsékleten — gondoskodni kell.

#### Csatornázás:

- A belső csatornavezeték közcsatornába kötése előtt helyi zsírfogó – és homokfogó létesítése szükséges.
- A belső csatornavezetékek bontás nélküli tisztíthatóságát biztosítani kell.

#### Megvilágítás:

- A konyhai helyiségek megvilágítási erőssége az érvényes előírásoknak megfelelően tervezendő.

#### Energiaellátás:

- A kiviteli tervek elkészítése során az ágazati szabványok, előírások maradéktalan betartása szükséges.
- A tervezés során figyelembe kell venni az egyes helyiségek minősítését. (Száras, időszakosan nedves, nedves.)
- A hűtőgépeknek csak az adott főelosztó teljes feszültségmentesítése után kell kikapcsolniuk. Üzemeltetésüket a konyhai helyiségek részleges áramtalanítása esetén is biztosítani kell.
- A konyhaüzemhez tartozó azon helyiségekben, amelyek nedves, illetve időszakosan nedves helyiségek kategóriájába tartoznak, vízmentes kapcsolókat és dugaszoló aljzatokat kell tervezni.

#### Szellőzés:

- A gépi szellőző berendezések tervezésekor gondoskodni kell a zajhatárértékek betartásáról.
- A konyhai blokk elszívó berendezését a többi helyiség szellőző berendezésétől függetlenül kell kialakítani a sütők, tűzhelyek és egyéb nagykonyhai gépek környezetében, tető - gerinc fölé kivezetve.
- A főzőtérben 15-20 x-os légcserre, a mosogatókban 12-15 x-ös légcserre az egyéb előkészítőkhöz 8-10 x-es légcserre, a raktárakban 5 x-ös légcserre szükséges.  
A hűtő tárolóknál a hűtőgépek hőtermelését is figyelembe kell venni, ezekben a helyiségekben 10-15 x-ös légcserre szükséges

#### Tűzvédelem:

A konyhában az elszívóernyő alatti főzőblokkban olajat, zsiradékot felhasználó, feldolgozó nagykonyhai készülékeknél, egy csoportba telepített, készülékek összteljesítménye meghaladja az 50 kW-ot. A vonatkozó OTSZ 54/2014. (XII. 5.) BM rendelet 14. mellékletében (63-as pontban) rendelkezik a tűzoltó berendezés telepítésének követelményeiről, amely szerint, a konyhai főzőblokk feletti elszívóba – a beépített energiaérték alapján - ANSUL tűzoltó egységet kell szerelni.

### 3. TERVEZŐI NYILATKOZAT

Alulírott, Palainé Straub Ágnes, mint a

#### **Velence, Testnevelési Egyetem Továbbképző Központ**

150 adagos konyhaüzem kialakításának tervezője kijelentem, hogy jelen technológiai terv a vonatkozó szabványok és előírások alapján valamint az építési engedélyezési dokumentumok alapján készült, azokat kielégíti.

- a) a tervezett építészeti-műszaki megoldás megfelel a vonatkozó jogszabályoknak, általános érvényű és eseti előírásoknak, különös tekintettel a

253/1997(XII.20.) Korm rendelet, OTÉK  
62/2011(VI.30), VM, a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba  
hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételei  
852/2004. EK.rendelet az élelmiszer higiéniáról,

- b) a jogszabályokban meghatározottaktól eltérés engedélyezése nem szükséges  
c) az építmény tervezésekor alkalmazott műszaki megoldás az Étv. 31. § (2) bekezdés  
c)-h) pontjában meghatározott követelményeknek megfelel,

Budapest, 2017 február hó.



Palainé Straub Ágnes  
technológus tervező  
építés egészségügyi és konyhatechnológiai szakértő  
NK-1 01-0838  
Tel/Fax: +36 1 2008344 Mobil: +36 30 /9422706  
Email: [agnes.straub@gmail.com](mailto:agnes.straub@gmail.com)