

**Domov dôchodcov, Špitálska 16, 945 05 Komárno, IČO: 00352489**

**prevádzka kuchyne**

## **PREVÁDZKOVÝ PORIADOK**

(v systéme HACCP)

**Predkladateľ: Domov dôchodcov, Špitálska 16, 945 05 Komárno**

**Schválil:**

**Dňa:**

**Vypracoval: Mgr. Beata Halasi Banáková, BANCHEM TRADE**  
V Dunajskej Strede, marec 2011



**DOMOV DŔCHODCOV KOMÁRNO**  
Ul. Špitálska 16 (1)  
945 05 KOMÁRNO 5



## **OPIS PREVÁDZKY:**

**Typ prevádzky:** Kuchynä s jedálňou na účely závodného stravovania dospelých zamestnancov Domova dôchodcov a na účely diétného stravovania obyvateľov domova. Prevádzka kuchyne je dvojjazmenná, prvá zmena v čase od 6, 0 do 1. hod, druhá zmena v čase od 10,45 do 19,00 hod, pripravuje denne teplé pokrmy (hotové jedlá – najmä polievky aj minútky), podávajú sa aj studené raňajky a večere. Denne sa pripravuje približne 1. –1. 0 porcií (raňajky, obed, večera). Suroviny na prípravu jedál sa skladujú iba krátkodobu, prakticky len do tepelnej úpravy, s výnimkou suchého skladu a nápojov, dovážajú sa denne. Dopravu surovín zabezpečujú vhodné vybavené dodávateľské firmy. Teplota chladených a mrazených potravín sa vykonáva skontrolovaním teplotného záznamu chladiarenského vozidla a vpichovým teplomerom. Pokrmy sa pripravujú vo vopred známom množstve (pred začatím tepelnej úpravy je presne známy počet porcií, ktoré sa v ten deň vydajú), a ihneď po dokončení tepelnej úpravy sa vydávajú.

V prevádzke toho času pracuje vedúca prevádzky, ktorá vykonáva súčasne aj funkciu skladníka, 4 kuchárky a štyri pomocné sily. Všetky menované osoby sa preukázali dokladmi o zdravotnej a odbornej spôsobilosti (zdravotný preukaz a výučný list v odbore kuchár alebo osvedčenie o odbornej spôsobilosti na výkon epidemiologickej závažných činnosti).

## **Dispozičné riešenie prevádzky:**

### **(vid' nákres)**

Prevádzka kuchyne a jedálne sa nachádza v suteréne a prízemnej časti budovy. V suteréne do kuchyne vedie široká vyláždzená chodba s umývadlňými stenami, ktorou prichádzajú do prevádzky suroviny. Na pravej strane chodby je nečistá časť kuchyne, zvlášťne miestnosti oddelené dverami (sklad zeleniny a hrubá prípravovňa vybavená škrabkou a nerezovými drezmi). Pred nečistou časťou je z chodby prístup do šatní a toaliet a spích pre zamestnancov. Na protiláhlej strane chodby sa nachádza chladiareň, vybavená chladičkami, mrazničkami a regálmi.

V ďalšej miestnosti je sklad kuchynského textilu a sušiareň s práčkou, v ktorej sa perú kuchynské utierky. Perú sa oddelene od ostatného prádla, aby bola zabezpečená spoľahlivá ochrana pred kontamináciou. Žehlia sa v čistej časti práčovne. Preprava prádla medzi kuchyňou a práčovňou sa zabezpečuje po vyhovujúcom zabalení, v osobitne na to vyhradených košoch. V tejto miestnosti je oddelená časť na skladovanie čistiacich prostriedkov, potrebných pre sanitáciu kuchyne. Oproti na ľavej strane chodby sa nachádza suchý sklad. Suroviny zo skladov sa preberajú každý deň ráno, v potrebnom množstve, pred začatím samotného procesu prípravy pokrmov. Všetky sklady sú vybavené teplomermi a vlhkomermi, ktoré sa dvakrát za smenu odčítavajú.

Chodba vyúsťuje do varne. Varňa je vybavená moderným funkčným zariadením. Stoly a náradie sú patrične označené (mäso, múčne pokrmy, porcovanie tepelne upravených pokrmov, zelenina). Vedľa varne je sklad čierneho riadu a odkladací regál na špeciálne delené nádoby, v ktorých sa dopravujú pokrmy (už rozporcované) výtahom na lôžkové oddelenie na prvom poschodí. Tým istým výtahom sa