



É P F A - T E R V K F T.
Építési, Fafeldolgozó és Kereskedelmi Kft.

3994 Pálháza, Petőfi S. u. 1. Tel: 47/570-015, 47/570-017
Mob.:70/9455030 Fax:47/570-016 Email: epfatervpalhaza@gmail.com

***JÓKAI ÁLTALÁNOS ISKOLA
MELEGÍTŐKONYHÁJÁNAK
KORSZERŰSÍTÉSE***

3980 SÁTORALJAÚJHELY, JÓKAI U. 27 sz. HRSZ: 327/2

KIVITELI TERV

TERVEZŐ: LENGYEL ZSOLT Pálháza, Petőfi u. 1.

2017. november

TARTALOMJEGYZÉK

a

*3980 Sátoraljaújhely, Jókai u. 27. sz. Hrsz: 327/2 alatti ingatlanon
meglévő Jókai Általános Iskola melegítő konyhájának korszerűsítési kiviteli tervéhez*

- Címlap

- Tartalomjegyzék
- Tervezői nyilatkozat
- Műszaki leírás
- Meglévő állapot fotói
- Árazatlan költségvetés

- Tervlapok

F-1	Felmérési földszinti alaprajz	M=1:100
F-2	Felmérési tetőtéri alaprajz	M=1:100
E-1	Földszinti alaprajz	M=1:50

- Elektromos tervek külön tartalomjegyzék szerint
- Épületgépészeti tervek külön tartalomjegyzék szerint

ÉPÍTÉSZ TERVEZŐI NYILATKOZAT

Alulírott, tervezők:

- **Böszörményi Dezső** 1162 Budapest, Avarszállás u. 4. É1-01-0717
- **Lengyel Zsolt** 3994 Pálháza, Petőfi u 1. É3-05-0189

kijelentjük, hogy a Sátoraljaújhely Város Önkormányzata részére a Sátoraljaújhely, Jókai u. 27. Hrsz: 327/2 alatti ingatlanon meglévő Jókai Általános Iskola konyhájának korszerűsítési tervét az alábbiak szerint készítettük:

- A tervezett építészeti műszaki megoldások megfelelnek a vonatkozó jogszabályoknak, általános érvényű és eseti hatósági előírásoknak, így különösen a környezetvédelmi előírásoknak, a statikai, az életvédelmi követelményeknek.
- A jogszabályokban meghatározottaktól való eltérés a tervezés során nem vált szükségessé.
- A tervezés során vonatkozó nemzeti szabványtól eltérő műszaki megoldást nem alkalmaztunk.
- Az adott tervezési feladatra azonos módszert alkalmaztunk a hatások (terhek) és az ellenállások (teherbírás) megállapítására és azt tervezés során teljes körűen alkalmaztuk.
- Az építmény tervezésekor alkalmazott műszaki megoldások az Étv. 31. par.(2) bekezdés c-h pontjában meghatározott követelményeknek megfelel.

A tervezés során betartottuk: az általános érvényű és eseti hatósági előírásokat,

- az 1997.évi LXXVIII. Törvényben
- 343/2006 (XII. 23.)Korm.rendeletben
- a 253/1997. (XII.20.) korm. rendeletben /OTÉK/
- a 54/2014. (XII.5.) BM rendeletben /OTSZ/
- a 312/2012. (XI. 8.) Korm. rendelet
- a 314/2012. (XI. 8.) Korm. Rendelet
- az MSZ 1228/1-84 szabványban
- az MSZ 04-140/2-91 szabványban
- a tervezési területre érvényes rendezési tervben foglaltakat.

- A tervezett építmény és azok használata a szomszédos ingatlanokhoz fűződő jogokat nem sértik, azokra káros hatást nem gyakorolnak.
- Kijelentjük, hogy a tervezést tevékenységi körünkön belül végeztük.
- A tervrajzok és műszaki leírások együtt tartalmazzák a tervezők elképzelését, ezért azokat szigorúan együtt kell kezelni.

Pálháza, 2017. november

Böszörményi Dezső
1162 Budapest, Avarszállás u. 4.
építész tervező
É1-01-0717

Lengyel Zsolt
3994 Pálháza, Petőfi u. 1.
építész tervező
É3-05-0189

MŰSZAKI LEÍRÁS

a

***3980 Sátoraljaújhely, Jókai u. 27. sz. Hrsz: 327/2 alatti ingatlanon
meglévő Jókai Általános Iskola melegítő konyhájának korszerűsítési kiviteli tervéhez***

Építtető: ***Sátoraljaújhely Város Önkormányzata***

3980 Sátoraljaújhely, Kossuth tér 5.

Építés helye: ***3980 Sátoraljaújhely, Jókai u. 27. Hrsz: 327/2***

Építés tárgya: ***Melegítőkonyha korszerűsítése***

Előzmények:

Az 1950-es években kialakított főzőkonyha már több éve csak melegítő konyhaként üzemel, megtartva az eredeti rossz állapotú berendezéseket, eszközöket.

A jelenlegi épületben technológiai és elrendezésbeli szempontból is rossz funkciójú melegítőkonyha működik, amely ráadásul 2 szinten helyezkedik el, személyi tisztálkodás és öltözőkkel, raktárakkal együtt. A felső szint megközelítése nagyon szűken, csigalépcsőn keresztül történik, amely mindennapos használatra alkalmatlan.

A tárolás nem megfelelően van kialakítva.

A dolgozóknak nincs biztosítva pihenő helyiség és étkező.

Tervezett állapot:

A tálaló konyha kb. 200 adagot szolgál ki, amelynek növelése most nem indokolt.

Az átalakítás a rendelkezésre álló anyagi forrás szűkössége miatt két ütemben valósul meg, de mindenképpen úgy kell megoldani, hogy az I. ütemben a konyha, a tálaló, fehér mosogató és fekete mosogató, valamint a gyerekek vizes blokkja a szabványok és előírások betartásával kerüljön használható állapotba.

Az eredeti bejáratok megtartása mellett minimális belső átalakítással a földszintre kerülnek az öltöző, és zuhanyzó-WC helyiségek, a tetőtérbe vezető csigalépcsőt lezártuk.

Az étkező-pihenő szintén erre a létszámmra készült. A melegítő konyhában csak az ételek kiosztásához szükséges berendezést hagytuk meg.

A hulladék tárolását a gépészeti térben oldottuk meg.

Az egész konyha területén új csúszásmentes burkolatot rakunk le sav és lúgálló fugázó anyag alkalmazásával az I. ütemben.

Az új oldalfalakat szükséges magasságig a meglévővel azonos fehér csempével burkoljuk, amelynek csatlakozása a padlóburkolóhoz íves kialakítású.

A badella mosogató kialakítását a kis adag miatt nem terveztük, annak elmosása a főzőkonyhában történik majd.

Az étkezőben található WC csoport teljes egészben átalakításra kerül, gipszkarton válaszfalakkal, új szerelvényekkel és vezetékekkel, új burkolatokkal.

Az étterem felújítása nem része jelen projektnek.

Alkalmazott anyagok, szerkezetek:

Födém: Az ebédlőben található vizesblokk jelenleg födém nélküli, amely nem változik.

Nyílásáthidalók: A meglévő teherhordó falakban változás nem történik, új nyílásáthidalás nem készül.

Lépcsők: A meglévő acél szerkezetű csigalépcsőt válaszfallal lezárjuk, mivel a szociális helyiségeket a földszinten alakítjuk ki, erre a továbbiakban nem lesz szükség. A padlástér megközelítése a meglévő külső vasbeton lépcsőn lehetséges.

Válaszfalak: Az újonnan beépítésre kerülő válaszfalak RIGIPS hőszigeteléssel ellátott, 2x1 réteg RB 12,5 mm-es lappal szerelt gipszkarton válaszfalak.

Tűzvédelmi osztály: A2-s1, d0

Hővezetési tényező: 0,25W/mK

Nyílászárók: A külső nyílászárók közül az étterem bejáratú ajtaja kerül cserére, a többiek javítás és festés után megmaradnak.

A beépítendő belső nyílászárók: tűzhorganyzott acéltok, gumitömítéssel, ajtólap: 40 mm vtg furatolt faforgácslap, 3 mm vtg farostlemez borítással, CPL laminált felülettel.

Padlóburkolat: **A padlóburkolattal szemben támasztott követelmények:**

Kopásállóság - PEI szám (MSZ EN 154)

PEI IV: Erősen igénybevett helyiségek burkolására alkalmas, melyekben az átlagosnál nagyobb az igénybevétel, a szennyeződés.

Csúszásmentesség:

R12: maximális csúszásmentesség

Sav és lúgállóság:

Murexin FME 80 Extrém fugázó, élelmiszerbarát, víz és fagyálló, vegyszereknek és gőzsugárnak ellenálló, függőleges és vízszintes felületen alkalmazható.

ÖNORM B 5014 ivóvízzel való érintkezésre alkalmas (MSZ EN 13888)

Belső falburk.:

10 cm magas kerámia lábazatot kell építeni a padlóburkolat anyagából. A vizes helyiségekben 2,10 m magasságig ragasztott csempeburkolat készül Mapei Keraflex ragasztóval ragasztva.

AKADÁLYMENTES TERVFEJEZET

Akadálymentes WC

Az étteremhez kapcsolódóan 1 db akadálymentes WC-t alakítunk ki, amely egyben leány WC is.

- *Az illemhely mérete: tegye lehetővé a kerekesszékekkel a 180 fokos megfordulást. Ehhez minimálisan 1,50 m átmérőjű környi szabad alapterület szükséges, amiből a biztonságos fordulás miatt 160 – 165 cm minimális szélesség ajánlott.*
- *A WC-mosdó helyiség az előtérből önállóan nyíljon. Ajtaja: a helyiségből kifelé nyíljon, könnyen nyitható, és kerekesszékekben ülve is zárható legyen. Szélessége: szabad nyílás 90 cm/*
- *Padló- és falburkolat:
A padlónak vizés állapotban is csúszásmentesnek és könnyen tisztíthatónak kell lenni. Balesetveszélyt jelentő éles és kiálló sarkok ne legyenek.
Az égési sérülések elkerülése érdekében a lefolyócső, a vízvezetékek, forró felületek szigeteléssel legyenek bevonva, védelemmel legyenek ellátva.
A tér jobb érzékelése érdekében a helyiség burkolatai, és berendezési tárgyai színekkontrasztosak legyenek, valamint 1,5 -1,7 m magasságban 10 – 15 cm-es optikai vezetősáv kialakítása a csempe burkolatban.*
- *az illemhelyet a folyosón valamint az ajtaján jól láthatóan jelölni kell 90 cm magasságban.*
- *ajtó belső oldalára behúzókar (egyenestámaszkodó) szerelése szükséges 100 cm magasságban*
- *mennyezeti világítás az ajtó mellett 1,00 m magasságban elhelyezett, csempe-sávval kontrasztos színezésű kapcsolóval*
- *a WC ajtót 30 cm magasságig alumínium ütközőlemezszel kell ellátni mindkét oldalon*

WC berendezése:

- *WC csésze: /magasított/*

kerekesszékből történő átülése lehetséges legyen, esetleges segítő személy számára is megfelelő hely legyen biztosítva a WC mögött illetve mellett.

*Helyigény: a WC oldalán min. 0,90 m széles hely,
a WC előtt min. 1,35 m hosszúságú hely biztosítandó.*

*Magasság: a WC-ülőke a padlószinttől 0,46 - 0,48 m magasan legyen
a fal síkjától számított kiállása min. 0,70 m legyen.*

- *Kapaszkodók a WC mellett: / kerekesszékből történő átülés segítése érdekében/
a WC mindkét oldalán kapaszkodókat kell elhelyezni, fix és felhajtható kialakítással
A felhajtható kapaszkodó felhajtott állapotban is rögzíthető legyen és ne essen vissza.
Magasság: a padlóvonalától mért 0,75 m.*
- *Mosdó: konkáv peremkialakítású, térszabad kialakítással
Elhelyezési magassága: padlószinttől 0,85-0,90 m peremmagasság.
A mosdó előtt az akadálymentes használatához 0,9 x 1,20 szabad területet kell biztosítani*
- *Tükör: a mosdó feletti tükör állva és ülve is teljes értékűen használható legyen.*
- *Egyéb apróbb berendezések:*
 - 2 db fogas 1,20 m magasságban felrögzítve
 - szappanadagoló falra rögzítve mosdókagyló felett 1,10 m magasságban
 - törölkendő adagoló a mosdó mellett 1,10 m magasságban
 - törölkendő gyűjtő szemetes a tartó alatt, falra rögzítve
 - WC papír tartó – a WC-n ülve látható és elérhető helyen
 - WC kefe – falra rögzíthető
 - PE cserélhető szemetes tasak tartó – falra rögzítve
 - részjelző kapcsoló falon valamint zsinóros kapcsoló a földről elérhetően, mely a folyosón hang és fényjelzést ad

Minta WC – mosdó berendezéshez



Látássérült és vak személyek szempontjai

A bejáratok mellett információs táblák elhelyezése szükséges, jól olvasható, kontrasztos betűkkel és Braille írással./funkció, ügyfélfogadási idő, stb. / Célszerű elhelyezni dombor nyomott kontrasztos színű elrendezési rajzot is.

Az ajtókon 10 cm magas karakterekkel, kontrasztos színezéssel a funkciót jelölő táblák elhelyezése szükséges.

A WC helyiségben a csempézésnél színben eltérő vezető csíkokat kell beiktatni, mely a könnyebb tájékozódást elősegíti.

Hallássérült és siket személyek szempontjai

Bejáratnál információs tábla elhelyezés szükséges az épületrész alaprajzával, a helyiségek megnevezésével.

KONYHATECHNOLÓGIAI LEÍRÁS:

A most megtervezett konyha a fenti igényeket kívánja kielégíteni a következő módon:

- A kész ételek badellás beszállítása a gazdasági bejáraton keresztül történik.
- Szükség szerinti alapanyagok tárolása a zöldség előkészítőben, illetve a hús előkészítőben elhelyezett hűtőben történik.
- A hús előkészítő helyiségben elhelyeztünk egy 2 medencés mosogatót, munkaasztalt átadó ablakkal és hűtőszekrényt.
- A zöldség előkészítő helyiségben 2 medencés mosogatót helyezünk el munkapulttal, átadó ablakkal ellátva és egy hűtőszekrényt.
- A konyhában középen kerül elhelyezésre a főzősziget: főzőüst, tűzhely, kombinált sütő és gázszámla elszívó ernyővel, megfelelő friss levegő utánpótlással, melyet elektromosan előmelegítünk. Mindezekon kívül – az alaprajzon jelölve- munkapultok, polcok, valamint 3 db 80 x 85 cm –es fekete edény mosogató kerülnek elhelyezésre.
- A készételek a tárolóba kerülnek, ahonnan a melegentartóból kiadásra kerül az átadó ablakon keresztül az étterembe.
- Az étteremből az elhasznált eszközök a fehér mosogatóba kerülnek, melynek berendezése 3 medencés mosogató. Az ételmaradék gyűjtőedénybe kerül, melyet időben és térben elkülönítve a hulladék tárolóba viszünk.
- A fehér mosogatóban elmosott edényeket, evőeszközöket polcokon tárolják.
- A hulladékokat és ételmaradékot az erre szakosodott és szerződött partnerekkel lehet elszállítani a megfelelő helyre.
- A következő pontokban a konyhai munka folyamatokra vonatkozó általános előírásokat ismertetjük:

TÁROLÁS:

Hűtve tárolás:

A hűtést igénylő élelmiszerekből csak olyan mennyiségű készletet szabad tartani, amelyhez a hűtőkapacitás szakosított elhelyezés esetén is elegendő. A hűtőberendezésben az élelmiszereket úgy kell elhelyezni, hogy a hűtőhatás megfelelően érvényesüljön. A hűtött élelmiszert 0-5 °C közötti, illetve a gyártó által előírt hőfokon kell tárolni. A hűtő tárolókat működő hőmérővel kell ellátni és hőmérsékletüket rendszeresen ellenőrizni és dokumentálni kell. Soron kívüli hőmérséklet ellenőrzést kell végezni minden műszaki jellegű probléma (pl. áramszünet, műszaki hiba, stb.) esetén. Az ilyen jellegű eseményeket dokumentálni kell. A hűtőtárolók nem megfelelő belső légkörhőmérsékletének észlelése esetén, a termék maghőmérséklete, érzékszervi tulajdonságai alapján döntünk a termék további sorsáról. Pozitív döntés esetén haladéktalanul gondoskodjunk a termék megfelelő tárolásáról vagy a felhasználás megkezdéséről.

Külön hűtőtérben helyezendők el:

- tőkehús
- baromfi hús
- hal
- vad
- zöldség-gyümölcs
- tej és tejtermékek
- húskészítmények
- cukrászati készítmények
- hidegkonyhai termékek
- kész ételek

Az élelmiszer előállító által gyártott egyedi fogyasztói zárt csomagolású tej és tejtermékek, húskészítmények, cukrászati készítmények, hidegkonyhai termékek egymástól elkülönítve közös hűtőtérben is elhelyezhetők.

Fagyasztva tárolás:

A fagyasztva tárolást igénylő élelmiszerekből csak olyan mennyiségű készletet szabad tartani, amelyhez a fagyasztó kapacitás szakosított elhelyezés esetén is elegendő. A fagyasztó berendezésben az élelmiszereket úgy kell elhelyezni, hogy a hűtőhatás megfelelően érvényesüljön. A fagyasztott készítményt -18 °C alatti, illetve a gyártó által meghatározott hőmérsékleten kell tárolni, működő hőmérővel ellátni, a hőmérsékletet rendszeresen ellenőrizni és dokumentálni kell.

Külön fagyasztótérben helyezendők el a fagyasztott

- tőkehús
- baromfi hús
- hal.

A fagyasztott, csomagolt, tisztított zöldség és gyümölcs, a féléves étel, a csak felmelegítést igénylő készétel, a fogyasztásra kész élelmiszer és a fagylalt, fagylaltjellegű készítmény közös fagyasztótérben is elhelyezhető egymástól elkülönítve. Az elválasztás rögzített, résmentes, könnyen tisztítható, fertőtleníthető válaszlappal történhet.

Előkészítőbe szállítás:

A raktározást követően az árut haladéktalanul a megfelelő előkészítőbe kell szállítani úgy, hogy az ne szennyeződhessen, vagy mást ne szennyezzen (szükség esetén használjunk zárt edényzetet). A közlekedési útvonalakat szabadon és tisztán kell hagyni.

ELŐKÉSZÍTÉS:

Az előkészítés során biztosítani kell a folyamat szakosítottságát. Tehát a különböző megítélés alá eső áruféleségek előkészítését csak a megfelelő előkészítő terekben lehet végezni. Szakosított eszközhasználat mellett. A munkafolyamat elején kell előkészíteni a legnagyobb, a legvégén a legkisebb tisztasági fokú áruféleségeket.

Az előkészítési folyamat megkezdése előtt meg kell győződni arról, hogy a termék minőség-megőrzési ideje nem járt le. Csak érzékszervileg is megfelelőnek ítélt termék készíthető elő.

A szakosított előkészítés során az adott nyersanyag előkészítésre használt eszközöket a megfelelő előkészítő helyiségből kivinni nem lehet, mosogatásukat és a tiszta eszközök tárolását is ott kell biztosítani.

A szakosítottság vonatkozik a dolgozók ruhájára is, vagy külön személyzet végzi a különböző megítélés alá eső termékek előkészítését vagy a tevékenység váltás során ruhát kell cserélni.

Az előkészítés során tilos minden olyan tevékenység ami a nem megfelelő minőségű termék minőségi hibáinak elfedését szolgálja.

Az egyes alapanyagok előkészítését lehetőleg közvetlenül a felhasználás előtt kell végezni.

Tisztítás, fertőtlenítés, mosás, csomagolásbontás, kimérés, formázás, darabolás, szeletelés, darálás, törés, stb.:

Húselőkészítés:

A húsok előkészítési folyamatait jellegüktől függően(tőkehús, baromfi, fal) időben elkülönítetten kell végezni. A különböző típusú termékek előkészítése között biztosítani kell az előkészítő helyiség és berendezései, eszközei megfelelő hatásfokú tisztítását, fertőtlenítését.

Az előkészítési művelet a húsok mechanikai tisztításával kezdődik, mely során el kell távolítani a látható szennyeződések (pl. véralvadék), roncsolt és fogyasztásra alkalmatlan egyéb részeket, valamint az esetleges csontszilánkokat.

Ezt követi a húsok mosása, amit kizárólag a technológiailag szükséges ideig szabad végezni csaphideg vízben. A mosás nem jelentheti a húsok vízben történő áztatását. A mosás után a húsokat le kell csepegtetni.

Ezután következhet a darabolás, darálás. A húst csak közvetlenül a felhasználás előtt szabad ledarálni.

A húselőkészítőben végezhető a baromfi előkészítése is. Ezt a munkafolyamatot - a baromfi hús jelentős szalmonella fertőzőettsége miatt – az egyéb húsok előkészítésétől legalább időben elkülönítve kell elvégezni, és utána alaposan el kell mosni, valamint fertőtleníteni minden csak erre a célra használt maradandóan megjelölt eszközt. Lehetőleg kerülni kell a belezetlen baromfi beszerzését. Halelőkészítés is itt történhet, ha ez nem rendszeres tevékenység, de ugyancsak szigorúan időben elkülönítve egyéb munkafolyamatoktól. A hal előkészítéséhez – a szaghatás miatt – csak erre a célra használt és maradandóan megjelölt eszközöket kell használni, amelyeket a munka befejezése után haladéktalanul el kell mosogatni és fertőtleníteni.

Rendszeres halelőkészítés és belezetlen vagy élőhal előkészítése csak külön erre a célra kialakított halelőkészítőben történhet.

Az előkészítés további folyamatait (pl töltés, panírozás, stb.) –hatósági hozzájárulás esetén – a főzőtérben is el lehet végezni egy erre a célra elkülönített munkaasztalon, ill. konyhai berendezésben (pl. vagdalt massa bekeverése univerzális konyhagéppel).

Minden előkészítési folyamat során arra kell törekedni – a tápanyagvesztés és a szennyeződés veszélyének csökkentése érdekében – az előkészítés és a felhasználás között a legrövidebb idő teljen el.

Zöldségek és gyümölcsök előkészítése:

A zöldségek előkészítése során történik a válogatásuk, a tisztításuk, a mosásuk, a darabolásuk. Itt is figyelmet kell fordítani az egyes áruféleségek kezelésének sorrendjére.

Az előkészítési folyamat első lépéseként ki kell válogatni, illetve el kell távolítani a romlásra gyanús vagy roncsolt termékeket, termékrészeket.

A megtisztított zöldségeket egészben kell tisztára mosni, mert a felaprított állapotban történt mosáskor sok értékes vitamint veszíthetünk el. Az áztatás során még nagyobb a vitamin és ásványianyag veszteség. A megmosott terméket le kell csepegtetni. A mosási folyamat gondos elvégzésére, a felületi szennyeződések eltávolítására különösen nagy gondot kell fordítani a nyersen fogyasztott termékek esetében.

Az iparilag előkészített zöldségeket a felhasználás előtt a zöldség-előkészítőben vagy kizárólag erre a célra használt szűrőedényben alaposan le kell öblíteni.

Gépi szeletelés esetén meg kell győződni arról, hogy a szeletelő gépből gépzsírfolyás nem veszélyezteti-e a termék tisztaságát.

Az előkészítést lehetőleg közvetlenül a felhasználás előtt kell végezni.

Tojás előkészítése:

A tojás előkészítését lehetőség szerint a kizárólag erre a célra szolgáló helyiségben kell elvégezni. Repedt, törött héjú tojásokat nem szabad tárolni és felhasználni. A tojás frissességét vízbemerítéssel kell ellenőrizni, ami azon alapszik, hogy a tárolás során a tojás lassan „beszárad” és így a benne lévő légkamra nagysága növekszik. Tehát a friss tojás elmerül a vízben, a vízben lebegő tojás már nem friss, de még fogyasztásra alkalmas. A víz felszínén maradó tojás már nem fogyasztható. Az ellenőrzést dokumentálni kell. A tojásokat a feltörés előtt fertőtleníteni kell. A fertőtlenítést megelőzően tojáshéjakon lévő esetleges mechanikai szennyeződések (pl ürülék, szalma, stb.) lehetőleg száraz módon el kell távolítani, ha ez nem lehetséges, akkor legfeljebb gyors langyos vizes mosással. A tojásfertőtlenítés helyén ki kell függeszteni a fertőtlenítés menetét, az alkalmazott oldat töménységét és az előírt behatási időt. A tojásmosást közvetlenül a felhasználás előtt szabad csak elvégezni. A fertőtlenített tojás tiszta edényzetbe szedve kerülhet a felhasználás helyére. A fertőtlenített tojásokat a tojástartóba visszahelyezni tilos. A tojásokat egyenként, külön edényzet használata mellett kell feltörni ügyelve arra, hogy héj ne kerüljön a tojáslébe. A feltört friss tojást átlátszó fehérje, egészben maradó sárgája és jól látható jégzsinór jellemzi. Felhígult, zavaros fehérje, zöldes, vöröses, esetleg kellemetlen szagú, szétfolyt sárgája romlást jelent, ilyen tojás nem használható fel. A feltört tojást haladéktalanul fel kell dolgozni.

Tészta előkészítés:

A saját készítésű tészták előkészítését lehetőleg csak erre a célra használt tészta-előkészítő helyiségben szabad végezni. Ennek hiányában tészta előkészítés csak a konyhatér elkülönített részén történhet egy erre a célra kijelölt munkaasztalon.

A tésztákat előkészíteni csak közvetlenül a hőkezelésük előtt szabad. A zsákos kimérésű lisztet a felhasználás előtt át kell szitálni.

Csomagolás bontása:

A csomagolt termékeket a csomagolás lebontása előtt az esetleges külső szennyeződésektől meg kell tisztítani. A csomagolás megbontására olyan módszert kell alkalmazni, amely kizárja a csomagolóanyag darabkáinak a termékbe történő bekerülését. Különösen nagy gondot kell fordítani a fémdobozos és az üveges termékek megbontására. Amennyiben felmerül a termék szennyeződésének gyanúja (pl a befőttes üveg széle sérült) nem használható fel. A megbontott konzerveken fel kell tüntetni a megbontás időpontját és a dolgozó kézjegyét. A megbontott termékek kizárólag hűtve tárolhatók és a felbontást követő 3 napon belül el kell használni. Ez az előírás nem vonatkozik a mustárra, majonézre, ketchupra, valamint a 45 ref^o% feletti gyümölcskonzervekre, amik a minőség megőrzési idő lejártáig használhatók fel.

A fém dobozos konzervek tartalmát a felbontást követően azonnal fel kell használni, vagy megfelelő zárt edényzetben kell tárolni a fentiekben felsorolt jelölési és felhasználási előírások betartása mellett.

KÉSZENTARTÁS:

Készentartás melegen:

A melegen kiszolgálásra kerülő ételeket + 60 °C hőmérsékleten kell tárolni.

Készentartás szobahőmérsékleten:

A hűtést vagy melegentartást nem igénylő élelmiszereket szobahőmérsékleten tároljuk.

Készentartás hidegen:

A hidegen készentartás 0-5 °C –on történjen.

Készentartás fagyasztva:

A félkész- és készételek fagyasztva tárolása -18 °C alatt ne történjen.

ADAGOLÁS, TÁLALÁS, ÉRTÉKESÍTÉS:

Adagolás, tálalás:

A tálalás kizárólag megfelelő tisztaságú eszközökkel és eszközökbe történhet. A kifőtt tésztákra a szóratot (dió, mák) csak a kiszolgáláskor szabad rátenni.

Tálalás szállítóedénybe:

Mivel a szállítás során az ételek hőmérséklete változhat, törekedni kell arra, hogy a melegen fogyasztható ételek a lehető legforróbban, a hűtést igénylőket pedig a leghidegebben rakjuk a szállító edényekbe.

Ételminta vétele:

A 30 vagy ennél nagyobb adagszámú kiszolgálás esetén valamennyi ételféleségből külön-külön legalább 50 g ételmintát kell venni és hűtőszekrényben legalább 48 órán át megőrizni.

ÚJRAHŐKEZELÉS:

A termelőhelyről nem 60 °C feletti hőmérsékleten beérkező melegen fogyasztható ételeket a kiszolgálás megkezdése előtt újra fel kell forralni.

BEFEJEZŐ MŰVELETEK:

Ide tartozik a díszítés, szóratás. stb.

A befejező műveleteket csak a technológiailag legszükségesebb ideig szabad végezni, az étel utófertőződésének elkerülése végett

KIEGÉSZÍTŐ TEVÉKENYSÉGEKRE VONATKOZÓ ELŐÍRÁSOK:

Tisztítás, fertőtlenítés:

A tevékenységhez használt engedélyezett anyagok, szerek estében figyelni kell a használati utasítás betartására

Mosogatás:

Fontos a szakosítottság betartása, vagyis külön-külön kell mosogatni a fekete-, a fehér- és szállítóedényeket

Fehér és fekete edények mosogatása három fázisban.

Előtisztítás

Zsírolás 1 fázisban kombinált mosogatószerrel

Fertőtlenítés

Öblítés

Szárítás

Mosogató mosogatógéppel – használati utasítás szerint.

Takarítás

Munka közbeni takarítás

Napi takarítás

Heti takarítás

Havi takarítás

Éves takarítás

Textíliák mosása – külön helyiségben történhet, vagy alvállalkozóval kell elvégeztetni.

Karbantartás – a folyamatos karbantartás kötelező

Hulladékkezelés – a szemét és hulladék gyűjtését úgy kell megoldani, hogy az forgalmazott élelmiszereket és a környezetet ne szennyezhesse. Biztosítani kell a szelektivitást.

- Hulladékfajták:
- települési /kommunális/ hulladék
 - veszélyes hulladék
 - fertőzési veszélyt jelentő állati hulladék

Rovar és rágcsáló irtás

Teendők ételmérgezés gyanúja esetén

A gyanúsítható élelmiszer forgalmazását azonnal be kell szüntetni.

KÖRNYEZETVÉDELME:

A környezet megóvása érdekében be kell tartani az idevonatkozó előírásokat. A kivitelezés során meg kell óvni a természet és épített környezet értékeit. Különösen kell figyelni a fák, a felszíni és a felszín alatti vizek épségeire, tisztaságára.

Az építési környezet nem veszélyeztethető, a környezeti károkat kizáró módon, szakszerűen és rendezetten kell végezni a kivitelezést. A keletkező építési törmelék, építőanyag göngyölegeket szelektív módon, a legrövidebb időn belül az önkormányzat által engedélyezett lerakóhelyre kell szállítani. A veszélyes hulladékokat, környezetkárosítást kizáró módon az előírt helyre kell szállítani.

KIVITELEZÉS:

Építési munkát csak felelős műszaki vezető irányítása mellett lehet végezni.

Az építető köteles bejelenteni a generálkivitelezőt, több kivitelező esetén a részmunkák kivitelezőit és azok felelős műszaki vezetőit az I. fokú építésügyi hatóságnak a munka megkezdése előtt 8 nappal. A kivitelező feladata az építésügyi napló vezetése.

A használatbavételi engedély kérelméhez a generálkivitelező, több kivitelező esetén a felelős műszaki vezetők nyilatkozatát az építésügyi hatóság rendelkezésére kell bocsátani, melyek beszerzése az építető feladata.

Az építető helyszíni megbízottjaként műszaki ellenőrt bízhat meg, akinek feladata az építés szakszerűségének, terv szerinti megvalósításának ellenőrzése és betartása.

MUNKAVÉDELEM:

A kivitelezést csak felelős műszaki vezető irányításával lehet végezni. A megvalósulás során betartandók az érvényben lévő műszaki és hatósági előírások. Különös gondot kell fordítani a balesetvédelmi előírások betartására. Általánosságban az MSZ 04. 900-1989 Munkavédelmi szabványsorozatban előírtak az irányadók, de ezen belül is az Építőipari munkák általános biztonságtechnikai követelményei (30/1994.(XI. 8 IKM rendelet)) betartandók.

A szerkezetépítési munkák során ebből az alábbiakra kell nagy gondot fordítani.

Az építéshely területén az építmény határvonalától mért legalább 6,00m szélességű vízszintes környezet veszélyes területnek számít.

Személyek vagy tárgyak leesésének megakadályozására 1,0m-nél nagyobb szintkülönbség esetén:

- mellvéd nélküli, szabad fal és földmnyílásoknál
- állványszinten, munkaállványok külső felületén, legalább 1,m magas korlátot, lábdeszkát vagy keretes huzalhálót kell felszerelni.

A földmnyílásokat és a szabadba vezető falnyílásokat a folyó munkák területén a végleges szerkezet elhelyezéséig kétsoros korláttal és legalább 15 cm magas lábdeszkával kell lezárni, illetve leesése ellen védelmet nyújtó rögzített záró elemekkel határolni.

Meglévő építmények mellé kerülő falak alapozásánál amennyiben a falak alapozási síkja, illetve a létesítendő földmunka legalsó szintje magasabb, mint a szakadó lapon belül lévő létesítmény alapozási síkja, akkor a meglévő falat és a hozzá csatlakozó földemet méretezett dúcolással alá kell támasztani.

Az épületszerelési munkák biztonságtechnikai követelményeit az MSZ 04,903-83. szabvány tartalmazza, ebből az alábbiakra fordítandó nagyobb figyelem:

Az egyes szerkezeti elemek helyszíni mozgatása, emelése, az emelt szerkezetek emelőgépről való levétele, összeszerelése nem veszélyeztetheti épület állékonyságát a munkavégzés közben.

A kőműves munkák vonatkozásában az MSZ 04,903-83. szabvány előírásai a vonatkozóak.

A falazó állás padozatának szintjéről mért legfeljebb 1,40m magasságig végezhető munka.

A magasból való leesés elleni védelmet, a munkahely megfelelő kialakításával, biztonságot nyújtó berendezésekkel, állványokkal és védőeszközökkel kell kialakítani. Ha ezek alkalmazására nincs mód, a dolgozót biztonsági övvel, illetve az MSZ 16677. szerinti biztonsági hevederrel kell ellátni és a kötelet méretezett szerkezethez kell kikötni.

Az építkezés területén az 1,00m-nél mélyebb munkagödröket ideiglenes korláttal kell körülkeríteni és éjszakára kellőképpen megvilágítani.

Az építőipari munkák végzése során az épület és egyes szerkezeti elemek, segédszerkezetek csatlakozásának munkabiztonságáról úgy kell gondoskodni, hogy a munka kivitelezése közben is biztonságos legyen.

Az épület ideiglenes villámvédelme feleljen meg az MSZ 274 követelményeinek.

Az építőipari munkák végzése közben gondoskodni kell arról, hogy a feszültség alatt lévő elektromos vezetékkel való véletlen érintkezés ne okozzon balesetet.

A hegesztési munkákat az ide vonatkozó külön előírások szerint kell végezni.

A földmunkák az alapozási munkák során az MSZ 04,904-83. szabvány előírásai betartandók. Ebből külön figyelmet érdemelnek a következők:

Kézi földmunkánál a munkaárok széle és a kiemelt földből képzett depónia között legalább 50 cm széles padkát kell kialakítani. A munkaárok szélét a szakadó lapon belül csak abban az esetben szabad terhelni, ha dúcolás e teherből eredő többletterhet el bír hordani.

Géppel végzett földmunkánál a földmunkagépek felvonulási és elvonulási útját, mozgási területét, valamint átállási útvonalát teherbírás, állékonyság és úrszelvény biztonság szempontjából meg kell vizsgálni, a földmunka gép mozgását a talaj állékonyságának figyelembe vételével kell meghatározni.

Beton és vasbeton munkák biztonságtechnikai követelményeit az MSZ 04,904-83. szabvány tartalmazza.

Betonacél betét szerelésekor vágóollóval legfeljebb 12 mm átmérőig szabad vágni.

Betonacélt felmelegítéssel hajlítani nem szabad.

Betonszivattyúzásnál a szivattyú csővezeték hirtelen nyomásváltozásánál bekövetkező esetleges felcsapódását megfelelő rögzítéssel meg kell gátolni.

A 3,00 m-nél nagyobb ejtési magasság esetén csúszdát kell alkalmazni. A csúszdát elmozdulás ellen megfelelően biztosítani kell.

A zsaluzatot alátámasztó állványok az MSZ 13010. szerintiek.

A zsaluzatokon a betonszállítás céljára a várható igénybevételnek megfelelően alátámasztott járópallót kell készíteni.

A szabvány előírásain túlmenően az építési módra vonatkozó további biztonságtechnikai követelményeket is be kell tartani.

Az építőgépek telepítésekor az MSZ 04,965-84. szabványban foglaltak az irányadók. A különböző munkafázisokhoz tartozó gépek és segédeszközök üzemeltetési leírásban foglalt biztonságtechnikai szabványokat tudatosítani kell és a betartásúkról maradéktalanul gondoskodni kell.

A betonozás előírásait az MSZ 04,803/5 és 803/6, valamint az MSZ 04,904-83 tartalmazza.

A betonkeveréket szilárd úton kell szállítani. A betonozás megkezdése előtt a zsaluzatot ellenőrizni kell, hogy kellően stabil-e.

Az elektromos vibrátorral való munka megkezdése előtt ellenőrizni kell, hogy a biztonsági védőföldelés és a kapcsoló érintésvédelmi szempontból biztosított-e.

Munkanemekre vonatkozó legfontosabb tudnivalók:

A munka megkezdése előtt a talajmechanikai szakvéleményt és a földmunkára vonatkozó terveket gondosan tanulmányozni kell.

A felszíni vizeket úgy kell elvezetni, hogy a csapadékvíz sem a közlekedési útvonalakat, se a földművek állékonyságát ne veszélyeztesse, talajmozgást, talajcsúszást ne okozzon.

Általános előírások.

A szabvány azokat az általános követelményeket és biztonságtechnikai ellenőrzéseket tartalmazza, melyet minden építési munkahelyen be kell tartani.

Legfontosabb tudnivalók:

Oktatással fel kell készíteni a dolgozókat az aktuális munkafázis megkezdése előtt az elvégzendő feladatokra, a balesetveszélyes tevékenységekre, a veszélyforrásokra, a baleset megelőzésének szabályaira. Az oktatás tárgyát írásban rögzíteni kell- Balesetvédelmi naplóban-és a dolgozókkal alá kell íratni. Fel kell hívni a figyelmet a munkahelyi rend és tisztaság fontosságára, valamint az egészségügyi követelmények biztosítására.

A munkahelyek egészségügyi követelményeit a 2/1981/II.7./ EÜM.sz. rendelet írja elő.

Az építés helyét körbe kell keríteni, hogy oda idegenek ne léphessenek be.

Tájékoztató és tiltó táblákat kell kihelyezni a balesetek megelőzése miatt.

A közlekedési útvonalakba a személyek és járművek közlekedésének a biztosítására idegen tárgyak és eszközök nem nyúlhatnak be.

- A kivitelezés csak felelős műszaki vezető irányításával végezhető.
- Az alapárok földkiemelése után tervezői egyeztetés szükséges.
- A tervtől eltérni csak a tervező jóváhagyásával lehet.

FOTÓDOKUMENTÁCIÓ

a

3980 Sátoraljaújhely, Jókai u. 27. sz. Hrsz: 327/2 alatti ingatlanon
meglévő Jókai Általános Iskola melegítő konyhájának korszerűsítési kiviteli tervéhez









Pálháza, 2017. november

Böszörményi Dezső
1162 Budapest, Avarszállás u. 4.
építész tervező
É1-01-0717

Lengyel Zsolt
3994 Pálháza, Petőfi u. 1.
építész tervező
É3-05-0189