

**BUDAPEST XV. KERÜLETI ÖNKORMÁNYZAT  
ÁLTAL ÜZEMELTETETT FŐZŐKONYHÁK  
FELMÉRÉSI ANYAGA**

## Tartalom

12. sz. EGYESÍTETT BÖLCSŐDE FŐZŐKONYHÁJA .....	3
1. ÉPÍTÉSZETI MŰSZAKI LEÍRÁS .....	3
2. KONYHATECHNOLÓGIAI LEÍRÁS .....	5
3. MELLÉKLETEK .....	8
1.sz. MELLÉKLET: FOTÓ DOKUMENTÁCIÓ.....	8
2.sz. MELLÉKLET: GÉPEK ÉS BERENDEZÉSEK LISTÁJA .....	11
5. SZ. EGYESÍTETT BÖLCSŐDE FŐZŐKONYHÁJA.....	12
1. ÉPÍTÉSZETI MŰSZAKI LEÍRÁS .....	12
2. KONYHATECHNOLÓGIAI LEÍRÁS .....	14
3. MELLÉKLETEK .....	17
1.sz. MELLÉKLET: FOTÓ DOKUMENTÁCIÓ.....	17
2.sz. MELLÉKLET: GÉPEK ÉS BERENDEZÉSEK LISTÁJA .....	20
SZÁRAZNÁD NOK. FŐZŐKONYHA .....	21
1. ÉPÍTÉSZETI MŰSZAKI LAÍRÁS .....	21
2. KONYHATECHNOLÓGIAI LEÍRÁS .....	23
3. MELLÉKLETEK .....	26
1.sz. MELLÉKLET: FOTÓ DOKUMENTÁCIÓ.....	26
2.sz. MELLÉKLET: GÉPEK ÉS BERENDEZÉSEK LISTÁJA .....	29
KÁROLY RÓBERT ÁLT. ISKOLA FŐZŐKONYHÁJA.....	30
1. ÉPÍTÉSZETI MŰSZAKI LEÍRÁS .....	30
2. KONYHATECHNOLÓGIAI LEÍRÁS .....	32
3. MELLÉKLETEK .....	35
1.sz. MELLÉKLET: FOTÓ DOKUMENTÁCIÓ.....	35
2.sz. MELLÉKLET: GÉPEK ÉS BERENDEZÉSEK LISTÁJA .....	38

**I.**  
**12. SZ. EGYESÍTETT BÖLCSŐDE FŐZŐKONYHÁJA**  
1156 BUDAPEST, NÁDASTÓ PARK 1.

**1. ÉPÍTÉSZETI MŰSZAKI LEÍRÁS**

A telken szabadon, álló földszint+ 1 emeletes, vasbeton pillérvázaz és paneles szerkezetű, ÉK-DNY hossz tengelyű épület 1977-ben épült. Az épület a lakótelepi és a családi házas övezet határán helyezkedik el, szabadon állóan. Az épület két hosszanti szárnyból áll, melyet két keskenyebb épületrész köt össze. Az épületben jelenleg két intézmény működik: a „Napsugár Óvoda” és az egyesített bölcsődék tagintézménye. Nyílászárókat az épületen csak részlegesen cseréltek. Az épület akadálymentesítése nem megoldott.

A főzőkonyha az épület ÉNY szárnyában található. A konyhában található étellift, melynek segítségével az emeleti szintre lehet ételt szállítani.

a főzőkonyha alapterülete:	57,99 m <sup>2</sup>
a konyhai kiszolgáló helyiségek alapterülete:	120,06 m <sup>2</sup>
a szociális helyiségek alapterülete:	11,21 m <sup>2</sup>
mindösszesen:	189,26 m <sup>2</sup>

- A konyha helyiségcsoportjainak leírása:
  - szociális helyiségek: Az öltöző falai tiszták, pár éve festettek ki. A padló burkolat és a fali csempeburkolat még az eredeti. A szaniterek egységei még az eredetiek, cserélendők. A zuhanyzó padlóburkolata és fali csempeburkolata cserélendő. Az öltözőszekrények viszonylag újak. A radiátorok még az eredeti öntöttvas típusúak. A helyiségek lámpatestei régi (hagyományos izzószálas villanykörte), korszerűsítés szükséges. Az ablakok a régi egyesített szárnyú fa ablakok, ablakcsere szükséges.
  - konyhai kiszolgáló helyiségek: A közlekedő falai tiszták, a padlót újraburkolták greslappal. A raktárak falai tiszták, a padlóburkolat még az eredeti márványmozaik. Az előkészítők és a mosogatók falai tiszták, a padlókat greslappal burkolták újra. Sok mosdó, falikút kopott, cserélendő. Az ablakok a régi egyesített szárnyú fa ablakok, cseréjük szükséges. A helyiségek lámpatesteit korszerűre cserélték. A bútorok között vannak régi, de általában jó állapotban vannak.
  - főzőkonyha: A konyha falai tiszták, a padlót újraburkolták greslappal, a fali csempeburkolatot cserélték. Az ablakok a régi egyesített szárnyú fa ablakok, ablakcsere szükséges. A radiátorok még az eredeti öntöttvas típusúak. A helyiségek lámpatesteit korszerűre cserélték. A bútorok jó állapotban vannak.
- A főzőkonyha épületgépészete:

Az intézményben távfűtés üzemel, ami helyben nem szabályozható. A hőközpont közös, nincs különként a bölcsőde és az óvoda. Az épület gépészeti berendezései az épület átadása óta csak részlegesen lettek felújítva, radiátorokat még az eredetiek.

A konyha nem rendelkezik almérőkkel. Az elektromos-, víz-, és gázfogyasztás a berendezések teljesítményadatai alapján határozható meg.

- gázellátás: Gázüzemű konyhai berendezések ellátására kiépített gázvezetéki rendszer, külön fogyasztás mérő biztosított.
- vízellátás: Főzőkonyha vízfogyasztása külön nem mérhető.
- HMV ellátás: FŐTÁV hőközponttól biztosított 50 oC- os vízhőmérséklettel.
- fűtés: FŐTÁV hőközponttól biztosított 75/60 oC- os, kétcsöves fűtési rendszerrel, öntöttvas tagos hőleadókkal.
- szellőzés: Légtechnikai rendszer kiépített.
- Javasolt ellátandó felújítási munkák:
  - az ablakok cseréje, lehetőség szerint az egész épület korszerűsítésével összhangban
  - a maradék helyiségekben az elektromos hálózat, világítás korszerűsítése
- Közelítőleg kalkulált közműdíjak a 2012-es évre:

Energia költség számítás főző és tálaló konyhákhoz 2012. [Ft/év]						
Intézmény		Gázköltség fűtésre Ft/év	Gázköltség konyhatechnológiára Ft/év	Távhőköltség fűtésre és melegvízre Ft/év	Víz, csatorna költség Ft/év	Áramdíj Ft/év
saját főzőkonyha	Egy. Bölcsődék, Kavicsos köz 6	1 351 526	821 600	-	1 124 640	342 000
	Károly R. ált.isk. Bogáncs u. 51-53	2 029 460	445 239	-	1 405 800*	1 270 370
	Egy.bölcs. Nádastó park 1	-	1 111 200	846 689	1 405 800*	192 000
	Száraznád, Neptun u. 57	-	882 491	2 096 172	1 405 800*	419 412
					*egységesen 500 adag/nap	

GMK Energetikai- és közműellátási csoport számításai alapján

## 2. KONYHATECHNOLÓGIAI LEÍRÁS

- Alapadatok:
  - Intézmény jellege: Bölcsőde
  - Címe: 1156. Budapest, Nádasztó park 1.
  - Férőhelyek száma: 140 fő
  - Konyha jellege: főzőkonyha

További műszaki adatok a dokumentáció 3. műszaki fejezetében találhatók.

- Személyzet:
  - szakács 1 fő,
  - konyhai kisegítő 5 fő,
  - gazdasági ügyintéző 1 fő.

Élelmezésvezető: 1 fő az Egyesített Bölcsődék Intézményhálózatának.

- Működésének jogszabályi háttere:
  - „Az egészségügyről” szóló 1997. évi CLIV. törvény 50. §-ának (3) bekezdése előírja, hogy „A közétkeztetésben – különös tekintettel az egészségügyi, szociális és gyermekintézményekben nyújtott közétkeztetésre – az élettani szükségletnek megfelelő minőségű és tápértékű étkezést kell biztosítani.”
  - Vidékfejlesztési miniszter 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről
  - A rendszeres étkezést biztosító, szervezett élelmezési ellátásra vonatkozó táplálkozás-egészségügyi ajánlás köz étkeztetők számára.
- Helyiségek: lsd. 2.sz. mellékletet
- Gépek, berendezések: lsd. 3.sz. mellékletet
- Technológiai leírás:

Az élelmezési üzem a földszinten helyezkedik el. Több évtizeddel ezelőtt alakították ki. A gépek berendezések egy része lecserélődött az évek során, de az eszközök egy része még az eredeti kialakítás mellett üzemel.

A konyhán jelenleg naponta kb. 450 adag ételt készítenek. Napi 4x-i étkezést biztosítanak. Megtalálható minden olyan helyiség és terület, amely az előírások szerint szükséges egy ilyen kapacitású konyha kialakításához. Az áruátvevő terület kapcsolódási pontjai megfelelők, a szakosított raktározás megoldott.

Az áruátvevő terület kapcsolódási pontjai megfelelők, raktározó területek szakosítása megoldott, elhelyezkedésük nem optimális. A hűtött tárolás feltételei részben biztosítottak (szakosítás) de a kapacitás kevésnek tűnik. A szükséges előkészítő helyiségek megvannak, azok kapcsolatai elfogadhatók. A főzőtér kapcsolata a feketemosogató és a tálaló felé biztosított. A fehér mosogató szintén megfelelően csatlakozik az étterem és a tálaló felé.

A hulladéktároló az épület mellett, fedetten került elhelyezésre, amely csak kívülről közelíthető meg. Az edények mosogatása nem megoldott. A helyiség takarítása a konyha feladata, viszont a

moslékgyűjtő hordók tisztán tartásáról a szállítónak kell gondoskodnia, ugyanis helyben ez nem megoldható.

A konyha higiéniai és műszaki állapota kettős képet mutat. Az alapvető higiénia biztosított, rovarok, rágcsálók jelenléte nem tapasztalható. A követelmény a higiénikus tisztíthatóság, amely nem nélkülözhet speciális technológiai megoldásokat, anyagokat.

- Az energiarendszer: A konyha vegyes energiaüzemmel működik.

#### Földgáztüzelés:

- főzőüstök
- főzőszámolyok
- gáztűzhely

#### Elektromos áram:

- statikus sütők
- olajsütő
- hűtőszekrények
- fagyasztóládák

Mindkét energiaellátású rendszer megfelelő méretezésű, a jelenlegi fogyasztókat el tudja látni, valamennyi tartalékkal rendelkeznek. Szigetelési és érintésvédelmi felülvizsgálat szükséges lehet.

A gépekről általánosságban elmondható, hogy amelyek 4-5 évesek, az állapotuknak megfelelő, a folyamatos munkavégzést lehetővé teszik. Viszont nem minden üzemelő gép és berendezésről tudunk pontos adatokat szolgáltatni, mert hiányoznak vagy olvashatatlanok az adattáblák, és a nélkül beazonosításuk nem lehetséges.

A használatos eszközökből, amelyek rozsdamentes anyagból készültek (munkasztalok, fali polcok, szekrények és állványok) megfelelőek, továbbra is használhatók. Az ipari konyhákban a saválló eszközök használata az ajánlott.

A konyhaüzem kapacitását több tényező határozza meg, melyek közül a legkisebb értéket adóval lehet számolni. Mindent összevetve a konyha jelenlegi kapacitása kb. 450 adag.

A XV/12-es Bölcsőde **140** férőhelyes. A konyhán 1 szakácsnő, 5 konyhalány dolgozik. Az ételmezéssel kapcsolatos adminisztrációt 1 fő gazdasági ügyintéző végzi. Bölcsődéken kívül ellátja a Napsugár I. sz. tagóvodát (1156 Budapest, Nádasztó park 1.) napi **140** férőhelyes létszámmal. Az óvoda által igényelt étel rozsdamentes edénybe tálalva ételliften keresztül szállítódik az óvoda tálalókonyhájába.

#### *A főzőkonyha az alábbi bölcsődéket látja el ételmezéssel:*

- XV/2-es Bölcsőde (1158 Budapest, Bezsilla Nándor u. 17.) **40** férőhelyes, a tálalás után az étel, liften keresztül megy fel a 3 csoportba az alagsori tálalókonyhából. Az edények mosogatása is itt történik időben elkülönítve a fekete edény mosogatásától. A konyhán 1 fő konyhalány dolgozik.
- XV/1-es Bölcsőde (1153 Budapest, Arany J. u. 35.). A bölcsőde **46** férőhelyes. A tálalást 1 fő konyhalány végzi. A kitálalt ételt az épületben nem lehet tálaló kocsin áthúzni, mivel az épületben az akadálymentesítés nem megoldott. Az ételt a technikai személyzet kézben viszi át a csoportokba. A bölcsőde 1 csoport edényeinek mosogatása a tálalókonyhán a fekete edény mosogatásától időben elkülönítetten történik. A többi csoporthoz tartozik egy mosogatóhelyiség fehér edény mosogatra.

A fekete edény mosogatóban a medence nem felel meg a higiénés előírásoknak (rozsdás, fakeretes kétmedencés mosogató), cseréjére lenne szükség. A csoportokhoz tartozó mosogatóhelyiség mosogató medencéi sem megfelelőek higiénés szempontból: rozsdás fémvázon, festett fém medencék.

- XV/3-as Bölcsődébe (1152 Budapest, Fő út 33.) szállítják ki az ételt. A bölcsőde **80** férőhelyes. A tálalást 1 fő konyhalány végzi. Az étel tálaló kocsik segítségével jut el a 6 csoporthoz. A gyermekek edényeinek mosogatása egy központi mosogatóban történik. Minden csoport odaviszi az edényeket. A tálalókonyhán a fekete edény mosogatás és a dolgozói edények mosogatása időben elkülönítetten történik. A dolgozói étkezőnek közvetlen kapcsolata van a konyhával.

Az ételszállító autó 12.00-kor ér vissza a tiszta edényekkel a XV/12-es Bölcsődébe.

A konyhai ruhák mosását a XV/5-ös Bölcsőde mosókonyhája végzi. Szállítása külön gépjárművel történik. A szennyes ruhák szállítási napja a hétfő és a csütörtök.

A HACCP rendszer működik, a megfelelő nyomtatványokat folyamatosan töltik, és a vezető ellenőrzi.

Diétás étkezést tudnak biztosítani. Diétás szakácsot foglalkoztat az intézmény.

### 3. MELLÉKLETEK

#### *1.sz. MELLÉKLET: FOTÓ DOKUMENTÁCIÓ*



**1. kép: főzőkonyha**



**2. kép: főzőkonyha**





**3. kép: főzőkonyha**



**4. kép: húslőkészítő**



**5. kép: szárászárú raktár**



**6. kép: folyosó**

## 2.sz. MELLÉKLET: GÉPEK ÉS BERENDEZÉSEK LISTÁJA

Berendezés s.sz.	Berendezés megnevezése	Berendezés típusa	Mennyiség [db]	Teljesítmény [W]	Megjegyzés
<b>007</b>	<b>Hús előkészítő</b>			<b>1250</b>	
7.1	Hűtőszekrény	Elektronic	1	<u>150</u>	
7.2	Hűtőszekrény kombi	Liebherr	1	<u>350</u>	
7.3	Elektromos húsdaráló		1		
7.14	Kétmedencés mosogató		1	x	
7.4	Univerzális konyhagép kiegészítővel	Savaria	1	750	
<b>008</b>	<b>Konyha</b>			<b>139750</b>	
8.1	Főzőüst		2	54000	200 l
8.2	Gáztűzhely (platinis)	Fagor CG710-GN	1	9300	
8.3	Gáztűzhely (2 égős)	Fagor CG720-GN SM	1	9300	
8.4	Gázsütőkemence		1	<u>13500</u>	
8.5	Villanysütő	Elekthermax	1	<u>13500</u>	
8.6	Gázzámoly	Fagor HP/G-15GN	2	<u>31800</u>	
8.7	Olajsütő elektromos		1	8100	
8.10	Mosdó		1	x	
8.19	Ventilátor		1	<u>250</u>	
G	Lift gépészet				
<b>009</b>	<b>Fekete mosogató</b>			<b>0</b>	
9.14	Hárommedencés mosogató		1	x	
9.2	Falikut		1	x	
<b>010</b>	<b>Teakonyha</b>			<b>17775</b>	
10.1	Mikrohullámú sütő	Moulinex	1	7500	
10.2	Gáztűzhely (3 égős)	Zanussi	1	<u>8500</u>	
10.3	Kenyérszeletelő		1	150	
10.4	Elektromos szeletelőgép		1	75	
10.5	Hűtőszekrény		1	<u>150</u>	
10.6	Univerzális konyhagép kiegészítővel	Savaria	1	750	
10.16	Kétmedencés háztartási		1	x	
10.20	Háztartási kávéfőző		1	<u>650</u>	
<b>011</b>	<b>Tálaló</b>			<b>7590</b>	
11.1	Fagyasztóláda		3	5700	400 l
11.2	Fagyasztóláda	Zanussi Lehel F400ET	1	130	400 l
11.3	Hűtőszekrény	Minsk kombi	1	<u>150</u>	
11.4	Hűtőszekrény	Zanussi Lehel HB200	1	110	200 l
<b>012</b>	<b>Zöldség előkészítő</b>			<b>750</b>	
12.1	Burgonyakopotató	KG-501-1	1	750	
12.10	Mosdó		1	x	
12.14	Kétmedencés mosogató		2	x	
12.18	Asztali mérleg		1	x	
<b>013</b>	<b>Zöldségraktár</b>			<b>150</b>	
13.1	Hűtőszekrény	Grönland	1	<u>150</u>	
13.13	Falikut		1	x	
<b>014</b>	<b>Étkező</b>			<b>900</b>	
14.1	Hűtőszekrény kombi	Zanussi	1	<u>350</u>	
14.2	Fagyasztóláda	Zanussi	1	<u>300</u>	200 l
14.3	Fagyasztószekrény		1	250	
<b>Teljesítmény mindösszesen (gáz és elektromos):</b>				<b>168,165</b>	<b>kW</b>

Jelmagyarázat: Aláhúzott teljesítmény adatok felvett értékek.

## II.

### 5. SZ. EGYESÍTETT BÖLCSŐDE FŐZŐKONYHÁJA

1157 BUDAPEST, KAVICSOS KÖZ 6.

#### 1. ÉPÍTÉSZETI MŰSZAKI LEÍRÁS

A telken szabadon álló, egyemeletes, vasbeton pillérváz és paneles szerkezetű, ÉK-DNY hossz tengelyű épület 1973-ban épült. Az épület két hosszanti szárnyból áll, melyet két keskenyebb épületrész köt össze. Az épületben jelenleg két intézmény működik: a „Mosolykert Óvoda” és a bölcsőde. Az épület akadálymentesítése nem megoldott.

Nyílászárókat az épületen csak részlegesen cseréltek: 2008-ban az utcafronton lévőket cserélték ki műanyag nyílászáróra. A csoportszobákhoz tartozó teraszok rossz műszaki állapotban vannak. A szakhatósági bejárások rendszeresek az intézményben.

A főzőkonyha az épület ÉNY szárnyában található és csak a bölcsőde gyermekeit látja el. A konyhában található étellift, melynek segítségével az emeleti szintre lehet ételt szállítani. Az ételliftet jelenleg az óvodába ételt szállító cég használja az emeleti csoportok ellátására.

a főzőkonyha alapterülete:	53,69 m <sup>2</sup>
a konyhai kiszolgáló helyiségek alapterülete:	118,83 m <sup>2</sup>
a szociális helyiségek alapterülete:	16,35 m <sup>2</sup>
mindösszesen:	188,87 m <sup>2</sup>

- A konyha helyiségcsoportjainak leírása:
  - szociális helyiségek: Az öltöző falai tiszták, pár éve festettek ki. A padlót újraburkolták greslappal. A szaniteregységek jó állapotban vannak. A zuhanyzót újracsempézték. Az öltözőszekrények viszonylag újak. A radiátorok még az eredeti öntöttvas típusúak. A helyiségek lámpatestei régiek (hagyományos izzószálas villanykörte), korszerűsítés szükséges. Az ablakok a régi egyesített szárnyú fa ablakok, ablakcsere szükséges.
  - konyhai kiszolgáló helyiségek: A közlekedő falai tiszták, a padlót újraburkolták greslappal. A raktárak falai tiszták, a padlóburkolat még az eredeti márványmozaik. Az előkészítők és a mosogatók falai tiszták, a padlókat greslappal burkolták újra. Az ablakok a régi egyesített szárnyú fa ablakok, ablakcsere szükséges. A helyiségek lámpatesteit korszerűre cserélték. A bútorok között vannak régiek, de általában jó állapotban vannak.
  - főzőkonyha: A konyha falai tiszták, a padlót újraburkolták greslappal. Az ablakok a régi egyesített szárnyú fa ablakok, ablakcsere szükséges. A radiátorok még az eredeti öntöttvas típusúak. A helyiségek lámpatesteit korszerűre cserélték. A bútorok jó állapotban vannak.
- A főzőkonyha épületgépészete:

Az intézményben távfűtés üzemel, ami helyben nem szabályozható. A hőközpont közös, nincs különbontva a bölcsőde és az óvoda. Az épület gépészeti berendezései az épület átadása óta csak részlegesen lettek felújítva, a radiátorok még az eredetiek.

A konyha nem rendelkezik almérőkkel. Az elektromos-, víz-, és gázfogyasztás a berendezések teljesítményadatai alapján határozhatók meg.

- gázellátás: Gázüzemű konyhai berendezések ellátására kiépített gázvezetéki rendszer, külön fogyasztás mérő biztosított.
- vízellátás: Főzőkonyha vízfogyasztása külön nem mérhető.
- HMV ellátás: FŐTÁV hőközponttól biztosított 50 oC- os vízhőmérséklettel.
- fűtés: FŐTÁV hőközponttól biztosított 75/60 oC- os, kétcsöves fűtési rendszerrel.
- szellőzés: Légtechnikai rendszer kiépített.
- Javasolt ellátandó felújítási munkák:
  - az ablakok cseréje, lehetőség szerint az egész épület korszerűsítésével összhangban
  - a maradék helyiségekben az elektromos hálózat, világítás korszerűsítése
- Közelítőleg kalkulált közműdíjak 2012-es évre:

Energia költség számítás főző és tálaló konyhákhoz 2012. [Ft/év]						
Intézmény		Gázköltség fűtésre Ft/év	Gázköltség konyhatechnológiára Ft/év	Távhőkötség fűtésre és melegvízre Ft/év	Víz, csatorna költség Ft/év	Áramdíj Ft/év
saját főzőkonyha	Egy. Bölcsődék, Kavicsos köz 6	1 351 526	821 600	-	1 124 640	342 000
	Károly R. ált.isk. Bogáncs u. 51-53	2 029 460	445 239	-	1 405 800*	1 270 370
	Egy.bölcs. Nádastó park 1	-	1 111 200	846 689	1 405 800*	192 000
	Száraznád, Neptun u. 57	-	882 491	2 096 172	1 405 800*	419 412
					*egységesen 500 adag/nap	

GMK Energetikai- és közműellátási csoport számításai alapján

## 2. KONYHATECHNOLÓGIAI LEÍRÁS

- Alapadatok:
  - Intézmény jellege: Bölcsőde
  - Címe: 1157. Budapest, Kavicsos köz 6.
  - Férőhelyek száma: 140 fő
  - Konyha jellege: főzőkonyha

További műszaki adatok a dokumentáció 3. műszaki fejezetében találhatók.

- Személyzet:
  - szakács 1 fő,
  - konyhai kisegítő 4 fő,
  - gazdasági ügyintéző 1 fő.

Élelmezésvezető: 1 fő az Egyesített Bölcsődék Intézményhálózatának.

- Működésének jogszabályi háttér:
  - „Az egészségügyről” szóló 1997. évi CLIV. törvény 50. §-ának (3) bekezdése előírja, hogy „A közétkeztetésben – különös tekintettel az egészségügyi, szociális és gyermekintézményekben nyújtott közétkeztetésre – az élettani szükségletnek megfelelő minőségű és tápértékű étkezést kell biztosítani.”
  - Vidékfejlesztési miniszter 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről
  - A rendszeres étkezést biztosító, szervezett élelmezési ellátásra vonatkozó táplálkozás-egészségügyi ajánlás köz étkeztetők számára.
- Helyiségek: lsd. 2.sz. mellékletet
- Gépek, berendezések: lsd. 3.sz. mellékletet
- Technológiai leírás:

Az élelmezési üzem a földszinten helyezkedik el. Több évtizeddel ezelőtt alakították ki. A gépek berendezések egy része lecserélődött az évek során, de az eszközök egy része még az eredeti kialakítás mellett üzemel.

Napi 3x-i étkezést biztosítanak. Megtalálható minden olyan helyiség és terület, amely az előírások szerint szükséges egy ilyen kapacitású konyha kialakításához. Az áruátvevő terület kapcsolódási pontjai megfelelőek, a szakosított raktározás megoldott.

Az áruátvevő terület kapcsolódási pontjai megfelelőek, raktározó területek szakosítása megoldott, elhelyezkedésük nem optimális. A hűtött tárolás feltételei részben biztosítottak (szakosítás) de a kapacitás kevésnek tűnik. A szükséges előkészítő helyiségek megvannak, azok kapcsolatai elfogadhatók. A főzőtér kapcsolata a feketemosogató és a tálaló felé biztosított. A fehér mosogató szintén megfelelően csatlakozik az étterem és a tálaló felé.

A hulladéktároló az épület mellett, fedetten került elhelyezésre, amely csak kívülről közelíthető meg. Az edények mosogatása nem megoldott. A helyiség takarítása a konyha feladata, viszont a moslékos edények tisztán tartásáról a szállítónak kell gondoskodnia, ugyanis helyben ez nem megoldható.

A konyha higiéniai és műszaki állapota kettős képet mutat. Az alapvető higiénia biztosított, rovarok, rágcsálók jelenléte nem tapasztalható. A követelmény a higiénikus tisztíthatóság, amely nem nélkülözhet speciális technológiai megoldásokat, anyagokat.

- Az energiarendszer: A konyha vegyes energiaüzemmel működik.

#### Földgáztűzelés:

- főzőüstök
- főzőszámolyok
- gáztűzhely

#### Elektromos áram:

- statikus sütők
- hűtőszekrények
- fagyasztóládák

Mindkét energiaellátású rendszer megfelelő méretezésű, a jelenlegi fogyasztókat el tudja látni, valamennyi tartalékkal rendelkezik. Szigetelési és érintésvédelmi felülvizsgálat szükséges lehet.

A gépekről általánosságban elmondható, hogy amelyek 4-5 évesek, az állapotuknak megfelelő, a folyamatos munkavégzést lehetővé teszik. Viszont nem minden üzemelő gép és berendezésről tudunk pontos adatokat szolgáltatni, mert hiányoznak vagy olvashatatlanok az adattáblák, és a nélkül beazonosításuk nem lehetséges.

A használatos eszközökből, amelyek rozsdamentes anyagból készültek (munkaasztalok, fali polcok, szekrények és állványok) megfelelőek, továbbra is használhatók. Az ipari konyhákban a saválló eszközök használata az ajánlott.

A konyhaüzem kapacitását több tényező határozza meg, melyek közül a legkisebb értéket adóval lehet számolni. Mindent összevetve a konyha jelenlegi kapacitása kb. 450 adag.

A XV/5-ös Bölcsőde **140** férőhelyes. A konyhán 1 szakácsnő, 4 konyhalány dolgozik. Az ételmezéssel kapcsolatos adminisztrációt 1 fő gazdasági ügyintéző végzi.

*Az 5-ös bölcsőde konyhája a következő egységeket látja el:*

- XV/6-os Bölcsőde (1155 Budapest, Wesselényi u. 33.). Régen főzőkonyha üzemelt ebben az egységben. A bölcsőde **84** férőhelyes.

Egy konyhalány dolgozik a tálalókonyhában, aki csoportonként tálalja ki az ételt. A kitálalt ételt a bölcsőde technikai személyzete viszi a csoportokhoz. Az ebédeltetés 12.00 és 12.15 között történik. A csoportszobákhoz tartozik mosogatóhelyiség, ahol a gyermekek eszközeit mosogatják el. A dolgozók külön étkezőben étkeznek. A konyha területén lévő fekete edény mosogatóban, időben elkülönítetten történik a fekete edény mosogatása, ill. a dolgozói fehér edény mosogatása.

- XV/10-es bölcsőde (1156 Budapest, Kontyfa u. 6.) , ami **140** férőhelyes.

A csoportonkénti tállalást 1 fő konyhalány végzi. A csoportszobákhoz közvetlen csatlakozik egy kis tállaló helyiség. Itt történik a gyermekek edényeinek mosogatása. A konyhához csatlakozó mosogatóban fekete edények mosogatása történik. A bölcsődében felnőtt étkeztetés nincs. Az gyermekek ebédeltetése 12.00-kor történik.

A HACCP rendszer működik, a megfelelő nyomtatványokat folyamatosan töltik, és a vezető ellenőrzi.

Diétás étkezést tudnak biztosítani. Diétás szakácsot foglalkoztat az intézmény.



### 3. MELLÉKLETEK

#### *1.sz. MELLÉKLET: FOTÓ DOKUMENTÁCIÓ*



**2. kép: főzőkonyha bejárata**



**2. kép: főzőkonyha**



**3. kép: főzőkonyha**



**4. kép: főzőkonyha**





5. kép: zöldségelőkészítő



6. kép: szárazáru raktár

*2.sz. MELLÉKLET: GÉPEK ÉS BERENDEZÉSEK LISTÁJA*

Berendezés s.sz.	Berendezés megnevezése	Berendezés típusa	Mennyiség [db]	Teljesítmény [W]	Megjegyzés
<b>004</b>	<b>Öltöző</b>			<b>150</b>	
4.1	Zuhanyzó		1	x	
4.2	Falikút		1	x	
4.6	Mosdó		1	x	
4.4	Hűtőszekrény		1	<u>150</u>	
<b>005</b>	<b>WC</b>			0	
5.1	WC csésze		1	x	
<b>009</b>	<b>Hűselőkészítő</b>			<b>300</b>	
9.1	Hűtőszekrény	Zanussi	1	<u>150</u>	kb. 120 l
9.2	Hűtőszekrény	Ardo	1	<u>150</u>	kb. 220 l
9.3	Kétmedencés mosogató		1	x	
9.6	Mosdó		1	x	
9.5	Mérleg (asztali)	TL80	1	x	
<b>010</b>	<b>Főzőkonyha</b>			<b>130020</b>	
10.1	Főzőszámoly	Fagor Industrial S. Coop HP/G-15 GN	2	31800	
10.2	Sütő (3 részes)	Elekthermax	2	<u>27000</u>	
10.3	Gázfőző 2 égős	Fagor	1	<u>8820</u>	
10.4	Elektromos főzőlap	Fagor	1	<u>8400</u>	
10.5	Főzőüst	ELG	2	<u>54000</u>	200 l
10.6	Mosdó		1	x	
<b>011</b>	<b>Fekete mosogató</b>			<b>0</b>	
11.1	Hárommedencés mosogató		1	x	
11.2	Egymedencés mosogató		1	x	
<b>012</b>	<b>Teakonyha</b>			<b>12175</b>	
12.1	Hűtőszekrény	Zanussi	1	150	kb. 120 l
12.2	Mikrohullámú sütő	Samsung	1	900	17 l
12.3	Felvágott szeletelőgép	Beckers	1	75	
12.4	Gáztűzhely (4 rózsás)		1	10500	
12.5	Egyetemes konyhagép		1	<u>550</u>	
12.6	Mérleg (asztali, bolti)	Transporta	1	x	Transporta
12.7	Kétmedencés mosogató		1	x	
<b>013</b>	<b>Tálaló</b>			<b>1500</b>	
13.1	Hűtőszekrény	Zanussi Lehel	1	<u>150</u>	kb. 150 l
13.2	Fagyasztóláda	Gorenje	2	<u>600</u>	380 l
13.3	Fagyasztóláda	Gorenje	2	<u>600</u>	307 l
13.4	Hűtőszekrény	Zanussi Lehel	1	<u>150</u>	kb. 120 l
<b>014</b>	<b>Zöldségelőkészítő</b>			<b>1500</b>	
14.1	Mérleg (asztali, bolti)	Transporta	1	x	
14.2	Egymedencés mosogató		1	x	
14.3	Burgonyakoptató	KG501-1	2	1500	
14.4	Kétmedencés mosogató		1	x	
<b>Teljesítmény összesen (gáz és elektromos):</b>				<b>145,65</b>	<b>kW</b>

Jelmagyarázat: Aláhúzott teljesítmény adatok felvett értékek

### III.

## SZÁRAZNÁD NOK. FŐZŐKONYHA

1158 BUDAPEST, NEPTUN U. 57.

### 1. ÉPÍTÉSZETI MŰSZAKI LEÍRÁS

A telken szabadon, álló földszint+ 2 emeletes, vasbeton pillérvázás és paneles szerkezetű, ÉNY-DK hossztengetűű épület az 1970-es években épült. Az épület a lakótelepi épületekkel körülrzárt parkos területen helyezkedik el, szabadon állóan. Az épület egy nagy belmagasságú aulából, és ehhez kapcsolódóan három két emeletes szárnyból áll. A tornaterem és az öltözők földszintes szárnya az aula észak-nyugati végén csatlakoznak. A konyha és az étkező az ÉK-i 2 emeletes épületszárny földszintjén helyezkednek el. Az épület akadálymentesítése nem megoldott.

a főzőkonyha alapterülete:	55,87 m <sup>2</sup>
a konyhai kiszolgáló helyiségek alapterülete:	153,82 m <sup>2</sup>
a szociális helyiségek alapterülete:	18,39 m <sup>2</sup>
az étkező alapterülete:	186,63 m <sup>2</sup>
mindösszesen:	414,71

- A konyha helyiségcsoportjainak leírása:
  - szociális helyiségek: Az öltöző falai tiszták, pár éve festettek ki. A padló burkolat eredeti, a fali csempeburkolatot, szaniteregységeket cserélték. Az öltözőszekrények viszonylag újak. A radiátorok még az eredeti lemezzradiátorok. A lámpák még a régi, korszerűsítés szükséges. Az ablakokat hőszigetelő üvegezésű műanyag ablakokra cserélték.
  - konyhai kiszolgáló helyiségek és a főzőkonyha: A közlekedők, a raktár-, a mosogató- és a konyha-helyiségek falai tiszták, a padlóburkolatuk még az eredeti márványmozaik burkolat. A fali csempeburkolatot cserélték. Az ablakokat mindenhol hőszigetelő üvegezésű műanyag ablakokra cserélték. A bútorok állapota elfogadható.
  - főzőkonyha: A konyha falai tiszták, a padlót újraburkolták greslappal, a fali csempeburkolatot cserélték. Az ablakok a régi egyesített szárnyú fa ablakok, ablakcsere szükséges. A radiátorok még az eredeti öntöttvas típusúak. A helyiségek lámpatesteit korszerűre cserélték. A bútorok jó állapotban vannak. A régi típusú hagyományos és neon világítótestek korszerűsítendőek.
- A főzőkonyha épületgépészete:

Az intézményben távfűtés üzemel, ami helyben nem szabályozható. Az épület gépészeti berendezései az épület átadása óta csak részlegesen lettek felújítva, radiátorokat még az eredetiek. A gépészeti elszívás-befűväs nem működik.

A konyha rendelkezik elektromos almérővel. A gázmérő a bejárat mellett van felszerelve. A konyha vízfogyasztását külön nem méri.

- gázellátás: Gázüzemű konyhai berendezések ellátására kiépített gázvezetési rendszer, külön fogyasztás mérő biztosított. A gázmérő (DETA LOGGER G16) épületen belül nyomásszabályzóval telepített, kerülővezeték biztosított elzáróval.
- vízellátás: Főzőkonyha vízfogyasztása külön nem mérhető.
- HMV ellátás: FŐTÁV hőközponttól biztosított 50 oC- os vízhőmérséklettel.
- fűtés: FŐTÁV hőközponttól biztosított 75/60 oC- os, kétsöves fűtési rendszerrel, tagos acéllemez hőleadókkal, felújított részeken acéllap radiátorral
- szellőzés: Légtechnikai rendszer kiépített.
- Javasolt ellátandó felújítási munkák:
  - az összes helyiségben a padlóburkolat cseréje
  - az összes helyiségben az elektromos hálózat és a világítás korszerűsítése
- Közelítőleg kalkulált közműdíjak a 2012-es évre:

Energia költség számítás főző és tálaló konyhákhoz 2012. [Ft/év]						
Intézmény		Gázköltség fűtésre Ft/év	Gázköltség konyhatechnológiára Ft/év	Távhőköltség fűtésre és melegvízre Ft/év	Víz, csatorna költség Ft/év	Áramdíj Ft/év
saját főzőkonyha	Egy. Bölcsődék, Kavicsos köz 6	1 351 526	821 600	-	1 124 640	342 000
	Károly R. ált.isk. Bogáncs u. 51-53	2 029 460	445 239	-	1 405 800*	1 270 370
	Egy.bölcs. Nádastó park 1	-	1 111 200	846 689	1 405 800*	192 000
	Száraznád, Neptun u. 57	-	882 491	2 096 172	1 405 800*	419 412
					*egységesen 500 adag/nap	

GMK Energetikai- és közműellátási csoport számításai alapján

## 2. KONYHATECHNOLÓGIAI LEÍRÁS

- Alapadatok:
  - Intézmény jellege: Száraznád Nevelési- Oktatási Központ, Óvoda, Általános Iskola, Szakiskola és Pedagógiai Szakszolgálat
  - Címe: 1156 Budapest, Pattogós u.6-8.
  - Konyha címe: 1158 Budapest, Neptun u.57.
  - Férőhelyek száma: 754 fő
  - Gyermek, tanulói létszám (2011. okt.): 407 fő
  - Kihasználtság: 54%
  - Étkező tanulók létszáma: kb. 500 fő/nap
  - Konyha jellege: főzőkonyha (Neptun u. 57.)

További műszaki adatok a dokumentáció 3. műszaki fejezetében találhatók.

- Személyzet:
  - élelmezésvezető 2 fő,
  - szakács 2 fő,
  - konyhai kisegítő 4 fő,
  - konyhai kisegítő 4 órás 2 fő.
- Működésének jogszabályi háttér:
  - „Az egészségügyről” szóló 1997. évi CLIV. törvény 50. §-ának (3) bekezdése előírja, hogy „A közétkeztetésben – különös tekintettel az egészségügyi, szociális és gyermekintézményekben nyújtott közétkeztetésre – az élettani szükségletnek megfelelő minőségű és tápértékű étkezést kell biztosítani.”
  - Vidékfejlesztési miniszter 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről
  - A rendszeres étkezést biztosító, szervezett élelmezési ellátásra vonatkozó táplálkozás-egészségügyi ajánlás köz étkeztetők számára.
- Helyiségek: lsd. 2.sz. mellékletet
- Gépek, berendezések: lsd. 3.sz. mellékletet
- Technológiai leírás:

Az élelmezési üzem a földszinten helyezkedik el. Több évtizeddel ezelőtt alakították ki. A gépek berendezések egy része lecserélődött az évek során, de az eszközök egy része még az eredeti kialakítás mellett üzemel.

Megtalálható minden olyan helyiség és terület, amely az előírások szerint szükséges egy ilyen kapacitású főzőkonyha kialakításához, azonban a szállítóedények megfelelő tárolására, tisztítására megfelelő hely nem biztosított. Az áruátvevő terület kapcsolódási pontjai megfelelők, raktározó

területek szakosítása megoldott, elhelyezkedésük nem optimális. A hűtött tárolás feltételei részben biztosítottak (szakosítás) de a kapacitás kevésnek tűnik. A szükséges előkészítő helyiségek megvannak, azok kapcsolatai elfogadhatók. A főzőtér kapcsolata a feketemosogató és a tálaló felé biztosított. A fehér mosogató szintén megfelelően csatlakozik az étterem és a tálaló felé, azonban az ételmaradék elszállítása már HACCP szempontból problémás. A hulladékok és ételmaradékok tárolását külön területen, az épületen kívül biztosítják.

A konyha higiéniai és műszaki állapota kettős képet mutat. Az alapvető higiénia biztosított, rovarok vagy rágcsálók jelenléte nem tapasztalható. Viszont a gépek és berendezések döntő része, sem a falburkolatok, az alkalmazott anyagok nem elégítik ki az érvényben lévő előírásokat és szabályozásokat. A követelmény a higiénikus tisztíthatóság, mely nem nélkülözhet speciális technológiai megoldásokat és anyagokat.

- Energiarendszer: A konyha vegyes energiaüzemmel működik.

#### Földgáztüzelés:

- főzőüstök
- főzőszámolyok

#### Elektromos árammal:

- kombinált sütő-gőzpárolók
- olajsütők
- hűtőszekrények

Mindkét energiaellátású rendszer megfelelő méretezésű, a jelenlegi fogyasztókat el tudja látni, valamennyi tartalékkal rendelkezik. Szigetelési és érintésvédelmi felülvizsgálat szükséges lehet.

Általánosságban elmondható, hogy a konyha életkorára tekintettel, minden elektromos és gépész vezeték cseréje és felújítása indokolt.

A gépekről általánosságban elmondható, hogy amelyek 4-5 évesek, állapotuk megfelelő, a folyamatos munkavégzést lehetővé teszik. Viszont nem minden üzemelő gép és berendezésről tudunk pontos adatokat szolgáltatni, mert hiányoznak vagy olvashatatlanok az adattáblák, és a nélkül beazonosításuk nem lehetséges.

A használatos eszközökből, amelyek rozsdamentes anyagból készültek (munkaasztalok, fali polcok, szekrények és állványok) megfelelőek, továbbra is használhatók. Az ipari konyhákban a saválló eszközök használata az ajánlott.

A konyhaüzem kapacitását több tényező határozza meg, melyek közül a legkisebb értéket adóval lehet számolni. A konyha jelenlegi kapacitása max. 600 adag.

A hulladéktároló az épület mellett, fedetten került elhelyezésre, amely csak kívülről közelíthető meg. Az edények mosogatása nem megoldott.

A konyhán kb. 500 adag/nap ebédet készítenek, napi 3x-i étkezés ebből kb. 400 adag.

Az adagolási útmutató ki van függesztve és az étlap is látható helyen van az étteremben. Általában heti étlapot ír az ételmezésvezető.

Az ételmezési üzem ellátja a helyben lévő Neptun Általános Iskolát (reggeli, uzsonna átlag napi 176 fő, ebéd átlag napi 228 fő), a Száraznád Nevelési- Oktatási Központ Pattogós u. 6. szám alatti



iskolát (reggeli, uzsonna átlag napi 66 fő, ebéd átlag napi 100 fő) és a Molnár Viktor Óvodát (reggeli, uzsonna átlag napi 165 fő, ebéd átlag napi 175 fő).

A reggelivel az ételszállító autó 7.30 órakor indul. Elviszi az óvodának és az Oktatási Központnak. A Neptun Általános utcai diákok az étteremben reggeliznek 8.30 és 9.30 óra között.

Az ebédet 11 órakor viszi az ételszállító autó. Az uzsonnát is kiküldik vele. Tehát napi kétszeri szállítás valósul meg.

Az étteremben, helyben a diákok 11.45 és 14 óra között ebédelnek. Az uzsonnát is megkapják az ebéddel osztályonként külön uzsonnás műanyag ládában.

Mosogatógéppel nem rendelkezik a konyha, így kézzel történik a mosogatás. A feketeedényeket 2 fázisban, a fehér edényeket 3 fázisban mosogatják (Clean Centenuránia típusú kombinált mosogatószerrel történik).

A HACCP rendszer működik, a megfelelő nyomtatványok kitöltése rendben van, és az ellenőrzés is folyamatos.

Diétás étkeztetést nem lát el a konyha, technikai és megfelelő személyzet hiányában.

A munkaruhákat és konyharuhákat elvitetik mosatni.

Az éttermet az iskola takarítja.

### 3. MELLÉKLETEK

#### *1.sz. MELLÉKLET: FOTÓ DOKUMENTÁCIÓ*



**3. kép: főzőkonyha**



**2. kép: főzőkonyha**



**3. kép: tálaló**



**4. kép: fekete mosogató**





**5. kép: tejkonyha**



**6. kép: főzőkonyha bejárata**

## 2.sz. MELLÉKLET: GÉPEK ÉS BERENDEZÉSEK LISTÁJA

Berendezés s.sz.	Berendezés megnevezése	Berendezés típusa	Mennyiség [db]	Teljesítmény [W]	Megjegyzés
<b>002</b>	<b>Szállítóedény mosogató</b>			<b>0</b>	
2.1	Kétmedencés mosogató		1	x	
<b>003</b>	<b>Főzőkonyha</b>			<b>187093</b>	
3.1(1.2)	Elektromos sütő 3 aknás (1Z, 2Rm)	Elekthermax	2	21000	
3.2	Egyetemes konyhagép	GastroMetal	1	16000	
3.3	Buktatható sütő serpenyő	Elekthermax	1	1710	50 l
3.4(1.2.3.)	Főzőüst (gáz, elektromos gyújtás)	GastroMetal	3	94500	280 l
3.5	Hűtőszekrény	Lehel	1	33	80 l
3.6	Ételmelegítő kocsi	Keripar (1983.)	3	6000	80 l
3.7(1.2)	Főzősármoly gáz üzemű	Gastrotrend	2	31800	
3.8	Tűzhely kombinált (4 gázégő, 2 elektromos sütőlap)	OLIS	1	15000	
3.9	Szagszivó	OLIS	1	800	
3.10	Mosdó		1	x	
3.11	Falikút		1	x	
3.13	Ventillátor		1	250	
<b>004</b>	<b>Fekete mosogató</b>			<b>0</b>	
4.1	Hárommedencés mosogató Rm		1	x	
4.2	Kétmedencés mosogató Zománc		1	x	
4.10	Mosdó		1	x	
<b>005</b>	<b>Hidegkonyha</b>				
5.1	Felvágott szeletelőgép	GastroMetal	1	145	
5.2	Hűtőszekrény	Bobo-Branchert	1	109	120 l
5.3	Hűtőszekrény	Orosz gyártmány	1	170	140 l
5.4	Kenyérszeletelő	GastroMetal	1	750	
<b>006</b>	<b>Központi tároló</b>			<b>14963</b>	
6.1	Mikrohullámú sütő	Elektrolux	1	1433	30 l
6.2	Tányérmelegítő kocsi	Keripar (1983.)	2	8000	80 l
6.3	Hűtőszekrény 2 ajtós		1	780	1200 l
6.4	Kávéfőző		1	750	
6.5(1.2.3.4)	Étel melegen tartó	Keripar	4	4000	
<b>007</b>	<b>Fehérmosogató</b>			<b>2600</b>	
7.1	Bojler	Hajdu	1	1300	120 l
7.2	Mosogatógép	Meiko (5450 Eco-	1	1300	
7.3	Hárommedencés mosogató		1	x	
7.4	Kétmedencés mosogató		1	x	
7.5	Kétmedencés mosogató		1	x	
7.10	Mosdó		1	x	
<b>009</b>	<b>Hús előkészítő</b>			<b>65</b>	
9.2	Mélyhűtő 2 ajtós	CrownCool	1	43	800 l
9.3	Hűtőszekrény (felvágott)	CrownCool	1	22	400 l
9.1	Mérleg	Transporta	1	x	
9.4	Mosogató Rm		1	x	
<b>010</b>	<b>Hús hűtők tároló</b>			<b>3597</b>	
10.1	Fagyasztó	Zanussi	1	667	300 l
10.2	Hűtő, tejes		1	270	600 l
10.3	Hűtőszekrény (zöldséges)	Liebherr	1	1320	400 l
10.4	Hűtőszekrény (husos)	Liebherr	1	1340	400 l
<b>013</b>	<b>Közeledő</b>			<b>2500</b>	
13.1	Mérleg	Metripond	1	x	
13.10	Mosdó		1	x	
<b>014</b>	<b>Előtér (Női öltöző)</b>			<b>2500</b>	
14.1	Olaj radiátor		1	2500	
14.10	Mosdó		1	x	
<b>015</b>	<b>WC (Női)</b>			<b>0</b>	
15.13	We csésze		1	x	
<b>016</b>	<b>Női öltöző-Zuhanyzó</b>			<b>0</b>	
16.10	Mosdó		1	x	
16.14	Zuhanyzó tálcá		1	x	
<b>020</b>	<b>Iroda</b>			<b>250</b>	
20.1	Monitor		1	50	
20.2	Számítógép		1	200	
<b>022</b>	<b>Zöldség előkészítő</b>			<b>2473</b>	
22.1	Hűtőszekrény	Snaige	1	740	120 l
22.2	Hűtőszekrény	Grönland	1	983	400 l
22.3	Burgonyakoptató	GastroMetal	1	750	
22.10	Mosdó		1	x	
<b>Teljesítmény összesen (gáz és elektromos):</b>				<b>216,04</b>	<b>kW</b>
Jelmagyarázat: Aláhúzott teljesítmény adatok felvett értékek.					

# IV.

## KÁROLY RÓBERT ÁLT. ISKOLA FŐZŐKONYHÁJA

1151 BUDAPEST, BOGÁNCS U. 51-53.

### 1. ÉPÍTÉSZETI MŰSZAKI LEÍRÁS

A telken szabadon, álló iskolaépület két ütemben épült. 1959-ben építették a régebbi földszint + 1 emeletes iskolaépületet 6 tanteremmel. Az 1984-es bővítéssel az iskola 25 tantermesre nőtt, kémiai előadót, tornacsarnokot, nagy könyvtártermet és aulát kapott. Az ÉNY-DK hossz tengelyű, földszint +1 emeletes régebbi szárny valószínűleg téglafalazatú, acélgerendás, téglabetétes födém szerkezetű. Az újabb, ÉK-DNY hossz tengelyű, földszint+ 1 emeletes épületrész vasbeton, ill. acél pillérváz és paneles szerkezetű. Az épület a családi ház területén, szabadon állóan helyezkedik el. A főzőkonyha, a tálalókonyha és az étkező az új épületrész földszintjén, az ÉNY-i oldalon helyezkedik el. A konyha belmagassága 3,50 m. Az épület akadálymentesítése nem megoldott.

a főzőkonyha alapterülete:	87,70 m <sup>2</sup>
a konyhai kiszolgáló helyiségek alapterülete:	183,26 m <sup>2</sup>
a szociális helyiségek alapterülete:	10,70 m <sup>2</sup>
az étkező helyiség alapterülete:	204,27 m <sup>2</sup>
az alapterületek összesen:	485,93 m <sup>2</sup>

- A konyha helyiségcsoportjainak leírása:
  - szociális helyiségek: Az öltöző falain a tapéta piszkos, a gipsz anyagú kazettás álmennyezet sok helyen beázásfoltos, sérült. A pvc padlóburkolat kopott, hullámos, szakadozott. A berendezési tárgyak nem egységesek, régiek. A neonvilágítás lámpa búrái öregek, piszkosak. A radiátorokat néhol cseréltek új lemezzradiátorra. Az ablakok még az eredeti régi típusú műanyag ablakok.
  - konyhai kiszolgáló helyiségek és közlekedők: A közlekedő padlóburkolatát részlegesen újraburkolták, a falak tiszták, a gipsz anyagú kazettás álmennyezet sok helyen beázásfoltos, sérült. A raktár-, előkészítő- és mosogatóhelyiségekben a padlóburkolat még az eredeti mettlachi. Ahol a padló vízelvezetését javították, ott greslappal pótolták a burkolatot. A falak festése tiszta, a fali csempeburkolat állapota elfogadható.
  - tálalókonyha: A helyiség falai tiszták. A padlóburkolat még az eredeti mettlachi burkolat. A fali csempeburkolatot még az eredeti, elfogadható állapotban van. A helyiségek lámpatestei régi típusú neon világítótestek. A bútorok régiek, kopottak. A gipsz anyagú kazettás álmennyezet sok helyen beázásfoltos, sérült.
  - főzőkonyha: A padlóburkolat nagyobb részt még az eredeti mettlachi. Ahol a padló vízelvezetését javították, ott greslappal pótolták a burkolatot. A falak festése tiszta, a fali csempeburkolat állapota elfogadható. A gipsz anyagú kazettás álmennyezet sok helyen beázásfoltos, sérült. A helyiségek lámpatestei régi típusú neon világítótestek. Az ablakok még az eredeti, régi típusú műanyag ablakok. A bútorok állapota elfogadható.

- A főzőkonyha épületgépészete:

Az intézményben a használati meleg víz ellátást és a fűtést gázkazánok biztosítják. Az épületben központi fűtés van. Az épület gépészeti berendezései az épület átadása óta csak részlegesen lettek felújítva, radiátorokat még az eredetiek. A konyha nem rendelkezik almérőkkel. A gépészeti elszívás-befűvás működik. Az elektromos-, víz-, és gázfogyasztás a berendezések teljesítményadatai alapján határozható meg.

- gázellátás: Gázüzemű konyhai berendezések ellátására kiépített gázvezetéki rendszer, külön fogyasztás mérő biztosított. A gázmérő épületen belül ( 018 h.sz.) nyomásszabályzóval telepített, kerülővezeték kiszakaszolva.
- vízellátás: Hga csővezetékkel szerelt részben falon kívül
- HMV ellátás: Gázkazánal (Erka Super 1 db) fűtött 1500 l-es HMV tárolón keresztül
- fűtés: A hőellátás gázkazánról (Erka Super 3 db) biztosított, kétsőves fűtési rendszerrel, acéllemez hőleadókkal.
- szellőzés: Légtechnikai rendszer kiépített.
- Javasolt ellátandó felújítási munkák:
  - a maradék helyiségben a padlóburkolat cseréje
  - az összes helyiségben az álmennyezet cseréje, előtte a beázások okának felderítése és kijavítása
  - az összes helyiségben az elektromos hálózat és a világítás korszerűsítése
  - gépészeti elszívó-befűvó rendszer kitisztítása, karbantartása, korszerűsítése
- Közelítőleg kalkulált közműdíjak a 2012-es évre:

<b>Energia költség számítás főző és tálaló konyhákhoz</b> <b>2012.</b> <b>[Ft/év]</b>						
Intézmény		Gázköltség fűtésre Ft/év	Gázköltség konyhatechnológiára Ft/év	Távhőköltség fűtésre és melegvízre Ft/év	Víz,csatorna költség Ft/év	Áramdíj Ft/év
saját főzőkonyha	Egy. Bölcsődék, Kavicsos köz 6	1 351 526	821 600	-	1 124 640	342 000
	Károly R. ált.isk. Bogács u. 51-53	2 029 460	445 239	-	1 405 800*	1 270 370
	Egy.bölcs. Nádastó park 1	-	1 111 200	846 689	1 405 800*	192 000
	Száraznád, Neptun u. 57	-	882 491	2 096 172	1 405 800*	419 412
					*egységesen 500 adag/nap	

GMK Energetikai- és közműellátási csoport számításai alapján

## 2. KONYHATECHNOLÓGIAI LEÍRÁS

- Alapadatok:
  - Intézmény jellege: Általános Iskola
  - Címe: 1151 Budapest, Bogáncs u.51-53.
  - Férőhelyek száma: 646 fő
  - Gyermek, tanulói létszám (2011. okt.): 442 fő
  - Kihasználtság: 68,4%
  - Étkező tanulók létszáma: átlag napi kb. 400 adag
  - Konyha jellege: főzőkonyha

További műszaki adatok a dokumentáció 3. műszaki fejezetében találhatók.

- Személyzet:
  - élelmezésvezető 1 fő,
  - szakács 1 fő,
  - konyhai kisegítő 5 fő,
  - konyhai kisegítő 4 órás 1 fő,
  - gépkocsivezető 1 fő.
- Működésének jogszabályi háttere:
  - „Az egészségügyről” szóló 1997. évi CLIV. törvény 50. §-ának (3) bekezdése előírja, hogy „A közétkeztetésben – különös tekintettel az egészségügyi, szociális és gyermekintézményekben nyújtott közétkeztetésre – az élettani szükségletnek megfelelő minőségű és tápértékű étkezést kell biztosítani.”
  - Vidékfejlesztési miniszter 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről
  - A rendszeres étkezést biztosító, szervezett élelmezési ellátásra vonatkozó táplálkozás-egészségügyi ajánlás köz étkeztetők számára.
- Helyiségek: lsd. 2.sz. mellékletet
- Gépek, berendezések: lsd. 3.sz. mellékletet
- Technológiai leírás:

Az élelmezési üzem a földszinten helyezkedik el. Több évtizeddel ezelőtt alakították ki. A gépek berendezések egy része lecserélődött az évek során, de az eszközök egy része még az eredeti kialakítás mellett üzemel.

A konyhán jelenleg naponta kb. 400 adag ebédet készítenek, a tízórai és uzsonna ennél kevesebb, a konyha kapacitása ennél több adagot képes lenne szolgáltatni. Megtalálható minden olyan helyiség és terület, amely az előírások szerint szükséges egy ilyen kapacitású konyha kialakításához. Az áruátvevő terület kapcsolódási pontjai megfelelőek, a szakosított raktározás megoldott.

A konyha higiéniai és műszaki állapota kettős képet mutat. Az alapvető higiénia biztosított, rovarok, rágcsálók jelenléte nem tapasztalható. Viszont sem a gépek és berendezések döntő része, sem a burkolatok, az alkalmazott anyagok nem elégítik ki az érvényben lévő előírásokat és



szabályozásokat. A követelmény a higiénikus tisztíthatóság, amely nem nélkülözhet speciális technológiai megoldásokat, anyagokat.

- Az energiarendszer: A konyha vegyes energiaüzemmel működik.

Földgáztüzelés:

- főzőüstök
- főzőszámolyok
- gáztűzhely

Elektromos áram:

- három rekeszes statikus sütők
- pirító serpenyő
- mosogatógép
- hűtőszekrények

Mindkét energiaellátású rendszer megfelelő méretezésű, a jelenlegi fogyasztókat el tudja látni, valamennyi tartalékkal rendelkeznek. Szigetelési és érintésvédelmi felülvizsgálat szükséges lehet.

Általánosságban elmondható, hogy a konyha életkorára tekintettel, minden elektromos és gépész vezeték cseréje és felújítása indokolt.

A gépekről általánosságban elmondható, hogy amelyek 4-5 évesek, az állapotuknak megfelelő, a folyamatos munkavégzést lehetővé teszik. Viszont nem minden üzemelő gép és berendezésről tudunk pontos adatokat szolgáltatni, mert hiányoznak vagy olvashatatlanok az adattáblák, és a nélkül beazonosításuk nem lehetséges.

A használatban lévő munkaasztalok, fali polcok, szekrények és állványok mind előregedtek, higiéniaiilag konyhaüzembe nem valók. A fa, farost és pozdorja szerkezetek nem alkalmazhatók, mert a nedvességtől szétmállanak, az asztalok bádoglepja nem megfelelő, mert nem takaríthatók kellően. A meglévő eszközök selejtezése szükséges.

A konyhaüzem kapacitását több tényező határozza meg, melyek közül a legkisebb értéket adóval lehet számolni. Mindent összevetve a konyha jelenlegi kapacitása max. 500 adag.

A konyhán külön helyiséget alakítottak ételmaradékok tárolására, amely közvetlenül kapcsolódik a fehér mosogatóhoz, ahonnan közvetlen elszállítás biztosítható. A helyiség padozata és csempézet hiányos, a tárolóedény tisztítása nem biztosított.

Az iskola konyhája ellátja a Kertvárosi Összevont Óvoda Vácrátót téri tagóvodáját (átlag napi 80-90 adaggal), és 2 családi napközit (átlag napi 7-10 adaggal).

Az iskolában átlag napi mintegy 300 gyerek ebédel, ebből kb. napi 220 gyermek 3-i ellátást kap.

Tízórai ideje: 8.30-10 óra között. Minden gyerek az ebédlőben étkezik.

Az ebédidő: 11.30-14 óra között. Minden gyerek az ebédlőben étkezik. Először az alsó tagozatosok ebédelnek turnusokban. Az elsősöknek megterítenek és tálakban szolgálják ki a levest, a második fogást mindenki kiadagolva kapja. Félév után már egyéni tálcás tálalási rendszer működik náluk is.

Az uzsonnát a felső tagozatosok az ebéddel megkapják, az alsó tagozatosoknak a tanárok viszik fel az osztályterembe 13.30 óra után.

A fehér mosogatóban mosogatógéppel mosogatják a tányérokat, az evőeszközöket és a tálcaikat kézzel a mosogatómedencékben.

A HACCP rendszer működik, a megfelelő nyomtatványokat folyamatosan töltik, és a vezető ellenőrzi.

Diétás étkezést nem tudnak biztosítani, mert nincs kialakítva diétás konyhasarok, ahol elkülönítve lehetne elkészíteni a diétás ételeket. Diétás szakácsot sem foglalkoztat az intézmény.

### 3. MELLÉKLETEK

#### *1.sz. MELLÉKLET: FOTÓ DOKUMENTÁCIÓ*



4. kép: főzőkonyha



2. kép: főzőkonyha



**3. kép: tálaló**



**4. kép: fekete mosogató**





5. kép: zöldség tároló



6. kép: étkező

## 2.sz. MELLÉKLET: GÉPEK ÉS BERENDEZÉSEK LISTÁJA

Berendezés s s.sz.	Berendezés megnevezése	Berendezés típusa	Mennyiség [db]	Teljesítmény [W]	Megjegyzés
<b>001</b>	<b>Áru átvevő</b>			<b>0</b>	
1.11	Mérleg		1	x	
<b>002</b>	<b>Közeledő</b>			<b>250</b>	
2.1	Háztartási hűtőszekrény		1	250	
2.2	Mérleg		1	x	
<b>003</b>	<b>Iroda</b>			<b>1400</b>	
3.1	Számítógép, monitor		1	300	
3.2	Nyomtató		2	800	
3.3	Számítógép		1	300	
<b>004</b>	<b>Női öltöző</b>			<b>0</b>	
4.1	Zuhanyzó tálcá		1	x	
<b>005</b>	<b>WC</b>			<b>0</b>	
5.1	WC csésze		1	x	
5.2	Mosdó		1	x	
<b>006</b>	<b>FFI öltöző</b>			<b>0</b>	
6.1	Zuhanyzó tálcá		1	x	
<b>007</b>	<b>Szállítóedény mosogató</b>			<b>1425</b>	
7.1	Hárommedencés mosogató		1	x	
<b>008</b>	<b>Tojás előkészítő</b>			<b>600</b>	
8.1	Háztartási hűtőszekrény	Liebner	2	300	
8.2	Háztartási hűtőszekrény	Elekrolux	1	150	
8.3	Háztartási hűtőszekrény		1	150	
8.4	Kétmedencés mosogató		1	x	
<b>009</b>	<b>Tej konyha</b>			<b>600</b>	
9.1	Háztartási hűtőszekrény		1	150	
9.2	Hűtőláda		1	300	
9.3	Mérleg		1	150	
9.4	Kétmedencés mosogató		1	x	
9.5	Mosdó		1	x	
<b>011</b>	<b>Tálaló</b>			<b>225</b>	
11.1	Szeletelőgép		1	75	
11.2	Ételmelegen tartó		1	150	
<b>012</b>	<b>Fehér mosogató</b>			<b>0</b>	
12.1	Falikut		1	x	
12.2	Mosdó		1	x	
12.3	Kétmedencés mosogató		1	x	
12.4	Hárommedencés mosogató		1	x	
12.5	Egymedencés mosogató		1	x	
<b>013</b>	<b>Főzőkonyha</b>			<b>133650</b>	
13.1	Főzőüst		3	81000	300 l
13.2	Főzőszámoly		2	31800	
13.3	Ipari robotgép		1	300	
13.4	Dagasztógép		1	250	
13.5	Hűtőszekrény	600 l	1	150	
13.6	Háztartási hűtőszekrény		1	150	
13.7	Fritőz		2	4000	
13.8	Gőzbefűväs sütő		2	16000	
13.9	Falikut		1	x	
13.10	Mosdó		1	x	
<b>014</b>	<b>Fekete mosogató</b>			<b>0</b>	
14.1	Hárommedencés mosogató		1	x	
<b>015</b>	<b>Zöldségelőkészítő</b>			<b>750</b>	
15.1	Brgonyakoptató		1	750	
15.2	Kétmedencés mosogató		1	x	
15.3	Mosdó		1	x	
<b>016</b>	<b>Szárazárú raktár</b>			<b>1800</b>	
16.1	Hűtőláda		2	600	
<b>017</b>	<b>Hús előkészítő</b>			<b>1500</b>	
17.1	Hűtőláda		4	1200	600 l
17.2	Hűtőláda		1	300	
<b>019</b>	<b>Kézmosó helyiség</b>			<b>0</b>	
19.1	Mosdó		7	x	
19.2	Falikut		1	x	
<b>020</b>	<b>Étkező</b>			<b>1150</b>	
20.1	Mikrohullámú étel melegítő		1	1000	
20.2	Hűtőszekrény		1	150	
<b>Teljesítmény összesen (gáz és elektromos):</b>				<b>143,10</b>	<b>kW</b>

Megjegyzés: A teljesítmény adatok felvett értékek.