Ēdināšanas uzņēmuma aprīkojums

Tēma: Ievads
Apakštēma: Vispārēja informācija par ēdināšanas uzņēmuma uzbūvi un iekārtu izvietojumu

Ēdināšanas uzņēmumu iekārtas Iedala pēc to izmantošanas.

Mehāniskās iekārtas - uz produktiem iedarbojas mehāniski, izmainot produktu ārējo izskatu, formu, neizmainot ķīmisko sastāvu, garšu. Piemēram, mizoti dārzeņi, sagriesta maize, samalta gaļa u.c.Iekārtas – dārzeņu tīrītāji, dārzeņu griezēji, gaļas malējs u.c.

Siltuma iekārtas – uz produktiem iedarbojas ar siltumu, izmainot krāsu, garšu, ķīmisko sastāvu, svaru. Piemēram, vārīti kartupeļi, cepti kartupeļi, cepta gaļa u.c. Iekārtas – plītis, pannas, katli, dažādi cepšanas aparāti.

Aukstuma iekārtas – paredzētas produktu, izejvielu un ēdienu atdzesēšanai un uzglabāšānai. Paildzina to realizācijas laiku. Novērš baktēriju iedarbību. Iekārtas – aukstuma skapji, vitrīnas, letes, kameras, ledus ģeneratori u.c.

Ēdināšanas uzņēmumu aprīkojums

Daudzveidīgās iekārtas, ko izmanto pārtikas produktu apstrādei un uzglabāšanai, ir neatņemama virtuves sastāvdaļa. Iekārtu uzdevums ir atvieglot cilvēku darbu un ietaupīt laiku. Pērkot vai nomājot virtuves tehniku, jāņem vērā šādi nosacījumi:
iekārtas lielums (vai ir piemērotas virtuves platībām),
iekārtas svars,
enerģijas piegāde,
drenāža (vai ir piemērotas iekārtas),
ūdens pievads (vai ir iespēa iekārtai pievadīt ūdeni),
atbilstība tehnoloģiskā procesa vajadzībām,
tilpums (vai ar iekārtu ir iespējams pagatavot nepieciešamo produkcijas daudzumu),
iekārtas tehnoloģiskā procesa ilgums (vai var pagatavot paredzētajā laikā),
izmantošanas ērtība (vai būs ērti izmantot iekārtu),
papildpiederumu nepieciešamība (vai iekārtai nepieciešami papildus piederumi),
ventilācijas iespējas (vai nepieciešama ventilācijas pieslēgšana),
atbilstība trokšņu līmenim,
rezerves daļu iegādes iespējas.

Telpu plānošana ēdināšanas uzņēmumā

- Telpas ēdināšanas uzņēmumos iedala divās lielās grupās:
- - ražošanas telpas (paredzētas produkcijas ražošanai)
- - tirdzniecības telpas (paredzētas apmeklētājiem, produkcijas realizācijai)

Kvalitatīvai ēdienu gatavošanai nepieciešamas telpas. Liela nozīme ir to daudzumam un izvietojumam. Būtiska ir darbinieku profesionalitāte, māka pareizi organizēt darba vietu un pašu darba procesu.

- Šāda tipa uzņēmumos ražošanas telpas aizņem daudz lielāku platību un ir apgādātas ar visa veida ēdināšanas uzņēmuma iekārtām, lai nodrošinātu visus tehnoloģiskā procesa posmus. Šo funkciju realizācijai uzņēmuma darbībā var izdalīt šādas specializēto telpu grupas:
- • noliktavu
- • ražošanas
- • apmeklētāju apkalpošanas
- • dienesta
- • tehniskās

Noliktavu telpas nodrošina kvalitatīvu produktu un izejvielu uzglabāšanu, rada optimālus apstākļus, lai produkti minimāli izmainītu izskatu, krāsu, garšu un konsistenci.

- Aukstuma kamerās produktus izvieto pēc to radniecības un vienādiem uzglabāšanas noteikumiem.
- Sauso produktu noliktavas paredzētas putraimu, miltu, cukura u.c. izstrādājumu uzglabāšanai. Stipri aromātiskus produktus (kafiju, tēju) uzglabā izolēti no pārējiem produktiem. Produktus uzglabā fasētus,

novietotus uz metāliskiem vai koka plauktiem, koka paliktņiem, vēdināmos skapjos. Gaisa t° jābūt +12° - +18°, gaisa mitrums 60 – 70 %. Telpai jābūt bez logiem vai aptumšotai.

Sakņu un dārzeņu noliktava – tiek iekārtota pagrabā vai 1. stāvā bez dabiskā apgaismojuma. Augļu un zaļumu glabāšanas kamerā tiek uzturēta t° +4°C.

- Aukstuma kameras – uzglabā gaļas (t° 0°C) un zivju (t° -2°C) produktus, subproduktus (t° 0° -+2°). Svaigu gaļu un zivis uzglabā hermētiski noslēgtos traukos vai vakuuma iepakojumos. Gaļas un zivju pusfabrikātus uzglabā metāliskos plauktos – grupējot.
- Piena produktu aukstuma kamerās uzglabā piena produktus un gastronomijas produktus (t°+2° [illegible]) Produktus uzglabā fasētus, izvietojot metāla plauktos.

Ražošanas telpu raksturojums

- Projektējot ēdināšanas uzņēmumu jāievēro ražošanas telpu izmēru un apdares noteikumi.
  - Telpu iekšējai apdarei jābūt bez likām arhitektoniskām detaļām, lai tajās neuzkrātos putekļi.

  - Grieztu augstumam jābūt 3m;
  - Telpu apdarei izmanto gaišu toņu ūdensnecaurlaidīgus materiālus ar gludu, viegli mazgājamu virsmu;
  - Uzņēmumos, kas izvietoti dzīvojamās ēkās, sienas un pārsegumi jānodrošina ar skaņas izolāciju.

Grīdu segumam jābūt ūdens necaurlaidīgam, līdzenam (keramikas flīzes ar reljefu)

- Telpas vēlams nodrošināt ar dabīgo un mākslīgo apgaismojumu;
- Telpas jānodrošina ar atsevišķu ventilācijas sistēmu, paredzot trokšņu un vibrācijas aizsardzības pasākumus;
- Uzņēmuma apkures sistēmu ierīko saskaņā ar normatīvi dokumentāciju, nodrošinot optimālo mikroklimatu ēdināšanas uzņēmumā (~18-20° C).

Ražošanas telpas paredzētas izejvielu apstrādei, pusfabrikātu galīgai sagatavošanai un gatavās produkcijas gatavošanai.

- Ražošanas telpas ir:
- 1. izejvielu pirmapstrādes un pusfabrikātu
- izgatavošanas cehi (gaļas, zivju, dārzeņu);
- 2. ražošanas cehi (karstais, aukstais);
- 3. konditorejas cehs;
- 4. servēšanas telpa;
- 5. telpa galda trauku mazgāšanai;
- 6. sadales telpa.

Dārzeņu apstrādes telpa

• Dārzeņu apstrādes telpā veic sakņu, dārzeņu un zaļumu pirmapstrādi, veido pusfabrikātus. Tajā var īslaicīgi uzglabāt tīrus zaļumus un saknes.

• Šo telpu izvieto blakus sakņu noliktavām, tas veicina sanitāro normu ievērošanu.

• Dārzeņu apstrādes telpā veic dārzeņu šķirošanu pēc kvalitātes un lieluma. To var veikt ar rokām, lielos uzņēmumos, mehāniski. Pēc tam dārzeņus mazgā, tīra.

•Vēlamās iekārtas:

•1. kartupeļu mizojamā mašīna;

•2. dažāda veida dārzeņu smalcinātāji;

•3. beržamie mehānismi biezeņu gatavošanai.

• Telpā nepieciešamas karstā un aukstā ūdens pievads, darba galdi, preču svari, naži utt.

Gaļas - zivju apstrādes telpa

- Šajā telpā notiek gaļas kautķermeņu pirmapstrāde, kulinārā sadale, mājputnu, medījumu un subproduktu apstrāde, zivju apstrāde, gaļas un zivju pusfabrikātu gatavošana.
- Darba virsmas šajā telpā ir no nerūsējošā tērauda.

Vēlamās iekārtas:

- 1. gaļas malēji;
- 2. gaļas irdinātāji;
- 3. kotlešu masas maisītāji;
- 4. Marinātori.

Karsto ēdienu gatavošanas telpa jeb karstais cehs

Galvenā ražošanas telpa, kur noslēdzas ēdienu gatavošanas process ir karstais cehs. Šeit veic pusfabrikātu termisko apstrādi, gatavo ēdienus, piedevas, mērces, vāra zupas.

- Karstais cehs ir savienots ar sagataves telpām –
- dārzeņu, gaļas-zivju cehiem un sadali.
- Darbu karstajā cehā organizē, ievērojot
- tehnoloģisko procesu, iekārtas izvieto racionāli,
- samazinot darbinieku pārvietošanos.
- Karstajā cehā iekārto sekojošas darba vietas:
- - zupu gatavošanai;
- - otro ēdienu gatavošanai;
- - piedevu gatavošanai;
- - mērču gatavošanai.

Auksto un saldo ēdienu pārstrādes telpa

- Šeit gatavo aukstos un saldos ēdienus, sviestmaizes, uzkodas u.c. produkciju.
- Šajā telpā ir daudz produkcijas, kas netiek termiski apstrādāta, tādēļ īpaši stingri jāievēro sanitārās prasības.
- Visus ēdienus gatavo īsi pirms realizācijas.
- Telpā jābūt 2-3 aukstuma skapjiem, 2-4 darba galdiem (svaigiem un vārītiem produktiem), galda svariem. Telpa var būt aprīkota ar mehāniskajām rīvēm, griezējiem, putotājiem un citām elektromehāniskām iekārtām.
- Saldo ēdienu gatavošanai jāiekārto atsevišķa darba vieta.
- Šo cehu vēlams iekārtot ēkas ziemeļu pusē

Sadale

Sadale ir ēdienu izsniegšanas vieta, kur ēdiens tiek sadalīts, porcionēts un noformēts. Sadalei jābūt tieši saistītai ar karsto un auksto ceļiem, apmeklētāju zāli, servējamo telpu un galda trauku mazgātavu. Šis plānojums nodrošina gatavā ēdiena īsāko ceļu no pagatavošanas procesa līdz patērēšanai, maksimāli saglabājot tā kvalitāti un sanitāro tīrību.

Sadalē jābūt visiem nepieciešamajiem instrumentiem ēdienu pasniegšanai (neko nedrīkst likt ar pirkstiem).

Sadalei izvirzītās prasības:

- 1. ēdieni jāizsniedz pareizā temperatūrā;
- 2. ēdiens jāpasniedz glīti, estētiski noformēts;
- 3. ēdiens jāizsniedz pareizā svarā (atbilstoši dokumentācijai).

Ēdienu pasniegšanas temperatūras: zupas - 75°, aukstās uzkodas, saldie - 14°, otrie ēdieni, mērces - 65°, otrie ēdieni pēc pasūtījuma - 90° - 95°.2010/0104/1DP/1

Konditorejas cehs

Konditorejas cehs ēdināšanas uzņēmumā ir pastāvīgs, no citiem neatkarīgs cehs. Visbiežāk konditorejas cehs apgādā ar savu produkciju ne tikai uzņēmumu, kurā tas atrodas, bet arī citus uzņēmumus. Lai konditorejas cehā veiksmīgi noritētu izstrādājumu gatavošana, stingri jāievēro tehnoloģiskais process.

Nepieciešamās telpas konditorejas cehā tehnoloģiskā procesa nodrošināšanai:

- sviesta apstrādei;
- olu apstrādei;
- mīklu un citu izejvielu sagatavošanai;
- ceptuve;
- gatavo izstrādājumu apdarei;
- iesaiņojamo materiālu uzglabāšanai;
- iekšējās taras mazgāšanai;
- ekspedīcijas telpa;
- aukstuma iekārtām;
- noliktava izejvielu diennakts uzglabāšanai.

DARBU SAGATAVOJA:

ANITA BĒRZIŅA

2014