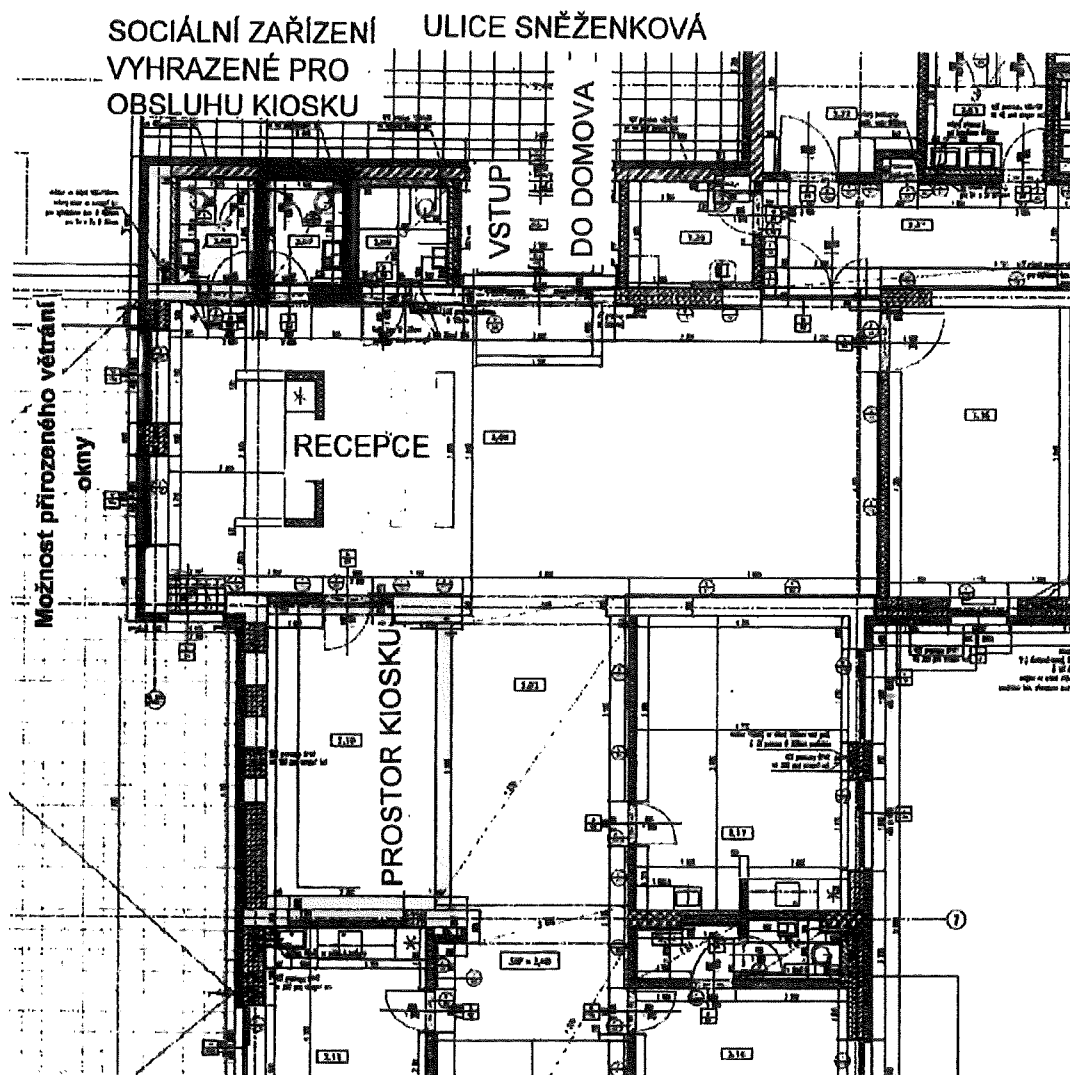


NÁVRH KIOSKU

DOMOV PRO SENIORY ZAHRADNÍ MĚSTO
UMÍSTĚNÍ SOCIÁLNÍHO ZAŘÍZENÍ



Příloha č. 2 - Seznam spotřebičů a vybavení kiosku

Spotřebiče:

Lednice s mrazákem Samsung (RB7J5005SA/EF) – 1 ks
Vestavná lednice ELEKTROLUX (ERN1300AOW) – 1 ks
Varná deska AMICA DDS 3201 B – 1 ks
Friteza Tefal FR510170 Filtra PRO premium 3l Inox – 1 ks
Mikrovlá troubu LG MH6565CPS – 1 ks
Vestavná myčka GORENJE GV662D60 ExtraHygiene – 1 ks
Chladicí vitrína NORDline RTW 160 L-5 – 1 ks
Chladicí vitrína NORDline RTW 120 L-5 – 1 ks
Digestoř CATA EMPIRE VIP KD 511090 – 1 ks
Průtokový ohřívač ELÍZ ELT 3,5 – 1 ks

Vybavení:

A) Kuchyňská linka

Spodní skříňky:

- 1) dřezová skříňka šíře 60 cm - 1 x police, dřez, dvířka,
- 2) skříňka šíře 60 cm pro vestavnou myčku, dvířka,
- 3) dřezová skříňka šíře 40 cm - 1 x police, dřez, dvířka,
- 4) dřezová skříňka šíře 40 cm - 1 x police, dřez, dvířka,
- 5) skříňka šíře 60 cm - 3 x zásuvka uvnitř skříňky
- 6) skříňka šíře 40 cm - 1 x police, dvířka,
- 7) skříňka šíře 40 cm - 1 x police, dvířka,
- 8) skříňka šíře 60 cm pro vestavnou lednici, dvířka,

Horní skříňky:

- 1) skříňka šíře 60 cm 2 x police, dvířka,
- 2) skříňka šíře 60 cm 2 x police, dvířka,
- 3) skříňka šíře 40 cm 2 x police, bez dvířek,

4) skříňka šíře 40 cm 2 x police, bez dvířek

5) skříňka šíře 60 cm 2 x police, bez dvířek

Součástí Nábytku je zadní obkladová deska mezi spodními a horními skříňkami a za digestoří, dále boční obkladová deska (vlevo u dřezu), pracovní deska a dělicí deska.

Nákres kuchyňské linky (čelní pohled):



B) Výdejní pult

Spodní skříňky:

1) 4 skříňky á 120cm bez dvířek (pouze korpus),

2) pracovní deska

Nákres výdejního pultu

Přidáno dne 6.5.2024.

Veše v souladu.

PŘEVZAL

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



Nákres výdejního pultu (zadní pohled):



C) Regály – 2 kusy

HACCP

Identifikace provozovny

Provozovatel:	Domov pro seniory Zahradní Město
Adresa:	Sněženková 2973/8, Praha 10, 106 16
Oblast činnosti:	Kiosek (občerstvení)
Vymezení činností:	
Průměrný objem výroby (počet porcí apod.):	---
Sortiment:	Balené potraviny a nápoje, lahůdky, uzeniny a cukrářské výrobky.
Počet zaměstnanců:	1 osoba

Přehled připravovaných a podávaných pokrmů / výrobků

Skupiny pokrmů a jejich charakteristika:	Prodej rozlévaných balených nápojů, prodej balených potravin, vaření kávy a čaje, prodej dovezených studených pokrmů, zákusků, chlebičků a pečiva, ohřev uzenin
Určení výrobků:	<i>Pasantní host - spotřebitel</i>
Používané rizikové suroviny: syrové maso, mražené maso, syrové ryby a mořské plody, mražené ryby a mořské plody, jiné mražené suroviny, polotovary, mléko a mléčné výrobky, vejce, brambory, čerstvá zelenina a ovoce, hotové pokrmy chlazené nebo zmražené, tepelně opracované maso a masné výrobky (uzeniny), vaječné výrobky, majonézy, dresinky, cukrářské výrobky, jiné	Mražené suroviny (přílohy např. hranolky...), jiné mražené suroviny např. jednotlivě balená zmrzlina(nanuk), mléko a mléčné výrobky např. ochucené mléko, jogurt (nákup od dodavatelů), polotovary (nákup od dodavatelů), studené pokrmy – lahůdky (nákup od dodavatelů), uzeniny (nákup od dodavatelů), cukrářské výrobky (nákup od dodavatelů), pečivo (nákup od dodavatelů)
Používané technologické postupy:	Ohřev a smažení
Používaná technologická zařízení na tepelné zpracování a uchovávání:	Elektrický dvouvařič (ohřev), Mikrovlnná trouba (ohřev), fritéza (smažení),

Dodavatelé používaných potravin:	Příjem zboží zpravidla od dodavatelů (dodávka na místo), občas nákup a vlastní doprava; seznam dodavatelů a sortiment – viz dodací listy, faktury
Způsob použití, je-li jiný než přímá konzumace ve stravovacím zařízení:	Pouze konzumace na místě, nebo v rámci celého objektu DSZM (např. na pokojích klientů).
Doba spotřeby, skladovací podmínky:	Dle uvedené expirace jednotlivého zboží.
Expedice (výdej):	Výdej z lednic a chladících vitrín.

Přehled možných kritických kontrolních bodů

Výrobní operace	Sledovaný znak	Kritické meze	Postup sledování	Frekvence sledování	Nápravná opatření	Postup / Záznam
Příjem chlazených a zmrazených potravin	DMT, DP Neporušenost obalu Teplota	Odpovídá Neporušený obal Podle požadavků pro danou komoditu nebo údajů výrobce	Vizuální kontrola Kontrola teploty vpichovým teploměrem	Při každé přijímce	Nepřijetí dodávky	Dodací list (faktura)
Skladování chlazených a mražených, polotovarů a výrobků	DMT, DP Teplota	Odpovídá Podle požadavků na danou komoditu	Kontrola označení Sledování teploty ve skladu a chladících (mrazicích) zařízeních	Jednou týdně Jednou denně se záznamem	Spotřeba před vypršením DP, DMT Přeskladnění do jiného zařízení Oprava zařízení Pozastavení zpracování suroviny, polotovaru, produktu, likvidace	Záznamy teploty
Hrubá příprava	Dodržení podmínek oddělení neslučitelných činností		Vizuální kontrola vedoucím pracovníkem	Denně	Oddělení jednotlivých činností Řádný úklid, sanitace mezi jednotlivými operacemi	Popsaný pracovní postup
Rozmrazení masa	Dodržení postupu správné praxe Zabránění kontaminace vytékající tekutinou	+5 °C Tekutina z masa vytéká na jiné suroviny	Sledování kontrolního teploměru v zařízení určeném pro rozmrazování Kontrola znečištění vytékající kapalinou	Vždy při rozmrazování	Nastavit rozmrazovací chladničku na nižší teplotu Správně umístit nádobu na zachycení kapaliny V případě nutnosti likvidace masa	Záznam o vyřazení potravin z oběhu
Vaření, dušení, pečení	Dosažení stanovené teploty a doby ve všech částech	Není dosaženo účinku teploty +75 °C v jádře pokrmu po dobu 5 minut Po vpichu vytéká krev	Měření teploty vpichovým teploměrem Smyslová zkouška Mechanická kontrola vpichem (nařiznutím)	Při každé operaci	Prodloužení doby opracování	Popsaný pracovní postup
Smažení	Stav oleje ve smažicí lázni	Nevyhovuje smyslově	Smyslové posouzení	Před započetím práce, následně 1x v průběhu dne	Výměna oleje ve fritéze	Popsaný pracovní postup
Výdej	Teplota pokrmů při výdeji Smyslové znaky	Teplota +64 °C a nižší	Měření teploty Zraková kontrola	Jednou za výdej (např. ke konci výdeje) Průběžně	Urychlený výdej Ohřev na předepsanou teplotu Vyřazení z oběhu	Záznam teploty Záznam o vyřazení z oběhu
Připravenost provozu	Stav provozu před započetím práce (nebo na konci směny)	Stav provozu (čistota vizuálně, přítomnost cizích předmětů, zbytky surovin, polotovarů, pokrmů...)	Smyslové posouzení	Jednou za směnu (začátek nebo konec)	Provedení úklidu, případně sanitace	Záznam o provedené sanitaci