****

**3.1.1. Úkol 1**

Sestavte tabulku s přehledem požadavků na skladování jednotlivých typů potravin?

Řešení:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Přehled podmínek skladování podle požadavků platné legislativy** | |  |
|  |  |  |
| **Surovina** | **Teplota skladování:** | **Relativní vlhkost:** |
| **Zmrazené potraviny** | min. -18°C |  |
| **Výsekové maso** | max. 7°C | 85 až 95% |
| Kosti | max. 4°C |  |
| Droby | max. 3°C |  |
| Syrové sádlo, lůj | max. 7 °C |  |
| Krev | max. 2°C |  |
| Mleté maso balené | max. 2°C |  |
| Králičí maso | max. 4°C |  |
| Zvěřina – srstnatá zvěř spárkatá | -1 až 1 / 15 dnů |  |
| Drůbež | max. 4°C |  |
| **Masné výrobky** |  |  |
| Tepelně opracované | max. 5°C |  |
| Tepelně neopracované | max. 5°C |  |
| Trvanlivé | max. 20°C |  |
| Polotovary | max. 5°C |  |
| Konzervy | stanoví výrobce na obale |  |
| **Ryby** |  |  |
| Čerstvé sladkovodní | -1 až +5 °C |  |
| Čerstvé mořské a ostatní vodní | -1 až +2°C |  |
| Živočichové - uzené, smažené, solené, marinované, polokonzervy, konzervy, | 1-8°C |  |
| Sušené | 1-8°C | 65 – 70% |
| **Vejce** | 5- 18°C nekolísavá t. |  |
| Vejce chladírenská | -1,5 až 5°C | 70 – 85% |
| **Majonéza** | 0 až 15°C |  |
| **Mléčné výrobky trvanlivé, zahuštěné, sušené, bílkovinné** | max. 24°C | sušené mléčné výrobky max. 70% |
| Ostatní mléčné výrobky | 4-8 °C |  |
| **Mražené krémy** | -18°C a nižší |  |
| **Rostlinné tuky, olej, ztužené a pokrmové tuky** | max. 20°C |  |
| Živočišné tuky a oleje, roztíratelné | max. 15°C |  |
| Tuky, směšné roztíratelné tuky, tekuté a emulgované tuky | v temnu |  |
| Olejnatá semena | max. 20°C | max. 70% |
| **Čaj** | podmínky zrušeny vyhláškou |  |
| **Dehydrované výrobky** | chlad, větratelnost | sucho, přejímá aroma, min. 5 cm od stěn a země |
| **Surovina** | **Teplota skladování:** | **Relativní vlhkost:** |
| **Studené omáčky, dresingy** | podmínky zrušeny vyhláškou |  |
| **Hořčice** | podmínky zrušeny vyhláškou |  |
| Čerstvé ovoce | čisté, větratelné prostory, podlážky |  |
| Sušené a proslazené ovoce |  | max. 70% |
| Upravené chlazené čerstvé ovoce | 0 až 5°C |  |
| Sušená, proslazená zelenina nebalená | max. 20°C | max. 65% |
| **Upravená chlazená čerstvá zelenina** | 0 až 5°C |  |
| **Houby čerstvé – volně rostoucí** | 0 až 10°C, v jedné vrstvě |  |
| Houby čerstvé – pěstované | 0 až 6°C |  |
| Houby – sušené | max. 20°C | 65% |
| **Mlýnské obilné výrobky a rýže** |  | max. 75% |
| **Sušené těstoviny (do 13% obsahu body)** |  | max. 75% |
| Nesušené – těstoviny | max. 5°C |  |
| Těstoviny balené vakuově nebo v inertní atm. | max. 10°C |  |
| **Chléb a běžné pečivo** | podmínky zrušeny vyhláškou | obaly pouze na úchovu pečiva |
| **Cukrářské výrobky nebalené** | max. 8°C |  |
| Těsta | max. 10 °C |  |
| **Cukr** | max. 30 °C |  |
| Cukr moučka | max. 25 °C | max. 65% |
| Tekuté výrobky z cukru | max. 25 °C |  |
| Med |  |  |
| Nečokoládové cukrovinky, kakaový prášek |  |  |
| Čokoláda a čok. cukroviny |  |  |
| Nealkoholické nápoje (balené v průsvitných obalech) | chráníme před světlem |  |
| **Pivo** | chráníme před světlem a mrazem |  |
| **Droždí čerstvé** | +1 až 10°C |  |
| Droždí sušené | max. 20°C | v suchu |
|  |  |  |

\* při přepravě se smí teplota zvýšit o 2°C

**3.1.2. Úkol 2**

Představte druhy skladů a jejich žádoucí mikroklimatické podmínky? Jaké zásady při skladování dodržujeme?

Řešení:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Druhy skladů: | |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Sklady: | Mikroklima: | Poznámka: |  |  |  |  |  |
| **Suchý** | min. +18°C | Skladujeme: cukr, olej, pochutiny, pečivo, obiloviny, luštěniny. | | | | |  |
|  | relativní vlhkost do 65% | Zásada: okna jsou opatřena síťovinou proti hmyzu a skla jsou natřena bílou barvou. | | | | | |
|  |  | Dáváme pozor na aromatické suroviny. | | |  |  |  |
|  |  | Nic nesmí být na zemi - min. 5cm od země nebo stěn. | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Chladné:** | do 12°C | Skladujeme: brambory, ovoce, zelenina, vejce, kompoty a nápoje. | | | | |  |
|  |  | Zásada: v tomto skladu převládá vysoká vlhkost a musí být dokonale větrány. | | | | | |
|  |  | Nic nesmí být na zemi - min. 5cm od země nebo stěn. | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Chlazené** | 2 až +10°C | Skladujeme: maso, drůbež, zvěřina, cukrářské výrobky, mléčné výrobky, masné výrobky. | | | | | |
|  |  | Zásada: potraviny, které by se mohly nepříznivě mikrobiálně ovlivnit skladujeme odděleně. | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Mrazící** | -18 až -22°C | Skladujeme: zmražené maso, ryby, pečivo, zeleninu, ovoce, polotovary, atd.  Vše lze skladovat dlouhodobě. | | | | | |
|  |  | Zásada: potraviny, které by se mohly nepříznivě mikrobiálně ovlivnit skladujeme odděleně. | | | | | |

**3.1.3. Úkol 3**

Sestavte proudový diagram výroby pokrmů v naší školní jídelně?

Řešení:

Při architektonickém řešení kuchyně a při jejím zařizováním se musí zabránit křížení cest:

- nečistých surovin s hotovými výrobky

- použitého nádobí s čistým nádobím

- musí být zachován logický tok surovin

- pro skladování brambor a zeleniny i pro jejich čištění musí být vyčleněny prostory

- pro skladování masa i pro jejich předpřípravu musí být vyčleněny prostory

- pro skladování vajec a pro jejich vytloukání musí být vyčleněny prostory.

Nákres rozložení zásadních míst v kuchyni

Příjem zboží

Sklad odpadu

Sklad chladný

Sklad suchý

Sklad chlazený a mrazící

Přípravna zeleniny

hrubá

čistá

Přípravna masa

hrubá

čistá

Přípravna vajec

Přípravna těst

Umývárna černého nádobí

Kuchyň

Umývárna bílého nádobí

Výdej pokrmů

Jídelna