

Komora chłodnicza do wędlin i tłuszczów

przeznaczona jest do przechowywania wyrobów wędliniarskich oraz tłuszczów zwierzęcych i roślinnych.

Warunki panujące w komorze:

- wilgotność względna ok. 80%,
- temperatura od 0 do +3°C,
- oświetlenie sztuczne.

Wyposażenie:

- waga,
- stół,
- regały,
- haki.



Ryc. 3.11. Komora chłodnicza do przechowywania wędlin i tłuszczów

Komora chłodnicza do przechowywania ryb świeżych

Warunki panujące w komorze:

- wilgotność względna ok. 90–95%,
- temperatura od -2 do +2°C,
- oświetlenie sztuczne.

Wyposażenie:

- stół,
- regały.



Ryc. 3.12. Ryby i owoce morza w kompie chłodniczej

Komora chłodnicza do warzyw i nietrwałych owoców

przeznaczona jest do przechowywania warzyw (np. sałata, szpinak) oraz owoców miękkich (jagodowych, pestkowych).

Warunki panujące w komorze:

- wilgotność względna ok. 80–85%,
- temperatura od +4 do +10°C,
- oświetlenie sztuczne.

Wyposażenie:

- regały,
- stół,
- waga,
- podesty drewniane.



Ryc. 3.13. Komora chłodnicza do warzyw i nietrwałych owoców

Komora chłodnicza do piwa i napojów

przeznaczona jest do przechowywania piwa butelkowego oraz w beczkach, jak również napojów bezalkoholowych.

Warunki panujące w komorze:

- wilgotność względna ok. 80–85%,
- temperatura od +4 do +8°C,
- oświetlenie sztuczne.

Wyposażenie:

- regały
- podesty.



Ryc. 3.14. Komora chłodnicza do piwa i napojów bezalkoholowych

! UWAGA

Produkty składowane w komorach chłodniczych należy rozmieszczać w sposób umożliwiający swobodny przepływ powietrza, ze względu na ich równomierne oziębianie.

Temperaturę wewnątrz chłodni należy kontrolować 2 razy dziennie.

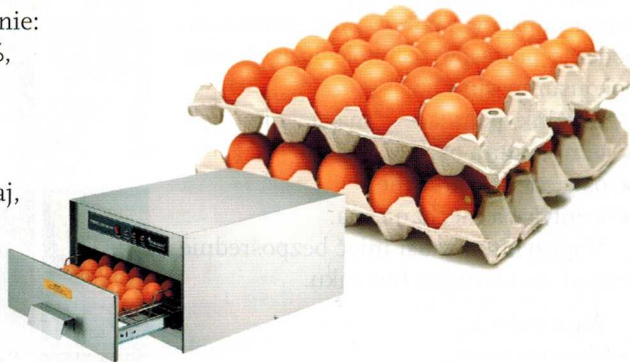
Magazyn jaj

Warunki panujące w magazynie:

- wilgotność względna ok. 60%,
- temperatura od 0 do +4°C,
- pomieszczenie suche.

Wyposażenie:

- urządzenie do naświetlania jaj,
- regały,
- podesty,
- stół.



Ryc. 3.15. Urządzenie do naświetlania jaj

Magazyn podręczny, czyli dobowy, znajduje się na terenie kuchni i jest magazynem pośrednim – chłodzonym i niechłodzonym. Przechowuje się w nim towary pobrane z magazynu do bieżącej produkcji oraz bieżące rezerwy produktów suchych. W magazynie tym znajduje się szafa chłodnicza do nabiału i szafa chłodnicza do wędlin.

Warunki panujące w magazynie:

- wilgotność względna 60–80%,
- temperatura od 0 do +10°C,
- oświetlenie naturalne, sztuczne, lub mieszane,
- wentylacja mechaniczna.

Wyposażenie:

- regały,
- stół,
- waga.



Ryc. 3.16. Magazyn podręczny

3.3. Magazyny nieżywnościowe

Magazyny nieżywnościowe to pomieszczenia, w których przechowuje się środki czystości, zastawę stołową, ubrania ochronne pracowników oraz odpadki spożywcze powstałe podczas procesów gastronomicznych oraz odpadki pokonsumpcyjne.

Magazyn środków czystości, zastawy stołowej oraz odzieży ochronnej i części zamiennych do urządzeń gastronomicznych.

Warunki panujące w magazynie:

- wilgotność względna ok. 60%,
- temperatura pokojowa,

- oświetlenie sztuczne,
- wentylacja mechaniczna,
- pomieszczenie suche.

Wyposażenie:

- regały.

Magazyn odpadów służy do przechowywania odpadów spożywczych powstałych podczas procesów technologicznych oraz pokonsumpcyjnych.

Warunki panujące w magazynie:

- temperatura ok. 5°C,
- oświetlenie sztuczne,
- wentylacja mechaniczna.

Magazyn ten musi mieć bezpośrednie wyjście na zewnątrz budynku.

Wyposażenie:

- zlewozmywak,
- pojemniki na odpady,
- podłoga z kratką ściekową,
- podesty na pojemniki z odpadami.



Ryc. 3.17. Magazyn środków czystości

Odpady należy usuwać z zakładu codziennie. Po usunięciu odpadów pojemniki powinny być myte w ciepłej, bieżącej wodzie.