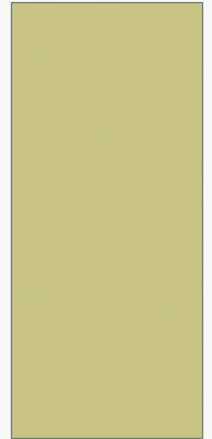
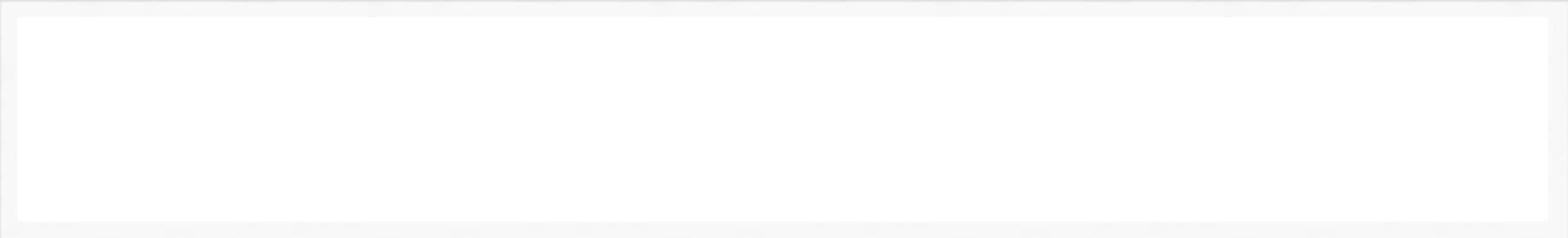


WIZBHP

TEMAT 2 : UTRZYMANIE
CZYSTOŚCI. WYPOSAŻENIE
ZMYWALNI ORAZ
WIADOMOŚCI OGÓLNE

IZABELA ŻERO





Moi drodzy,

Proszę zrobić notatkę do zeszytu na podstawie prezentacji oraz wykonać zadania.

Termin wysyłania prac to 31 marca z tym dniem włącznie.

Wiadomości proszę kierować na adres izabelazero@wp.pl

1. DEFINICJA

Zmywalnia naczyń w zakładzie gastronomicznym – pomieszczenie, w którym odbywa się usuwanie resztek pokonsumpcyjnych i mycie naczyń.



2. WYMAGANIA TECHNICZNE W POMIESZCZENIU ZMYWALNI

- Wysokość pomieszczenia 3,3 m
- Ściany łatwozmywalne na całej wysokości
- Podłoga z odpowiednim spadkiem
- Kanalizacja odprowadzająca ścieki
- Zaokrąglone styki ścian i podłogi

3. WYPOSAŻENIE ZMYWALNI:

- Stół podawczy na naczynia brudne
- Stół do resztkowania
- Zlewozmywak dwukomorowy
- Zmywarki
- Wózek na czyste naczynia
- Regały na czyste naczynia
- Umywalka, mydło w płynie
- Suszarka do rąk

ZADANIE1 :

Wyjaśnij, co to jest „stół” podawczy w zmywalni.



4. KOLEJNOŚĆ WYKONYWANIA CZYNNOŚCI W ZMYWALNI

- Dostarczenie brudnych naczyń do zmywalni
- Posegregowanie naczyń
- Usunięcie resztek
- Wstępne płukanie
- Mycie właściwe w temperaturze 45-60°C
- Płukanie (ręcznie lub mechanicznie)
- Ustawienie czystych naczyń w szafach przelotowych, przekazanie do ekspedycji lub do kuchni
- Odprowadzenie odpadków do magazynu odpadów

ZADANIE 2:

Co rozumiesz pod stwierdzeniem „W zmywalni panują szczególne warunki pracy”?

Odpowiadając na pytanie zastanów się, co może stwarzać niebezpieczeństwo podczas pracy w zmywalni.

5. CZYNNIKI WPŁYWAJĄCE NA EFEKTYWNOŚĆ PROCESU MYCIA NACZYŃ:

- Mechaniczne oddziaływanie na powierzchnię zabrudzonych naczyń
- Jakość wody, detergentów, środków zmiękczających i nabłyszczających
- Wysokość temperatury podczas mycia i płukania
- Długość procesu mycia
- Sposób załadowania maszyny