

МАСОВНА ИСХРАНА

др Ана Калушевић



АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ
СТУДИЈА БЕОГРАД
ACADEMY FOR APPLIED
STUDIES BELGRADE



Организација просторија

Објекти организоване исхране
Угоститељски објекти за храну и пиће
Законска регулатива

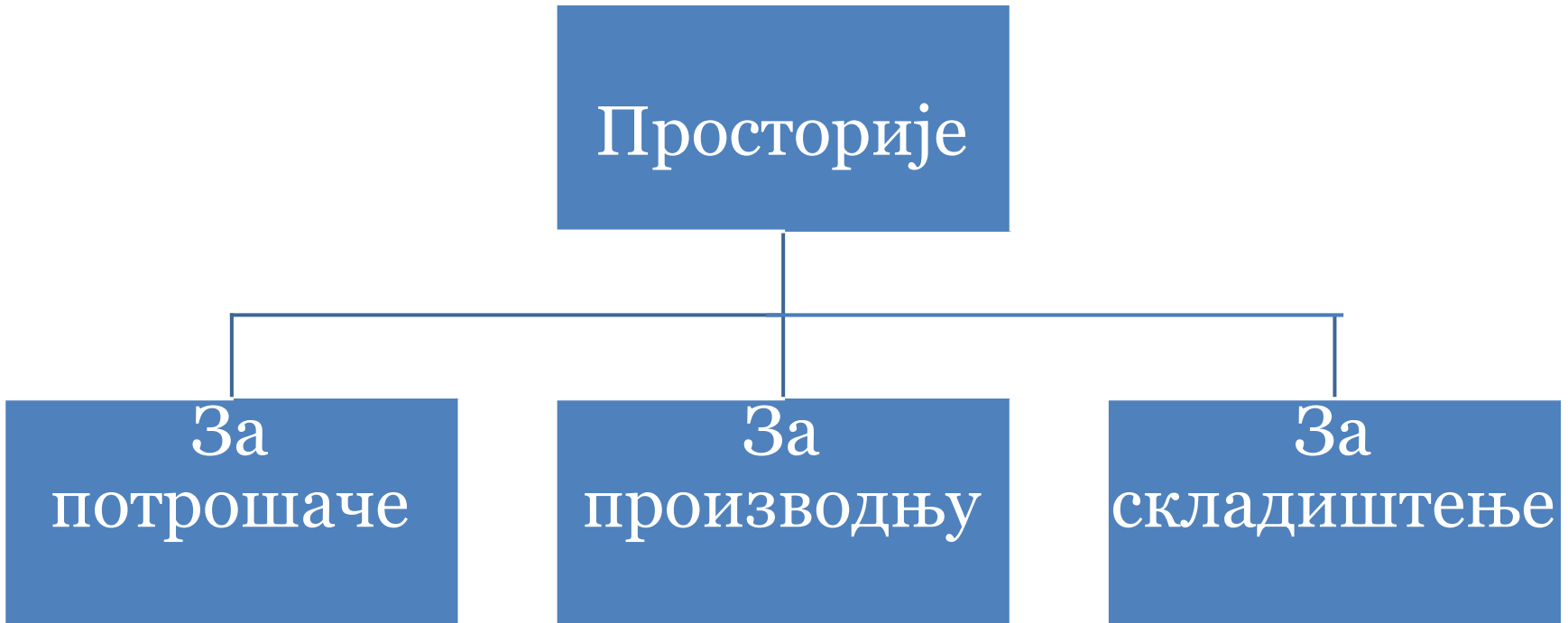
Објекти организоване исхране

- Објекти организоване исхране могу бити изграђени као
 - Самостални грађевински објекти
 - У склопу неког другог објекта
 - Угоститељски објекти (обрађени као засебна целина овог предавања, у наставку)
 - Болнице
 - Школске и предшколске установе
 - Домови (ђачки, студентски, војни, геронтолошки...)

Појам просторија

- Просторија у објекту организоване исхране или угоститељском објекту, представља издвојену функционалну целину која у организационом смислу може да се састоји из више делова – простора, који могу бити и визуелно одвојени.
- Просторије у објекту су међусобно функционално повезане и чине техничко-технолошку целину.
- Просторије у објекту морају да буду осветљене и проветрене, као и да се редовно чисте и спремају.

Према основним функционалним карактеристикама



1. Просторије за потрошаче



Трпезарија

- Сервирање
 - **Линија за сампослуживање**
 - Хладна, топла, неутрална секција
 - Столови за послужавнике
 - Расхладне витрине, топли столони
 - **Покретна трака**
 - **Особље**
- Сто
 - Стабилан, отпоран, једноставан, лак за одржавање
- Бифе
 - **Допунска конзумација**
 - Сок, чај, кафа, други напсици...
 - Мали топли оброци, хладне закуске, млечни производи...

2. Просторије за производњу

- Економски улаз
- Административне просторије
- Санитарни блок
- Просторије за механичку обраду воћа и поврћа
- Просторије за обраду меса
- Главна кухиња
- Посластичарница
- Приручна остава
- Перионица белог и црног посуђа

Главна кухиња

- Простор за фину припрему поврћа и израду јела до термичке обраде
- Простор за термичку обраду
- Простор за издавање јела трпезарији
- Пратеће просторије
 - Простор шефа кухиње
 - Приручна остава
 - Простор за одмор особља

3. Складишне просторије

- Складиштење намирница
 - Роба широке потрошње (18°C)
 - Свеже воће и поврће
 - Смрзнуто воће и поврће (-18 до -22 °C)
 - Конзервисано воће и поврће
 - Млеко и млечни производи (0 до 8 °C)
 - Свеже месо
 - Смрзнуто месо (-18 °C)
 - Сухомеснати производи (расхладне коморе)
 - Пића
 - Остало
- Складиштење готових производа
- Складиштење средстава за хигијену
- Складиштење инвентара
- Складиштење амбалаже
- Складиштење расходоване опреме

Складишне просторије

- Редовна контрола намирница
 - Датум производње
 - Рок трајања
 - Прво употребити раније ускладиштену робу (First In First Out)

Документација о издавању робе (магацински дневник – улаз/излаз робе)

Повезаност просторија

- Просторије односно простори у угоститељском објекту су међусобно функционално повезане хоризонталним и вертикалним комуникацијама:
 - ходницима,
 - стазама,
 - степеништима и
 - лифтовима.
- Подови ходника и степеништа које су намењене гостима, морају да обезбеде заштиту од клизања, као и да буду заштићени подним облогама једноставним за чишћење, прање и дезинфекцију.

Угоститељски објекат се састоји од:

- 1) економско-техничког дела** који користи искључиво запослено особље,
- 2) услужног дела** који је на располагању гостима

Економско-технички део се може састојати од кухињског блока, помоћних просторија или простора и сервисно техничких просторија или простора, зависно од врсте угоститељског објекта и врсте угоститељских услуга које се у њему пружају.

Услужни део угоститељског објекта чине различите просторије односно простори у зависности од врсте угоститељског објекта и врсте угоститељских услуга које се у том објекту пружају.

Економско-технички део

Услужни део

- Угоститељски објекат за исхрану и пиће у коме се пружају само услуге припремања и услуживања пића и напитака, састоји се од –
 - просторија односно простора економско-техничког дела за **пријем и складиштење пића и амбалаже** и
 - **сервисно-техничких просторија** односно простора у оквиру економско-техничког дела и
 - **просторија услужног дела.**
- Услужни део у угоститељским објектима за исхрану и пиће састоји се од
 - **просторије односно простора за услуживање,**
 - **гардеробе и**
 - **тоалета за госте.**

Гардероба и тоалет за госте могу се налазити у оквиру просторије односно простора за услуживање.

Економско-технички део

Кухињски блок угоститељског објекта за исхрану и пиће је функционална целина која се састоји из више делова – радних целина у којима се одвија **технолошки процес обраде и припреме хране** и то:

- 1) просторија или простора у којима се обрађује, припрема и чува храна пре услуживања и врши прање посуђа (**кухиња**);
 - 2) просторија или простора у којима се складишти храна, пиће, предмети опште употребе и повратна амбалажа (**магацини**).
- Кухиња може имати точионицу пића, уколико она није смештена у услужном делу угоститељског објекта.

Изузетак

- Угоститељски објекти за исхрану и пиће врсте кафе-посластичарница, палачинкарница, покретни угоститељски објекат, бар (кафетерија, аперитив бар, кафе бар, коктел бар, сендвич бар, салат бар, снек бар, бар на отвореном, паб и др.), диско бар, дансинг бар, диско клуб, кабаре бар и сл., могу услуживати храну припремљену на другом месту.
- Кухињски блок у угоститељском објекту за исхрану и пиће, у којем се услужује храна припремљена на другом месту односно објекту, уместо кухиње има просторију или простор за пријем и краткорочно чување хране.

Кухињски блок

- У угоститељском објекту за исхрану и пиће површином, уређењем, опремом и уређајима мора да одговара технолошком процесу који се у њима одвија, односно асортиману понуђених јела, пића и напитака.
- Кухиња у зависности од асортимана јела која се у кухињи припремају, има топлу кухињу и/или хладну кухињу.
- Део кухиње у којој се врши термичка обрада хране је топла кухиња, а део кухиње у којој се врши припрема хладних предјела, хладних јела и салата је хладна кухиња.

Кухињски блок

- Радне површине у кухињи и просторији односно простору за пријем и краткорочно чување хране, морају да имају горњу плочу од материјала који се лако чисти, пере и дезинфикује, а површине које су у додиру са водом морају да буду од нерђајућег материјала.
- Под у кухињи и просторији односно простору за пријем и краткорочно чување хране мора да буде израђен од материјала који не сме да буде клизав и који се лако чисти и одржава.
- Зидови у кухињи и просторији односно простору за пријем и краткорочно чување хране морају да буду обложени до висине од 2 метра од пода керамичким плочицама или водонепропусним материјалом који се лако чисти и одржава

Кухињски блок

- Магацин мора да буде организован у зависности од врсте и количине хране, пића, средстава за хигијену и других предмета опште употребе која се у њему складишти. Опрема се одговарајућим палетама, полицама или регалима и хладњачама или расхладним уређајима одговарајућег капацитета за лако кварљиву храну.
- Магацин у којем се чува храна мора бити у непосредној близини кухиње.
- Угоститељски објекти који уместо кухиње имају просторију односно простор за пријем и краткорочно складиштење хране, нису у обавези да имају магацин за храну.

Кухињски блок

- Просторије кухињског блока морају да буду повезане на начин којим се обезбеђује да особље не пролази просторијама које су намењене гостима.
- Прозори и отвори у кухињском блоку морају да имају механичку заштиту од инсеката и глодара (мрежа на прозорима, решетка на сливницима, маска на доњем делу врата).

Кухињски блок

- Распоред просторија у кухињском блоку мора
 - Омогућити несметану циркулацију особља и намирница
 - Онемогућити укрштање путева изношења хране са прљавим посуђем
 - Онемогућити пролаз кухињског особља кроз просторије које су намењене гостима

Помоћне и сервисно-техничке просторије

- Помоћне просторије се састоје од просторија које служе за санитарне, хигијенске и друге потребе запосленог особља (гардероба односно простор за пресвлачење, простор за одмор, тоалети и др.).
- У угоститељском објекту за исхрану и пиће се обезбеђују помоћне просторије уређене и опремљене у складу са прописима којима се уређују санитарно-хигијенски услови.

Помоћне и сервисно-техничке просторије

- У угоститељском објекту за исхрану и пиће мора бити обезбеђен најмање један тоалет за запослено особље у складу са прописима којима се уређују санитарно-хигијенски услови.
- Угоститељски објекат за исхрану и пиће који се налази на аеродрому, железничкој и аутобуској станици, сајму, зеленој пијаци, у пословном, тржном и спортском центру и у сличним целинама, не мора да има тоалет за запослене ако је обезбеђено коришћење тоалета у оквиру те целине који користе искључиво лица под санитарним надзором.
- Сервисно-техничке просторије састоје се од просторија или простора у којима су смештене котларнице, инсталације и други уређаји, које служе за сервисирање и одржавање уређаја и опреме угоститељског објекта за исхрану и пиће.

Услужни део

- Услуживање храном, пићем и напицима може да се обавља у просторији за услуживање или простору за услуживање на отвореном (терасе, баште).
- У делу просторије односно простора за услуживање угоститељског објекта за исхрану и пиће који пружа услуге припремања и услуживања хране, пића и напитака, могу се пред гостима припремати једноставна хладна, топла јела, посластице и напици.
- Угоститељски објекат за исхрану и пиће са самопослуживањем мора да буде опремљен самоуслужном линијом и изложбеним топлим и хладним витринама за јела, пића и напитке.

Услужни део

- Просторија за услуживање мора да буде проветрена, осветљена и опремљена намештајем (столови, столице, клупе, пултови и др.) прикладним за услуживање хране, пића и напитака.
- Под у просторији за услуживање мора да буде израђен од материјала који не сме да буде клизав и који се лако чисти и одржава.
- Угоститељски објекат за исхрану и пиће мора да има точионицу пића. Точионица пића је функционална целина, просторија или део просторије, у којој се точе алкохолна и безалкохолна пића и припремају топли и хладни напитци. Точионица пића може бити смештена у кухињи или у саставу просторије односно простора за услуживање

Услужни део

Угоститељски објекат за исхрану и пиће у коме се услуживање врши на угоститељски начин, мора да има уређен и опремљен тоалет за госте, и то:

- 1)тоалет за жене, који се састоји од предпростора и WC кабине;
- 2)тоалет за мушкарце, који се састоји од предпростора, WC кабине и писоара.

Услужни део

- На улазу у тоалет за госте мора да буде истакнута препознатљива ознака намене тих просторија за жене и за мушкарце.
- Врата тоалета морају да буду од чврстог непровидног материјала безбедног за госта.
- Подови у тоалету за госте морају да буду равни, глатки, без оштећења, отпорни на хабање, израђени од керамичких плочица или другог чврстог водоотпорног материјала који се лако чисти и одржава, а у поду мора да буде уграђен сливник са заштитном решетком.
- Зидови у тоалету за госте морају да буду обложени до висине од 1,50 м од пода керамичким плочицама или водонепропусним материјалом који се лако чисти и одржава.
- У тоалету за госте мора да буде обезбеђена природна или вештачка вентилација.
- Ако је у тоалету за госте обезбеђена природна вентилација, прозори морају да буду од непрозирног стакла или са могућношћу заштите од погледа споља.
- Тоалети морају да буду чисти и дезинфиковани, а инсталисана опрема у функцији.

Изузетак

- У угоститељском објекту за повремено пружање угоститељских услуга на сајмовима, вашарима и другим јавним манифестацијама и покретном објекту за запослено особље се обезбеђује коришћење тоалета који може да буде удаљен највише до 30 m од угоститељског објекта, а који користе искључиво лица под санитарним надзором.
- Уколико се у објекту за повремено пружање угоститељских услуга на сајмовима, вашарима и другим јавним манифестацијама услужује храна и пиће на угоститељски начин, за госте се обезбеђује коришћење тоалета који може да буде удаљен највише до 30 m од угоститељског објекта или има обезбеђено коришћење јавног тоалета у непосредној близини, до кога је прилаз од чврстог материјала и осветљен ноћу.
- Угоститељски објекат за исхрану и пиће који се налази на аеродрому, железничкој и аутобуској станици, сајму, зеленој пијаци, у пословном, тржном и спортском центру и у сличним целинама, не мора да има тоалет за госте ако је обезбеђено коришћење јавног тоалета у оквиру исте целине.
- Угоститељски објекат за исхрану и пиће који се налази на купалишту и уређеној обали река и језера, а послује сезонски, не мора да има тоалет за госте ако је обезбеђено коришћење јавног тоалета у непосредној близини, уколико је прилаз до јавног тоалета од чврстог материјала и осветљен ноћу.

Правилник о условима и начину обављања угоститељске делатности, начину пружања угоститељских услуга, разврставању угоститељских објеката и минимално техничким условима за уређење и опремање угоститељских објеката

"Сл. гласник РС", бр. 48/2012 и 58/2016

Правилник о техничким нормативима за заштиту угоститељских објеката од пожара

"Службени гласник РС", бр. 20/2019

ЗАДАЦИ

Особини која обавља веома тежак посао потребан је дневни унос 3250 килокалорија, а унос протеина не сме прећи 22%, масти 32%, и угљених хидрата 20%. Ако у једном дану угљене хидрате уноси из воћа, житарица и кондиторских производа у односу 1,8 : 3,2: 1 , израчунати колико грама воћа, производа од житарица и кондитора би требало да поједе да би особа покрила дневне потребе за угљеним хидратима. Просечан састав воћа је 3 г протеина, 1 г масти, 1 г минералних материја и 15 г угљених хидрата на 100 г, а просечан састав производа од житарица је 36 г у.х, 15 г масти, 9 г протеина и 0,5 г соли, просечан састав кондитора је (53 г у.хидрата, 25г масти и 5 г протеина на 100г).

Узимајући податке из претходног задатка -

а) Колики удео масти је тиме покривен/унет у односу на дневно препоручен унос? Колико грама масти би требало још да унесе кроз неки други извор.

б) Колики удео протеина је тиме покривен/унет у односу на дневно препоручен унос? Колико грама масти би требало још да унесе кроз неки други извор.