

МАСОВНА ИСХРАНА

Др Ана Калушевић



Грађевинско-технички захтеви

Основни захтеви

Угоститељски објекти за исхрану и пиће

Законска регулатива

Сви објекти у којима се врши организована масовна припрема хране (тзв. објекти масовне, колективне, програмиране, друштвене исхране) морају да испуњавају опште **грађевинско техничке захтеве**, као и специфичне захтеве условљене врстом и наменом објекта.

Основни захтеви

- Инвестициони програм
- Идејни пројекат
- Главни пројекат
- Пријем грађевински завршеног објекта
- Избор потребних кадрова

Инвестициони програм



- Пре било какве одлуке
 - о изградњи,
 - о реконструкцији,
 - о адаптацији објекта друштвене исхране,неопходно је саставити инвестициони програм.

Инвестициони програм обухвата

- ✓ тип објекта
- ✓ величину објекта
- ✓ укупан капацитет објекта
- ✓ дневни производни план
- ✓ комплетну опремљеност објекта (списак потребних уређаја и опреме)
- ✓ решење за инфраструктурне прикључке
- ✓ мере за заштиту намирница и готове хране
- ✓ анализу будућих потрошача
- ✓ могућност дистрибуције и продаје готових јела екстерним потрошачима (нпр. другим предшколским установама, школама, интернатима, болницама и другим здравственим установама стационарног типа, угоститељским објектима)

Идејни пројекат

Предходно побројани захтеви омогућавају да се прецизно одреди

тип,

капацитет и

опремљеност пројектованог објекта

Идејни пројекатом дају се -

- оквирне размере објекта
- спратност
- функционална просторна повезаност
- облици и размере ентеријера
- њихов садржај

Главни пројекат

На основу захтева датих у идејном пројекту приступа се изради главног пројекта

- До детаља се разрађују све појединости објекта
- Након усвајања главног грађевинског пројекта приступа се изградњи објекта



Пријем грађевински завршеног објекта

Врши формирана Комисија

- Уочава евентуалне недостатке
- Процењује њихову величину/озбиљност
- Одређује рокове за корекције
- Одобрава или одлаже пријем



Избор потребних кадрова



- Квалификације за одговарајућа радна места
- Индивидуални атести, санитарне књижице
- Основна знања о хигијени



Угоститељски објекти

- Угоститељска делатност се обавља
 - у угоститељском објекту,
 - ван угоститељског објекта и
 - у покретном угоститељском објекту.
- Угоститељски објекат је функционално повезан, посебно уређен и опремљен простор који испуњава прописане минималне техничке и санитарно-хигијенске услове за пружање угоститељских услуга, односно за обављање угоститељске делатности.

Подела угоститељских објеката

Према врсти угоститељских услуга које се у објекту пружају, угоститељски објекат може бити:

- 1) угоститељски објекат за смештај;
- 2) угоститељски објекат за исхрану и пиће.**

У угоститељском објекту за исхрану и пиће пружају се следеће врсте угоститељских услуга:

- 1) услуге припремања и услуживања хране, пића и напитака;
- 2) услуге припремања и услуживања пића и напитака;
- 3) услуге припремање хране, пића и напитака ради услуживања и потрошње на другом месту.

- У угоститељском објекту за исхрану и пиће могу се пружати и друге услуге уобичајене у угоститељству.
- Угоститељски објекти за пружање услуга исхране и пића се не категоришу.

Врсте

угоститељских објеката за пружање услуга исхране и пића

- **ресторан,**
- **кафана,**
- **бар,**
- **кетеринг објекат,**
- **објекат брзе хране,**
- **покретни објекат**
- **и други објекти**
 - **гостионица,**
 - **крчма,**
 - **коноба,**
 - **механа,**
 - **национална кућа,**
 - **чарда,**
 - **ресторан домаће кухиње,**
 - **таверна,**
 - **кафетерија,**
 - **пицерија,**
 - **печењара,**
 - **грил,**
 - **ћевабџиница,**
 - **рибљи грил,**
 - **пилећи грил,**
 - **роштиљница,**
 - **пивница,**
 - **кафе-посластичарница,**
 - **палачинкарница,**
 - **кафе,**
 - **чајџиница,**
 - **бифе,**
 - **бистро,**
 - **биртија,**
 - **аперитив бар,**
 - **кафе бар,**
 - **коктел бар**
 - **сендвич бар,**
 - **салат бар,**
 - **експресо бар**
 - **, снек бар,**
 - **ноћни бар,**
 - **диско бар,**
 - **дансинг бар,**
 - **кабаре бар**
 - **и др.**

Шта у угоститељском објекту мора бити обезбеђено?

1. **снабдевање текућом хигијенски исправном водом за пиће**
 - јавна водоводна мрежа,
 - локални водни објекти,
 - сопствени бунар.

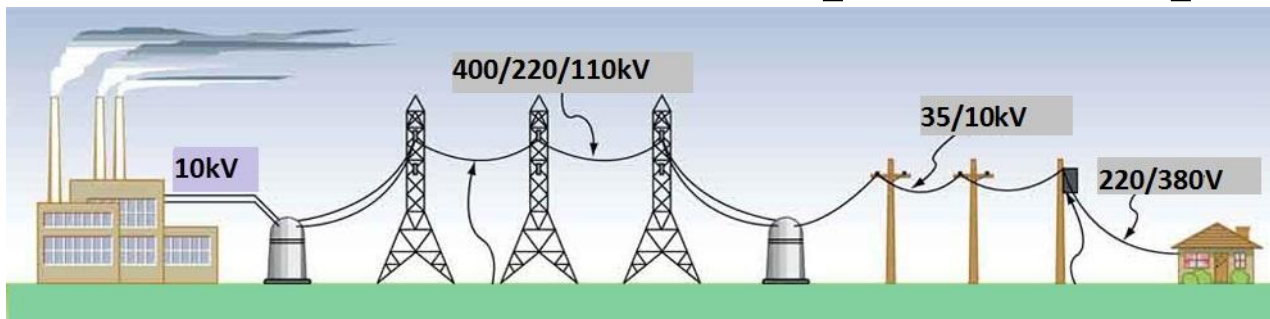


Шта у угоститељском објекту мора бити обезбеђено?

2. стално снабдевање **електричном енергијом**

- **јавна електрична мрежа,**
- **сопствени бешумни енергетски извор;**

Уколико не постоји јавна електрична мрежа мора се обезбедити његово стално снабдевање довољном количином електричне енергије.



Шта у угоститељском објекту мора бити обезбеђено?

3. одлагање **чврстих отпадних материја**
контејнери,
канте са поклопцима
смештени на посебно одређеном простору

- Контејнери или канте морају свакодневно да се празне, перу и дезинфикују.

Шта у угоститељском објекту мора бити обезбеђено?

4. одвођење **отпадних вода**

- **јавна канализациона мрежа,**
- **сопствена канализација,**
- **септичке јаме.**

Када нема јавне канализационе мреже прикључује се на сопствену канализацију са уређајима за пречишћавање-
таложници и
биолошки филтери
на сопствену септичку јаму

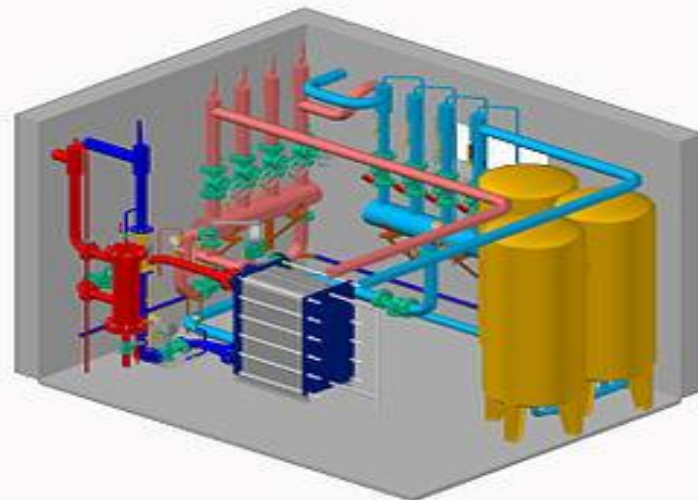
На свим местима потрошње воде на којима постоји могућност загађивања мреже (славина са навојима, прикључци за прање, завршеци цеви уроњени у воду) морају да се поставе вентилипротив повратне сифонаже (непосредно иза славине одн. прикључка)

- У просторијама у којима се користи вода, одвод воде мора да буде изграђен тако да спречава изливање отпадних вода по подној површини и мора да буде постављен одговарајући број сливника који имају систем за спречавање повратка непријатних мириса и уласка глодара из канализације.
- Канализационе цеви не смеју да се инсталирају и проводе кроз радне просторије у којима се обавља обрада, прерада и чување животињских намирница.
- Отпадне воде које су загађене агресивним хемијским супстанцама пре испуштања у канализациони систем морају се неутралисати.

Изузеци

- Угоститељски објекат за повремено пружање угоститељских услуга на сајмовима, вашарима и другим јавним манифестацијама и покретни објекат могу се снабдевати текућом хигијенски исправном **водом за пиће** из резервоара са довољно текуће хигијенски исправне воде, уколико није обезбеђено снабдевање хигијенски исправном водом за пиће из јавне водоводне мреже, локалног водног објекта или бунара.
- Угоститељски објекат за повремено пружање угоститељских услуга на сајмовима, вашарима и другим јавним манифестацијама и покретни објекат могу за одвођење **отпадних вода** обезбедити резервоар за отпадну воду одговарајућег капацитета, уколико није обезбеђено одвођење отпадних вода у јавну канализациону мрежу, сопствену канализацију или септичку јаму.

Грејање



- Све просторије и простори у угоститељском објекту у којима бораве или се задржавају гости морају да имају обезбеђено грејање, осим у угоститељским објектима који послују само у летњем периоду.
- Температура у просторијама у којима бораве или се задржавају гости износи најмање **18,5 °C**.

Телефонска мрежа



- Угоститељски објекат мора да буде прикључен на јавну телефонску мрежу, осим ако не постоје техничке могућности за прикључење.
- Угоститељски објекат мора да има најмање један телефон на располагању гостима (фиксни или мобилни телефон).

Прилази и осветљење

- Угоститељски објекат мора да има посебно уређен прилаз до улаза за госте.
- Прилази до улаза, улаз у угоститељски објекат и назив угоститељског објекта морају бити осветљени у време рада објекта ноћу.
- Све просторије угоститељског објекта морају имати осветљење.
- Све просторије, односно простори у којима се крећу или задржавају гости ноћу морају бити осветљени потпуно или оријентационим светлом.

- Угоститељски објекат мора да буде опремљен и уређен на начин којим се омогућава рационално коришћење простора, несметано и сигурно кретање и боравак гостију и запосленог особља и несметан пренос ствари.
- Угоститељски објекат у којем се пружају услуге и особама са инвалидитетом, мора да има улаз у објекат, као и врата, опрему и простор за манипулацију у просторијама које користе, димензионисане и уређене у складу са потребама особа са инвалидитетом.

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.

Услови дефинисани Правилницима



Правилник

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

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



Рачунска вежба

Израчунавање енергетске/калоријске вредности

Пример 1.

Израчунати енергетску вредност на 100 грама производа, на порцију од 175 грама и на збирно паковање (1 килограм) на основу података из нутритивне табеле.

Хранљиве вредности	на 100 грама
Масти	15,7 g
од тога засићене масне киселине	7,9 g
Угљени хидрати	35,8 g
од којих шећери	0,6 g
Протеини	6,1 g
Со	0,9 g

Решења изразити у kcal и kJ

Пример 2.

Израчунати енергетску вредност на 100 грама, на порцију (30 грама) и на паковање (180 грама) на основу података из нутритивне табеле.

Састојци – језгро сунцокрета, овсене пахуљице, протеин бундевиног семена, бундевино семе, семе лана, сунцокретово уље, морска со, аскорбинска киселина, зачин.

Хранљиве вредности	на 100 грама
Масти	27,0 g
од тога засићене масне киселине	3,1 g
Угљени хидрати	38,9 g
од којих шећери	0,0 g
Протеини	23,9 g
Со	3,4 g
Влакна	15,8 g

Решења изразити у kcal и kJ

Пример 3.

Упоредити вредности и израчунати који млечни производ има мању енергетску вредност рачунато на порцију производа (јогурт 500 грама, павлака 135 грама) на основу података из нутритивне табеле.

Хранљиве вредности	на 100 грама јогурт	на 100 грама павлака
Млечна маст	2,8 g	20,0 g
од тога засићене масне киселине	1,8 g	11,5 g
Угљени хидрати	4,5 g	4,1 g
од којих шећери	4,5 g	3,2 g
Протеини	3,0 g	2,8 g
Со	0,12 g	0,1 g

Решења изразити у kcal и kJ

Решења

1. ~ 310 kcal/1300 kJ на 100 грама, односно
~ 542,5 kcal/2275 kJ на порцију
~ 3100 kcal/13000 kJ на килограм
2. ~ 530 kcal/2220 kJ на 100 грама, односно
~ 160 kcal/665 kJ на порцију, односно
~ 954 kcal / 4000 kJ рачунато на паковање
3. Приближно једнака калоријска вредност

Одступање $\pm 5\%$ је могуће због заокруживања бројева и коришћења бројева са различитим бројем децимала

За сва питања у вези
предмета Масовна исхрана
и додатне информације
за време ванредног стања

Понедељак 11.00-14.00

Среда 11.45-16.00

Телефон 0621937247

Свакодневно

Email: ana.kalusevic@vhs.edu.rs