

RELAZIONE TECNICA

La presente relazione ha lo scopo di illustrare l'organizzazione aziendale e la funzionalità dei locali in cui sarà svolta l'attività di ristorante.

TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ

L'attività prevede la preparazione e somministrazione di alimenti.

Relativamente all'attività di ristorante, l'azienda ha intenzione di effettuare:

Preparazione di:

- Antipasti;
- Primi piatti;
- Secondi piatti;
- Dolci.

DESCRIZIONE DEI LOCALI

Sono presenti i seguenti ambienti:

- Cucina (P.to 57 in planimetria) con annessa zona lavaggio;
- Magazzino (P.to 58 in planimetria);
- Locali per il personale (P.to 74 in planimetria);
- Servizi igienici clientela (P.to 75 in planimetria).

CUCINA CON ZONA LAVAGGIO (superficie totale mq 58, 21)

Questo ambiente sarà destinato alla preparazione degli alimenti che verranno poi serviti nella sala ristorante. Al suo interno sono state sistemate le seguenti attrezzature:

- Forno elettrico trivalente a 6 teglie (1);
- Abbattitore di temperatura (2);
- Tavolo di lavoro armadiato in acciaio inox con cassetti (3);
- Lavello armadiato (4);
- Tavolo di lavoro in acciaio inox con frigorifero sottostante per la conservazione dei prodotti deperibili ad una temperatura di +4°C (tolleranza +/2°C) (5);
- 2 Tavoli armadiati (6);
- Armadio porta stoviglie (7);
- Carrello per la sistemazione delle teglie per il forno (8);
- Forno elettrico trivalente a 10 teglie (9);
- Tavolo in acciaio inox a cassetti e macchina per il sottovuoto (10);
- 3 Tavoli da lavoro in acciaio inox con frigorifero sottostante per la conservazione dei prodotti deperibili ad una temperatura di +4°C (tolleranza +/2°C) (11);

- Lavello armadiato a due vasche (12);
- Lavamani (13);
- Zona cottura composta da: piani di appoggio neutri, piano ad induzione con 4 zone, cuoci pasta elettrico da 40 litri, friggitrice elettrica da 9 litri, piastra elettrica cromo liscia/rigata (14).
- Cella frigorifera per la conservazione dei prodotti alimentari deperibili (temperatura di conservazione +4° C, tolleranza +2°C) (18)

ZONA LAVAGGIO

La zona lavaggio, adiacente alla cucina, è dedicata al lavaggio delle stoviglie sporche. In essa troviamo:

- Tavolo armadiato (6);
- Lavello per il prelavaggio (15).
- Tavolo di appoggio in acciaio inox (16);
- Lavastoviglie a capote (17).

MAGAZZINO(superficie totale mq 9,75)

Questo locale sarà dedicato allo stoccaggio del materiale impiegato per il preincarto e delle derrate alimentari deperibili e non. Sono pertanto presenti:

- ☑ Scaffali per la sistemazione dei prodotti alimentari non deperibili.

LOCALI PER IL PERSONALE Sono costituiti da:

- Antibagno/Spogliatoio (superficie totale mq 4,38) fornito di lavabo con comando di erogazione non manuale e armadietti a doppio scomparto, uno per ogni addetto;
- WC addetti (superficie totale mq 3,06).

CICLO LAVORATIVO

Relativamente all'attività di ristorante, l'azienda ha intenzione di effettuare:

- Preparazione di:
 - Antipasti;
 - Primi piatti;
 - Secondi piatti;
 - Dolci.

Al momento della consegna delle materie prime, sarà presente la Responsabile dell'Autocontrollo o l'addetto incaricato che verificherà la conformità igienico-sanitaria dei prodotti. L'approvvigionamento verranno acquistati quantitativi di prodotti alimentari tali da evitare grandi scorte.

Tutte le lavorazioni avranno come si evince dalla planimetria allegata una propria zona di lavorazione distinta. L'uscita del pulito in sala mensa ha un percorso ben diviso dall'ingresso dello sporco nella zona lavaggio.

Relativamente ai prodotti alimentari non deperibili, al momento della consegna da parte dei fornitori, questi saranno scaricati attraverso la porta di ingresso presente nel magazzino e sistemati nei vari spazi presenti negli ambienti di lavoro (cucina, ecc.). I prodotti alimentari deperibili verranno consegnati da fornitori con frequenza variabile, una volta scaricati, sistemati all'interno delle apparecchiature frigorifere e dei congelatori presenti nei locali di lavorazione.

Si fa infine presente che l'azienda all'interno del proprio ciclo di lavoro ha previsto l'utilizzo dell'abbattitore per la migliore gestione della preparazione, raffreddamento e conservazione degli alimenti. In particolare per avere le seguenti possibilità:

- Raggiungimento delle temperature di refrigerazione e congelamento in tempi brevi;
- Conservazione fino a 5/6 giorni di un semilavorato nel refrigeratore e fino a 90 giorni per le materie prime e prodotti finiti nel congelatore.

L'abbattitore verrà utilizzato per il raffreddamento dei semilavorati (destinati alla realizzazione di alcune tipologie di prodotti finiti) a temperature di refrigerazione ($T^{\circ} = + 3^{\circ}\text{C}$) o di congelamento ($T^{\circ} = - 18^{\circ}\text{C}$ alla sonda e $- 21^{\circ}\text{C}$ nella camera di abbattimento) per limitare l'eventuale proliferazione di microrganismi ma anche per l'abbattimento a temperature di congelamento di tutte quelle materie prime fresche e dei propri prodotti aziendali non immediatamente utilizzati.

Durante tale fase la Responsabile dell'autocontrollo o l'addetto incaricato provvederanno alla compilazione di una scheda di abbattimento nella quale verranno riportati la tipologia di prodotto, la data di abbattimento e la conformità del processo. Alla stessa maniera su tutti i prodotti abbattuti verrà posta un'etichetta con scritto la tipologia di alimento e la data di abbattimento.

TIPOLOGIA DI APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

L'approvvigionamento idrico avverrà dalla rete idrica comunale, assicurata attraverso la stipulazione di un contratto con l'ente erogatore locale.

SISTEMA DI SMALTIMENTO DI RIFIUTI SOLIDI E REFLUI

Lo smaltimento dei rifiuti solidi avverrà attraverso i cassonetti pubblici, attenendosi alle disposizioni comunali per la raccolta differenziata. Lo smaltimento dei reflui, assimilabili ai domestici, avverrà tramite allaccio alla rete fognaria pubblica.

Lo smaltimento degli oli esausti di frittura sarà effettuato tramite ritiro svolto da ditta specializzata e autorizzata. In attesa del ritiro, i contenitori in plastica in cui verrà stoccato l'olio saranno conservati in uno spazio apposito all'esterno della struttura.

NUMERO DI ADDETTI PREVISTI

Per lo svolgimento dell'attività sopra descritta è prevista la presenza di 6 addetti lavoratori.

Tuoro sul Trasimeno, 04 ottobre 2023

