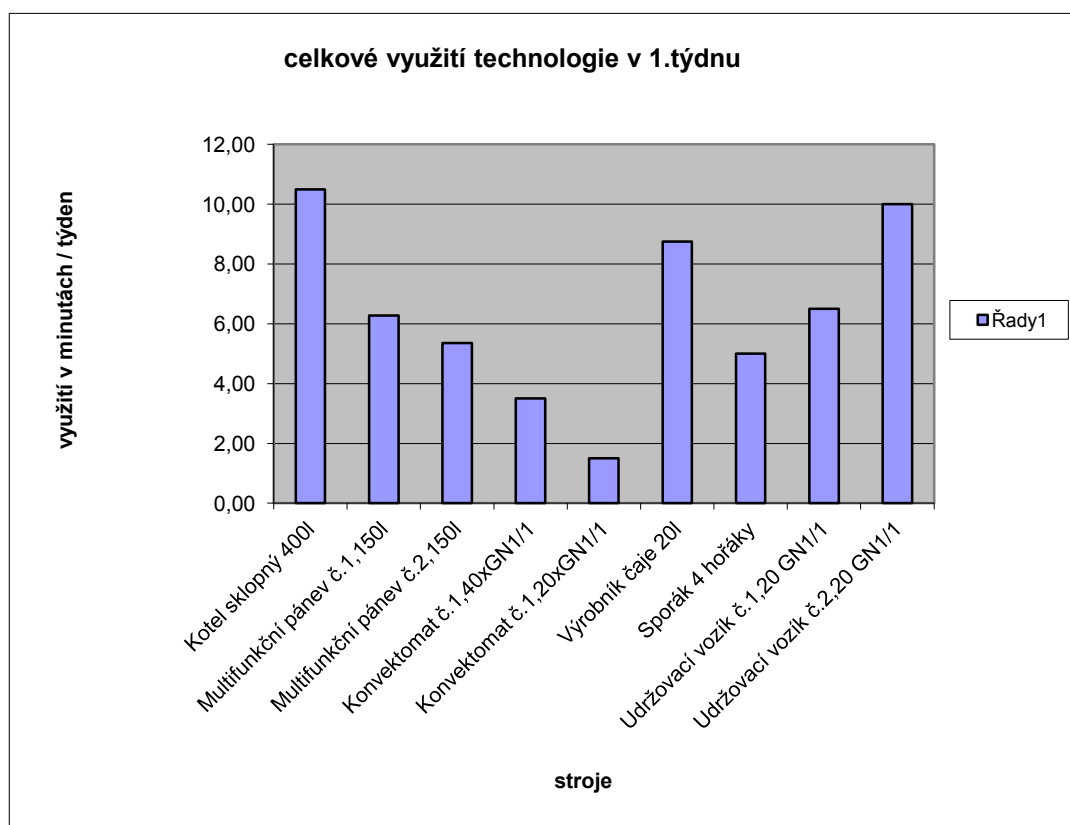


**Časové využití varné TG, 1.týden ,
Multi-úsporná,2 druhy jídla,ZŠ
T.G.M. Studénka 1300 porcí**

PO	ÚT	ST	ČT	PÁ	SO	NE	Celkem
----	----	----	----	----	----	----	--------

Kotel sklopný 400l	2,00	3,50	3,50	0,00	1,50	0,00	0,00	10,50
Multifunkční pánev č.1,150l	1,83	0,00	2,45	0,50	1,50	0,00	0,00	6,28
Multifunkční pánev č.2,150l	1,83	0,00	2,20	1,33	0,00	0,00	0,00	5,36
Konvektomat č.1,40xGN1/1	0,00	0,50	2,00	1,00	0,00	0,00	0,00	3,50
Konvektomat č.1,20xGN1/1	0,00	0,00	1,00	0,00	0,50	0,00	0,00	1,50
Výrobník čaje 20l	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	0,00	0,00	8,75
Sporák 4 hořáky	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	0,00	0,00	5,00
Udržovací vozík č.1,20 GN1/1	2,00	1,00	2,00	1,00	0,50	0,00	0,00	6,50
Udržovací vozík č.2,20 GN1/1	2,00	1,00	2,00	5,00	0,00	0,00	0,00	10,00
								46,89



Virtuální vaření v kuchyni ZŠ T.G.M. Studénka,1.Týden

Polévka - 1 druh,1 druh hlavního jídla.Skladba strážníků,MŠ 1.st.,2.st. a dospělí
zohledněna na průměrnou velikost porce.Vaření celkem pro 1300 strážníků.Použit
jídelní lístek ŠJ 3.4. až 7.4.2017

Pondělí 3.4.2017							
Složka jídla	Počet porcí	Norma	Celková hmotnost v kg	Zařízení	Počet obrátek	Doba jedné obrátky	Celková doba přípravy
Polévka zelná	1 300	0,225	292,5l	Kotel sklopný 400l	1	90	90
Menu 1-krutí plátek	650	0,085	650m kusů	Multifunkční pánev č.1,150l	11	10	110
Menu 1-krutí plátek	650	0,085	650m kusů	Multifunkční pánev č.1,150l	11	10	110
Menu 1- kuskus	1 300	0,17	221kg	Kotel sklopný 400l	1	30	30
Vaření čaje	650	0,2	130l	Výrobník čaje 20l.	7	15	105
Použitá varná technologie a její využití							

Skladba zařízení:	kusy	Využití zařízení za směnu v min.	Instalovaný příkon,el.	Instalovaný příkon,p l.	Spotřeba páry/hod
Kotel sklopný 400l	1	2,00	59,80	0,00	
Multifunkční pánev č.1,150l	1	1,83	46,00	0,00	
Multifunkční pánev č.2,150l	1	1,83	46,00	0,00	
Konvektomat č.1,40GN1/1	1	0,00	65,50	0,00	
Konvektomat č.2,20GN1/1		0,00	37,00	0,00	
Sporák 4 hořáky	1	1,00	0,00	18,00	
Výrobník čaje 20l	1	1,75	9,80	0,00	
Udržovací vozík č.1,20 GN1/1	1	2,00	1,90	0,00	
Udržovací vozík č.2,20 GN1/1	1	2,00	1,90	0,00	
			267,90	18,00	

Celkový příkon el. Zařízení je 267,9 kW,okamžitý příkon el. 165,4kW

Úterý 4.4.2015							
Složka jídla	Počet porcí	Norma	Celková hmotnost v kg	Zařízení	Počet obrátek	Doba jedné obrátky	Celková doba přípravy
Polévka květáková	1 300	0,225	292,5l	Kotel sklopný 400l	1	90	90
Kuřecí řízek	1 300	1 kus	1300 kusů	Konvektomat č.1-40 GN1/1	3	10	30
Bramborová kaše-vaření brambor	1 300	0,12	156kg	Kotel sklopný 400l	1	100	100
Bramborová kaše-výroba kaše	1 300	0,19	247kg	Kotel sklopný 400l	1	20	20
Vaření čaje	650	0,2	130l	Výrobník čaje 20l.	7	15	105

Použitá varná technologie a její využití							
Skladba zařízení:	kusy	Využití zařízení za směnu v min.	Instalovaný příkon,el.	Instalovaný příkon,p l.	Spotřeba páry/hod		
Kotel sklopný 400l	1	3,50	59,80	0,00			
Multifunkční pánev č.1,150l	1	0,00	46,00	0,00			
Multifunkční pánev č.2,150l	1	0,00	46,00	0,00			
Konvektomat č.1,40GN1/1	1	0,50	65,50	0,00			
Konvektomat č.2,20GN1/1		0,00	37,00	0,00			
Sporák 4 hořáky	1	1,00	0,00	18,00			
Výrobník čaje 20l	1	1,75	9,80	0,00			
Udržovací vozík č.1,20 GN1/1	1	1,00	1,90	0,00			
Udržovací vozík č.2,20 GN1/1	1	1,00	1,90	0,00			
			267,90	18			
Celkový příkon el. Zařízení je 267,9 kW,okamžitý příkon el. 138,9 kW							
Středa 5.4.2017							
Složka jídla	Počet porcí	Norma	Celková hmotnost v kg	Zařízení	Počet obrátek	Doba jedné obrátky	Celková doba přípravy
Polévka hrstková	1 300	0,225	292,5l	Kotel sklopný 400l	1	90	90
Menu 1-Masové koule v rajčatové šťávě-osmahnutí koulí	450	0,08	450 kusů	Multifunkční pánev č.1,150l	9	8	72
Menu 1-Masové koule v rajčatové šťávě-osmahnutí koulí	450	0,08	450 kusů	Multifunkční pánev č.2,150l	9	8	72
Menu 1-Masové koule v rajčatové šťávě-dušení koulí a výroba omáčky	450	0,08+0,12	90kg	Multifunkční pánev č 1,150l	1	60	60
Menu 1-Masové koule v rajčatové šťávě-dušení koulí a výroba omáčky	450	0,08+0,12	90kg	Multifunkční pánev č 2,150l	1	60	60
Menu 1 - rýže	900	0,15	135kg	Konvektomat č.1.,40 GN1/1	2	30	60
Menu 2-luštěninové rozoto-vaření fazolí	400	0,13	52kg	Kotel sklopný 400l	1	120	120
Menu 2-vaření rýže	400	0,15	60kg	Konvektomat č.2.,20 GN1/1	2	30	60
Menu 2 příprava restované směsi	400	0,05	20kg	Multifunkční pánev č.1,150l	1	15	15
Zapékání rizota	400	0,27	108	Konvektomat č.1.,40 GN1/1	2	30	60
Vaření čaje	650	0,2	130l	Výrobník čaje 20l.	7	15	105
Použitá varná technologie a její využití							

Virtuální vaření - kuchyně ZŠ T.G.M Studénka -1.týden
Multifunkce
TG

Skladba zařízení:	kusy	Využití zařízení za směnu v min.	Instalovaný příkon,el.	Instalov aný příkon,p l.	Spotřeba páry/hod
Kotel sklopný 400l	1	3,50	59,80	0,00	
Multifunkční pánev č.1,150l	1	2,45	46,00	0,00	
Multifunkční pánev č.2,150l	1	2,20	46,00	0,00	
Konvektomat č.1,40GN1/1	1	2,00	65,50	0,00	
Konvektomat č.2,20GN1/1		1,00	37,00	0,00	
Sporák 4 hořáky	1	1,00	0,00	18,00	
Výrobník čaje 20l	1	1,75	9,80	0,00	
Udržovací vozík č.1,20 GN1/1	1	2,00	1,90	0,00	
Udržovací vozík č.2,20 GN1/1	1	2,00	1,90	0,00	
			267,90	18	

Celkový příkon el. Zařízení je 267,9 kW,okamžitý příkon el. 267,9 kW

Čtvrtek 6.4.2017

Složka jídla	Počet porcí	Norma	Celková hmotnost v kg	Zařízení	Počet obrátek	Doba jedné obrátky	Celkov á doba příprav y
Polévka Minestrone- příprava vývaru	1 300	0,1	130kg	Kotel sklopný 400l	1	noční vaření	noční vaření
Polévka Minestrone- příprava polévky	650	0,225	146,25	Multifunkční pánev č.1,150l	1	30	30
Polévka Minestrone- příprava polévky	650	0,225	146,25	Multifunkční pánev č.2,150l	1	30	30
Menu 1-maminčino kuře	900	0,1	25,5kg	Konvektomat č.1,40GN1/1	1	60	60
Menu 2 - nudle s mákem-vaření těstovin	400	0,15	60kg	Multifunkční pánev č.2,150l	2	20+2x10	50
Vaření čaje	650	0,2	130l	Výrobník čaje 20l.	7	15	105
Použitá varná technologie a její využití							

Skladba zařízení:	kusy	Využití zařízení za směnu v h	Instalovaný příkon,el.	Instalov aný příkon,p l.	Spotřeba páry/hod
Kotel sklopný 400l	1	0,00	59,80	0,00	
Multifunkční pánev č.1,150l	1	0,50	46,00	0,00	
Multifunkční pánev č.2,150l	1	1,33	46,00	0,00	
Konvektomat č.1,40GN1/1	1	1,00	65,50	0,00	
Konvektomat č.2,20GN1/1		0,00	37,00	0,00	
Sporák 4 hořáky	1	1,00	0,00	18,00	
Výrobník čaje 20l	1	1,75	9,80	0,00	
Udržovací vozík č.1,20 GN1/1	1	1,00	1,90	0,00	

Virtuální vaření - kuchyně ZŠ T.G.M Studénka -1.týden
Multifunkce
TG

Udržovací vozík				
č.2,20 GN1/1	1	5,00	1,90	0,00
			267,90	18

Celkový příkon el. Zařízení je 267,9 kW,okamžitý příkon el. 171,1 kW

Pátek 7.4.2017

Složka jídla	Počet porcí	Norma	Celková hmotnost v kg	Zařízení	Počet obrátek	Doba jedné obrátky	Celková doba přípravy
Polévka ovesná	1 300	0,225	292,5l	Kotel sklopný 400l	1	90	90
Menu 1- čočka na kyselo	1 300	0,11	143l	Multifunkční pánev č.1,150l	1	90	90
Vejce na tvrdo	1 300	1 kus	1300 kusů	Konvektomat č.2,20GN1/1	2	15	30
Vaření čaje	650	0,2	130l	Výrobník čaje 20l.	7	15	105
Použitá varná technologie a její využití							

Skladba zařízení:	kusy	Využití zařízení za směnu v h	Instalovaný příkon,el.	Instalovaný příkon,p l.	Spotřeba páry/hod
Kotel sklopný 400l	1	1,50	59,80	0,00	
Multifunkční pánev č.1,150l	1	1,50	46,00	0,00	
Multifunkční pánev č.2,150l	1	0,00	46,00	0,00	
Konvektomat č.1,40GN1/1	1	0,00	65,50	0,00	
Konvektomat č.2,20GN1/1		0,50	37,00	0,00	
Sporák 4 hořáky	1	1,00	0,00	18,00	
Výrobník čaje 20l	1	1,75	9,80	0,00	
Udržovací vozík č.1,20 GN1/1	1	0,50	1,90	0,00	
Udržovací vozík č.2,20 GN1/1	1	0,00	1,90	0,00	
			267,90	18	

Celkový příkon el. Zařízení je 267,9 kW,okamžitý příkon el. 154,5 kW