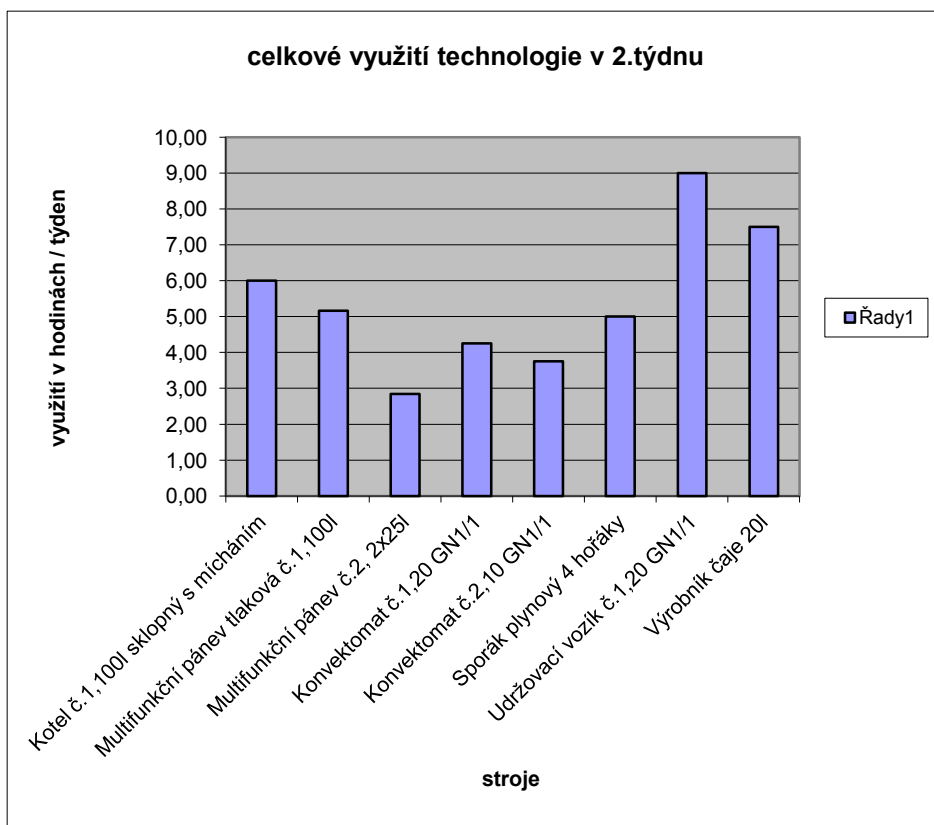


**Využití strojů pro výrobu 350
porcí - 2. týden**

PO	UT	ST	CT	PA	SO	NE	Celkem
----	----	----	----	----	----	----	--------

Kotel č.1,100l sklopný s mícháním	1,50	1,50	1,50	0,00	1,50	0,00	0,00	6,00
Multifunkční pánev tlaková č.1,100l	0,00	1,50	2,00	1,00	0,66	0,00	0,00	5,16
Multifunkční pánev č.2, 2x25l	0,50	0,00	1,17	1,17	0,00	0,00	0,00	2,84
Konvektomat č.1,20 GN1/1	1,50	1,00	0,00	0,00	1,75	0,00	0,00	4,25
Konvektomat č.2,10 GN1/1	1,50	0,00	0,00	0,75	1,50	0,00	0,00	3,75
Sporák plynový 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	1,00	1,00	1,00	5,00	1,00	0,00	0,00	9,00
Výrobník čaje 20l	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	0,00	0,00	7,50

43,50



Virtuální vaření v kuchyni ZŠ Sjednocení- 1. týden, 350 obědů

Maximální kapacitní údaje:350 obědů

z toho:1.druh polévky ,2 druhy oběda,odhad poměru Menu 1./Menu 2 70/30%

Byl použit konkrétní jídelní lístek stažený z internetu na období 24. až 28.4.2017

Byly použity průměrné hmotnostní normy pro dospělé,1.stupeň a 2. stupeň ZŠ.

Pondělí 24.4.2017

Složka jídla	Počet porcí	Norma	Celková hmotnost v kg	Zařízení	Počet obrátek	Doba jedné obrátky	Celková doba přípravy
Polévka fazolová	350	0,255	89,25l	Kotel č.1,sklopný100l	1	90	90
Menu 1 rýžový nákyp s meruňkama-vaření rýže	240	0,17	40,8kg	Konvektomat č.1,20GN1/1	1	30	30
Menu 1 rýžový nákyp s meruňkama-zapečení nákypu	240	0,3	72kg	Konvektomat č.1,20GN1/1	2	45	90
Menu 2-japonské rizoto-vaření rýže	110	0,17	18,7kg	Konvektomat č.2,10GN1/1	2	45	90
Menu 2Japonské rizoto,masová směs	110	0,15	16,5kg	Multifunkční pánev č.2, 2x25l-obě nádoby	1	30	30
Menu 2-Masová směs	110	0,25	27,5kg	Konvektomat č.2,10GN1/1	2	25	50
Vaření čaje	350	0,3	105l	Výrobník čaje 20l	6	6x15	90

Použitá varná technologie a její využití

Skladba zařízení:	kusy	Využití zařízení za směnu v h	Instalovaný příkon,el.	Instalovaný příkon,pl.
Kotel č.1,100l,sklopný s mícháním	1	1,50	16,75	0,00
Multifunkční pánev č.1, 100l	1	0,00	28,20	0,00
Multifunkční pánev č.2, 2x25l	1	0,50	28,00	0,00
Konvektomat č.1 20 GN1/1	1	1,50	37,00	0,00
Konvektomat č.2 10 GN1/1	1	1,50	18,60	0,00
Sporák plynový 4 hořáky	1	1,00	0,00	28,00
Udržovací vozík č.1,20 GN1/1	1	1,00	1,80	0,00
Vaření čaje	1	1,50	9,24	0,00
			139,59	28,00

Celkový příkon el. Zařízení je 139,59 kW,okamžitý příkon el.111,39 kW**Úterý 25.4.2017**

Složka jídla	Počet porcí	Norma	Celková hmotnost v kg	Zařízení	Počet obrátek	Doba jedné obrátky	Celková doba přípravy
Polévka kapustová	350	0,255	89,25l	Kotel č.1,sklopný100l	1	90	90
Menu 1-losos na másle	210	0,85+0,05	18,9kg	Konvektomat č.1,20 GN1/1	1	15	15
Menu 1 - brambory	240+10	0,21	50,4kg+23,1kg	Konvektomat č.1,20 GN1/1	1	45	45
Menu 2-vepřové na houbách-osmahnutí masa	110	0,1	110 kusů	Multifunkční pánev č.1,100l	3	10	30
Menu 2-vepřové na houbách-dušení masa	110	0,08+0,12	22kg	Multifunkční pánev tlaková č.1,100l	1	60	60
Menu 2-brambory	110	0,21	23,1kg	společně s Menu 1			
Vaření čaje	350	0,3	105l	Výrobník čaje 20l	6	6x15	90

Použitá varná technologie a její využití

Skladba zařízení:	kusy	Využití zařízení za směnu v h	Instalovaný příkon,el.	Instalovaný příkon,pl.
Kotel č.1,100l,sklopný s mícháním	1	1,50	16,75	0,00
Multifunkční pánev tlaková č.1, 100l	1	1,50	28,20	0,00
Multifunkční pánev č.2, 2x25l	1	0,00	28,00	0,00
Konvektomat č.1 20 GN1/1	1	1,00	37,00	0,00
Konvektomat č.2 10 GN1/1	1	0,00	18,60	0,00
Sporák plynový 4 hořáky	1	1,00	0,00	28,00
Udržovací vozík č.1,20 GN1/1	1	1,00	1,80	0,00
Výrobník čaje 20l	1	1,50	9,24	0,00
			139,59	28,00

Celkový příkon el. Zařízení je 139,59 kW,okamžitý příkon el.92,99 kW

středa 26.4.2016

Složka jídla	Počet porcí	Norma	Celková hmotnost v kg	Zařízení	Počet obrátek	Doba jedné obrátky	Celková doba přípravy
Polévka bramborová s paprikami	350	0,255	89,25l	Kotel č.1,sklopný100l	1	90	90
Menu 1 Hovězí ruská pečeně	350	0,085+0,12	71,75kg	Multifunkční pánev č.1,100l	1	120	120

Menu 1-těstoviny	350	0,17	59,5kg	Multifunkční pánev č.2, 2x25l-obě nádoby	5	20+5x10	70
Vaření čaje	350	0,3	105l	Výrobník čaje 20l	6	6x15	90

Použitá varná technologie a její využití

Skladba zařízení:	kusy	Využití zařízení za směnu v h	Instalovaný příkon,el.	Instalovaný příkon,pl.
Kotel č.1,100l,sklopný s mícháním	1	1,50	16,75	0,00
Multifunkční pánev č.1, 100l	1	2,00	28,20	0,00
Multifunkční pánev č.2, 2x25l	1	1,17	28,00	0,00
Konvektomat č.1 20 GN1/1	1	0,00	37,00	0,00
Konvektomat č.2 10 GN1/1	1	0,00	18,60	0,00
Sporák plynový 4 hořáky	1	1,00	0,00	28,00
Udržovací vozík č.1,20 GN1/1	1	1,00	1,80	0,00
Výrobník čaje 20l	1	1,50	9,24	0,00
			139,59	28,00

Celkový příkon el. Zařízení je 139,59 kW,okamžitý příkon el.83,99 kW

čtvrtek 27.4.2016

Složka jídla	Počet porcí	Norma	Celková hmotnost v kg	Zařízení	Počet obrátek	Doba jedné obrátky	Celková doba přípravy
Polévka ragů s rýží	350	0,255	89,25l	Kotel č.1,100l,sklopný s mícháním	1	noční vaření	noční vaření
Menu 1 špagety po boloňsku-masová směs	240	0,08+0,08	38,4kg	Multifunkční pánev č.1, 100l	1	30	30
Menu 1vaření těstovin	240	0,17	40,8kg	Multifunkční pánev č.2, 2x25l	5	20+5x10	50
Menu 2 Zeleninové placičky	110	0,1	110 kusů	Multifunkční pánev č.1, 100l	3	10	30
Menu 2 brambory	110	0,21	23,1kg	Konvektomat č.2 10 GN1/1	1	45	45
Vaření čaje	350	0,3	105l	Výrobník čaje 20l	6	6x15	90

Použitá varná technologie a její využití

Skladba zařízení:	kusy	Využití zařízení za směnu v h	Instalovaný příkon,el.	Instalovaný příkon,pl.
-------------------	------	-------------------------------	------------------------	------------------------

Kotel č.1,100l,sklopný s mícháním	1	0,00	16,75	0,00
Multifunkční pánev č.1, 100l	1	1,00	28,20	0,00
Multifunkční pánev č.2, 2x25l	1	1,17	28,00	0,00
Konvektomat č.1 20 GN1/1	1	0,00	37,00	0,00
Konvektomat č.2 10 GN1/1	1	0,75	18,60	0,00
Sporák plynový 4 hořáky	1	1,00	0,00	28,00
Udržovací vozík č.1,20 GN1/1	1	5,00	1,80	0,00
Výrobník čaje 20l	1	1,50	9,24	0,00
			139,59	28,00

Celkový příkon el. Zařízení je 139,59 kW,okamžitý příkon el.85,84 kW

pátek 28.4.2016

Složka jídla	Počet porcí	Norma	Celková hmotnost v kg	Zařízení	Počet obrátek	Doba jedné obrátky	Celková doba přípravy
Polévka celerová s krutony	350	0,255	89,25l	Kotel č.1,100l,sklopný s mícháním	1	90	90
Menu 1 Králík na česneku	350	0,15	52,5kg	Konvektomat č.1 20 GN1/1	1	75	75
Menu 1 Kysané zelí	350	0,13	45,5kg	Multifunkční pánev č.1,100l	1	40	40
Menu 1 bramborový knedlík-vaření brambor	350	0,12	42kg	Konvektomat č.2 10 GN1/1	2	45	90
Menu 1 bramborový knedlík-vaření knedlíků	350	0,17	59,5kg	Konvektomat č.1 20 GN1/1	1	30	30
Vaření čaje	350	0,3	105l	Výrobník čaje 20l	6	6x15	90

Použitá varná technologie a její využití

Skladba zařízení:	kusy	Využití zařízení za směnu v h	Instalovaný příkon,el.	Instalovaný příkon,pl.
Kotel č.1,100l,sklopný s mícháním	1	1,50	16,75	0,00
Multifunkční pánev č.1, 100l	1	0,66	28,20	0,00
Multifunkční pánev č.2, 2x25l	1	0,00	28,00	0,00
Konvektomat č.1 20 GN1/1	1	1,75	37,00	0,00
Konvektomat č.2 10 GN1/1	1	1,50	18,60	0,00
Sporák plynový 4 hořáky	1	1,00	0,00	28,00
Udržovací vozík č.1,20 GN1/1	1	1,00	1,80	0,00

Výrobník čaje 20l	1	1,50	9,24	0,00
			139,59	28,00
Celkový příkon el. Zařízení je 139,39 kW,okamžitý příkon el.111,59 kW				