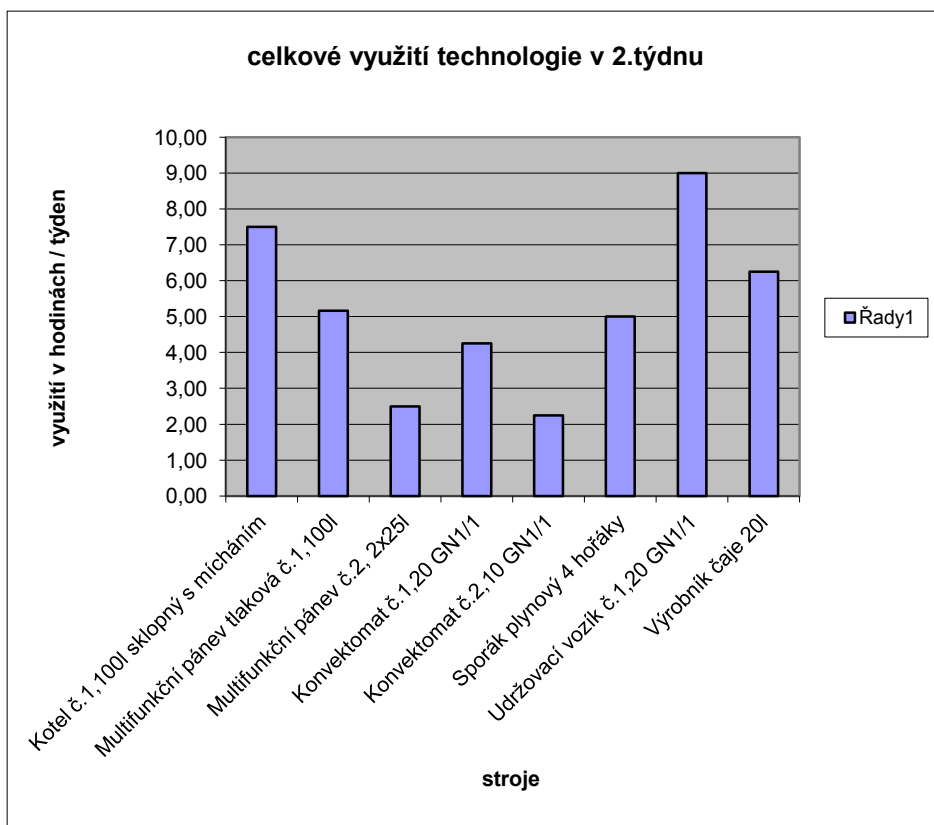


Využití strojů pro výrobu 300 porcí - 2. týden

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	1,50	7,50
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	0,83	0,00	0,00	0,00	2,50
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	0,75	0,00	0,00	0,75	0,75	0,00	0,00	2,25
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	1,25	1,25	1,25	1,25	1,25	0,00	0,00	6,25

41,91



Virtuální vaření v kuchyni ZŠ Butovická - 2. týden ,300 obědů

Maximální kapacitní údaje:300 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	300	0,255	76,5l	Kotel č.1,sklopný100l	1	90	90
Menu 1 rýžový nákyp s meruňkama-vaření rýže	210	0,17	35,7kg	Konvektomat č.1,20GN1/1	1	30	30
Menu 1 rýžový nákyp s meruňkama-zapečení nákypu	210	0,3	63kg	Konvektomat č.1,20GN1/1	2	45	90
Menu 2-japonské rizoto-vaření rýže	90	0,17	15,3kg	Konvektomat č.2,10GN1/1	1	45	45
Menu 2Japonské rizoto,masová směs	90	0,15	13,5kg	Multifunkční pánev č.2, 2x25l-levá nádoba	1	30	30
Menu 2-Masová směs	90	0,25	22,5kg	Konvektomat č.2,10GN1/1	2	25	50
Vaření čaje	300	0,3	90l	Výrobník čaje 20l	5	5x15	75

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	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	1,00	1,80	0,00
Vaření čaje	1	1,25	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	300	0,255	76,5l	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	210+90	0,21	44,1kg+18,9kg	Konvektomat č.1,20 GN1/1	1	45	45
Menu 2-vepřové na houbách-osmahnutí masa	90	0,1	90 kusů	Multifunkční pánev č.1,100l	3	10	30
Menu 2-vepřové na houbách-dušení masa	90	0,08+0,12	18kg	Multifunkční pánev tlaková č.1,100l	1	60	60
Menu 2-brambory	90	0,21	18,9kg	společně s Menu 1			
Vaření čaje	300	0,3	90l	Výrobník čaje 20l	5	5x15	75

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	1,25	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	300	0,255	76,5l	Kotel č.1,sklopný100l	1	90	90
Menu 1 Hovězí ruská pečeně	300	0,085+0,12	61,5kg	Multifunkční pánev č.1,100l	1	120	120

Menu 1-těstoviny	300	0,17	51kg	Multifunkční pánev č.2, 2x25l-obě nádoby	5	20+5x10	70
Vaření čaje	300	0,3	90l	Výrobník čaje 20l	5	5x15	75

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	1,25	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	300	0,255	76,5l	Kotel č.1,100l,sklopný s mícháním	1	noční vaření	noční vaření
Menu 1 špagety po boloňsku-masová směs	210	0,08+0,08	33,6kg	Multifunkční pánev č.1, 100l	1	30	30
Menu 1vaření těstovin	210	0,17	35,7kg	Multifunkční pánev č.2, 2x25l	3	20+3x10	50
Menu 2 Zeleninové placičky	90	0,1	90 kusů	Multifunkční pánev č.1, 100l	3	10	30
Menu 2 brambory	90	0,21	18,9kg	Konvektomat č.2 10 GN1/1	1	45	45
Vaření čaje	300	0,3	90l	Výrobník čaje 20l	5	5x15	75

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	0,83	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	1,25	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	300	0,255	76,5l	Kotel č.1,100l,sklopný s mícháním	1	90	90
Menu 1 Králík na česneku	300	0,15	45kg	Konvektomat č.1 20 GN1/1	1	75	75
Menu 1 Kysané zelí	300	0,13	39kg	Multifunkční pánev č.1,100l	1	40	40
Menu 1 bramborový knedlík-vaření brambor	300	0,12	36kg	Konvektomat č.2 10 GN1/1	1	45	45
Menu 1 bramborový knedlík-vaření knedlíků	300	0,17	51kg	Konvektomat č.1 20 GN1/1	1	30	30
Vaření čaje	300	0,3	90l	Výrobník čaje 20l	5	5x15	75

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	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	1,00	1,80	0,00

Výrobník čaje 20l	1	1,25	9,24	0,00
			139,59	28,00

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