**PROVOZNÍ ŘÁD MOŠTÁRNY**

**v Domě zahrádkářů ZO ČZS ve Vlčkové**

Moštárna zpracovává vlastní ovoce malopěstitelů, členů ČZS. Není podnikatelským subjektem a není provozována za účelem výdělečné činnosti. Zabezpečuje pouze uspokojování potřeb členů ČZS podle stanov ČZS. Moštárna je v provozu jen v sezóně dozrávání jablek.

**Závazné pokyny pro zákazníky moštárny:**

Zákazník je osobně přítomen celému procesu moštování.

Zákazník zodpovídá za kvalitu a stav dovezeného ovoce a jeho čistotu. Dbá na to, aby v něm nebyly nežádoucí předměty (např. kusy větví, dřevo, dráty, kameny apod.), které by mohly poškodit strojní zařízení moštárny.

**Minimální množství pro jednu várku moštování je 60-70 kg jablek**  (4 plné 15 kg přepravky na ovoce nebo 2 plné jutové pytle) a trvá asi 60–90 minut.

Nevhodné jsou pro přepravu ovoce k moštování neprodyšné igelitové pytle.

Orientační výtěžnost moštování je v závislosti na druhu a kvalitě ovoce 50-70 % ,  tj. ze 100 kg jablek získáte 50-70 litrů moštu.

Platba za moštování se provádí penězi v hotovosti v místě po ukončení moštování.

Zákazník si odváží mošt ze svého vlastního ovoce.  Moštárna mošt ani obaly (např. PET lahve) na mošt neprodává a **neprovádí mytí ovoce.**

**Bezpečnostní opatření:**

\* všichni zákazníci a jejich doprovod jsou povinni zdržet se takového jednání, které by mohlo ohrozit jejich bezpečnost, bezpečnost obsluhy moštárny nebo ostatních osob

\* zákazník včetně jeho doprovodu je povinen dbát bezpečnostních a pracovních pokynů obsluhy moštárny

\* nesmí zapínat ani jinak manipulovat se stroji a zařízením moštárny bez výslovných pokynů obsluhy

\* obsluhu strojního zařízení mohou provádět jen osoby pověřené výborem ZO ČZS

\* děti do 15 let se mohou zdržovat v moštárně jen v doprovodu dospělých osob a pod jejich dohledem

\* v prostorách moštárny nelze zajistit stále jen suchý povrch podlahy.  Z tohoto důvodu je třeba, aby zákazník a jeho doprovod používal pevnou obuv, pokud možno s protiskluznou úpravou podrážky vzhledem k riziku možného pádu na kluzkém povrchu

\* zvýšenou opatrnost a soustředění vyžadují práce spojené s drcením ovoce, zvláště při plnění zásobníku

\* v prostorách moštárny je zakázáno kouřit a konzumovat stravu

\* vstup domácích zvířat je do moštárny zakázán.

**Osobní spoluúčast zákazníka v procesu výroby ovocného moštu:**

\*doprava zpracovávaného ovoce do místnosti moštárny

\*sypání ovoce do násypky drtícího zařízení podle pokynů obsluhy

\*vkládání ovocné drtě do plachty v šabloně

\*odebírání nádoby s moštem od lisu a nalévání do vlastních obalů přiměřené velikosti

\*odebírání výpresků a ukládání do vlastních obalů, které **bere zpět s sebou – moštárna nezajišťuje jejich likvidaci.**

**Ostatní:**

Obsluha moštárny si vyhrazuje právo odmítnout zpracování špinavého, nahnilého nebo jinak nekvalitního ovoce pro moštování. Toto ovoce si zákazník odváží zpět s sebou.

Trvanlivost získaného moštu bez dalších úprav a uloženém v chladném prostředí jsou maximálně 3 dny. Pak začne mošt kvasit a plesnivět.