

vypracoval	Ing. Václav Nevřiva	 ProKitchen Minská 3104/34, 616 00 Brno
	projekce@prokitchen.cz www.prokitchen.cz	
investor	Městys Ostrov u Macochy, Ostrov u Macochy 80, 679 14 Ostrov u Macochy	
	ZŠ Ostrov u Macochy	
název stavby	Ostrov u Macochy 363, 679 14 Ostrov u Macochy	
	Gastrotechnologie - Technická zpráva	
název dokumentu		

číslo paré	
zakázka	22-085
datum	11/2022
stupeň	DPS
formát / měřítko	A4 / ---
číslo přílohy	001

OBSAH

1. Úvod a zadání
2. Dispoziční uspořádání
3. Provozní řešení
4. Obecné požadavky
5. Vliv provozu na životní prostředí
6. Energetická bilance rekonstrukce

1. Úvod a zadání

Projektová dokumentace stravovacího provozu řeší rekonstrukci zázemí, provozní část a výdej pokrmů ve školní jídelně v objektu ZŠ Ostrov u Macochy, Ostrov u Macochy 363. V plánu je kompletní rekonstrukce kuchyně a přilehlých prostor.

Studie vychází z následujících požadavků:

Technologicky a dispozičně navrhnout moderní školní stravovací provoz, s ohledem na efektivní využití energií a surovin, v souladu se současnými trendy, požadavky na stravovací provozy a odpovídající platné hygienické legislativě (Nařízení EP a rady (ES) č. 853/2004, zákon č. 258/2000 Sb. v platném znění, vyhláška č. 602/2006 Sb., kterou se mění vyhláška č. 137/2004 Sb.).

Technologie je stanovena na základě:

Předpokládaný počet připravovaných jídel:	300
Předpokládaný počet vydaných jídel:	280
Počet zaměstnanců na směnu:	5
Použité energie:	elektřina
Charakteristika připravovaných pokrmů:	Teplé i studené pokrmy mezinárodní kuchyně Základní teplé a studené nápoje

Bližší specifikace vydávaných pokrmů:

Obvykle bude připravován jeden druh polévky a dva druhy teplého hlavního jídla. K jídlu budou mít žáci a zaměstnanci školy možnost nabrat si misku salátu dle vlastního výběru formou salátového baru.

Druh jídel je dán běžným jídelním lístkem tak, aby splňoval požadavky na kvalitu, pestrost a vyváženost pokrmů.

2. Dispoziční uspořádání

Provoz je situován v 1NP a 2NP školy. V rámci rekonstrukce se počítá s redukcí podlahové plochy stravovacího prostoru, která může být využita školou k jiným účelům. Prostory se nachází nad sebou a jsou propojeny schodištěm. V 1NP je samostatný vstup, kterým budou sklady zásobovány. Na vstup navazuje příjem zboží, který bude vybaven kontrolní příjmovou vahou. Na příjem zboží navazuje chodba, z které jsou přístupné prostory hrubé přípravy zeleniny se skladem kořenové zeleniny, úklidová místnost, suchý sklad, sklad chemie, sklad obalů, sklad chlazených potravin a chladicí box.

Ve 2NP se nachází denní sklad, výdej jídla a hlavní prostor kuchyně, s centrálním varným ostrovem, okolo kterého jsou umístěny pracovní plochy rozdělené na jednotlivé pracovní úseky přípravy a úseky mytí stolního a mytí provozního nádobí. Výdej je propojen s hlavní kuchyní a bude probíhat z výdejních oken, od kterých si žáci budou pokrmy nosit na místo.

3. Provozní řešení

Sklady

Zásobování probíhá zásobovacím vstupem do prostoru příjem zboží, který bude vybaven kontrolní příjmovou vahou. Na příjem zboží navazují v 1NP jednotlivé sklady a přípravná hrubé zeleniny. Zelenina bude skladována ve chladicím boxu na zeleninu a skladu kořenové zeleniny. Sklad kořenové zeleniny přímo navazuje na hrubou přípravu zeleniny. Maso bude skladováno v chladicím skladu a vyhrazeném chladicím boxu. Vejce se budou skladovat ve vyhrazené pod stolové chladicí skříni umístěné v hlavní kuchyni v úseku příprava masa. Pro skladování masa, případně vajec, budou používány omyvatelné a případně dezinfikovatelné nádoby.

V zázemí je dále vyčleněn suchý sklad, chladicí box a chladicí sklad vybavený trojicí mrazicích skříní, chladicí skříní, regály pro hygienické uložení potravin a manipulační vozík.

Pro denní uskladnění surovin je dále vyčleněn samostatný denní sklad v 2NP, vybavený chladicí technologií a skladovacím regálem.

Hrubá příprava zeleniny

Pro Hrubou přípravu zeleniny je vyčleněna místnost v 1NP přístupná z chodby - příjmu zboží, součástí je sklad kořenové zeleniny.

Přípravná bude vybavena škrabkou kořenové zeleniny s lapačem škrobu a slupek, pracovním stolem s dřezem a prolisem pracovní desky, vozíkem na umývání zeleniny a čtyř policovým regálem.

Čistá příprava zeleniny

Čistá příprava zeleniny bude společně s přípravou studené kuchyně probíhat ve vyhrazeném úseku v prostoru hlavní kuchyně v 2NP. Úsek bude vybaven pracovním stolem se dvěma zásuvkovými bloky, s chladicím stolem se třemi sekcemi a dřezem. Dále zde bude umístěn krouhač zeleniny a nářezový stroj.

V dosahu úseku bude instalováno umyvadlo s kolenovým ovládáním.

Příprava masa

Příprava masa bude probíhat ve vyhrazeném úseku v prostoru hlavní kuchyně v 2NP. Přípravná bude vybavena chladicím stolem se třemi sekcemi a dřezem. Dále zde bude umístěn mlýnek na maso.

V prostoru přípravy masa bude také probíhat výtuk vajec. V době výtluhu vajec nebude probíhat zpracování ani manipulace s jinými surovinami. Po ukončení výtluhu vajec bude prostor očištěn a dezinfikován.

V provozu nebude probíhat hrubá příprava masa – maso bude dodáváno již předzpracované, v kuchyňské úpravě.

Příprava těsta

Přípravu těsta tvoří samostatný úsek v prostoru hlavní kuchyně v 2NP. Úsek bude vybaven stolem s dřezem a prolisem pracovní desky, stolem se dvěma zásuvkovými bloky, dále pak kuchyňským robotem a hnětačem a kontrolní vahou.

V dosahu úseku bude instalováno umyvadlo s kolenovým ovládáním.

Tepelná úprava

Tepelnou úpravu pokrmů tvoří centrální varný blok složený z elektrického míchacího kotle (100l), elektrického rychlovarného kotle (100l), elektrické multifunkční pánve (100l) a modulu s vestavěnými indukčními zónami. Samostatný úsek tvoří dvojice elektrických konvektomatů, jeden o kapacitě 10xGN1/1 a druhý o kapacitě 6xGN1/1.

Nad varnou technologií budou instalovány odsavače par s tukovými filtry a odvodem kondenzátu.

Příprava nápojů

Příprava bude probíhat ve vyhrazeném úseku v prostoru výdeje pokrmů ve 2NP. Úsek bude vybaven pracovním stolem a bonamatem pro přípravu kávy a čaje.

Výdej jídla

Výdej pokrmů bude probíhat z vyhřívaných van na GN, a to výdejním oknem. Výdej salátů bude probíhat ze samoobslužného chlazeného stolu. Špinavé nádobí budou strážníci vracet pomocí okna v prostoru sběr špinavého nádobí.

Mytí provozního (černého) nádobí

Použité kuchyňské nádobí (hrnce, gastronádoby a další kuchyňské náčiní) se bude umývat v úseku mytí černého nádobí, který je součástí hlavní kuchyně. Úsek bude vybaven mycím stolem s dřezem a prolisem pracovní desky, mycím strojem na provozní nádobí a regály na dočasné uložení umytého nádobí.

K usnadnění úklidu a sanitace bude v podlaze provedena podlahová vpust. Nad mycím strojem bude umístěn odsavač par.

Mytí stolního nádobí

Špinavé nádobí budou žáci a zaměstnanci školy odkládat do okna na sběr nádobí, z kterého bude nádobí tříděno do košů a umýváno v mycím stroji na koše. Krom mycího stroje bude úsek vybaven vstupním stolem s dřezem a pojezdy pro koše, sprchou pro před mytí nádobí, výstupním stolem a skladovacími regály k uložení nádobí.

K usnadnění úklidu a sanitace bude v podlaze provedena podlahová vpust. Nad mycím strojem bude umístěn odsavač par.

Úklid

Pro zajištění úklidu je v zázemí provozu vyčleněna samostatná místnost. Úklidová místnost bude vybavena výlevkou a regálem k uskladnění mycích prostředků a chemie.

4. Obecné požadavky

Ve všech místnostech bude řešena odpovídající výměna vzduchu pomocí VZT jednotky.

Ve všech místnostech bude řešeno dostatečné osvětlení.

Povrch podlah v přípravných a hlavní kuchyni bude proveden s protiskluzovou úpravou, musí být lehce omyvatelný, případně dezinfikovatelný a odolný proti mechanickému poškození.

Stěny v kuchyni, v prostorách připraven a mytí nádobí budou obloženy keramickým obkladem do výšky minimálně 2000 mm.

Stropy budou konstruovány tak, aby se zabránilo hromadění nečistot, omezila se kondenzace par a růstu plísní.

Dveře musí být omyvatelné, v případě potřeby dezinfikovatelné. Parapety oken, včetně oken a okenních rámců se konstruují tak, aby se zabránilo hromadění nečistot, musí být omyvatelné, v případě potřeby dezinfikovatelné. Okna otevíraná do venkovních prostor musí být opatřena sítí proti hmyzu.

Ve všech vodovodních bateriích (u dřezů a umyvadel) je zajištěn přívod studené pitné vody a teplé vody z centrálního rozvodu.

Odpadní vody od zařizovacích předmětů budou svedeny do kanalizačního systému. Provoz bude mít oddělenou tukovou kanalizaci a instalován lapák tuku.

Odpadky se budou třídit podle jednotlivých typů, dle směrnice provozu. Biologický odpad se bude denně odvážet specializovanou firmou.

5. Vliv provozu na životní prostředí

Provozem nebudou vznikat škodlivé vlivy na okolí (zdroje hluku, vibrací apod.). Odpadní vody vzniklé při sanitaci budou svedeny do kanalizačního systému.

6. Energetická bilance rekonstrukce

Projekt je zpracován tak, aby byly provedením rekonstrukce maximalizovány úspory na energii spotřebované stravovacím provozem. Za tímto účelem je navrhované zařízení nejúspornější dostupné energetické třídy, s maximálním využitím technologií a metod ke snížení spotřeby. Odhadovaná úspora spotřeby elektrické energie po provedení rekonstrukce činí 35%.