

*le spion**D. J. J. J. J.**VB/39/19/KL-L*

ZŠ Lažánky

POPIS ŘEŠENÍ TECHNICKÁ ZPRÁVA

ČÁST GASTRO

GOZ GASTRO, s. r. o., Olomoucká 888/164, 627 00 BRNO, člen skupiny GOZ GROUP®

*M*

Technická zpráva technologie stravovacího provozu

Číslo zakázky: Z111217
Akce: ZŠ Lažánky
Investor: Obec Lažánky
Místo akce: Lažánky
Zodp.projektant: Ing.arch. Boris Medek
Zpracoval: Jan Černý
Datum: 11/2017

Obsah:

I. Technická zpráva

| | |
|--|-------|
| 1) Úvod a zadání | 4 |
| 2) Technologické a dispoziční řešení provozu..... | 4 - 6 |
| 3) Obecně platné stavebně technologické požadavky..... | 7 |
| 4) Požadavky na technická zařízení..... | 8 |
| 5) Poznámky: | 9 |

1. ÚVOD A ZADÁNÍ

Návrh dispozičního řešení přípravy, tepelné úpravy a výdeje pokrmů v provozu výdejny jídel ZŠ Lažánky, je zpracován jako podklad pro jednání odpovědných orgánů.

Při návrhu dispozice stravovacího provozu jsme vycházeli z následujících požadavků:

Technologicky a dispozičně navrhnout moderní stravovací provozy v souladu se současnými požadavky na stravovací provozy a odpovídající platné hygienické legislativy (Nařízení EP a rady (ES) č. 853/2004, zákon č. 258 / 2000 Sb. a vyhláška č. 137 /2004 Sb. v platném znění) a s ohledem na stávající stavebně konstrukční možnosti daného objektu.

Kuchyňská technologie je stanovena na základě následujících údajů:

| | |
|-------------------------|-------------------------|
| uvažovaný počet pokrmů: | max. 100 porcí |
| použitá energie: | el. síť 230/400 V, 50Hz |

2. TECHNOLOGICKÉ A DISPOZIČNÍ ŘEŠENÍ

Cílem zpracovaného dispozičního řešení je zajištění ekonomického, hygienicky nezávadného moderního provozu pro skladování, přípravu, tepelnou úpravu, až po výdej pokrmů. Celkové dispoziční řešení je navrženo podle současných poznatků gastronomie a vyhovuje jak hygienickým, tak i bezpečnostním předpisům stanoveným pro úpravu teplých a studených pokrmů.

Uspořádáním jednotlivých provozních pracovišť se podařilo zajistit plynulou návaznost pracovních postupů v jednotlivých pracovních úsecích. Skladba technologického uspořádání umožňuje docílit vysokého standardu hygieny práce. Úsporností nutných pracovních operací, vyloučením křížení čistých a špinavých cest (provozů) a minimalizací požadavků na manipulaci se surovinou, s dokončenými i rozpracovanými pokrmy, se snižuje riziko sekundární kontaminace.

Rozdělení na jednotlivé pracovní úseky:

1. Příjem termoportů

Tento úsek tvoří pracovní stůl se spodní polici a dále pak skladová lednice. Příjem termoportů plně navazuje na samotný výdej a nádoby jsou rovnou překládány do teplých van, nebo k dohřevu na sporák.

2. Sklad potravin

Pro uskladnění potravin slouží skladová chladicí skříň a pak lednice přímo v úseku zpracování. Vzhledem k tomu, že se všechny suroviny budou dovážet v každodenní pravidelnosti je tato kapacita dostačující.

3. Přípravný úsek

Přípravnu tvoří pracovní stůl s dřezem, podstolová chladnička a stůl se zásuvkovým blokem pod pracovní deskou, do které se ukládá nářadí a náčiní. V blízké návaznosti je umyvadlo na mytí rukou, zásobník na papírové ručníky, koš na použité ručníky a mýdlo.

4. Tepelná úprava

Na přípravný navazuje prostor tepelné úpravy. Ohřev a regenerace či další varné postupy jsou řešeny varným zařízením – 1x elektrický sporák 4xplotnový s elektrickou troubou.

5. Výdej

Výdej pokrmů tvoří elektrická výdejní teplá lázeň 3x GN1/1 se spodní policí. Výdej plynule navazuje na sklad čistého nádobí bílého nádobí.

6. Příjem špinavého nádobí a mytí

Nádobí je přinášeno a vkládáno do okénka pro příjem špinavého nádobí – mytí bílého nádobí. Tento úsek je osazen vstupním stolem s dřezem, pod stolem je umístěna bionádoba. Nádobí je dále myto v myčce a dále umísťováno do regálu na bílé nádobí, který je v těsné blízkosti výdeje jídla.

7. Zázemí zaměstnanců

Zaměstnanci mají k dispozici šatnu, WC, sprchu, vše řešeno v rámci budovy.

8. Úklid

Řešeno v projektové dokumentaci – výlevka s regálem na čisticí prostředky – umístěná v samostatné místnosti v zázemí, na tuto navazuje sklad chemie

4. OBECNÉ POŽADAVKY NA STAVEBNÍ KONSTRUKCE

Dveře:

Úprava dveří se řídí provozem a účelem místnosti tak, aby byla zajištěna dostatečná šířka průchodů a splněny požadavky požárně bezpečnostních předpisů. Je nutné si uvědomit, že i volba šířky dveří hraje roli jako parametr při zpracování systému kritických bodů – HACCP. Pokud je to účelné a kapacita skladových prostor umožňuje ukládání zboží přímo na paletách, je vhodné volit šířku dveřních zárubní pro průjezd paletového vozíku, tj. min. šířka 1000 mm.

Z uvedeného důvodu by neměly být vnitřní i vnější dveře opatřeny prahem. Dveře do skladů potravin a všechny vstupní dveře by měly být z obou stran opatřeny např. ochranným plechem do výšky alespoň 200 mm (nebo jiným vhodným způsobem) proti vnikání hlodavců.

Povrch dveří musí být omyvatelný, v případě potřeby dezinfikovatelný.

Okna:

Parapety oken, včetně oken a okenních rámců se konstruují tak, aby se zabránilo hromadění nečistot, musí být omyvatelné, v případě potřeby i dezinfikovatelné. Ovládání oken musí být přístupné z podlahy. Okna, která jsou otevíratelná do venkovního prostředí, musí být opatřena účinnou sítí, která lze při čištění snadno vyjmout, a která znemožní vnikání hmyzu do výrobních prostor.

Podlahy:

Podlahy všech provozních místností musí být lehce omyvatelné, snadno čistitelné, trvanlivé, odolné proti mechanickému poškození, bezprašné, nehlukné, netoxické a nesmí být klzké. V místech s vlhkým a mokrým provozem musí být vodotěsné.

Povrchy stěn:

Povrchy stěn se řídí účelem místností. Obecně musí být všechny stěny v potravinářském provozu snadno čistitelné a netoxické. Veškeré výrobní prostory jako jsou kuchyně, umývárny nádobí, přípravny, stejně tak prostory hygienického příslušenství a sklad odpadků apod. se opatřují omyvatelným povrchem stěn. V daném případě je vhodný povrch dezinfikovatelný. Tomuto účelu nejlépe vyhovuje keramický obklad do výše předpokládaného znečištění. Doporučujeme obklad do výše podhledu. Ve všech ostatních místnostech doporučujeme omítky stěn a stropů hladké štukové, pouze v místnostech technického příslušenství lze použít omítku vápennou hladkou. Stěny hlavních dopravních cest je vhodné opatřit ochrannými lištami ve výši cca. 150 – 400 mm.

Stropy:

Stropy a stropní instalace musí být konstruovány a opatřeny takovou povrchovou úpravou, aby se zabránilo hromadění nečistot a omezila kondenzace, růst nežádoucích plísní a odlupování částecek.

5. POŽADAVKY NA TECHNICKÁ ZAŘÍZENÍ

Kanalizace:

Blíže viz. stavební projekt.

Vodovod:

Blíže viz. stavební projekt.

Vytápění:

Blíže viz. stavební projekt

Vzduchotechnika:

Při plánované varné kapacitě je nutné zabezpečit nucenou výměnu vzduchu. V prostorách, kde dochází k nadměrné tvorbě vodních par a tepla, tj, varné celky a umývárny provozního a stolního nádobí, je nutné osadit odsávacími zákryty. Vzhledem k tomu, že tato zařízení jsou nepřetržitě v teplém a vlhkém prostředí, je nutné je konstruovat z korozivzdorných materiálů.

Odsávací digestoře je nutné osadit tukovými filtry a uzpůsobit pro odvod kondenzátu. Prostor nad odsávacím zákrytem doporučujeme uzavřít až k podhledu, aby se vyloučilo usazování mastných, obtížně čistitelných nečistot.