

## Technická zpráva - technologie stravovacího provozu

Akce: Rekonstrukce školní kuchyně  
MŠ Lipová Nejdek

Investor: Město Nejdek  
Nám. Karla IV. 239  
362 21 Nejdek

Vypracoval: Miloslav Dvořák

Datum: únor 2021

### Obsah

#### I. Technická zpráva

1. Úvod a zadání
2. Technologické a dispoziční řešení
3. Technologická zařízení
4. Energetická bilance
5. Obecně platné stavebně technologické požadavky

#### II. Přílohy

1. Soupis strojů a zařízení

#### III. Výkresová dokumentace

1. Technologické a dispoziční řešení

## 1. Úvod a zadání

Při řešení se vycházelo z požadavků investora dispozičně a technologicky navrhnout moderní gastronomický provoz pro zhotovení obědů v celkovém množství 300 dětí a zaměstnanců základní školy.

Při návrhu řešení technologie stravování se vycházelo z následujícího zadání:

počet jídel                      120 dětské porce (svačiny, obědy)  
   20 personál (obědy)

skladba jídel        -        svačiny – dopolední a odpolední  
   obědy – polévka, hlavní jídlo, saláty, kompoty

použitá energie        el. síť 230/400 V, 50 Hz  
   zemní plyn

## 2. Technologické a dispoziční řešení

Cílem zpracovaného dispozičního řešení je zajištění ekonomického, hygienicky nezávadného a moderního provozu pro výrobu a výdej jídel. Celkové dispoziční řešení je navrženo podle moderních poznatků gastronomie a vyhovuje jak hygienickým, tak i bezpečnostním předpisům stanoveným pro úpravu jídel.

Uspořádáním jednotlivých provozních částí, komunikací i technologického vybavení se podařilo zajistit plynulý průběh a návaznost pracovních postupů v jednotlivých pracovních úsecích, vzájemné pracovní napojení, úspornost, hygienu práce a vyloučení křížení čistého a nečistého provozu.

### Gastronomický provoz

Gastronomický provoz je umístěn v hospodářské budově v areálu mateřské školy. Pro zajištění provozu je využívána část 1.NP.

### **Sklady**

Pro uskladnění chlazených a zmrazených potravin jsou určeny chladicí a mrazicí skříně. Pro uskladnění suchých potravin jsou vyčleněny regály. Součástí skladového hospodářství jsou sklady nádobí a inventáře.

### **Sklad a hrubá příprava zeleniny**

Hrubá příprava zeleniny je stavebně oddělená a součástí je sklad zeleniny. Zelenina je uskladněna v chladicí skříně, případně na plastové paletě. Je vybavena mycím stolem s dřezem, škrabkou brambor a zeleniny a umyvadlem na mytí rukou.

### **Příjem zboží**

Přístup z rampy.

### **Mytí termoportů**

K dispozici je pracovní stůl a k mytí termoportů je určen mycí stůl s vanou.

### **Kuchyně je rozdělena na pracovní úseky:**

- hotové pokrmy
- krájení chleba
- mytí kuchyňského nádobí
- tepelná úprava
- úsek přípravy masa a roztloukání vajec
- úsek přípravy těsta
- úsek čisté příprava zeleniny a studená kuchyně

Každý z těchto úseků je vybaven dostatečně výkonnou technologií pro uvažovaný počet jídel a nápojů. Detailnější pohled na provoz je lépe patrný z výkresové dokumentace a ze soupisu strojů a zařízení.

### **Hotové pokrmy**

Pracovní stoly k porcování hotových pokrmů a následná expedice do školních tříd.

### **Krájení chleba**

Pracoviště je vybaveno pracovním stolem s kráječem chleba.

### **Mytí kuchyňského nádobí**

Pro umývání provozního nádobí je nainstalován mycí stůl s dřezem, myčka na kuchyňské nádobí, pracovní stůl a výlevka kombinovaná s umyvadlem.

### **Tepelná úprava**

Pro přípravu teplých pokrmů je navržen konvektomaty o velikosti 10 x GN1/1, dva sporáky se čtyřmi hořáky, multifunkční pánev a třítroubová pec. Nad celým varným blokem je odsávací zákryt, který je napojen na rozvod vzduchotechniky.

### **Příprava masa a roztloukání vajec**

Pro přípravu masa je vyčleněn pracovní stůl pracovní stůl s dřezem.

### **Příprava těsta**

K přípravě těsta slouží univerzální robot a k následnému zpracování a porcování těsta pracovní stoly

### **Čistá příprava zeleniny a studená kuchyně**

Zelenina je zpracovávána na pracovních stolech, z toho jeden je s dřezem. Pro uchování připravených pomazánek je navržen chladicí stůl.

### **3. Technologická zařízení**

Byla navržena velkokuchyňská zařízení, která umožní uvařit potřebné množství jídel v dostatečné kvalitě při dodržení hygienických předpisů. Všechny pracovní stoly a plochy jsou vyrobeny z chromniklové potravinářské oceli a jsou určeny pro styk s potravinami.

#### **4. Energetická bilance**

Celková hodnota instalovaného příkonu byla stanovena součtem příkonů instalovaných zařízení.  
Elektrická energie a rozvodná síť 3x 230 /400 V, 50 Hz

instalovaný příkon elektro            70 kW

instalovaný příkon plyn                56 kW

Předpokládaná současnost je 0,65.

#### **5. Obecně platné stavebně technologické požadavky**

Požadavky na stavební konstrukce

Dveře:

Druh a úprava dveří se řídí provozem a účelem místnosti tak, aby byla zajištěna dostatečná šířka průchodů a dále požadavky požárně bezpečnostních předpisů. Šířka dveří je volena též s ohledem na instalaci technologických zařízení a přístupovou trasu ke kuchyni.

Okna:

Okna musí být ovladatelná z podlahy. Okna výrobních místností a skladů potravin musí být opatřena hustou sítí proti hmyzu.

Podlahy:

Podlahy všech provozních místností mají být lehce omyvatelné, snadno čistitelné, trvanlivé, odolné proti mechanickému poškození, bezprašné, nehlukné a nejsou kluzké. V místnostech s vlhkým a mokřím provozem jsou vodotěsné.

Povrchy stěn:

Povrchy stěn se řídí účelem místností. Veškeré výrobní prostory (kuchyně, umývárny nádobí, přípravny) jsou opatřeny obkladem z keramických obkladaček. Ve všech ostatních místnostech jsou provedeny omítky stěn a stropů hladké.

