



OBCHODNÍ A GASTRONOMICKÁ TECHNIKA

Technická zpráva rekonstrukce školní jídelny Nejdek

ČÁST GASTRO

Technická zpráva technologie stravovacího provozu

Akce: **Rekonstrukce školní jídelny**

Investor: **Obec Nejdek**

Místo akce: **Nejdek**

Zhotovitel: **Klíma Václav**

Zpracoval: **Klíma Václav**

Datum: **Listopad 2020
Žďár nad Sázavou**

Obsah:

I. Technická zpráva

1) Úvod a zadání	4
2) Technologické a dispoziční řešení.....	4
3) Popis provozu kuchyně	5
4) Obecně platné stavebně technologické požadavky.....	11
5) Požadavky na technická zařízení.....	12
6) Poznámky:	13

II. Přílohy

- 1) Soupis strojů a zařízení

III. Výkresová dokumentace

- 1) Technologické dispoziční řešení
- 2) Členění gastronomického provozu

1. ÚVOD A ZADÁNÍ

Návrh dispozičního řešení výdejny teplých a studených pokrmů je zpracován jako podklad pro jednání odpovědných orgánů města

Při návrhu dispozice stravovacího provozu jsme vycházeli z následujících požadavků:

technologicky a dispozičně navrhnout moderní stravovací provoz v souladu se současnými požadavky na stravovací provozy a odpovídající platné hygienické legislativy (Nařízení EP a rady (ES) č. 852/2004, 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:

Hotové pokrmy pro výdej: do 600

druhy nápojů: studené, teplé

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

2. TECHNOLOGICKÉ A DISPOZIČNÍ ŘEŠENÍ

Cílem zpracovaného dispozičního řešení je zajištění ekonomického, hygienicky nezávadného a moderního provozu pro zpracování a výdej teplých 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 a komunikací 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.

3. POPIS PROVOZU KUCHYNĚ

Provoz kuchyně, skladba jednotlivých technologických zařízení, je přizpůsobena uvažované kapacitě přípravy cca 600 porcí teplých a studených pokrmů. Každý z provozních úseků je vybaven dostatečně výkonnou technologií pro uvažovanou kapacitu výdeje. Detailnější pohled na provoz kuchyně je patrný i z výkresové dokumentace a ze soupisu strojů a zařízení.

Rozdělení kuchyně na jednotlivé pracovní úseky:

1. Čistá přípravná zeleniny

V čisté přípravně zeleniny, která je přímo v návaznosti na varnu, bude probíhat konečná úprava očištěné zeleniny pro další opracování nebo jako výrobky studené kuchyně. Úsek je vybaven pracovním stolem s dřezem doplněným pákovou baterií. Pro zpracování zeleniny je k dispozici stolní krouhač zeleniny. V návaznosti na přípravnu je umístěn nářezový stroj.

2. Čistá přípravná masa

Samostatná přípravná syrového masa je v návaznosti na varnu. Maso je zpracováno na bukové desce, která je umístěná na nerezovém stole s dřezem. Pro uložení surovin k přípravě masa je nad stolem nástěnná police.

Z důvodu stejné rizikové skupiny je přípravná masa spojena s vytloukárnou vajec. V rámci provozního řádu budou specifikovány pracovní postupy zajišťující vyloučení kontaminace.

3. Kuchyň - varna

Ve varném bloku je soustředěna varná technologie, která splňuje již výše uvedená kritéria výkonnosti, kvality a bezpečnosti práce. Nad varným centrem jsou umístěny odsávací zákryty s tukovými filtry a odvodem kondenzátu. Technologie varny je navržena tak aby při výpadku jednoho z medií používaných energií, bylo možné pokračovat.

Ve varných blocích je navržena následující technologie:

Plynový konvektomat s kapacitou 20xGN 1/1
 Elektrický konvektomat s kapacitou 10xGN 1/1
 Elektrický konvektomat s kapacitou 10xGN 1/1
 Elektrická sklopná pánev 80 l 2 x
 Plynová pánev 120 l
 Plynový sporák se šesti plotny s el.troubou
 Kotel plynový 150l
 Kotel plynový 150 l

Kotel elektrický 150 l

Pro zvýšení bezpečnosti práce a jednodušší manipulaci jsou součástí varného bloku neutrální plochy a pojízdné vozíky na gastronádoby. Voda sloužící pro přípravu pokrmů v konvektomatech je upravována v automatickém změkčovači vody.

4. Příprava těsta je navržena jako samostatný úsek vybavený universálním robotem, nerezovým stolem s dřezem a stolem s bukovou deskou.

5. Výdej

Výdej pokrmů probíhá z vyhřívané vodní lázně přímo strážníkům, kteří ukládají pokrmy na podnos. Součástí prostoru pro výdej je elektrický konvektomat, pracovní plochy a provozní umyvadlo. Je zde také umístěna chladicí vitrína a výrobek nápojů.

6. Mytí stolního nádobí

Nádobí je na podnosech odkládáno na odkladní stůl, ze kterého je personálem odebíráno. Zbytky jsou stírány do bionádoby, nádobí je předmýváno na vstupním stole s dřezem opatřeným tlakovou sprchou a zvýšeným zadním lemem na 300 mm, dále je myto v tunelové myčce nádobí. Voda používaná v myčce nádobí je upravena v automatickém změkčovači vody. Umyté nádobí je dále ukládáno do vyčleněných regálů a stolů

7. Mytí provozního nádobí

Provozní nádobí je myto v nerezovém mycím stole a odkládáno na okapový stůl.

ZÁSODOVÁNÍ, SKLADY, HRUBÁ PŘÍPRAVNA ZELENINY

Hrubá přípravná zeleniny-je vybavena nerezovým stolem se dřezem
Lednicí, škrabkou brambor s lapačem slupek a rágal.

Zásobování

Zásobování kuchyně je uskutečňováno dle provozního řádu. Veškeré suroviny na příjmu se ukládají přímo na manipulační vozíky, aby byl vyloučen kontakt vykládaného materiálu s podlahou skladu. Systém zavážení je pevně zakotven v provozním řádu.

Sklady

Potraviny nepodléhající zkáze jsou ukládány do regálů v suchém skladu, který je vybaven teploměrem a vlhkoměrem pro kontrolu podmínek skladování. Součástí tohoto odvětrávaného skladu jsou skladové regály. Pro kontrolu je k dispozici stolní váha.

Potraviny, které musí být uchovávány při chladírenské teplotě jsou skladovány v oddělených chladících a mrazících skříních. Tento způsob odděleného uložení je zvolen zejména s ohledem na možnost nastavení rozdílné skladovací teploty pro jednotlivé druhy potravin. Komoditní oddělení omezuje vzájemné pachové ovlivnění, zejména nebalených potravin. Při vyskladňování konkrétní potraviny není přerušován teplotní řetězec ostatních potravin. V případě technické závady je v režimu komoditního skladování minimalizováno riziko škod na uskladněných potravinách.

Zázemí zaměstnanců

Sociální zázemí zaměstnanců je patrné v projektové dokumentaci.

Úklid

Řešeno v projektové dokumentaci

Sociální zařízení pro strážníky

Řeší projekt stavební části

Poznámka

- Nad veškerými pracovními plochami, kde se zpracovávají suroviny je nutná svítivost 700 lx pro dobrou rozlišovací schopnost oka.
- Navrhované technologické zařízení kuchyně je vyhovující hygienickým a bezpečnostním normám.

Odpadkové hospodářství

Odpadkové hospodářství je rozděleno do dvou kategorií :

1. Skladování organických odpadků z kuchyně a gastronomických provozů.

Biologický odpad je odvážen z prostor vzniku odpadu v plastových bionádobách, které jsou omyvatelné a uzavíratelné, řádně omyty teplou vodou a následně přesunuty do chlazené skříně.

Biologický odpad pravidelně odváží smluvní odběratel, registrovaný a schválený státní veterinární správou.

Jednotlivé nádoby musí být zřetelně označeny tímto textem:

„BIOLOGICKÝ ODPAD III. KATEGORIE – NENÍ URČENO K LIDSKÉ SPOTŘEBĚ!“

2. Skladování komunálního odpadu z gastroprovozu

Komunální odpad z gastroprovozu bude skladován ve venkovních prostorách a roztríděn podle druhu odpadu pro další využití v rámci recyklace.

Poznámka : V souvislost se zákonem č. 174/2003 je nutné, aby si budoucí provozovatel v gastroprovozu zajistil systém kritických bodů (HACCP) .

4. OBECNĚ PLATNÉ STAVEBNĚ TECHNOLOGICKÉ POŽADAVKY

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 kluzké. 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 částeček.

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 mytí nádobí. 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.

Blíže viz. projekt VZT

6. POZNÁMKY: