

Technická zpráva - technologie stravovacího provozu

Akce: Rekonstrukce školní jídelny
ZŠ nám. Karla IV. Nejdek

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

Vypracoval: Miloslav Dvořák

Datum: červen 2016

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:
skladba jídel - obědy – polévka, hlavní jídlo, saláty, kompoty

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

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 samostatné budově v areálu základní školy. Pro zajištění provozu jsou využívána 1.NP a 1.PP. V 1:NP je umístěna varna včetně všech přípraven, hlavního skladu, skladu obalů a odpadků a kanceláře. K zásobování je dispozici rampa. V 1.PP je umístěn šatna, sklad

Sklady

Pro uskladnění chlazených a zmrazených potravin jsou určeny chladicí a mrazicí skříně. Pro uskladnění suchých potravin jsou vyčleněny lakované regály. Sklad zeleniny je umístěn v 1.PP.

Hrubá příprava zeleniny

Hrubá příprava zeleniny je stavebně oddělená a navazuje sklad zeleniny. Je vybavena mycím stolem se dvěma dřezy, škrabkou brambor a zeleniny a umyvadlem na mytí rukou.

Kuchyně je rozdělena na pracovní úseky:

úsek čisté příprava zeleniny
úsek přípravy masa a roztloukání vajec
mytí provozního nádobí
úsek přípravy těsta
varný blok
hotové pokrmy

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.

Čistá příprava zeleniny

Zelenina je zpracovávána na pracovních stolech, z toho jeden je s dřezem. Pro uchování zelenin je navržena chladicí skříň.

Příprava masa a roztloukání vajec

Pro přípravu masa je vyčleněn pracovní stůl pracovní stůl s dřezem. Na uskladnění masa a vajec jsou dvě chladicí skříně.

Umývárna provozního nádobí

Pro umývání provozního nádobí je nainstalován mycí stůl s vanou, pracovní stůl, výlevka kombinovaná s umyvadlem a pro uskladnění nádobí nerezové regály.

Příprava těsta

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

Varný blok

Pro přípravu teplých pokrmů jsou navrženy dva konvektomaty o velikosti 10 x GN1/1 a 20 x GN1/1, dva sporáky se čtyřmi plotnami, 2 výklopné pánve a dva varné kotle. Nad celým varným blokem je odsávací zákryt, který je napojen na rozvod vzduchotechniky.

Výdej jídel

Výdej jídel je přes výdejní okénko. K výdeji jsou určeny dvě vodní lázně o velikosti 3 x GN1/ a pojezdový ohřívač talířů. Pro výdej salátů a kompotů je umístěna samoobslužná chladicí vitrína. Saláty a kompoty jsou uchovávány v chladících skříních a připraveny na doplnění do chladicí vitríny.

Umývárna bílého nádobí

Umývárna stolního nádobí je vybavena odebíracím stolem na špinavé nádobí. Následně je nádobí roztríděno do košů, předmyto tlakovou sprchou na vstupním stole do myčky s dřezem. Po umytí nádobí v myčce je nádobí roztríděno na výstupním stole z myčky a uloženo do regálů a pojezdných zásobníků na talíře. Nad myčkou je umístěný odsávací zákryt.

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 chromikové 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 cca 180 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, nehluké 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.