

TECHNICKÁ ZPRÁVA

1. Úvod
2. Charakteristika provozu
3. Popis technologie výroby
4. Doprava a manipulace s materiálem
5. Požadavky na energie
6. Počet pracovníků
7. Údržba
8. Hygiena pracovního prostředí a sanitace
9. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

1. Úvod

Předmětem této části dokumentace je návrh nového uspořádání a doplnění stávající školní kuchyně vzhledem k požadavku navýšení kapacity ze 120 na 180 jídel z důvodu navrhovaného zřízení detašovaného pracoviště MŠ v sousední budově Vybíralova č.p.969.

Úkolem řešení je při minimálních nákladech vytvořit ze stávající kuchyně provoz zajišťující výrobu a expedici 180 jídel pro stravování dětí ve stávajícím objektu i v sousední budově. Součástí návrhu je nová provozní dispozice stravovacího provozu a jeho technologické vybavení.

Provozní dispozice je řešena tak, aby nedocházelo ke křížení čistých a nečistých cest. Gastronomický provoz je navržen tak, aby splňoval podmínky Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin.

2. Charakteristika provozu

Provoz školní kuchyně je situován v suterénu objektu, v příslušných podlažích u jednotlivých oddělení jsou zřízeny přípravny. Spojení mezi kuchyní a expedicí do jednotlivých oddělení zajišťuje stávající nákladní výtah. V suterénu je situován příjem surovin, sklady a přípravny, výrobní provoz a expedice hotových pokrmů. Do přípravny sousední budovy budou pokrmy dopraveny v termoizolačních nádobách.

3. Popis technologie výroby

Příjem surovin

Suroviny budou do skladů a přípraven zaváženy stávajícím zásobovacím vstupem. Četnost zavážení do skladů musí být uživatelem nově upravena, aby nebyla narušena celková výrobní kapacita kuchyně.

Sklady

Sklady jsou stávající. Vlastní sklady jsou rozděleny podle druhu uskladněného zboží. Choulostivé suroviny (mléko, tuky, vejce, uzeniny) budou ukládány odděleně dle druhu v chladicích a mrazicích skříních, jejichž počet bude navýšen o jednu chladicí skříň a jednu mrazicí truhlu. Z jednotlivých skladů si suroviny personál kuchyně odebírá k přípravě a konečné úpravě do varny.

Výrobní provoz

Hrubá příprava zeleniny v suterénu slouží pro hrubé očištění zeleniny. Je vybavena mj. vybavení škrabkou na brambory, kde je možno připravit potřebné množství přílohy z uložených zásob. Pro další úpravu před konečným kuchyňským zpracováním bude zelenina připravena ve varně, v úseku čisté přípravy. Dovoz masa se předpokládá

v kuchyňské úpravě, proto je příprava masa integrována jako samostatné pracoviště do varny. Ze skladů a připraven jsou suroviny dopravovány na jednotlivá pracoviště ve varně ke konečné přípravě jídel. Ve varně se suroviny na určených pracovištích připraví a potom se tepelně zpracují. Součástí kuchyně jsou kromě zmíněné přípravy masa i oddělené úseky přípravy těsta a umývárny provozního nádobí. Pro přípravu svačin je navrženo samostatné pracoviště studené kuchyně.

Kapacita strojního zařízení se navyšuje o konvektomat 10xGN 1/1, jeden stávající sporák bude nahrazen el. stoličkou na vaření polévek.

Expedice jídel

Vyrobené pokrmy jsou distribuovány v gastronádobách ve vozíku s vyhřívanou vodní lázní nebo jsou expedovány v termoportech výtahem do sousední budovy.

Mytí nádobí

Použité nádobí z varny a připraven se umývá v úseku mytí provozního nádobí v mycím dvoudřezu. Čisté nádobí se ukládá do regálu. Nádobí od malých strážníků se umývá v přípravkách u jednotlivých oddělení. Odpad se pravidelně odváží.

Mytí termoportů

Mytí termoportů se nově zřizuje v původním skladu prádla – bude zde osazen nerezový stůl s velkým dřezem a nízká odkládací police. V prostoru chodby se doplní dřevěná dvoudílná skříň na prádlo.

4. Doprava a manipulace s materiálem

Příjem surovin se předpokládá kusově, ručně event. pomocí malé skladové mechanizace. Totéž platí pro manipulaci ve skladech.

5. Požadavky na energii

Pro instalaci nového technologického vybavení bude nutno zajistit navýšení el. energie o 8 kW.

6. Počet pracovníků

Provoz kuchyně bude zajišťovat současný počet pracovníků.

7. Údržba

Zařízení stravovací části je náročné na pravidelnou preventivní údržbu, tj. plánované denní ošetřování strojů a zařízení. Obslužný personál musí být poučen a zaškolen na všech typech technologického zařízení a to jak z hlediska vlastní technologie, tak i z hlediska bezpečnosti.

Pro zajištění údržby a čistoty kuchyňských provozů je nutno použít běžných úklidových zařízení a pomůcek (úklidové nádoby, čisticí stroje) nikoli čištění pomocí stříkající vody z hadice. Požaduje se provedení el. instalace zásuvek a vypínačů pro podmínky čištění do výše obkladu v provedení do vlhka.

8. Hygiena pracovního prostředí a sanitace

Nedílnou součástí zařízení stravovacího provozu je systém zavedení a sledování kritických bodů - HACCP, který zahrnuje soubor opatření, zajišťující technologické a hospodářské podmínky pro uskutečňování a plnění hygienických a protiepidemiologických požadavků, vyplývajících z příslušných zákonů a vyhlášek a hygienických požadavků na pracovní prostředí vydaných Ministerstvem zdravotnictví ČR a Evropskými institucemi.

9. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

V oblasti bezpečnosti práce se vychází z platných bezpečnostních předpisů. Prostor kolem technologických zařízení je dimenzován tak, aby vyhovoval bezpečnostním, provozním, montážním a údržbovým nárokům. Za provozu je nutná zvýšená opatrnost pracovníků obsluhujících zařízení s vařící vodou a zvláště s vařícím tukem, kde je dosahována teplota přes 180°C. Při manipulaci s horkými nádobami ap. je nutno používat předepsané ochranné pomůcky. V provozu je nutno bezpodmínečně dodržet veškeré předpisy pro obsluhu strojního zařízení, vydané výrobcem.

Veškeré osoby, pracující ve stravovací části, musí mít platný zdravotní průkaz. Provoz stravovací části nemá negativní vliv na životní prostředí.