



Provoz výdeje jídel

NÁVRH
technologického vybavení výdeje jídel
školní jídelna Z.Š. Šimanovského Praha

vypracoval: Vilém Fryček
606 731 736
frycek@marccrab.cz

dne: 28.12.2020

1. ÚVOD

Projekt technologického a dispozičního řešení provozu výdeje jídel Základní školy Šimanovského Praha. Součástí projektu je vybavení přípravy dovezené stravy, výdej jídel, mytí nádobí. Projekt obsahuje výkres dispozičního řešení, výkres instalačních bodů, soupis zařízení a energetickou bilanci.

2. TECHNOLOGICKÉ A DISPOZIČNÍ ŘEŠENÍ

Návrh technologie stravovacího provozu vychází z následujících předpokladů:

kapacita výdeje	cca 600 žáků a personálu Základní školy
sortiment	dovezená teplá strava v termoportech, saláty, studená kuchyně
technologie	výdej dovezené stravy

Organizace provozu

Příjem veškerého sortimentu je zásobovacím vchodem, následně převezení do přípravný.

Dovážená hotová jídla v termoportech, jsou vybalovány v přípravně, následně jsou uloženy do teplých výdejních van pol. č. 18 a 20 ve výdeji jídel nebo do udržovací skříně pol. č. 16 a konvektomatu pol. č. 14. Termoporty jsou následně uskladněny v regálu pol. č. 10 ve skladu.

Výdej jídel bude obslužný přes výdejní pult. Výdej bude probíhat v časově omezené době pro jednotlivé třídy. Žáci si vezmou podnos a mohou si samostatně vzít z chladicí výdejní vitríny pol. č. 17 salát popřípadě další sortiment dle jídelníčku. Polévka bude vydávána z teplé výdejní vany pol. č. 18. Následně hlavní chod dle jídelníčku bude vydáván z výdejních van pol. č. 20.

Sběr nádobí je samoobslužný do sběrného okna, kde si obsluha myčky převezme podnos se špinavým nádobím.

Mytí bílého nádobí je prováděno na samostatném provozně odděleném pracovišti. Vybaveno mycím vstupním stolem pol. č. 7, myčkou bílého nádobí pol. č. 8 a výstupním stolem pol. č. 9. Nádobí je uskladněno v regálu pol. č. 5 nebo v zásobnících na talíře pol. č. 19.

Mytí rukou je prováděno v umývatku na ruce ve výdeji jídel pol. č. 12.

Úklidová komora pro tento provoz je stavebně samostatná místnost v zázemí vybavena výlevkou a nástěnnou skříňkou pro uchovávání mycích prostředků.

Bio odpad je uchováván zachlazený v lednici v samostatném skladu odpadu místnost.

Termoporty a přepravní nádoby budou umývány dodavatelem stravy.

3. STAVEBNĚ TECHNICKÉ POŽADAVKY

Elektroinstalace

Určení prostředí se provádí dle ČSN. V místnostech pro přípravu a mytí se uvažuje o prostředí vlhkém v pásmu 1,5m od úniku vody. V ostatních pásmech se uvažuje o prostředí základním.

Elektrická zařízení musí být provedena s ochranou proti nebezpečnému dotykovému napětí.

Kanalizace

. V rozvodu kanalizace nesmí být v prostoru pro manipulaci s potravinami umístěn čistící kus.

Rozvod vody, kanalizace a elektroinstalací v prostorách technologie stravovací části bude proveden podle výkresu instalací (viz příloha).

Podlahy a stěny

Podlahy musí být trvanlivé, bezprašné a snadno omyvatelné. Povrch stěn se řídí účelem místnosti. Ve varném a výdejním prostoru a v prostoru s vlhkým provozem obklad do výše min. 180 cm.

Sklady

Sklady musí být dobře větrány a zajištěny proti vnikání hlodavců a hmyzu.

4. ZÁVĚR

Součástí tohoto projektu je soupis zařízení pod čísly shodnými s výkresy a výkres instalačních vývodů. Soupis slouží i jako sumář energií.

Veškeré dodatečné změny v projektu musí být konzultovány.