

D 2.1.1 GASTRONOMICKÁ TECHNOLOGIE – TECHNICKÁ ZPRÁVA

Obsah

1. Identifikační údaje
2. Úvod
3. Kapacita a sortiment
4. Koncepční řešení
5. Popis provozu
6. Nároky na energie
7. Sanitace a údržba
8. Podmínky realizace

D 2.1.2 SEZNAM STROJŮ A ZAŘÍZENÍ – SAMOSTATNÁ PŘÍLOHA

D 2.1.3 VÝKAZ VÝMĚR STROJŮ A ZAŘÍZENÍ – SAMOSTATNÁ PŘÍLOHA

VÝKRESY DISPOZICE TECHNOLOGIE A INSTALAČNÍ PLÁNY

– SAMOSTATNÉ PŘÍLOHY

1. Identifikační údaje

Název akce: Rekonstrukce kuchyně MŠ Obláček, Šebelova 874/2 198 00, Praha 14 – Černý Most

Investor: MČ Praha 14, bratří Venclíků 1073, 198 21 Praha 9

Místo rekonstrukce: MŠ Obláček, Šebelova 874/2 198 00, Praha 14 – Černý Most

Stupeň dokumentace: Projektová dokumentace pro stavební řízení a pro provedení stavby

Zpracovatel projektu: R-Projekt 07 Praha s. r.o., Ke Strašnické 8/1795, 100 00 Praha 10

Odpovědný projektant: Ing. Jiří Padevět, R-Projekt 07 Praha s. r.o.

Technologie stravovacího provozu: Ing. Milena Rotreklová, Otšovická 290/4, 165 00 Praha 6 – Suchbát

2. Úvod

Stávající provoz školní kuchyně nesplňuje podmínky pro plánovaný počet jídel a zároveň nevyhovuje současným předpisům. Pro výměnu a doplnění strojů a zařízení bude nutné provést nezbytné instalační úpravy elektro, ZTI, VZT a s tím související stavební práce. Pro zlepšení provozních podmínek budou navrženy dispoziční změny v rámci provozu stávající kuchyně. Cílem bude připravit podmínky k vybavení potřebnou technologií s ohledem na současně platné normy a právní předpisy. Provoz bude navržen tak, aby splňoval podmínky Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin.

3. Kapacita a sortiment

Základní údaje:

Stávající počet jídel: 265

Počet zaměstnanců: 4

Vedoucí 1

Sortiment:dopolední svačiny; obědy (1 druh hlavního jídla, 1 druh polévky, saláty, kompoty); odpolední svačiny

Nápoje: čaj, mléko, studené nápoje

Kapacita zadaná pro projekt: 300 jídel

4. Koncepční řešení

Vzhledem k výše uvedenému a s přihlédnutím k současným požadavkům na vybavení kuchyní odpovídající kapacity bude navržena obměna varné technologie, zařízení pro přípravu, výdej jídel, mytí provozního nádobí, skladování surovin, chladicí technologie a potřebný inventář s využitím stávajícího funkčního vybavení. Hlavní stravovací provoz bude umístěn v 1. NP, kde jsou ve stávajících prostorách navrženy dispoziční změny. Kromě varny zde bude umývárna provozního nádobí s prostorem pro parkování vyhřívaných výdejních vozíků pro rozvoz jídel na jednotlivá oddělení. Nově jsou dispozičně řešeny prostory pro skladování potravin, hrubá příprava brambor a zeleniny, denní místnost se sociálním zázemím pro zaměstnance, úklidová místnost a sklad bioodpadu.

Výdejny jídel jsou na jednotlivých odděleních se stávajícím vybavením. Změna se týká způsobu rozvozu obědů ve vyhřívaných výdejních vozících.

Projekt bude zpracovávat technologické řešení celého provozu a bude zahrnovat následující oblasti:

technologickou – technologický tok musí zaručovat maximálně možnou plynulou návaznost činností bez křížení „čistých“ a „nečistých“ cest. Pro vybavení kuchyně technologickým zařízením budou navrženy typy strojů a vybavení s vysokými užitnými parametry, odpovídající všem zákonným podmínkám bezpečnosti práce a vyhovující k jejich užití pro styk s potravinami ve stravovacích provozech. Vybraná zařízení jsou vybavena výstupy pro připojení na kontrolní systém HACCP.

hygienickou – řešením stravovacího provozu budou maximálně vytvořeny podmínky pro naplnění požadavků právních norem platných pro stravovací provozovny. V kontrolním systému HACCP budou popsány všechny kritické body a bude v souladu s platnými předpisy pravidelně prováděno jejich vyhodnocení.

Řešením projektu vzduchotechniky budou zajištěny požadované klimatické podmínky na pracovišti.

Osvětlení pracovišť bude v souladu s platnými předpisy řešeno v části elektroinstalace.

Řešením technologického toku výroby jídel budou vytvořeny podmínky pro naplnění požadavků právních norem platných pro stravovací provozovny:

- nařízení EP a rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin,
- vyhlášky č. 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby, ve znění vyhlášky č. 602/2006 Sb. o školním stravování,
- nařízení EP a rady (ES) č. 178/2002 o potravinovém právu.

bezpečnostní – podmínky bezpečnosti a hygieny práce budou zajištěny uplatněním vhodných technologických zařízení a provozním řádem.

Nově navržený provoz bude v souladu s vládním nařízením 361/2007 platným od 1. 1. 2008, kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví zaměstnanců při práci.

5. Popis provozu

Provoz varny je navržen ve stávajícím prostoru m. č. 109 a jeho chod je určen instalací multifunkčního zařízení o kapacitě 2x49l se třemi druhy provozu: vaření, fritování a pečení, a dále instalací konvektomatů o kapacitě 10xGN 1/1 a 6xGN 1/1. Toto řešení bezpodmínečně vyžaduje dostatečnou kapacitu pro udržování jídel v požadované teplotě a kvalitě před výdejem. Kromě využití konvektomatu je počítáno s udržováním pokrmů ve vyhřívaném vozíku o kapacitě 15x GN 1/1 a v sedmi vyhřívaných výdejních vozících a celkové kapacitě 14x GN1/1, tedy 7x 2 GN1/1.

Varná technologie je umístěna ve varném bloku, kromě multifunkčního zařízení o kapacitě 2x 49 l (2x GN1/1) budou v bloku instalovány stávající varná deska tálová na podestavbě a elektrický kotel 100l výpustný. Varný blok bude doplněn neutrálními plochami. Bloky tepelných spotřebičů budou sestaveny z kompatibilních výrobků. Kotel, varná deska a neutrální plochy poz 7 a 9 budou ve varném bloku propojeny vodotěsným a nečistotám odolným bezespárovým zámkovým systémem. Pro varný blok a konvektomat budou instalovány VZT zákryty a podlahové vpusti v potřebné velikosti.

Ve varně jsou dále navrženy úseky čistých přípraven a pracovní plochy pro práci s hotovými pokrmy.

Bude zachován stávající univerzální robot, bude repasován podle dané specifikace.

V úseku přípravy masa (stůl poz 19) je navržena také příprava vajec. Úsek bude vybaven novou řezačkou masa. Pro míchání mělněných mas bude k dispozici samostatný kotlík ke stávajícímu univerzálnímu robotu. V blízkosti přípravy masa bude instalováno nerez umývadlo s kompletem: zásobník ručníků, zásobník mýdla a koš na použité ručníky.

Úsek přípravy těsta (stůl s dřezem poz 23 a stávající stůl poz 25) je v blízkosti kuchyňského robota.

V úseku čisté přípravy zeleniny a studené kuchyně (stávající stůl poz 27 a 29, chladicí stůl s dřezem poz 31) je využit stávající krouhač zeleniny a malý kuchyňský robot pro přípravu pomazánek. Připravená zelenina bude použita pro přípravu salátů a k tepelné úpravě. Pro účely studené kuchyně je navržen nový nářezový stroj.

Pro přípravu čaje pro všechna oddělení bude instalován výrobek čaje 2x20l. Čaj bude rozvážen na jednotlivá oddělení v termosech na vozících.

Umývání provozního nádobí je v odděleném prostoru m. č. 128 bezprostředně u kuchyně a je navržena instalace průchozí myčky nádobí. Nad myčkou bude VZT zákryt odpovídajících rozměrů a podlahová vpust'. Kromě možnosti uložení nádobí do regálů zde bude prostor pro nahřívání všech výdejních vozíků a vyhřívaného vozíků s přivlhčením, který bude možné alternativně parkovat i ve varně.

V blízkosti vchodu do denní místnosti bude instalováno nerez umývadlo s kompletem: zásobník ručníků, zásobník mýdla a koš na použité ručníky.

V tomto úseku bude instalován změkčovač pro úpravu vody nejen pro myčku, ale také pro konvektomat a duplikátor kotle.

Rozvod upravené vody bude řešen v části ZTI.

Hotová jídla se budou v požadované teplotě před výdejem udržovat ve vyhřívaném vozíku s možností přivlhčení o kapacitě 15x GN 1/1 a v sedmi výdejních vyhřívaných vozících, případně v konvektomatech. Z vozíků se bude vydávat jídlo v přípravných kuchyňkách v jednotlivých odděleních. Jídlo pro kuchyňky v patře se převezve výtahem.

Umývání stolního nádobí bude provozováno ve stávajících myčkách v kuchyňkách.

V samostatném prostoru je umístěna hrubá příprava zeleniny a brambor, m. č. 113, kde bude škrabka brambor, stůl s dvojdřezem a umývadlo s kompletem: zásobník ručníků, zásobník mýdla a koš na použité ručníky.

Chladicí box brambor a zeleniny m.č. 112 je v bezprostřední návaznosti na hrubou přípravu brambor a zeleniny.

Sklad pro chladicí a mrazicí techniku je navržen v prostoru m.č. 115, je navrženo doplnění stávajícího zařízení novou chladicí a mrazicí technikou.

V prostoru m. č. 125 je nově navržen suchý sklad.

Skladové prostory budou vyhovovat za předpokladu plynulosti zásobování i pro úplné naplnění kapacity 300 jídel.

Ve stávajících prostorách budou sklad čistících prostředků m. č. 111 a sklad nádobí m. č. 114.

Samostatně je umístěna úklidová komora s výlevkou m.č. 106.

Bio odpad bude ukládán v chladicí komoře v m. č. 169, kde je i možnost umývání použitých nádob.

Nově je navržen sklad obalů v m. č. 117.

Příjem surovin bude dále v chodbě m.č. 102 a pro transport surovin bude zrekonstruován výtah m. č. 154.

Denní místnost je v bezprostřední návaznosti na provoz v m. č. 127.

Sociální zázemí pro zaměstnance je přemístěno k severní straně prostoru, m. č. 121a-d.

Přípravné kuchyňky (výdejny) na jednotlivých odděleních nejsou předmětem této projektové dokumentace.

Zásobování pitnou vodou bude z vodovodní přípojky veřejného vodovodu. Pro konvektomat, kotel a myčku bude upravována voda automatickým změkčovačem.

Odpadní vody budou svedeny do veřejné splaškové kanalizace.

Použité stroje a zařízení budou provozovány na elektrickou energii, 230 V a 400 V. Rozvody elektrické energie budou provedeny podle platných norem a budou zohledněna pracovní prostředí, ve kterých budou instalovány. Kovové části technologických zařízení budou chráněny vzájemným pospojováním a propojením na zemnicí okruh (projekt elektro).

Ve stravovacím provozu nebude instalován plyn.

Povrchy stěn v provozních místnostech budou do výšky min. 2000 mm obloženy keramickým obkladem, povrchy podlah budou z keramické dlažby. Podrobný popis povrchů podlah a úpravy stěn jsou uvedeny v legendě místností.

Součástí projektu technologie výkres s umístěním gastronomického vybavení.

6. Nároky na energie

Pro technologické vybavení je nutné zajistit následující:

Elektrická energie, dále uvádím odhad pro potřeby technologie:

Instalovaný el. příkon 140 kW

soudobost 0,7

skutečný příkon..... 98 kW

Stanovení prostředí bude schváleno komisí, protokol bude v části elektro PD.

Plynové zařízení nebude v kuchyni instalováno.

7. Sanitace a údržba

Obsluha a údržba zařízení se bude řídit provozními předpisy vypracovanými uživatelem zařízení na základě návodů pro obsluhu a údržbu zařízení a dle příslušných hygienických předpisů a pravidel kontrolního systému HACCP. Všechna technologická zařízení (chladicí, ohřevné a mycí) musí umožňovat připojení a stahování dat – systém sledování kritických bodů.

8. Podmínky realizace

VZT zákryty a podlahové vpustí budou dodány v rámci části gastro. Instalaci digestoří provede dodavatel VZT a instalaci podlahových vpustí dodavatel ZTI. Přednostní dodání vpustí a VZT zákrytů na stavbu bude smluvně ošetřeno před začátkem realizace.

V průběhu stavebních prací budou dodavatel stavební části a dodavatel technologie spolupracovat na přípravě instalací pro gastro vybavení, pakliže akce bude dělena podle profesí a v případě zastřešení akce jedním generálním dodavatelem bude tento za koordinaci zodpovídat.

Půjde o přesné vytýčení přípojných bodů všech instalací pro technologii, jejich kontrolu před betonováním podlah a začistěním instalačních drážek a průrazů. Konečná kontrola a protokolární zápis bude proveden před položením podlahové krytiny a obkladů stěn.

Stavební připraveností pro montáž technologie se rozumí, že budou úplně hotové povrchy podlah a stěn včetně kompletní výmalby. Bude provedena kompletace elektro instalace, instalace vody a odpadů. Přípraveny budou vyústky pro VZT zákryty nad technologií. Pro montáž a odzkoušení zařízení je nutné, aby byla v době montáže všechna média funkční.

Vypracovala: Milena Rotreklová

III/2024