

D.2 DOKUMENTACE TECHNOLOGICKÝCH ZAŘÍZENÍ GASTROPROVOZ

ZADÁVACÍ DOKUMENTACE
PD PRO REALIZACI STAVBY

Akce:
Materská škola
MŠ Chvaletická 917
Praha 14

Projektant části GASTROTECHNOLOGIE:

GMB - Českomoravská gastronomická společnost, s.r.o.
Pobřežní 249/46 , 186 00 Praha 8

<http://www.gmb.cz>

Tel. 226802829

Fax.283870705

TECHNICKÁ ZPRÁVA

Obsah:

- 1. Úvod**
- 2. Provozně-technické řešení**
- 3. Údržba**
- 4. Hygiena pracovního prostředí a sanitace**
- 5. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci**

1. Úvod

Předmětem této části dokumentace je zpracování technologické koncepce gastronomického provozu mateřské školky v Praze 14, ul. Chvaletická 917, tj. navržení dispozice jednotlivých místností a jejich vybavení s ohledem na hygienické předpisy sbírky zákonů č. 258/2000 Sb., ve znění pozdějších předpisů, o ochraně veřejného zdraví a na základě nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin. S odpady bude všeobecně nakládáno dle zákona o odpadech a o změně některých dalších zákonů č. 185/2001 Sb.

Záměrem je zrekonstruovat objekt MŠ se zajištěním stravování.

Podkladem pro zpracování projektu byly výkresy stavební dispozice objektu v počítačové formě, požadavky projektanta a uživatele objektu.

Popis objektu

Celý gastronomický provoz je umístěn do tří pater v 1PP, 1NP a ve 2.NP.

V 1.PP je situovaná kuchyně se sklady, přípravami, umývárnu termoportů, umývárnu provozního nádobí a sociálním zázemím pro zaměstnance s šatnou, sprchou, WC a denní místností. Ve 1NP a ve 2.NP jsou vybaveny dvěma výdeji jídel. Vertikální propojení těchto pater zajišťuje schodiště a výtah.

Předpokládaný počet jídel je do 110 porcí za den, tj. 4 třídy po 28 dětech, 1 speciální třída s 15 dětmi + cca 20 osob personálu a 56 jídel vyvážených do MŠ Šestajovické. Výroba jídel bude tradičním způsobem (vařením).

2. PROVOZNĚ-TECHNICKÉ ŘEŠENÍ

Zásobování:

Zásobování bude probíhat přes rampu a hospodářský vstup do chodby m.č.0.10. Slouží zároveň pro vstup personálu kuchyně.

Doprava a manipulace s materiálem

Příjem zásob probíhá hned za hospodářským vstupem do chodbu m.č.0.10. Zásobování bude prováděno ručně pomocí malé skladové mechanizace.

Sklady:

Zásoby jsou z prostoru příjmu dopravovány do příslušných skladů, které navazují na zásobovací chodbu 0.10. Sklad brambor a kořenové zeleniny je situovaný v 1.PP do přípravný brambor m.č. 0.01 a je vybavený chladícím boxem na brambory a kořenovou zeleninu. Potraviny podléhající rychlé zkáze jsou dle různosti uchovávány v zachlazeném nebo zamraženém stavu. Zelenina a ovoce bude uskladněna v chladícím boxu s přímou návazností na přípravnu zeleniny m.č.0.02. Mléčné výrobky a tučky budou uskladněny v chladícím boxu umístěném v chodbě m.č.0.01. V přípravně masa m.č. 0.12 je situovaná chladicí skříň na maso a vejce a dále dvě mrzící truhly na maso, drůbež, ryby a zeleninu. V návaznosti na zásobovací chodbu m.č.0.10 se umísťuje i sklad nádobí m.č.0.12..

Přípravný:

Přípravná zeleniny m.č.0.02, která je přístupná s chodby m.č.0.10, je vybavena pracovními stoly, dřezy a běžným zařízením vč. řezačky zeleniny.

Přípravná masa m.č.0.12, která je rovněž přístupná s chodby m.č.0.10, je vybavena pracovními stoly, dřezem a běžným zařízením vč. řezačky masa.

Kuchyně -varna m.č. 0.15

Varna je rozdělena na následující úseky: příprava těsta, tepelná úprava jídel s varným blokem a konvektomatem, porcování po tepelné úpravě, pečivo a mytí provozního nádobí.

Úsek tepelné úpravy jídel má varné aparáty sdružené do varných bloků, které tvoří: kombinovaný pl. sporák s výkonými hořáky 2x 6 kW, 2x 10 kW a el. troubou se zvýšeným výkonem 6 kW na 2 GN 1/1, el. sklopná pánev 50 l, plyn. sklopná pánev 80 l, 2x plyn. dvouplášťový kotel na 100 l, 1x plyn. jednoplášťový kotel na 60 l, neutrální manipulační plochy k varnému bloku se stojanovou baterií; doplněno el. fritézou s vodním filtrem na 10 litrů oleje, nerezovými podlahovými vanami a digestoří (dodávka VZT) s osvětlením a tukovými filtry. Dalším zařízením teplé kuchyně je el. konvektomat na 10 GN 1/1 s vlastní kondenzační digestoří a el. tří troubová pec se statickým ohřevem (cukrářské pečení). Konvektomat je napojen na změkčovač vody umístěný v podstavci pod konvektomatem. Ostatní úseky jsou vybaveny běžným zařízením – nerezové pracovní desky, příp. nerezové pracovní desky s bezspárově zavařenými dřezy, spodní úložné prostory (otevřené nebo uzavřené dvířky) a nástěnné skříňky. Jednotlivé úseky doplňují: el.stolní váhy, univerzální robot s kotlíky 60 l a 40 l, chladicí skříň prosklená příruční, stolní mixer/kuter a stolní univerzální kuchyňský robot (obsah nerezového kotlíku 5 litrů) a nářezový stroj (pečivo).

Mytí provozního nádobí m.č.0.20

Je navrženo jako samostatný provozní úsek v kuchyni. Vybavuje se běžným zařízením – stoly, regály, nástěnná police. Mycí stůl bude opatřen tlakovou sprchou.

Mytí termoportů m.č.0.19

Je umístěno v návaznosti zásobovací chodby (0.17) a kuchyň (m.č.0.15). Vybaveno stoly, dřezem na termoporty (tlaková sprcha), uskladnění termoportů v nerezovém regálu.

Přípravný jídel

Z varny jsou jídla přepravována v uzavřených izolovaných nádobách do přípraven jídel – kuchyněk (1NP a 2.NP), kde proběhne naporcování a odtud zavezení do příslušných jídelen. Použité nádobí je svezeno zpět do přípraven (kuchyněk), zde umyto a uloženo pro další použití. Vybavení ve všech kuchyňkách je v novém a stejném provedení. Jedná se o následující zařízení: krycí desky s otvory pro dřezy, podstavbové skříňky z LTD na podstavcích, nástěnné skříňky z LTD, nástěnné police, myčky nádobí, keramická umyvadla a servírovací vozíky.

Počet zaměstnanců

Pro zajištění provozu kuchyně se počítá s 3 pracovníky ve jednosměnném provozu.

Šatna

Pro personál kuchyně se šatna (m.č.0.05) umísťuje v návaznosti na personální vstup a chodbu m.č. 0.10. Je doplněna hygienickým zařízením – umyvadlem a sprchou.

Denní místnost

Pro personál kuchyně je v 1. PP situovaná denní místnost (m.č.0.03) se stolem a židlemi.

Úklid

Pro úklid kuchyně se zázemím je vyčleněna úklidová komora (m.č.0.23) v návaznosti na personální vstup a chodbu m.č. 0.10 v 1.PP.

Odpadky :

Odpadky budou shromažďovány do pojízdných nádob na odpad s igelitovými pytlí na jedno použití. Organický odpad bude uložen do chladicí skříně, která bude umístěna ve skladu odpadu m.č.0.18, který bude vybavený tekoucí teplou a studenou vodou s podlahovou vpustí k případné sanitaci odpadních nádob. Odpad bude odvážen společně s ostatním odpadem mateřské školky

Kapacitní údaje:

počet vydaných jídel	max. 130 obědů
instalovaný el. příkon	cca 60 kW
soudobost ko. 0,6	cca 36 kW
instalovaný plyn. příkon	107 kW
soudobost ko. 0,6	64 kW

Tyto údaje se vztahují pro soubor kuchyňského zařízení (nezahrnuje osvětlení, VZT, apod.).

Pracovní prostředí

Prostředí v jednotlivých místnostech je stanoveno dle ČSN 33 2000-3 pouze jako doporučené pro komisionální schválení. Návrh prostředí vychází z technologického provozu a z použitých el. zařízení.

Sklady	AA5,AD1
Přípravny	AA5 AD2 - 1,5 m kolem mycího stolu
Kuchyně	AA6 AA5 AD2 - 1,5 m kolem mycího stolu a v prostoru odsávacího zákrytu AD3 - 0,2 m nad podl. při sanitaci
Umývárny nádobí	AA5 AD2 - 1,5 m kolem mycího stolu AD3 - 1 m nad podl. při sanitaci AD4 - 0,2 m nad podl. při sanitaci

V ostatních místnostech provozu je prostředí normální.

V uvedených prostorech, vzhledem k provozu vzduchotechnického zařízení, nedojde ke srážení vody na stěnách. Úklid stěn vč. sanitace bude prováděn dle provozního, event. sanitačního řádu bez použití stříkající vody z hadice. Při údržbě podlah v místnostech vybavených gulou nebo podlahovou vanou bude použita tekoucí voda z hadice. Při údržbě event. sanitaci nesmí být stříkající vodou zasažena el. zařízení nebo zásuvky. V celém provozu se neuvažuje, že by elektrické stroje a zařízení byly v dosahu stříkající vody tryskající ze všech stran nebo že mohou být zaplaveny.

Spotřebiče a zařízení musí být chráněny nulováním a pospojením.

VŠEOBECNÉ POŽADAVKY PRO VŠECHNY TYPY GASTRONOMICKÝCH PROVOZŮ.

3. ÚDRŽBA

Zařízení stravovací části je náročné na pravidelnou preventivní údržbu, tj. plánované denní ošetření 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.

4. HYGIENA PRACOVNÍHO PROSTŘEDÍ A SANITACE

Nedílnou součástí zařízení stravovacího provozu je sanitační řád, který zahrnuje soubor opatření, zajišťující technologické a hospodářské podmínky pro uskutečňování a plnění hygienických a protiepidemiologických požadavků, vyplývajících ze směrnic a hygienických požadavků na pracovní prostředí vydané Ministerstvem zdravotnictví ČR.

5. BEZPEČNOST A OCHRANA ZDRAVÍ PŘI PRÁCI

V oblasti bezpečnosti práce se vychází z platných norem a 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 apod. 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 předepsanou zdravotní prohlídku nebo platný zdravotní průkaz.

Provoz stravovací části nemá negativní vliv na životní prostředí.

Zpracoval: Ing. Jaroslav Řehák

GMB-Českomoravská gastronomická společnost s.r.o.

obchodní odd. - Přístavní 46 - 170 00 Praha 7 (Holešovice) - CZ

Praha, 11/2015

