

TECHNICKÁ ZPRÁVA GASTRO

Obsah :

1. Úvod
2. Charakteristika provozu
3. Popis technologie
4. Doprava a manipulace s materiálem
5. Nároky na energie
6. Přehled zaměstnanců
7. Údržba
8. Hygiena pracovního prostředí a sanitace
9. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci
10. Pracovní prostředí

1. Úvod

Předmětem této části dokumentace je zpracování technologické koncepce provozu školní kuchyně, tj. navrhnout dispozici provozních místností a jejich vybavení s ohledem na provozní, hygienické a bezpečnostní předpisy. Navrhované dispoziční řešení je výsledkem zpracování podmínek provozu stanovených nařízením Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004.

Podkladem pro zpracování byly požadavky provozovatele

Adresa provozovny: Tyršova 949, Rumburk

Provozní doba: 7:30 - 15:00

Provozovatel (investor): Město Rumburk

Kapacita: 500 jídel

2. Charakteristika provozu

Jedná se o školní kuchyni.

Provozovna je v současné době funkční. Cílem rekonstrukce je snížení energetické náročnosti a obnovení technologického vybavení. Součástí rekonstrukce je i zefektivnění pracovních postupů, rozmístění některých úseků a jejich návaznosti v souladu s navrhovanou moderní technologií. V provozovně se budou připravovat teplé pokrmy – hotové s výdejem probíhajícím na místě přímo do jídelny.

Skladba výroby je 1x polévka, 2x hlavní jídlo.

Z nápojů bude hlavním sortimentem čaj a nápoje ze sirupu, nebo dochucená čistá voda z vířiče.

Mytí bílého i černého nádobí bude také probíhat na místě.

Zázemí zaměstnanců se nemění a je tvořeno šatnou (místnost 109) se sprchou (111) a personální toaletou (112, 113). V provozu je také zbudována příruční toaleta u výdeje (123, 124), která zůstane. Pro vstup zaměstnanců se používá stejný vchod jako zásobovací. Vchod ústí do zádveří (101) a chodby (102). Z chodby jsou vstupy postupně od vchodu do kanceláře (108), denní místnosti (103), bývalého skladu drogerie (104), nyní bez určení) a šatny (109). Místnost 105 se bude využívat jako šatna pro případné mužské zaměstnance kuchyně. Místnost 110 označená jako šatna slouží jako předsíňka pro sprchu.

Osvětlení v bude zajištěno přirozeným světlem v kombinaci s LED nebo zářivkovými svítidly. Osvětlení nad pracovní plochou bude vždy min. 500 lx. Více informací viz. výpočet osvětlení.

Přísun a odvod vzduchu viz. projekt VZT.

3. Popis provozu

Příjem zásob

Příjem zásob bude probíhat zásobovacím vchodem. Zásoby budou transportovány do skladů dělených dle druhu potravin – Suchý sklad (133), sklad zeleniny (107), chlazený a mražený sklad (115). Původní suchý sklad (106) je zatím bez určení, ale pravděpodobně se využije opět jako doplňkový suchý sklad.

Hrubá příprava ovoce a zeleniny

V provozu je zřízena stavebně oddělená hrubá příprava zeleniny (117) vybavená dvoudřezem, škrabkou na brambory a kořenovou zeleninu, umyvadlem a chladničkou.

Hrubá příprava masa

V provozu bude i stavebně oddělená hrubá příprava masa (134), vybavená pracovním úsekem s dřezem a umyvadlem. Dále je zde podstolové chlazení (chladicí stůl) a vysoká chladnička.

Mytí bílého nádobí

Sběr špinavého nádobí bude probíhat skrze okénko z jídelny. Úsek mytí bílého nádobí je na stavebně oddělený (125) a je vybaven samostatným dřezem a haubnovou myčkou bílého nádobí pro mytí dvou košů najednou. Čisté nádobí bude na výdej transportováno přes nápoje (126).

Mytí provozního nádobí

Na varně je umístěn úsek mytí provozního nádobí vybavený dvoudřezem, granulovou myčkou na provozní nádobí a regálem na schnutí a uskladnění umytého nádobí. Úsek je prostorově oddělen od zbytku varny.

Výroba

Na varně jsou umístěny čisté přípravny masa i zeleniny a úsek přípravy těsta. Všechny přípravny mají samostatný dřez a jsou vybaveny podstolovým chlazením (chladicí stoly) s výjimkou přípravy těsta. Těsto se bude ihned zpracovávat a nepočítá se s jeho uskladněním.

Čistá příprava masa je doplněna multifunkčním robotem.

Příprava těsta má vlastní hnětač s velkou díží umístěný kolmo k varnému ostrovu.

Hlavní varný ostrov je vybaven dvěma multifunkčními kotli s výpustí a multifunkční pánví s motorizovaným sklápěním a doplněn sestavou tří indukčních ploten. Vedle ostrova směrem k výdeji je sestava dvou konvektomatů a stávající parní komory.

Na varně je také samostatný úsek na zpracování hotových produktů.

Odpadové hospodářství

Odpadky budou na konci směny vynášeny do vyhrazených popelnic v rámci odpadkového hospodářství budovy se zajištěným smluvním odvozem. Na chodbě naproti suchému skladu jsou regály, které budou využity jako sklad obalů a přepravek, který se bude pravidelně třídit do popelnic na tříděný odpad v rámci odpadkového hospodářství budovy.

Vzduchotechnika a vytápění

Řeší samostatný projekt VZT.

Osvětlení

Řeší samostatný projekt osvětlení.

Teplá voda

Řeší samostatný projekt ZTI

4. Doprava a manipulace s materiálem

Příjem surovin se předpokládá kusově, s ruční manipulací.

5. Požadavky na energie

Pro technologické vybavení gastronomického provozu je nutno zajistit tyto energie:

		230V	400V	Plyn
ENERGIE CELKEM		34	277	0
SOUČINNOST	0,65	22	180	0

6. Přehled zaměstnanců

Kuchyně	6 osob
Celkem na směně	6 osob
Počet směn	1

7. Údržba

Obslužný personál bude 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 daného provozu bude použito běžných úklidových zařízení a pomůcek nikoli čištění pomocí stříkající vody z hadice. Požaduje se provedení el. instalace zásuvek a vypínačů pro podmínky čištění do výše obkladu (nebo omyvatelného nátěru) v provedení do vlhka.

8. Hygiena pracovního prostředí a sanitace

Nedílnou součástí zařízení provozu bude systém zavedení a sledování kritických bodů HACCP.

Pro úklid gastronomického provozu bude sloužit výlevka v úklidové místnosti 121, kde je i sklad pomůcek a prostředků.

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.

V provozu je nutné bezpodmínečně dodržovat veškeré předpisy pro obsluhu strojního zařízení, vydané výrobcem.

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

10. Pracovní prostředí

Návrh prostředí vychází z technologického provozu výroby a z použitých el. zařízení.

V rámci stavebního řešení a úprav budou v jednotlivých provozních prostorách dle ČSN a hygienických předpisů zajištěna výměna vzduchu, odsávání par a zplodin, osvětlení, vytápění, případně dochlazování jednotlivých prostorů. V jednotlivých provozech bude dle příslušných norem zajištěna u jednotlivých strojů a zařízení ochrana před nebezpečným dotykem el. proudu. Rovněž jednotlivé rozvody a instalace budou vždy provedeny dle prostředí a příslušné ČSN. Veškeré stroje a zařízení připojené na odpad budou provedeny vždy přes sifonový uzávěr.

Veškeré výrobní prostory, přípravny a prostory, kde se vyžaduje podle hygienických norem omyvatelná zeď minimálně do výšky zárubní dveří v jednotlivých místnostech, budou tyto místnosti opatřeny omyvatelným povrchem. V tomto případě obklady u pracovních ploch s dřezem a mytí provozního nádobí a omyvatelnou a sanovatelnou barvou do výše zárubní dveří v ostatních výrobních částech provozu.

Podlahy – řeší stavební projekt.

V provozu se neuvažuje, že by elektrické stroje a přístroje byly v dosahu vody stříkající, tryskající ze všech stran, nebo že mohou být vodou zaplaveny.

Vypracoval: Vladan Dvorský
Mob.: +420 720 076 026
E-mail: vd@gastroprojekce.cz

V Praze dne: 04/2024