
TECHNICKÁ ZPRÁVA

Technologie stravovacího provozu

REVIZE č. 1 – 02. 2023

Dětský domov a školní jídelna Sedloňov

Budova dětského domova

Tento návrh dispozičního uspořádání gastronomického provozu v rekonstruovaném objektu dětského domova v Sedloňově slouží jako podklad pro jednostupňový projekt v rozsahu dokumentace pro provedení stavby.

Úvod a zadání

Při řešení se vycházelo z těchto požadavků objednatele:

- v rámci rekonstrukce objektu dětského domova a školní jídelny pro děti (dětské skupiny) technologicky navrhnout zmenšení a revitalizaci gastronomického provozu v souladu s hygienickou vyhláškou č. 137/2004Sb. a Nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 do vymezených prostor daného objektu.

Při návrhu řešení technologie stravování se vycházelo z následujících předpokladů:

- počet vyráběných jídel cca 50 porcí denně (děti i dospělí)
- způsob výdeje samoobslužný výdej
- skladba jídel celodenní stravování
- použitá energie el. síť 230/400V, 50Hz

Cílem zpracovaného dispozičního řešení je zajištění ekonomického, hygienicky nezávadného a moderního provozu pro zpracování a výdej jídel. Celkové dispoziční řešení je navrženo podle moderních poznatků gastronomie a vyhovuje jak hygienickým, tak i bezpečnostním předpisům stanoveným pro úpravu jídel.

Technologické a dispoziční řešení

V prostorách 1.NP je prostor varny s přípravkami, výdejem a umývárnou nádobí, dále jídelna pro děti, sociální zařízení pro personál a úklidová komora. K dispozici jsou dále skladovací prostory, suchý sklad potravin s regály, sklad a hrubá příprava brambor, chladicí a mrazicí skříně pro oddělené skladování příslušných potravin.

Předmětem této části projektové dokumentace je pouze řešení a zmenšení technicky a morálně zastaralé varny s dalšími pracovními úseky a skladovým zázemím. Ostatní prostory a provozy nejsou k řešení požadovány a zůstávají stávající.

Provoz kuchyně

Vlastní kuchyně je přizpůsobena ke konečnému tepelnému zpracování surovin a jejich následnému výdeji. Kapacitně by měla vyhovovat výrobě jídel, jejichž sortiment je popsán v úvodu. Každý z provozních úseků je vybaven dostatečně výkonnou technologií pro uvažovaný počet jídel.

Varna, tedy dokončovací kuchyň, jako celek se skládá z těchto pracovních úseků:

1. úsek čisté přípravy syrového masa a výtluč vajec
2. úsek čisté přípravy zeleniny
3. úsek přípravy teplých jídel
4. úsek přípravy těsta
5. studená kuchyně a porcování
6. výdej jídel
7. umyvárna stolního nádobí
8. umyvárna provozního nádobí

1. *Úsek čisté přípravy syrového masa a výtluč vajec* - je vybaven umyvadlem s pažním ovládáním a hygienickou sestavou, pracovním stolem s dřezem, podstolovými lednicemi na uchování masa a vajec a pro zpracování masa jsou k dispozici označené krájecí desky (inventář).

2. *Úsek čisté přípravy zeleniny* - zde se budou připravovat zeleninové saláty nebo zelenina sloužící k okamžitému tepelnému zpracování, úsek je vybaven pracovním stolem s dřezem, podstolovými lednicemi na uchování opracované zeleniny.

3. *Úsek přípravy teplých jídel* – hlavním úsekem varny je varný blok, kde je soustředěna varná technologie, která by měla splňovat již výše uvedená kritéria výkonnosti, kvality a bezpečnosti práce. Varný blok je vybaven klasickou varnou technologií – elektrickým sporákem, která je doplněn konvektomatem. Nad varným blokem je umístěn odsávač par s tukovými filtry a osvětlením pro docílení lepší viditelnosti (viz projekt VZT).

4. *Úsek přípravy těsta* - pro práci s těstem bude sloužit vyčleněný pracovní stůl a podstolová lednice na uchování tuků a mléčných výrobků.

5. *Studená kuchyně a porcování* - zde se budou připravovat svačiny, studené večeře, případně zeleninové saláty jako hlavní jídla. Pracovní plocha bude sloužit zároveň pro porcování a přípravou před výdejem. Úsek je vybaven pracovním stolem s podstolovou lednicí pro uložení surovin, pro krájení pečiva je nářezový stroj.

6. *Výdej jídel* - je vybaven výdejním stolem s ohřevnými vanami a odkládací plochou a manipulačním servírovacím vozíkem s policemi. V jídelně se střídají děti ze dětských skupin.

7. *Umyvárna stolního nádobí* - pro mytí stolního nádobí z jídelny slouží umývárna, která je vybavena příjmovým mycím stolem s dřezem a oplachovou sprchou a mycím strojem na nádobí. Čisté nádobí se bude ukládat v nerezovém regálu k opětovnému použití. Odpad se shazuje do uzavíratelné omyvatelné nádoby a denně se odnáší v uzavřených igelitových pytlích smluvní osobou.

8. *Umyvárna provozního nádobí* - je vybavena mycím stolem s dvoudílným dřezem a oplachovou sprchou. Po umytí se nádobí bude ukládat v nerezovém regálu a v policích pod stoly a GN v podstavci se zásuvy pod konvektomatem.

Součástí varny je centrálně umístěný universální robot. Předpokládá se použití stávajícího a repasovaného, případně doplněného o přídatné stroje.

Jsou navrženy i nově umístěné sklady potravin vybavené regály a chladicími a mrazicími skříněmi. Do dispozice je včleněna hrubá přípravná brambor a zeleniny k jejímu hrubému opracování. Je vybavena umyvadlem na mytí rukou, pracovním s tolem s dřezem a úložnými prostory.

Detailní řešení je patrné z výkresové dokumentace a se soupisu strojů a zařízení.

Energetická bilance

Celková hodnota instalovaného příkonu elektrické energie bude stanovena součtem příkonů instalovaných zařízení.

- Elektrická energie z rozvodní sítě 3 x 230/400V, 50Hz
 - celkový instalovaný příkon el. energie 25 kW
- Předpokládaná současnost je cca 0,7.

V těchto hodnotách není započteno zařízení na ohřev TUV ani zařízení instalovaná v ostatních částech provozu.

Energetické potřeby jednotlivých zařízení jsou patrné se soupisu strojů a zařízení - Specifikace a z projektů jednotlivých příslušných profesí.

Požadavky na stavební konstrukce

Dveře:

Druh a úprava dveří se řídí provozem a účelem místnosti tak, aby byla zajištěna dostatečná šířka průchodů a dále požadavky požárně bezpečnostních předpisů. Šířku dveří je nutno volit též s ohledem na instalaci technologických zařízení. Vnitřní i vnější dveře, jimiž se dopravuje zboží, nemají být opatřeny prahem.

Podlahy:

Podlahy všech provozních místností musí být lehce omyvatelné, snadno čistitelné, trvanlivé, odolné proti mechanickému poškození, bezprašné, nehlukné a nesmí být kluzké. V místnostech s vlhkým a mokřím provozem musí být vodotěsné.

Povrchy stěn:

Povrchy stěn se řídí účelem místností. Veškeré výrobní prostory (umývárny nádobí, přípravná) se opatřují obkladem z keramických obkladaček do výše minimálně 1,8 m. Ve všech ostatních místnostech musí být provedeny omítky stěn a stropů hladké štukové, pouze místnosti technického příslušenství mohou mít omítku vápennou hladkou. Prostory hygienického

příslušenství musí být opatřeny obkladem z keramických obkladaček do výše minimálně 1,5 m.
Stěny hlavních dopravních cest je vhodné opatřit ochrannými lištami ve výši cca 30 - 40 cm.