


VYPRACOVAL: ing.Martin Just	STUPEŇ: DPS	DATUM: 08.2023	FORMÁT: A4		
OBJEDNATEL: Střední škola gastronomie a služeb Nová Paka Masarykovo náměstí 2, Nová Paka, 509 01			MĚŘÍTKO: 1:		
AKCE: SŠGS – Lázně Bělohrad – CVIČNÁ KUCHYNĚ			ev.č.akce: 23/0608	<div> Horská 938, 541 01 Trutnov tel.: 499 846 345, 724 105 999 info@gastpro.cz, www.gastpro.cz </div> <div>č.paré</div>	
NÁZEV PŘÍLOHY: TECHNICKÁ ZPRÁVA			č.přílohy: G.02		

Technická zpráva – gastrotechnologie

Celkové dispoziční řešení je navrženo s ohledem na nařízení Evropského parlamentu č. 852/2004 o hygienických požadavcích a na platnou vyhlášku Ministerstva zdravotnictví ČR č.137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných v platném znění.

Dispoziční a technologické řešení vychází z požadavků současné moderní gastronomie, respektuje provozní a kapacitní požadavky uživatele, technologický tok surovin a zamezuje nežádoucímu křížení čistých a špinavých cest.

Základní údaje o provozu

Stavba:	Cvičná kuchyně výukového střediska Lázně Bělohrad
Provozní charakter:	Zajištění výuky oboru kuchař - číšník a pekař - cukrář
Systém výdeje:	Výdejní okénko
Kapacita:	100 studentů / 20 osob personálu (učitelé, techničtí pracovníci školy)
Sortiment:	obědy, cukrářské výrobky
Provozní doba:	celodenní 11:30-15:30
Energie pro technologii:	elektrický proud
Systém výuky:	1 učitel – 12 – 20 žáků (práce ve dvojicích)

Provozní řešení / stručný popis provozu + popis jednotlivých úseků v rámci provozu

Předmětem dokumentace je řešení gastro provozu ve stávajících prostorech Střední školy gastronomie a služeb Nová Paka. Budova školy se nachází v ulici Zámecká č.p.478, Lázně Bělohrad. Gastro provoz se nachází v suterénní části výukové části objektu. Provoz kuchyně zajišťuje jednak výuku studentů oboru kuchař a číšník a jednak výuku studentů oboru pekař a cukrář.

Pro gastro provoz slouží samostatné podlaží, které je přístupné po hlavním schodišti objektu školy. Vstup slouží zároveň jako vstup pro zásobování. Objekt je koncipován jako třítraktový systém. V tomto duchu je navržen i gastroprovoz. V levé části jsou navrženy jednotlivé výukové kuchyně s příručními sklady a centrálním mytí provozního a bílého nádobí. V prostředním traktu je navržen výdej stravy a office pro přípravu obsluhujících číšníků. V pravé části je navržena jídelna, normovací místnost, šatny studentů a prostor expedice a uskladnění hotových výrobků. V zázemí se nachází ještě prostory úklidové místnosti, technické místnosti a sociální zázemí pro studenty a učitele.

JEDNOTLIVÉ ÚSEKY V RÁMCI PROVOZU

A – ÚKLIDOVÁ MÍSTNOST

Stavebně oddělený prostor vybavený výlevkou a regálem pro skladování chemie a čisticích prostředků a náradí potřebných pro úklid.

B – HRUBÁ PŘÍPRAVNA ZELENINY

Stavebně oddělený prostor vybavený škrabkou brambor lapačem škrobu. Škrabka a lapač jsou umístěny v rohu místnosti a od okolní místnosti soklem $v=50$ mm. Dále je prostor vybaven nerezovým stolem s dřezem, podstolovou lednicí a dřevěným roštem na uskladnění brambor a samostatným umyvadlem s kolenovým ovládáním.

C – CVIČNÁ KUCHYNĚ OBORU KUCHARŮ

Stavebně oddělený prostor vybavený na prostředku dvěma varnými ostrůvky. Ostrůvek je koncipován jako monoblok. Varný ostrůvek obsahuje pět samostatných pracovních pozic. Každá pracovní pozice je vybavena vestavnou jednozónovou indukci, zásuvkovým modulem pod pracovní deskou a volným úložným prostorem. Dále je pracovní ostrůvek vybaven zabudovanými dřezy, samostatnými vývody vody s integrovaným umístěním tyčových ponorných mixérů a středovou policí. Podél stěn za pracovními středovými ostrůvky jsou navrženy jednotlivá pracovní místa, koncipovaná jako přípravný. Každá přípravná je vybavena pracovní plochou se zabudovaným dřezem, pod pracovní deskou je navržen dvousekcový chladicí stůl. Vedle pracovní plochy je umístěn malý konvektomat umístěný na konzole. Pod konvektomatem je umístěn pracovní stůl se vsuny pro GN nádoby. Nad jednotlivými přípravnami je na stěně upevněna skříňka s posuvnými dvířky. Na prostředku mezi jednotlivými přípravnami je pod pracovní deskou umístěn jeden holdomat. Pod okny podél stěny je umístěna jedna multifunkční pánve o objemu 100l, multifunkční pánve XS o objemu 2x17l. Dále je v této řadě ještě umístěn multifunkční robot, neutrální nerezové stoly a kombinovaná výlevka. V rohu místnosti je navržen příruční mytí vybavené nerezovým rohovým stolem s dřezem a tlakovou sprchou a podstolovou myčkou

pro provozní nádobí. U vnitřní stěny je navržen výdej, vybavený prokládacím režonem s výdejní policí s infraohřevem. Součástí výdeje je i výdejní lázeň na tři GN nádoby, konvektomat 10x1/1GN, nerezový podstavec a šoker. Ze strany chodby je výdej opatřen pojezdovou sklopnou dráhou, vozíky na tácy a zásobníkem na příbory a tácy.

D – MYTÍ NÁDOBÍ

Provozně oddělený úsek, tvořený jednak zařízením pro mytí bílého nádobí a jednak zařízením pro mytí provozního nádobí. Prostor pro mytí provozního nádobí je vybaven mycím stolem s dřezem, tlakovou sprchou a skladovacím regálem. Prostor pro mytí bílého nádobí je vybaven příjmovým stolem se shozem na odpad a stojanovou policí. Na tento stůl navazuje vstupní stůl k myčce s dřezem a tlakovou sprchou. Dále potom průchozí myčka v rohovém provedení, výstupní stůl a skladovací regál.

E – PŘÍRUČNÍ SKLADY

Provozně oddělené úseky jeden příruční sklad je pro cvičnou kuchyň oboru kuchař a jeden příruční sklad pro cvičnou kuchyň oboru pekař – cukrář. Příruční sklad pro obor kuchař je vybaven chladicími skříněmi a regálem. Příruční sklad pro obor pekař a cukrář je vybaven jednotlivými regály.

F – CVIČNÁ KUCHYŇ OBORU PEKAŘ – CUKRÁŘ

Provozně oddělený úsek, který je rozdělen na jednotlivé provozní celky: pečení, příprava těsta, vytloukání vajec, výroba, dokončení, kompletace, zdobení a mytí. Provozní celek pečení je vybaven vozíky na plechy, paterizátorem, horkovzdušnými troubami a varnou stoličkou. Příruční mytí je vybaveno mycím stolem s dřezem a tlakovou oplachovou sprchou a podstolovou myčkou nádobí s možností mytí pečících plechů. Přípravná těsta je vybavena velkým kuchyňským robotem, melanžérem a pracovním stolem se zásuvkami. Samostatný úsek vytloukání vajec je vybaven jednosekcovým chladícím stolem s dřezem a pracovní plochou. Provozní celky zdobení, kompletace a dokončení jsou vybaveny třísekcovými chladicími stoly s dřezem a pracovní plochou. V centru prostoru je navržena výrobní vybavená pojízdnými stoly s dřevěnou pracovní deskou a zásuvkami (možnost variabilního uspořádání stolů). Celý prostor je dovybaven pevným nerezovým pracovním stolem, na kterém jsou umístěny stolní indukce. Dále je prostor dovybaven příručními lednicemi, regály a stolní technikou v podobě stolních kuchyňských robotů. Podél stěn, nad jednotlivými přípravami jsou upevněny nástěnné skřínky s posuvnými dvířky.

G – SKLAD DKP

Samostatný sklad – využití prostoru pod schodišťovým ramenem vybavený regály.

H – EXPEDICE

Provozně oddělený prostor pro uskladnění polotovarů a výrobků cukrářské výroby, mytí přepravních nádob a expedice hotových výrobků. Daný prostor je vybaven chladícím boxem pro potřeby cukrářské výroby, prosklenými dvoudveřovými lednicemi pro uložení cukrářských výrobků a polotovarů pro cvičnou kuchyň oboru kuchař. Část prostoru je využita na expedici cukrářských výrobků – pracovní stůl, kancelářský stůl. Samostatnou částí je

prostor pro mytí a uskladnění přepravních nádob a vozíků, vybavený mycím stolem s dřezem a tlakovou sprchou, podpultovou myčkou a regálem.

I – NORMOVACÍ MÍSTNOST

Samostatně oddělený prostor vybavený pojízdným pracovním stolem se zásuvkami a stolní indukci pro ukázkové vaření. V rohu místnosti mycí stůl s dřezem. Odpadkovým výklopným košem a podstolovou lednicí. Nad mycím stolem je na stěně umístěna skříňka s posuvnými dvířky.

J – JÍDELNA, OFFICE

Samostatně oddělený prostor jídelny je vybaven pracovním stolem na umístění hrníčků a skleniček, zásobníky na nápoje na pojízdných podstavcích a pojízdnými stoly se zásuvkami a policí. Prostor officu je vyčleněn stavebně z chodby a je vybaven pracovním stolem se zapuštěným umyvadlem, výklopným košem, zásuvkou a skříňkou s otevíracími dvířky. Nad pracovním stolem je umístěna nástěnná skříňka s posuvnými dvířky.

Odpady

Organický odpad bude skladován ve speciálních nádobách, která budou každý den odváženy specializovanou firmou.

Ostatní odpad z kuchyně bude skladován v platových odpadových nádobách, separovaných dle druhu odpadu (plasty, papír, směsný odpad). Jednotlivé nádoby jsou umístěny ve venkovním prostoru.

Šatna studenti

Stavebně oddělené stávající prostory koncipované jako šatna, oddělené dle pohlaví, vybavené šatními skříněmi.

Sociální zařízení

Samostatný prostor oddělený pro studenty (muži/ženy) a učitele. Prostory vybaveny dle vyhlášky.

Celkové stavební a instalační řešení je součástí stavební dokumentace.

Následně uvádíme hlavní požadavky na stavební provedení z hlediska profese gastro :

Všechna umyvadla pro mytí rukou budou vybavena baterií zajišťující bezdotykové spouštění vody. Dále budou vybavena dávkovačem desinfekce a zařízením pro vysušení rukou.

Požadavky na stavbu vycházejí z všeobecných požadavků na pracovní prostředí upřesněných vyhláškou 602/2006 Sb. a nařízením 852/2004 EU.

Stavební konstrukce – použité stavební materiály stavebně technický stav a vybavení provozovny nesmí negativně ovlivňovat potraviny a produkty. Budovy a provozní místnosti musí být zabezpečeny proti vnikání škůdců a kontaminantů z okolí a musí umožňovat účinné čištění, provádění deratizace, dezinsekce a dezinfekce.

V provozovně, která musí být udržována v čistotě a řádném stavebně technickém stavu, nesmí docházet k hromadění nečistot, styku s toxickými materiály, odlučování částecek do potravin nebo produktů, ke kondenzaci par, nadměrnému usazování prachu nebo tvorbě plísní. Pro hygienické zpracování a skladování výrobků musí být v provozovně zajištěny vhodné teplotní podmínky. Světla výška pracovišť, na kterých je vykonávána práce po dobu čtyř a více hodin – trvalá práce – musí být při ploše do 50 m² nejméně 2,5m, při době kratší než 4 hodiny nesmí být nižší než 2,1m.

Stěny provozních místností musí být opatřeny omyvatelným povrchem. Podlaha musí být lehce omyvatelná a nesmekavá. Stěny, stropy, podhledy i případná závěsná zařízení musí být konstruovány a provedeny tak, aby nedocházelo ke kondenzaci par, k nadměrnému usazování prachu, k růstu plísní, opadávání omítky, odlučování částic a musí být dobře čistitelné.

Dveře musí mít odolný nenasáklivý hladký povrch. Dveře do skladů potravin a vstupní zásobovací dveře oplechovat do výšky 300 mm. Okna musí minimalizovat průnik a usazování nečistot a prachu. Velikost okna dle účelu místnosti a požadovaného činitele denního osvětlení, v případě situování na osluněnou stranu musí být opatřena clonícím zařízením. Stravovací zařízení je z hlediska akustiky zdrojem provozního hluku. Budou dodrženy přípustné hodnoty dle nařízení vlády č. 272 z roku 2011Sb. o ochraně zdraví před nepříznivými účinky hluku a vibrací.

Technologie produkující pachy, páry a teplo budou kryty odsávacími digestořemi napojenými na centrální systém VZT.

Větrání kuchyně a odbytové části bude řešeno samostatným projektem VZT v souladu s platnými normami.

Od varných a mycích zařízení odtékají mastné odpadní vody. Napojení do splaškové kanalizace musí být projednáno s místní vodohospodářskou správou - zajišťuje GP.

Zásobování pitnou vodou bude prováděno z vodovodního řádu. Spotřebu vody řeší ZT výpočtem na základě údajů o denní produkci jídel. Výtokové armatury jsou předpokládány v běžných standardech – pákové, stojánkové, nástěnné s připojením pomocí kulových roháčků.

Elektrické rozvody musí splňovat požadavky stanovených norem a předpisů. Spotřebiče musí být chráněny nulováním a pospojením viz projekt elektro. Osvětlení ve výrobních prostorech se doporučuje převážně zářivkové. V prostorech s občasným pobytem pracovníků může být i žárovkovými svítidly. Osvětlení pracovních míst se zvláštními nároky na optickou kontrolu musí umožňovat barevnou ostrost a rozlišovací podrobnosti do 1 mm, s intenzitou 500 luxů.

Provozní zásady, ochrana životního a pracovního prostředí:

Zařízení stravovací části je náročné na pravidelnou preventivní údržbu, obsluhový personál musí být řádně poučen a zaškolen na všech typech technologického zařízení jak z hlediska obsluhy, tak z hlediska bezpečnosti. Pro zajištění údržby a čistoty je nutno použít předepsaných postupů a doporučených čistících prostředků. V žádném případě není možno k čištění použít stříkající vodu z hadice. Nedílnou součástí stravovacího provozu bude zpracovaný systém kritických bodů HACCP, kde jsou obsaženy všechny provozní podmínky včetně sanitace, bezpečnosti a protiepidemiologických požadavků.

Zpracoval: Radek Vyprachtický - (Gast-pro s.r.o., 606 688 198, vyprachticky@gastpro.cz)