

B.01 - TECHNICKÁ ZPRÁVA - Gastrotechnologie

Technologie stravovacího provozu

Akce:	Snížení energetické náročnosti ŠJ SOŠ a SOU Vcelova, Hradec Králové
Investor:	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Vcelova 1338, HK
Objednatel:	PROXION s.r.o. - projekční a inženýrská kancelář, Hurdálkova 206, Náchod
Stupeň:	DPS – projekt pro provedení stavby
Projektant:	Ing. Ladislav Jirucha mobil: 737 281 500 mail: jirucha@gamafobos.cz
Datum:	12/2023

Obsah

I. Technická zpráva

1.	Úvod a zadání	3
2.	Technologické a dispoziční řešení	3
3.	Výčet a popis dotčených částí provozu	4

II. Výkresová dokumentace

1. STÁVAJÍCÍ Dispoziční řešení gastroprovozu – 1.PP + 2.NP

B.02_STÁVAJÍCÍ Dispoziční řešení gastroprovozu – 1.PP (M 1:50)

B.03_STÁVAJÍCÍ Dispoziční řešení gastroprovozu – 2.NP (M 1:50)

2. NOVÉ Dispozičního řešení gastroprovozu – 1.PP + 2.NP

C.01_- Dispoziční řešení gastroprovozu – 1.PP (M 1:50)

C.02_- Dispoziční řešení gastroprovozu – 2.NP (M 1:50)

C.03_- Instalace gastroprovozu – 1.PP (M 1:50)

C.04_- Instalace gastroprovozu – 2.NP (M 1:50)

C.05_ Výkaz výměr bez cen - Specifikace

C.06_ Výkaz výměr s cenami - Rozpočet

1. Úvod a zadání

Toto dispozičního řešení gastronomického provozu školní jídelny pro SOŠ a SOU Vcelova v Hradci Králové slouží jako podklad pro provedení stavby pro část gastr a chlazení včetně napojení na stávající instalace a vytvoření nových instalací /Elektro řešeno samostatnou PD, ostatní bude úpravou stávajících instalací/ .

Při řešení se vycházelo z následujícího zadání a dále uvažovaných kapacitních údajů:

- zachování kapacity jídelny
- zefektivnit a energeticky úsporněji upravit stávající provoz s co nejmenšími dopady do stavební části a maximální využití stávajícího stavu.

2. Technologické a dispoziční řešení

Cílem zpracovaného dispozičního řešení je zajištění ekonomického, hygienicky nezávadného a moderního provozu pro zpracování a výdej jídel s ohledem na maximální efektivitu práce a úsporu energií.

Celkové dispoziční řešení - její doplnění je navrženo podle moderních poznatků gastronomie a vyhovuje jak hygienickým, tak i bezpečnostním předpisům stanoveným pro úpravu jídel.

Uspořádání jednotlivých provozních částí, komunikací i technologického vybavení zajišťuje plynulý průběh a návaznost pracovních postupů v jednotlivých pracovních úsecích, vzájemné pracovní napojení, úspornost, hygienu práce a vyloučení křížení čistého a nečistého provozu – zůstává zachováno.

3. Výčet a popis dotčených částí provozu

1. PP:

Chladicí sklad

Stávající chladicí box, chladicí a mrazicí skříně v místnostech 010 a 022 budou odstraněny a pouze do místnosti 010 budou umístěny tři nové chladicí a jeden mrazicí box a jedna lednice. Místnost 022 nebude pro skladování chlazených surovin využívána.

2. NP

Výdej hotových pokrmů

Do výdeje je doplněna jedna ohřevná zapuštěná výdejní vana o kapacitě 1 GN 1/1, dále jedna pojízdná ohřevná výdejní vana o kapacitě 2GN 1/1 a teplá skříň o kapacitě 16GN 1/1 pro udržování hotových pokrmů v teplém stavu.

Studená kuchyně

Byla doplněna o zabudovaný košový zásobník na misky.

Mytí stolního nádobí

Vyměněna stávající podstolovou a haubnovou myčku pouze za novou haubnovou myčku s rekuperací, která kapacitně nahradí i malou podstolovou myčku

Varna

Stávající elektrický konvektomat nahrazen novým, plynovým včetně prodloužení plynového potrubí z varného bloku. Ve varném bloku byla odebrána fritéza, 4 plotýnkový plynový sporák je nahrazen dvouplotýnkovým sporákem. Jeden kotel byl nahrazen novou, multifunkční elektrickou pánví. V prostoru přípravny byly lednice nahrazeny 3 sekčovým chladícím stolem, čímž došlo k rozšíření pracovní plochy.

Mytí provozního nádobí

Stávající ruční mytí provozního nádobí je nahrazena novou myčkou provozního nádobí s rekuperací.

Nebudou instalovány spotřebiče pro neprofesionální použití (zařízení pro domácnost) podle nařízení Evropského parlamentu a Rady 2017/1369 ze dne 4. července 2017, kterým se stanoví rámec pro označování energetickými štítky a zrušuje směrnice 2010/30/EU.

Budou instalovány spotřebiče splňující nejvyšší dostupnou energetickou třídu dle příslušné legislativy pro daný typ spotřebiče.