

VYPRACOVAL: Štěpán Mihalečko	DATUM: 23.10.2018	MĚŘÍTKO: 1:50
AKCE: ZŠ MARKOUŠOVICE – REKONSTRUKCE KUCHYŇSKÉHO PROVOZU		
NÁZEV VÝKRESU: TECHNICKÁ ZPRÁVA		



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

Projekt rekonstrukce kuchyně ZŠ v MARKOUŠOVICÍCH.

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.

Úpravy se týkají především dispozičního a technologického uspořádání vlastní kuchyně.

Základní údaje provozu

Jedná se o stravovací provoz, který zajišťuje stravování žáků ZŠ + MŠ MARKOUŠOVICE.

kapacita kuchyně:	cca 110 obědů + dopolední a odpolední svačiny žáků MŠ (70 dětí škola, 20 dětská skupina)
sortiment:	polévky, hotová teplá jídla, přílohy, jednoduchá studená kuchyně, moučníky, saláty apod. nápoje teplé, studené
technologie přípravy jídel:	převážně z plně kuchyňsky opracovaných surovin, polotovarů a výrobků kuchyňské konvence, náročnější produkty dováženy hotové pro opracování zeleniny je zřízena stavebně oddělená hrubá přípravná zeleniny
použitá energie:	elektrická síť 230/400V 50Hz, zemní plyn
personál:	2 osoby

Hotová jídla jsou vydávána do přilehlé jídelny.

Rozvržení v rámci objektu

Provoz se nachází v 1.np objektu a je tvořen kuchyní s umývárnou, skladovým zázemím a zázemím personálu.

Zásobovací vstup přímo navazuje na skladové a personální zázemí provozu.

Zázemí je chodbou propojeno s kuchyní.

Skladové a personální zázemí zůstává stávající a zahrnuje:

Příjem zboží

Sklad potravin

Suchý sklad – příruční – kuchyně

Sklad organického odpadu

Hrubá přípravná zeleniny

Šatna personálu

WC personálu

Úklidová komora

Prostor kuchyně je nově rozčleněn na jednotlivé provozně oddělené úseky:

Varna je tvořena vybranou technologií pro daný typ provozu (sporák, pánev, konvektomat). Nad varnou technologií jsou navrženy vzduchotechnické zákryty.

Příprava pro výdej samostatný pracovní úsek, navazuje na úsek varny a tvoří ji pracovní stůl, vodní lázeň. Výdej jídel probíhá samostatným výdejním oknem do jídelny.

Čistá příprava zeleniny a studená kuchyně samostatný pracovní úsek tvořený pracovním stolem s dřezem, chladicí skříně pod pracovním stolem. Bezdotykové mytí je zajištěno na pozici B01.

Čistá příprava masa + vyloukárna vajec samostatný pracovní úsek, je tvořen pracovním stolem s dřezem a nierolenovou pracovní plochou, chladicí skříně pod pracovním stolem. V dosahu je umístěno umyvadlo pro bezdotykové mytí rukou.

Příprava těsta provozní úsek, je tvořena pracovním stolem s dřevěnou deskou a doplněna robotem.

Mytí provozního nádobí je provozně odděleno a tvoří jej dvoudřez, regál.

Mytí bílého nádobí je provozně odděleno a tento úsek tvoří myčka bílého nádobí, pracovní stůl s dřezem, předplachová sprcha. Příjem nádobí probíhá samostatným příjmovým oknem z jídelny.

Hrubá příprava zeleniny

Stavebně oddělený prostor, vybavený pracovním stolem s dřezem, chladicí skříní pod pracovní plochou, umyvadlem.

Úklidová komora

Stavebně oddělený prostor vybavený výlevkou a regálem.

Sklad potravin

Stavebně oddělený prostor, vybavený chladicí a mrazicí skříní, regály.

Suchý sklad

Stavebně oddělený prostor v kuchyni, vybavený regálem. Prostor slouží pro uskladnění komodit pro denní spotřebu z „hlavního“ skladu potravin.

Jednotlivé provozní úseky kuchyně jsou dle účelu vybaveny dřezem s přívodem T+S vody, pracovní plochou, dostatečnými chladícími, mrazícími případně ohřevnými prostory.

Kuchyň je vybavena dvěma umyvadly pro bezdotykové mytí rukou s ovládáním prodlouženou ovládací pákou resp. s kolenovým ovládáním. V dosahu umyvadel bude umístěn dávkovač mýdla a jednorázové ručníky.

Umístění jednotlivých pracovišť zamezuje křížení čistých a špinavých provozů a respektuje požadovaný surovinový tok.

Sociální zázemí personálu

Personál má k dispozici šatnu a WC – řešení není součástí projektu a zůstává stávající beze změn.

Odpadové hospodářství

Pro organický odpad je zřizován sklad organického odpadu v zadní části místnosti 1.14. Sklad bude vybaven chladicí skříní s nádobou na odpad. Nádobu na odpad bude vymývána v sousedním dřezu, dřez bude napojen na vodu a odpad.

Odvoz odpadu bude prováděn oprávněným subjektem v četnosti dle potřeby. Případně bude likvidován drtičem organického odpadu, který lze umístit do dřezu v úseku mytí bílého nádobí.

Stavebně technologické požadavky:

- dveře, druh a úprava dle účelu, šířka zejména s ohledem na instalaci technologického vybavení včetně přístupových tras.
- podlahy v místnostech s vlhkým provozem vodotěsné ve spádu ke vpustem, pod zařízením nespádované.
- stěny s vodou nepropustným, nenasákavým, dobře omyvatelným/desinfikovatelným povrchem do výšky odpovídající pracovní činnosti (2,1m)
- větrání v místnostech bude zajištěno.
- elektrická zařízení se připojují na normalizovanou elektrickou soustavu, ochrana a připojení dle ČSN, včetně osvětlení. Prostředí dle ČSN.
- u umyvadel v personálních WC jsou instalovány bezdotykové vodovodní baterie

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

- stavebních konstrukcí
- prostorového a dispozičního uspořádání
- zásobování vodou a odstraňování odpadních vod
- větrání
- osvětlení
- mikroklimatických podmínek

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: Výprachtický Radek, GAST-PRO s.r.o.

Tel.: 606 688 198

e-mail: vyprachticky@gastpro.cz