

# **ZŠ TGM – REKONSTRUKCE KUCHYNĚ**

## **technologie kuchyně – technická zpráva**

### **1. Úvod**

*Toto dispoziční řešení je vypracováno jako podklad pro realizaci stavby. Řeší výrobu a výdej jídel pro 450 strávníků v objektu základní školy TGM v Otrokovicích a tento provoz zajišťuje 7 pracovníků. Dispoziční řešení vychází z:*

- požadavků a potřeb investora
- ustanovení vyhlášky č. 137/2004 Sb. v úpravě dle vyhlášky č. 602/2006 Sb. ministerstva zdravotnictví a nařízení č. 852/2004 evropského parlamentu a rady
- stavebních podkladů předaných projektantem stavební části

*Projekt zohledňuje provozní, hygienické a bezpečnostní požadavky na tento typ gastronomického provozu.*

### **2. Charakteristika provozu a popis technologie výroby**

*Provozovna je umístěna v 1. NP budovy. Suroviny budou zaváženy přes rampu zásobovacím vstupem a následně uloženy do regálů nebo mrazicích a chladicích skříní v jednotlivých skladech. Četnost zavážení do skladů musí být provozovatelem zajištěna tak, aby nebyla narušena výrobní kapacita provozu.*

*Vratné obaly budou uloženy ve skladu obalů. Z rampy je přístupný sklad biologického odpadu. Ve skladu DHIM a čistících prostředků budou tyto uskladněny v komaxitových regálech. Sklad konzerv a ovoce je vybaven nerezovými regály pro konzervy a dřevěnými podlahovými rošty pro bedýnky s ovocem, sklad kořenové zeleniny nerezovými regály pro bedýnky s kořenovou zeleninou a podlahovým roštem pro pytle s bramborami. Ve skladu potravin budou suché balené suroviny uloženy do komaxitových regálů nebo na dřevěné podlahové rošty. Chladicí a mrazicí skříně jsou soustředěny v chladném skladu v dostatečném počtu a objemech pro uložení surovin s důrazem na zabránění epidemiologických rizik.*

*V hrubé přípravě zeleniny budou ve škrabce brambor a kořenové zeleniny tyto suroviny oloupany a na pracovním stole s dřezem dočištěny, zde bude čištěna i plodová a listová zelenina. K mytí rukou poslouží umyvadlo s pákovou baterií s dlouhou pákou.*

*Maso bude do provozovny dováženo v kuchyňské úpravě. Jeho zpracování před tepelnou úpravou proběhne v přípravě masa, kde bude zváženo, ve dřezu umyto, na pracovním stole a řeznickém špalvu opracováno nebo masomlýnkem namleto a budou zde vytloukána vejce. Místnost bude osazena umyvadlem s pákovou baterií s dlouhou pákou.*

*Varna je rozčleněna na jednotlivé provozní úseky dle prováděných operací. Oloupaná a očištěná zelenina bude dopravena do čisté přípravné zeleniny, kde bude na pracovních stolech s dřezem dále zpracována za pomoci krouhače zeleniny na suroviny pro následné vaření nebo z ní budou vyrobeny studené saláty. Příprava těst proběhne v univerzálním kuchyňském robotu a na pracovních stolech z nich budou vyráběny polotovary k následnému pečení nebo vaření. Pro manipulaci s dietní stravou v budoucnu je vyčleněn samostatný pracovní stůl s nástěnnou skříňkou pro uložení náčiní. Čistě opracované a připravené suroviny budou tepelně zpracovány ve varných blocích tvořených sporákem s troubou, smažicí výklopnou pánví s pracovním odkládacím stolem, varnými dvouplášťovými kotli, konvektomaty a košovou fritézou. Porcování tepelně upravených surovin proběhne na pracovních stolech vedle varných bloků, dohotovená a naporcovaná jídla budou uložena v gastronádobách do výdejních ohřívacích vozíků a do konvektomatu, které zajistí dodržení předepsané teploty po dobu výdeje. Mytí provozního nádobí tvoří linka sestavená z odkládacího stolu na špinavé nádobí, výlevky, mycího stolu s dřezem a tlakovou sprchou, myčky provozního nádobí a odkapávacího stolu. Umyté a vysušené nádobí bude uloženo do nerezových regálů. Příjem a třídění špinavého stolního nádobí proběhne na stole s otvory pro shoz zbytků, následně bude uloženo do mycích košů na předmycí stůl, tlakovou sprchou zbaveno hrubých nečistot a vloženo do tunelové myčky nádobí s předmycí, mycí a sušící zónou. Na výstupní stůl bude z myčky vytlačeno vysušené nádobí, které obsluha odebere a uloží do regálů. Varna je osazena dvěma umyvadly s baterií s dlouhou pákou a třemi samonavíjecími bubny s hadicí a pistolí pro údržbu podlahy. Před stroji s výpustnými kohouty nebo vyklápěcí vanou a konvektomaty jsou*

zabudovány podlahové vpusti s pachovými uzávěrami a protiskluzovými rošty a nad varné bloky a myčku provozního nádobí jsou zavěšeny nerezové akumulární zákryty osazené tukovými filtry napojené na odvodní potrubí VZT. Myčka stolního nádobí bude vybavena systémem rekuperace, který uspoří kondenzací páry energii a zabrání výstupu velkého množství páry z myčky, proto nad ni není nutno instalovat zákryt, jen odvodní potrubí s vyústkami.

Na jídelně je u příchodu k výdejním oknům postaven pojízdný zásobník táců a příborů, a před výdejními okny zavěšena trubková pojezdová dráha pro posun tácků. Samoobslužný chlazený stůl s hygienickým zákrytem pro výdej studených salátů a pitný režim s termosy na podstavci s odkapávací vaničkou a zásobníkem na sklenice se šikmými vsuny je situován u jednoho z pilířů. K odložení tácu při třídění použitého stolního nádobí poslouží trubková pojezdová dráha před příjmovým oknem.

### **3. Doprava a manipulace**

Příjem surovin probíhá kusově, manipulace ručně za pomoci malé manipulační techniky.

### **4. Požadavky na energie**

Pro technologické vybavení gastronomického provozu je nutno zajistit tyto energie:

Plyn:

- instalovaný příkon	111 kW
- současnost	0,8
- skutečný příkon	89 kW

Elektrická energie:

- instalovaný příkon	218 kW
- současnost	0,75
- skutečný příkon	164 kW

### **5. Údržba**

U navrženého zařízení je třeba zajistit pravidelnou preventivní údržbu. Obslužný personál musí být poučen a zaškolen u všech zařízení jak z hlediska vlastní technologie výroby, tak i z hlediska bezpečnostního. Pro zajištění údržby a čistoty kuchyňských provozů je nutno použít běžných úklidových pomůcek (úklidové nádoby, hadr) nikoli stříkající vody z hadice. Elektroinstalace musí splňovat požadavky příslušných ČSN.

### **6. Hygiena pracovního prostředí a sanitace**

Nedílnou součástí zařízení stravovacího provozu je sanitační řád a systém kritických bodů, které zahrnují soubory opatření zajišťující technologické a hospodářské podmínky pro uskutečňování a plnění hygienických a protiepidemiologických požadavků, které vypracuje uživatel na základě příslušných směrnic a předpisů.

### **7. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci**

V této oblasti se vychází z platných ČSN a bezpečnostních předpisů, prostor kolem technologických zařízení je dimenzován tak, aby vyhovoval bezpečnostním, provozním, montážním a údržbovým nárokům. V provozu je nutno bezpodmínečně dodržet veškeré předpisy pro obsluhu strojního zařízení vydané výrobcem. Všechny osoby pracující ve stravovací části musí mít předepsanou zdravotní prohlídku nebo platný zdravotní průkaz.

### **8. Závěr**

Toto dispoziční řešení je vypracováno tak, aby nedocházelo ke křížení provozů a čistých a špinavých dopravních tras surovin, polotovarů, hotových jídel a nádobí. Provoz nemá negativní vliv na životní prostředí.