

TECHNICKÁ ZPRÁVA

Rekonstrukce stravovacího provozu

Generální
projektant



INGUTIS, spol. s r.o.

Thákurova 2077/7, 166 29 Praha 6
(+420) 224 354 363, ingutis@ingutis.cz
www.ingutis.cz

Investor	STATUTÁRNÍ MĚSTO LIBEREC nám. Dr. E. Beneše 1 460 59, Liberec 1			
HIP	Ing. Aleš Janoušek	Vypracoval	Ing. Radek ANDĚL	
Zodp. projektant	Ing. Radek ANDĚL	Kontroloval		
Akce ZŠ Husova Liberec – vypracování PD stavebních úprav kuchyně II		Zakázka č.	1115	
		Stupeň	DPS	
		Datum	12/2017	
Část GASTRO		Č. části	D.4.1	Paré
		Měřítko	
Příloha TECHNICKÁ ZPRÁVA		Formát	
		Č. přílohy	D.4.1.1	

OBSAH TECHNICKÉ ZPRÁVY

1. **ÚVOD – ZÁMĚR INVESTORA**
2. **STÁVAJÍCÍ STAV**
3. **NÁVRH - OBJEM REKONSTRUKCE**
4. **PŘEDPOKLÁDANÁ PROVOZNÍ KAPACITA**
5. **POUŽITÁ TECHNOLOGIE**
6. **BEZPEČNOST PRÁCE, SANITACE**
7. **VLIV NA ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ**

1. ÚVOD – ZÁMĚR INVESTORA

Záměrem investora je celková rekonstrukce stravovacího provozu, včetně přilehlých místností – kanceláří, skladů, přípraven. Součástí je také výměna kompletní gastronomické technologie. Cílem investora je zajistit přípravu jídel na energeticky méně náročných moderních technologiích. Součástí je také dispoziční úprava provozu lépe odpovídající hygienickým požadavkům. Nová technologie bude vybavena systémy zajišťujícími aktuálně upravovat svoji spotřebu dle stupně provařenosti připravovaných jídel. To znamená, že po dosažení požadované teploty dojde k omezení odběru elektřiny, či plynu bez zásahu obsluhy.

2. POPIS STÁVAJÍCÍHO STAVU

Stravovací provoz je umístěn v jednom patře, jeho dispoziční řešení neodpovídá hygienickým předpisům, provoz je z hlediska stavebních konstrukcí ve špatném technickém stavu. Technologie je z části nefunkční a její opravy jsou již výrazně neekonomické.

3. NÁVRH - OBJEM REKONSTRUKCE

Tato část projektu řeší prostory kuchyně, přípraven, skladů a jídelny. Obsahuje návrh technologií potřebných pro provoz gastronomického provozu s požadovanou kapacitou a vychází z následující legislativy:

- Zákon 471/2005 Sb., úplné znění zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, jak vyplývá z pozdějších změn
- Vyhláška č. 602/2006 Sb., kterou se mění Vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 o hygieně potravin ze dne 29.4.2004 (s platností od 1.1.2006)

Návrh nového řešení

V novém řešení dochází k dispozičním úpravám, dochází k přesunutí a rozšíření varny, zvětšení skladovacích prostor a přípraven. Součástí změn je také přesunutí a zvětšení jídelny včetně mytí bílého nádobí. Celý prostor stravovacího prostoru je nově členěn na úseky dle požadavků hygienických předpisů a požadavků.

SKLADOVACÍ PROSTORY

Skladovací prostory jsou členěny na prostory suchých skladů, prostory chladících a mrazících skříní, prostor příjmu – zásobování vybaveného příjmovou váhou. Na chodbě a v místech, kde jsou umístěny lednice, je nutné zajistit dostatečnou výměnu vzduchu. Skladovací prostory budou vybaveny snadno

přestavitelným regálovými systémy. Prostor skladování brambor pak bude vybaven dřevěnými (nebo plastovými) paletami.

PŘÍPRAVNÝ POTRAVIN

Přípravny jsou dispozičně situovány mezi skladovací prostory a varnu. Jejich dispoziční řešení odpovídá možnostem budovy, ve které je stravovací prostor umístěn. Jedná se o přípravnu zeleniny (hrubou a čistou), přípravnu masa a přípravnu těsta. Přípravny jsou vybaveny celonerezovým nábytkem a odpovídajícími technologiemi pro přípravu potravin. Přípravny jsou dále napojeny na prostor mytí provozního nádobí.

MYTÍ PROVOZNÍHO NÁDOBÍ

Mytí provozního nádobí je vybaveno myčkou a stolem s dřezy. Myčka je navržena s kapacitou mytí pro 6 GN 1/1 na jeden cyklus s možností parního programu pro intenzivní očištění připečených zbytků potravin. Další specifikace je uvedena ve výkazu výměr. Prostor je dále vybaven regály pro uskladnění nádobí.

VARNA

Nový varný blok je navržen vzhledem k předpokládané kapacitě kuchyně a je sestaven z následujících technologií. Veškeré technologie varného bloku bude umístěna na stavební sokl a spojena hygienickými lištami mezi sebou. Tyto lišty musí zabraňovat zatékání vlhkosti mezi jednotlivé stroje.

Varný blok

Kotel plynový 150 litrů	2
Kotel elektrický 100 litrů	1
Sporák plynový se 6-ti hořáky a troubou	1
Pracovní plocha	2
Pánev plynová celonerezová 100 litrů	1
Pánev elektrická 100 litrů - tlaková	1

Dále je připraven prostor pro míchací kotel o objemu 150 litrů s možností hnětení těsta s ohřevem – přechodem ke kynutí těsta (tedy s odpovídajícím rozsahem nastavení teplot). Varna je dále vybavena dvěma konvektomaty s kapacitou 20 GN 1/1. Jsou zde navrženy nerezové pracovní stoly pevné a pojízdné, dále pak chladicí stůl.

VÝDEJ JÍDEL - JÍDELNA

Výdej jídel je vybaven ohřevnými stoly na 4 GN 1/1-200 s rozšířenou pracovní deskou pro výdej talířů pod hygienickým zákrytem. Vozíky na talíře a vozíky na skleničky vč. košů. V zázemí výdeje jsou také navrženy lednice pro vydávané potraviny vyžadující chlazení a ohřevné skříně pro udržování připravených teplých

jídel. V prostoru jídelny je pak umístěn pult pro výdej nápojů a chladicí vitrína pro výdej salátů či kompotů.

MYTÍ BÍLÉHO NÁDOBÍ

Prostor je určený k mytí a uskladnění bílého nádobí. Vracení špinavého nádobí probíhá odkládacím okénkem. Poté je tříděno do košů a posouváno po válečkových stolech do myčky nádobí. Myčka je dvojité, tedy pro dva mycí koše na jeden cyklus s vyšším výkonem. Specifikace je uvedena ve výkazu výměr. Nádobí je skladováno dále buď přímo ve vozících, nebo regálech.

ODPADKY

Jsou umístěny v samostatném prostoru (přístavbě) se samostatným vstupem. Pro jejich uskladnění je navržen chladicí kontejner, do kterého je možné umístit dvě popelnice o objemu 120 ltr.

4. PŘEDPOKLÁDANÁ PROVOZNÍ KAPACITA

Kapacita varny:	500 - 600 jídel - obědů
Personál kuchyně:	8 osob

5. POUŽITÁ TECHNOLOGIE

Investor požaduje použití dostatečně kvalitní gastronomické technologie, která bude spolehlivě plnit svoji funkci minimálně po dobu 15 let. Předpokládá se využití moderních tlakových a multifunkčních technologií. Ve varných blocích je požadována kompatibilita se stávajícími technologiemi, které budou použity.

Veškerá technologie musí odpovídat v současnosti známým poznatkům o úsporných systémech vaření a požadavkům zajištění vysoké kvality a hygieny přípravy jídla (HACCP). Předpokládá se napojení nových varných technologií na systém monitoringu varných procesů. Technologie musí odpovídat svoji konstrukcí typu vysoce zatěžovaného provozu. Navržená technologie je konstruována tak, že je schopna se v krátkém čase dostat díky dostatečnému příkonu na své pracovní podmínky (teploty) čímž se výrazně zkracuje doba potřebná k přípravě potravin. Ve chvíli kdy se dosáhne požadovaných teplot tak je technologie provozována díky systémům řízení jen s potřebným minimem spotřeby svých instalovaných příkonů. Celková spotřeba energie tak výrazně klesá oproti technologiím, které jsou ovládány pouze lidským faktorem.

ENERGETICKÁ NÁROČNOST

Pro standardní spotřebu provozu můžeme počítat se současností 0,7.

	INSTALOVANO	Koeficientem 0,7
ELEKTRO	215 kW	Cca 160 kW
PLYN	127 kW	Cca 90 kW

6. BEZPEČNOST PRÁCE, SANITACE

Zákon udává provozovatelům a zaměstnavatelům povinnost zajistit bezpečnost a ochranu zdraví zaměstnanců při práci s ohledem na možnost jejich ohrožení. Součástí zajištění bezpečnosti práce jsou školení zaměstnanců, podávání informací, lékařský dohled a zásady prevence na pracovišti. Při vyhledávání rizik a jejich hodnocení je nutné dbát na rozdílné požadavky jednotlivých částí provozu. Nový provoz musí odpovídat těmto požadavkům a musí umožňovat jejich dodržování.

Sanitace (úklid a čištění) je proces, při kterém dochází k dosažení provozní čistoty zařízení nebo povrchu. Má-li být úklid účinný, musí provoz splňovat stavební a technické požadavky na použité materiály a dispoziční řešení stanovené legislativou. Každý provoz je rozdílný a proto je nutné, aby zajistil provozovatel sanitaci místností a zařízení, dle svého sanitačního plánu tak, aby vyhovoval požadavkům na HACCP. Tento plán bude časově rozdělen do denních, týdenních a měsíčních cyklů dle charakteru a potřeby.

Dále je třeba vhodně zvolit materiály jednotlivých vodorovných i svislých povrchů. Nově navržený provoz bude vybaven novými podlahovými žlaby, které nejsou součástí dodávky gastronomické technologie ale ZTI, typově musí být odpovídající navrženému typu podlahové krytiny. Osazení vpustí, provede stavba. Digestoře - VZT dle dispozice výkresové dokumentace jsou dodávkou části VZT.

7. VLIV NA ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

Zde se jedná o provoz, který svojí činností nebude mít negativní vliv na životní prostředí. V gastronomickém provozu nejsou žádné zdroje nadměrného znečištění, hluku, vibrací atd.

8. PŘÍLOHY

1. výkres dispozičního řešení
2. soupis technologie – výkaz výměr