ZŠ Kaplického – revize projektu „zkapacitnění kuchyně“

**Co se změnilo od té doby**

V jídelně byla vybourána prosklenná příčka při vstupu, která pouze zabírala místo

Při vstupu bylo instalováno 5 umyvadel , dle našeho názoru stačí 2 max 3

Kapacita jídelny – aktuálně je v jídelně 76 míst , což znamená při 4 násobné otočce 304 strávníků

Doplnili jsme proto 18 míst , což umožňuje obsloužit cca 400 strávníků ( včetně cizích )

V kuchyni byl instalován nový el. kotel Alba 250 l , v jídelně je používán samoobslužný salátový

bufet ( bohužel v podobě vitríny k pro přípravu pizzy ,ale škole to vyhovuje )

**Co navrhujeme**

Prošli jsme provoz s vedoucí stravování pí Jandusovou

Všechny změny jsme vyznačili ve výkresu

1. **Sklad bioodpadu –** provoz využívá drtič odpadu, počítáme s ním i v novém řešení

Není tedy třeba dodávat lednici 1.1.0 , pokud se změní legislativa a drtič nebude možné využívat

Připravili jsme el zásuvku pro chladící box na bioodpad ve vedlejší místnosti – nyní sklad obalů 1.25 – ten je z hlediska kapacity vhodnější

1. **Sklad prádla** – rušíme , pračku přesouváme do místnosti 2.26 v 1.NP

Kuchyně si pere pouze utěrky a podobně , bude využito jako sklad potravin

1. **Sklad potravin** 1.22 místnost uvolníme škole pro jiné využití , potraviny budou skladovány

V místnostech 1.28 a 1.30

1. **Sklad s chladničkami –** místo mraz.truhly 300 l poz 8.3.0 bude instalována mraz skříň 600 l

Uložení zásob tak bude přehlednější

1. **Kancelář 2.33 , sklad 2.34 –** bude vybourána dělící příčka mezi oběma místnostmi

Vedoucí sklad nepotřebuje a nevyužívá , případně má k dispozici místnost 2.29

Skladový regál 10.1přesouváme do 2.29

1. **Sociální zázemí –** navrhujeme ponechat původní dispozici , pokud to není v rozporu s legislativou
2. **Denní místnost** – u kuch.linky bude doplněna pračka –ad 2
3. **Stávající zařízení** - Univerzální robot HU poz 14.10 dosloužil, dále s ním neuvažujeme , bude nahrazen stolními přístroji , podobně konvektomat UNOX poz 14.20bude nahrazen novým

Škola si pořídila v roce 2019 el.kotel 250 l , který zachováme

1. Revidujeme **složení varného bloku** – nově bude jen sporák se 2 plotnami ( místo 4 )

Jedna z pánví bude nahrazena multifunkční pánví 100 l , která zefektivní proces vaření

Doplníme podlahový žlab a VZT zákryt

Rušíme 2 kotle 150 l , zůstane pouze 1x150l a a1x 250 l

S tím souvisí úprava rozměru podlah.žlabu a VZT zákrytu

1. **Čisté přípravny** – pouze změna rozměrů a provedení stolů u masa a a těst
2. **Výdej** – doplňujeme prac.stůl , rušíme lednici 15.2 – saláty a kompoty nejsou v miskách,ale samoobslužně v salát baru
3. **Výdej jídel** – mobilní výdejní vozíky nahradí pevný výdej včetně salát baru , vznikne pozice pro výdej polévek ( nyní vydávají polévku z kotlíku 12l ) . Bude doplněn rozvod vody a odpadu pro napojení výdejních stolů .
4. El.roleta ( stavba ) je posunuta a bude dojíždět až na zem
5. **Nápoje** – rušíme čajník poz 15.2 , škola má výdejní zásobník, který používá na studené mléko , teplý čaj jako takový již nepřipravuje
6. **Umývárna stolního nádobí** - revidovali jsme provedení myčky , neboť model se kterým jsme počítali se již nevyrábí , dveře při vstupu budou v provedení s panty vlevo
7. **Jídelna** – nově bude instalováno výdejní okno v kanceláři vedoucí , děti rodiče nebo cizí strávnící

tak nebudou muset vstupovat do zázemí

Doplnili jsme stoly, židle- celkem 18 míst , čímž se navýší počet míst v jídelně v jídelně

na 94 a bude možné vydat cca 400 obědů

**Stavební část**

**TZB**

VZT – celkové množství vzduchu je v pořádku za předpokladu střídání režimu vaření !výdej a mytí , nenašel jsme však množství vzduchu pro zaregulování digestoří a výústek

Cituji :

Pro zajištění hospodárného provozu je řešeno přepínání chodu digestoří v režimu

vaření a výdej jídel. V době vaření budou v chodu digestoře v centrální části kuchyně tj.

ostrovní sestava a konvektomaty. Digestoř ve výdeji obědů, nad mycím strojem a větrání

v prostoru jídelny budou uzavřeny. V době výdejů obědů se režim otočí.

**Je třeba aspoň částečně zohlednit provoz konvektomatů při výdeji , neběží jen myčka, ale pokrmy jsou průběžně regenerovány !!!**

Požadavek na Mar

*Provoz v době vaření* je uvažován 100% výkonu jednotky na přívodu do varny tj.

Vp=5300m3/h, Vo=6005m3/h (odtah digestořemi 4900m3/h; trvalý odtah zbylými

výustkami v 1.NP a 2.NP = 1030m3/h; přívod digestořemi 4600m3/h; trvalý přívod

výustkou do prostoru schodiště = 700m3/h). Regulační klapky 1.16 a 1.17 **uzavřeny**;

regulační klapky 1.14 a 1.15 **otevřeny**.

*Provoz v době výdeje jídla* je uvažován 75% výkon jednotky a to Vp=2400m3/h,

Vo=2700m3/h (odtah digestoří 2700m3/h; přívod anemostaty ve výdeji 2400m3/h).

Regulační klapky 1.16 a 1.17 **otevřeny**; regulační klapky 1.14 a 1.15 **téměř uzavřeny se**

**zachováním průtoku 1000m3/h v každé větvy**.

Množství vzduchu v umývárně stolního nádobí el je poddimenzováno , místo 600 m3/hod je třeba uvažovat cca 1600 m3/hod

U zákrytu nad konvektomaty chybí množství vzduchu – reálně je potřeba 1200 m3/hod

Nově bude doplněn zákryt na multifunkční pánev ( 1000m3/hod )

V kanceláři vedoucí a ve skladu s lednicemi bude instalována klimatizační jednotka

( v případě kanceláře bych určitě zvážil , jestli je potřeba )

**Elektro**

Instalovaný příkon zahrnuje 20 % rezervu , po provedení změn jsme instalovaný el.příkon ještě snížili , současnost provozu 0,55 - 0,6 odpovídá

Nenašel jsem rozvaděč a vývodový plán pro 2NP – tzn celé gastro, v dokumentaci je pouze 1.NP

**Topení** – v TZ je uvedeno, že vytápění zůstává stávající , což není úplně šťastné !!! Není zakresleno ve výkresech

**Stavba** – nejsme si jistí, jestli s ohledem na časový průběh rekonstrukce je vhodné použít PVC jako krytinu pro zázemí strav provozu ( vlhkost podkladu ) , i provozně v části skladového zázemí v 1.NP . Při reko musí být nejprve vybourána stávající dlažba včetně podkladu až po betonovou desku , poté je třeba obnovit strukturu podlahy včetně hydroizolace

**Je to časově náročný mokrý proces!!!**

V Liberci 29.11.2021 Ing.Přemysl Břenek