

ZODPOVĚDNÝ PROJEKTANT	Ing. Lukáš Večeřa	RAZÍTKO, PODPIS	
OBJEDNATEL	Mateřská škola speciální, základní škola speciální a praktická škola Elpis Brno, příspěvková organizace, Koperníkova 803/2, 615 00 Brno		
ZHOTOVITEL	P.P. Architects s.r.o. Slovinská 693/29, 612 00 Brno		
NÁZEV AKCE	<b>Modernizace stravovacího provozu při Mateřské škole speciální, základní škole speciální a praktické škole ELPIS Brno, p. o.</b>	DATUM	05/2023
		STUPEŇ	<b>DPS</b>
		ČÍSLO PARÉ	
ČÁST	D.1.4 TECHNIKA PROSTŘEDÍ STAVEB		
ZPRACOVATEL ČÁSTI	ProKitchen s.r.o., Minská 3104/34, Brno - Žabovřesky	OZN. OBJEKTU	PROJEKTOVÁ ČÁST
VYPRACOVAL	Ing. Václav Nevřiva	<b>SO 01</b>	<b>D.1.4</b>
1)	GASTRO TECHNOLOGIE		
NÁZEV VÝKRESU	<b>TECHNICKÁ ZPRÁVA</b>	MĚŘÍTKO	ČÍSLO PŘÍLOHY
		---	<b>01</b>

# OBSAH

1. Úvod a zadání
2. Dispoziční uspořádání
3. Provozní řešení
4. Obecné požadavky
5. Vliv provozu na životní prostředí

## 1. Úvod a zadání

Projektová dokumentace stravovacího provozu řeší provozní část v objektu speciální MŠ A ZŠ Elpis Brno. V plánu je kompletní rekonstrukce kuchyně a navazujících prostor.

Dokumentace vychází z následujících požadavků:

Technologicky a dispozičně navrhnout moderní školní stravovací provoz, s ohledem na efektivní využití energií a surovin v souladu se současnými trendy, požadavky na stravovací provozy a odpovídající platné hygienické legislativě (Nařízení EP a rady (ES) č. 852/2004, zákon č. 258/2000 Sb. V platném znění.).

Technologie je stanovena na základě:

Předpokládaný počet připravovaných jídel:	180
Počet zaměstnanců na směnu	3
Použité energie:	Elektřina a plyn
Charakteristika připravovaných pokrmů:	Teplé i studené pokrmy mezinárodní kuchyně ze základních surovin Základní teplé a studené nápoje

Bližší specifikace vydávaných pokrmů:

Kuchyně standardně připravuje 1 druh hlavního jídla s polévkou, snídaně, svačiny a teplé nápoje pro žáky a zaměstnance školy. Druh jídel je dán běžným jídelním lístkem tak, aby splňoval požadavky na kvalitu, pestrost a vyváženost pokrmů.

## 2. Dispoziční uspořádání

Provoz je situován v 1NP objektu. Zásobování bude probíhat stejně jako doposud, a to přes chodbu do prostoru skladování, dále do hrubé přípravy zeleniny. Na skladování navazuje úklidová místnost a hlavní prostor kuchyně, kde bude uprostřed varný ostrov s polopříčkou a jednotlivé úseky přípravy a mytí okolo ostrova. Na prostor kuchyně pak dále navazuje suchý sklad.

## 3. Provozní řešení

Sklady

Zásobování bude probíhat zásobovacím vstupem, na který navazuje chodbou skladování a hrubá příprava zeleniny. Prostor skladování bude vybaven dvěma chladicími a dvěma mrazicími skříněmi.

V zázemí je dále vyčleněn suchý sklad přístupný z kuchyně, který bude vybaven regály.

### Hrubá příprava zeleniny

Pro hrubou přípravu zeleniny je vyčleněna samostatná místnost přístupná ze skladovacího prostoru chodby. Přípravna bude vybavena pracovním stolem s dřezem, zásuvkovým blokem a prolisem pracovní desky a škrabkou kořenové zeleniny, která má obezdívku, a to ve výšce 150 mm.

K usnadnění úklidu a sanitace bude v podlaze provedena podlahová vpust a u škrabky podlahový žlab.

### Příprava nápojů

Příprava nápojů bude probíhat ve vyhrazeném úseku v prostoru kuchyně. Bude vybavena pracovním stolem se zásuvkovým blokem a policí a také bonamatem na přípravu nápojů.

### Čistá příprava zeleniny a studené kuchyně

Čistá příprava zeleniny bude společně s přípravou studené kuchyně probíhat ve vyhrazeném úseku v prostoru kuchyně. Úsek bude vybaven pracovním stolem s dřezem, zásuvkovým blokem a prolisem pracovní desky, chladicím stolem a krouhačem zeleniny. Nad pracovními plochami budou umístěny police.

V dosahu úseku bude instalováno umyvadlo s kolenovým ovládáním a odpadkový koš.

K usnadnění úklidu a sanitace bude v podlaze provedena podlahová vpust.

### Přípravna masa

Příprava masa probíhat ve vyhrazeném úseku v prostoru kuchyně. Úsek bude vybaven pracovním stolem s policí, mlýnkem na maso a pracovním stolem s dřezem a zásuvkovým blokem.

V úseku přípravy masa bude také probíhat výtluh vajec, který bude od ostatních činností v úseku časově oddělen. V době práce s vejci nebude v úseku probíhat manipulace s jinými potravinami. Po ukončení výtluhu vajec bude prostor očištěn a vydezinfikován. K manipulaci s masem a vejci budou využívány výhradně omyvatelné a v případě potřeby dezinfikovatelné nádoby.

K usnadnění úklidu a sanitace bude v podlaze provedena podlahová vpust.

### Tepelná úprava

Tepelnou úpravu pokrmů bude tvořit plně obchozí varný ostrov s polopříčkou vysokou 1400 mm uprostřed. Ostrov se bude skládat z plynového sporáku se čtyřmi hořáky a s napouštěcím ramínkem, vestavěného udržovacího zařízení, pracovního stolu s policí, multifunkční pánve o objemu 100l a míchacího kotle o objemu 50l.

U jedné stěny kuchyně bude umístěn konvektomat o kapacitě 10xGN1/1.

Nad varnou technologií budou instalovány odsavače par a v místech, kde je to technologicky žádoucí, budou v podlaze u varné technologie provedeny podlahové žlaby.

### Příprava těsta

Příprava těsta bude probíhat ve vyhrazeném úseku v prostoru kuchyně. Přípravna bude vybavena univerzálním kuchyňským robotem, stolem s dřezem a pracovním stolem se zásuvkovým blokem a dřevěnou pracovní deskou. Nad kuchyňským robotem bude umístěna nástěnná police.

### Mytí provozního nádobí

Použité kuchyňské nádobí, jako jsou hrnce, gastronádoby a další kuchyňské náčiní, se bude umývat ve vyhrazeném úseku v prostoru kuchyně. Tento úsek bude vybaven mycím stolem se dvěma dřezy a mycím strojem. Mycí stroj bude pracovat na principu mytí pomocí granulátu, tj. otryskání mytých předmětů. Na uložení umytého nádobí budou v úseku umístěny regály.

K usnadnění úklidu a sanitace bude v podlaze proveden štěrbinový podlahový žlab.

#### **4. Obecné požadavky**

Ve všech místnostech bude řešena odpovídající výměna vzduchu pomocí VZT jednotky.

Ve všech místnostech bude řešeno dostatečné osvětlení.

Povrch podlah v přípravných a hlavní kuchyni bude proveden protiskluzovou úpravou, musí být lehce omyvatelný, případně dezinfikovatelný a odolný proti mechanickému poškození.

Stěny v kuchyni, v prostorách přípraven a mytí nádobí budou obloženy keramickým obkladem do výšky minimálně 2000 mm.

Stropy budou konstruovány tak, aby se zabránilo hromadění nečistot, omezila se kondenzace par a růstu plísní.

Dveře musí být omyvatelné, v případě potřeby dezinfikovatelné. Parapety oken, včetně oken a okenních rámců se konstruují tak, aby se zabránilo hromadění nečistot, musí být omyvatelné, v případě potřeby dezinfikovatelné. Okna otevíraná do venkovních prostor musí být opatřena sítí proti hmyzu.

Ve všech vodovodních bateriích (u dřezů a umyvadel) je zajištěn přívod studené pitné vody a teplé vody z centrálního rozvodu.

Odpadní vody od zařizovacích předmětů budou svedeny do kanalizačního systému. Provoz bude mít oddělenou tukovou kanalizaci a instalován lapák tuku.

#### **5. Obecné požadavky**

Provozem nebudou vznikat škodlivé vlivy na okolí (zdroje hluku, vibrací apod.). Odpadní vody vzniklé při sanitaci budou svedeny do kanalizačního systému.