

**Petr Hrůza – Chevron Gastro
Nová 23
Mikulov 692 01**

TECHNICKÁ ZPRÁVA K PROJEKTU

TECHNOLOGIE KUCHYNĚ

Stavební úpravy kuchyně SPŠ Břeclav

Obsah:

- 1.0 Všeobecně
- 2.0 Popis provozu
 - 2.1 Příjem zásob a skladování
 - 2.2 Přípravy
 - 2.3 Výroba pokrmů, mytí kuchyňského nádobí a výdej jídel
 - 2.4 Mytí stolního nádobí
 - 2.5 Odpadky
 - 2.6 Sociální zařízení pro strážníky a zaměstnance kuchyně
 - 2.7 Úklid
- 3.0 Požadavky na ostatní profese

1.0 Všeobecně

Je plánována rekonstrukce kuchyně SPŠ Břeclav. Kuchyně je zastaralá a nevyhovuje moderním trendům vaření. Je zde také vyšší spotřeba energií z důvodu zastaralých spotřebičů.

Jídlo se bude vařit pro zaměstnance, žáky a cizí strážníky, kterým se jídlo bude rozvážet.

Kapacitní údaje:

Kapacita kuchyně celkem:	700 HJ/den
Z toho Obědy žáci	550 HJ/den
Obědy personál vč. kuchařky	50 HJ/den
Cizí strážníci	100 HJ/den

Počet zaměstnanců kuchyně:

na hlavní prac. poměr: 6+

Sortiment jídel:

- počet druhů jídel – 2 druhy + polévka
- složení: polévka, hlavní jídlo s přílohou, desert, salát
- doplňková nabídka nápojů: čaj, kakao

U přípravy pokrmů se počítá s úpravou masa a zeleniny. Suroviny jsou skladovány krátkodobě, ve vyčleněných místech a zařízeních. Doplňování zásob probíhá plynule. Maso je dodáváno rozbírané a očištěné.

Technologické zařízení a kuchyňský nábytek jsou navrženy z materiálů, které jsou zdravotně nezávadné (nerez pro potravinářské účely). Technologické zařízení bude napojeno na el. energii a zemní plyn. Technologické zařízení je doplněno pracovními a odkládacími stoly, dřezy a regály. Veškeré případné zařízení z dovozu bude mít atest pro užívání v ČR, dodavatel technologického zařízení zajistí záruční a po záruční servis a proškolení zaměstnanců kuchyně.

Osvětlení kuchyně je zajištěno přímým a nepřímým způsobem, okna jsou otevíratelná a přístupná z podlahy. Projektem určená umývadla jsou s pákovým mechanismem obsluhy. Kuchyně bude dostatečně vzduchotechnicky větrána, nad varným blokem a myčkami budou osazena zařízení na odsávání par.

Sklady budou větrány přímým způsobem (suchý sklad potravin, sklad brambor a kořenové zeleniny) a nuceným způsobem (chlazený sklad s ledničkami a s mrazničkami). Ve skladech budou dodrženy předpisové teploty.

Další prostory související s kuchyňským provozem budou odvětrány přímo okny, popřípadě nepřímo vzduchotechnickým zařízením.

Technologie kuchyně bude umožňovat výrobu požadovaných 700 HJ/den.

Je zde do budoucna uvažováno s počtem cca. 1000 HJ/den

Samotná konzumace pokrmů bude probíhat takto:

- žáci a personál v navazující jídelně
- pro cizí strážníky se jídlo bude vyvážet. Plnění ešusů bude probíhat v kuchyni v úseku k tomu určeném. Jídlonosiče se v termoportech budou dovážet chodbou do mytí termoportů a jídlonosičů, kde se rozdělají, umyjí v prostorném jednodřezu a uskladní.

2.0 Popis provozu

2.1 Příjem zásob a skladování

Kuchyň a převážná část jejího zázemí jsou situovány v přízemí budovy. Sklad brambor a hrubá přípravná zeleniny je umístěna v nových vyhovujících prostorách. Zásoby do kuchyně se budou dopravovat ze dvorního traktu, prostřednictvím vstupních dveří. Suché potraviny a konzervy a zavařeniny budou uskladněny v suchém skladu odděleně v samostatných regálech. Chlazené a mražené suroviny budou uskladněny do příslušných ledniček a mrazniček (viz. popis v dispozičním řešení) a chladícím boxu.

Po navezení zboží bude vždy průběžně proveden úklid přístupové cesty.

Množství skladovaných potravin v provozovně bude minimálně nutné, zásoby se budou plynule doplňovat.

Obaly budou průběžně vyhazovány do nádob na odpad a odváženy jako komunální odpad obce.

2.2 Přípravný

Hrubá přípravná zeleniny je vybavena škrabkou, nerezovým stolem a paletou na uskladnění aktuální potřeby zelenin.

Za dveřmi na úsek navazuje čistá přípravná zeleniny, která je vybavena prostornými pracovními plochami a robotem na úpravu zeleniny a dalším příslušenstvím. Přípravná je dále vybavena dřezem.

Dalším úsekem je přípravná masa, ta je vybavena umyvadlem a stolem s dřezem. Je oddělena v samotné místnosti.

V řadě další úsek navazující na č. zeleninu, je příprava pečiva. Zde je prostorný stůl s kráječem pečiva.

Dalším úsekem jsou pomazánky, opět velice prostorný úsek s potřebným dřezem a potřebným stolním zařízením.

V propozicích kuchyně se počítá i s úsekem diet, pro ně je vyčleněn prostorný úsek pracovní stolů s dřezem, bude se časově kombinovat s úsekem svačin.

Dalším úsekem je úsek těsta, zde je opět robot + dělička těsta a hromada prostoru pro přípravu.

Úsek krájení masa a knedlíků jsou již jen pracovní stoly.

2.3 Výroba pokrmů, mytí kuchyňského nádobí a výdej jídel

Vlastní výroba pokrmů – varna:

- sestává z hromady varného zařízení, kapacitně vypočítaného taky, aby byl schopen uvařit požadovaný počet jídel. Každý stroj je odsouhlasen s personálem.
- Inovačně je zde umístěna multifunkční pánev.
- Veškeré zařízení je nejmodernějšího rázu
- Zařízení, které to potřebuje má pod sebou podlahové vpusti.
- Nad varným jádrem je umístěna odsávací jednotka.
- Varné zařízení je kombinované se stávajícím a jsou zde vyvedeny i přívody pro zamýšlené varné zařízení, kdyby se v budoucnu zvedla kapacita potřebných jídel.

Kuchyňské mytí černého nádobí dostalo inovaci v podobě myčky, mělo by tedy ušetřit čas. K myčce je přidán vstupní stůl, s prostorným dřezem a profi sprchou. Umyté nádobí se bude odkládat na prostorný regál.

Pro výdej jídel jsou zde umístěny 3 lázně, každá o obsahu 3 GN 1/1. Výdej je ještě doplněn zásobníky na talíře, chladícími vitrínami na saláty. V jídelně jsou volně postavené termosy na nápoje. V zázemí výdeje je i regenerátor na jídlo, pro pozdější výdeje jídel. Zde je dodržena po celou dobu regenerace ideální teplota.

2.4 Mytí stolního nádobí

Použitá stolní nádobí strážníci odnášejí k příjmovému stojanu, odkud jej obsluha odebírá a následně hygienicky ošetřuje v navrženém nerezovém dřezu, dále bude umýváno v tunelové automatické myčce na stolní nádobí. Po oschnutí bude stolní nádobí skladováno zásobnících na talíře, ze kterých se bude ihned vydávat.

2.5 Odpadky

Zbytky pokrmů budou bezprostředně po ukončení výdeje jídel odváženy v uzavřené omyvatelné nádobě ke zkrmování na základě smlouvy uzavřené mezi vedením a firmou na zpracování zbytků. Smluvní zpracovatel tyto nádoby bude rovněž sanitovat. Pro uložení odpadu je zbudována speciální místnost na rampě, kde jsou 2 lednice pro uložení odpadu. Komunální odpad se bude skladovat v nádobách na odpady, na místě k tomu určeném.

2.6 Sociální zařízení pro strážníky a zaměstnance kuchyně

Sociální zařízení pro strážníky bude využíváno takovým způsobem jako doposud, pro personál se vybudují nové šatny ve sklepních prostorech.

2.7 Úklid

Úklidová místnost kuchyně s výlevkou s tekoucí teplou a studenou vodou je navržena v prostoru hygienického zařízení personálu kuchyně. Úklidové prostředky budou uloženy v prostoru u výlevky, čistící chemie bude uložena na polici.

3.0 Požadavky na ostatní profese

1. Stěny výrobních prostor, připraven a umýváren obložit min. do výše min. 1800 mm hladkými a světlými obkladačkami.
2. Ve vlhkém prostředí bude povrch podlah opatřen protiskluzovou úpravou a bude snadno udržovatelný.
3. Tam, kde jsou podlahové vpusti, budou tyto chráněny nerezovou mřížkou a podlaha k nim bude v těchto místech mírně vyspádovaná.
4. Tam, kde je počítáno s průjezdem mobilních zařízení je podlaha navržena bez prahů.
5. V trasách největšího provozu chránit všechny rohy proti poškození úhelníky.
6. Okna výrobních prostor, připraven, skladů a umýváren musí být opatřena sítěmi proti hmyzu, popř. žaluziemi proti oslnění. Musí být otevíratelná z podlah.
7. Parapet výdejního/příjmového okna provést z nerez plechu.
8. Místnosti určené k uskladnění poživatin musí být přiměřeně suché, vzdušné a větratelné s vyhovujícím osvětlením. Stěny, stropy a podlahy musí být bez závad (trhlíny, nerovnosti apod.).
9. Svítidla, umístěná nad místy manipulace s potravinami a pokrmy budou bezpečnostního typu a budou chráněna tak, aby v případě rozbití nedošlo ke kontaminaci.
10. Ovládání je součástí jednotlivých technologických předmětů, hlavní vypínače na zdech, jištění v rozvaděči.
11. Nad varnými bloky osadit odsavače par s lapači tuků a kondenzátů.