



0,000 = STÁVAJÍCÍ PODLAHA 1.NP

ATELIER TECL s.r.o.
GROHOVA 51
602 00 BRNO
+420 544 212 348
www.ateliertecl.cz

ZODPOVĚDNÝ PROJEKTANT	ING. ARCH. LUKÁŠ TECL
VEDOUcí PROJEKTU	ING. IVO KAKÁČ
ARCHITEKT	ING. ARCH. LUKÁŠ TECL
VYPRACOVAL	ING. MÁRIA CHMULÍKOVÁ
KONTROLOVAL	ING. IVO KAKÁČ

razítko a číslo paré

STAVEBNÍK: JIHMORAVSKÝ KRAJ, ŽEROTINOVO NÁMĚSTÍ 449/3,
VEVEŘÍ, 602 00 BRNO

PROJEKTOVÁ DOKUMENTACE PRO PROVÁDĚNÍ STAVBY

NÁZEV A MÍSTO STAVBY

STAVEBNÍ ÚPRAVY ŠKOLNÍ KUCHYNĚ A ZÁZEMÍ
TANEČNÍ KONZERVATOŘ, UL. NEJEDLÉHO 375/3, 638 00 BRNO

OBJEKT
SO 01 - STAVEBNÍ ÚPRAVY ŠKOLNÍ KUCHYNĚ

ČÁST
D.1.5 GASTROTECHNOLOGIE

NÁZEV DOKUMENTU

FORMÁT	A4
DATUM	11/2018
STUPEŇ	DPS
ZAK. ČÍSLO	2018036
MĚŘÍTKO	1:50

ČÍSLO PŘÍLOHY

TECHNICKÁ ZPRÁVA

202

1. Úvod a zadání

Část gastrotechnologie řeší zázemí a provozní část v 1.NP a 1.PP nově rekonstruovaného objektu školní kuchyně TANENČNÍ KONZERVATOŘE, ulice Nejedlého 375/3, 638 00 Brno. Jedná se o samostatnou provozní jednotku, s odbytem do jednoho odbytového úseku v rámci jednoho objektu. Projekt řeší zázemí a technologický provoz.

Při návrhu dispozice stravovacího provozu jsme vycházeli z následujících požadavků:

Technologicky a dispozičně navrhnout moderní školní stravovací provoz v souladu se současnými požadavky na stravovací provozy a odpovídající platné hygienické legislativy (Nařízení EP a rady (ES) č. 852/2004, zákon č. 258 / 2000 Sb. v platném znění).

Kuchyňská technologie je stanovena na základě:

Předpokládaný počet připravovaných jídel:	650 porcí teplých pokrmů
Počet zaměstnanců na směnu:	4 až 5 osob
Použité energie:	elektrina, plyn
Druhy připravovaných pokrmů:	teplé pokrmy mezinárodní kuchyně ze základních surovin
Druhy připravovaných nápojů:	teplé nápoje a studené nápoje

2. Dispoziční uspořádání

Zázemí a provozní část je soustředěna v 1.NP a 1.PP objektu. V objektu je samostatný vstup sloužící pro zásobování a zaměstnance kuchyňského provozu a samostatný vstup strážníky. Suroviny se budou přivážet přímo do chodby v 1.NP, dále nákladním výtahem do skladů a připraven v 1.PP. Chodba u výtahu v 1.PP navazuje na sklady surovin a inventáře, hrubou přípravnu zeleniny, přípravnu masa, šatnu pro zaměstnance a úklidovou místnost. Chodba v 1.NP Zázemí provozu dále navazuje na kuchyni a odbytovou část provozu.

Dispozičně je provoz navržen dle současných poznatků a požadavků moderní gastronomie a tak aby vyhovoval hygienickým a bezpečnostním předpisům. Celková dispozice provozu je navržena s ohledem k zamezení křížení čistých a špinavých cest a s minimálními nároky na manipulaci se surovinami.

3. Provozní řešení

Sklady

Zásobování probíhá zásobovacím vstupem v 1.NP, výtahem do zázemí provozu v 1.PP objektu. **Zelenina** se skladuje v samostatném skladu, případně přímo v hrubé přípravě zeleniny, kde budou umístěny chladicí skříně.

Pro skladování **masa** je provoz vybaven chladícím a mrazicím boxem, který navazuje na hrubou přípravnu, maso se bude dovážet již v kuchyňské úpravě. V přípravě masa se budou skladovat také **ryby a vejce**. Pro skladování vajec bude provoz vybaven samostatnou chladicí skříní. Pro skladování masa, ryb a vajec budou používány omyvatelné a případně dezinfikovatelné nádoby.

Suchý sklad bude vybaven regály pro hygienické uložení potravin.

Úklidové a další chemické prostředky se budou skladovat v samostatné úklidové místnosti, kde bude umístěn regál a výlevka.

Odpadky se budou ukládat do kontejnerů. Provoz bude vybavena chladicí skříní pro uložení biologického odpadu a plastovými nádobami na tříděný odpad.

Hrubá příprava zeleniny

Hrubá příprava zeleniny je samostatná místnost přístupná z chodby v 1.PP. Bude vybavena pracovním stolem s dřezem a policí, regálem, škrabkou brambor s lapačem škrobu a slupek, umyvadlem a chladícími skříněmi pro uložení surovin. Na hrubou přípravu zeleniny přímo navazuje sklad brambor a cibule.

Čistá příprava zeleniny

Čistá příprava zeleniny tvoří samostatný úsek v rámci kuchyně v 1.NP, bude vybavena pracovními stoly s dřezem, chladící skříní a samostatným umyvadlem. Nad pracovní plochou budou umístěny police. V čisté přípravě zeleniny bude probíhat i příprava ovoce.

Příprava masa

Příprava masa je samostatná místnost přístupná z chodby v 1.PP. Bude vybavena pracovním stolem s dřezem, řeznickým špalkem, pracovním stolem s policí a mlýnkem na maso. Nad pracovní deskou bude umístěna police. V přípravě masa se budou skladovat také **ryby a vejce**. Pro skladování vajec bude vyčleněna samostatná chladící skřín a samostatný pracovní stůl s dřezem pro jejich zpracování. Přímou přípravu masa navazuje chladicí a mrazicí box.

Pro skladování masa, ryb a vajec budou používány omyvatelné a případně dezinfikovatelné nádoby.

Kuchyně

Kolem centrálního **varného ostrova**, který bude tvořený dvěma multifunkčními pánvemi, plynovým sporákem, elektrickým varným kotlem, míchacím kotlem a pracovními plochami, budou umístěny čisté přípravné a studené kuchyně. Mimo tento ostrov budou umístěny dva konvektomaty, šokový zchlazovač a zmrazovač a pracovní plochy pro **porcování hotových pokrmů**.

Nad varnou technologií bude umístěn **odsavač par** s tukovými filtry a odvodem kondenzátu.

Varné technologie jsou navrženy v dostatečné kapacitě.

Čistá příprava tvoří samostatný úsek v rámci kuchyně, bude vybavena pracovními stoly s dřezem, chladící skříní. Nad pracovní plochou budou umístěny police.

Studená kuchyně tvoří samostatný úsek v rámci kuchyně, bude vybavena chladícím stolem, pracovním stolem s dřezem a nářezovým strojem. Nad pracovní plochou budou umístěny police.

Úsek **těsta** bude vybaven univerzálním kuchyňským robotem, pracovním stolem s dřezem.

Výdej jídla plynule navazuje na varnu a čisté přípravné, bude vybavena vyhřívaným výdejním vozíky na gastronomické nádoby a vyhřívanými vozíky na talíře.

Pro **chlazené suroviny** jsou k dispozici chladicí zařízení v dostatečné kapacitě.

V **kuchyni** se budou připravovat jídla ze základních surovin.

Studená kuchyně, těsto

Studená kuchyně tvoří samostatný úsek v rámci kuchyně, bude vybavena chladícím stolem, pracovním stolem s dřezem a nářezovým strojem. Nad pracovní plochou budou umístěny nástěnné skříňky. Na úsek studené kuchyně navazuje úsek **těsta**, který bude vybaven univerzálním kuchyňským robotem, pracovním stolem s kamennou deskou a stolem s dřezem.

Mytí nádobí

Použité kuchyňské **nádobí** se bude umývat v prostoru „černé nádobí“. Provoz bude vybaven mycím strojem, mycím stolem s dřezem, tlakovou sprchou pro mytí nádobí a regálem pro uložení umytého nádobí. Nad mycím strojem bude umístěn odsavač par.

Stolní nádobí se umývá v prostoru „mytí stolního nádobí“. Provoz bude vybaven mycím strojem, pro před mytí nádobí bude použit stůl s dřezem a tlakovou sprchou. Pro dočasné uložení umytého nádobí bude provoz vybaven regálem. Nad mycím strojem bude umístěn odsavač par.

Příjem zboží

V objektu je samostatný vstup sloužící pro **zásobování**. Suroviny se budou přivážet přímo do chodby v 1.NP, dále nákladním výtahem do skladů a připraven v 1.PP. Úsek příjmu zboží bude vybaven příjmovou váhou a pracovním stolem se zásuvkovým blokem. Chodba u výtahu v 1.PP navazuje na sklady surovin a inventáře, hrubou přípravnu zeleniny, přípravnu masa, šatnu pro zaměstnance a úklidovou místnost. Chodba v 1.NP Zázemí provozu dále navazuje na kuchyni a obytnou část provozu.

Zázemí pro zaměstnance

Šatny jsou navrženy v 1.PP budovy, budou vybaveny skříňkami pro oddělené uložení pracovního a civilního oděvu. Šatny budou vybaveny sprchovým koutem a samostatným WC s předsíňkou. Denní místnost zaměstnanců je přístupná z chodby v 1.PP, bude vybavena kuchyňským koutem s mikrovlnnou troubou, rychlovarnou konvicí a chladicí skříní.

Úklid

Pro zajištění úklidu je vyčleněná **úklidová místnost**. Bude vybavena regálem pro uložení mycích prostředků.

4. Obecné požadavky

Ve všech místnostech bude řešena odpovídající výměna vzduchu a dostatečné osvětlení.

Povrch podlah bude proveden s protiskluzovou úpravou, musí být lehce umyvateľný a odolný proti mechanickému poškození.

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

Stropy budou konstruovány tak, aby se zabránilo hromadění nečistot, omezila se kondenzace par a růst 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 i dezinfikovatelné. Okna otevíraná do venkovních prostor musí být opatřena sítí proti hmyzu.

Odpadní vody od zařizovacích předmětů budou svedeny do kanalizačního systému.

Odpadky se budou ukládat do kontejnerů, provoz bude vybaven chladicí skříní na biologický odpad.

5. Vliv provozu na životní prostředí

Provozem nebudou vznikat škodlivé vlivy na okolí. Odpadní vody vzniklé při sanitaci budou svedeny do kanalizačního systému.