

1. Úvod a zadání

Část **technologie kuchyně** řeší zázemí a provozní část v 2.NP rekonstruovaného a modernizovaného objektu stravovací části objektu Svratka, Veslařská 54, Brno. Jedná se o samostatnou provozní jednotku, s odbytem do jednoho odbytového úseku v rámci objektu a přípravu jídla pro expedici v přepravních nádobách. Projekt řeší zázemí a technologický provoz.

Při návrhu dispozice stravovacího provozu jsme vycházeli z následujících požadavků:

Technologicky a dispozičně navrhnout moderní 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:	600 porcí teplých pokrmů
Předpokládaný počet jídel k expedici:	100 porcí
Druhy připravovaných pokrmů:	teplé a studené pokrmy mezinárodní kuchyně ze základních surovin
Použité energie:	elektrina

2. Dispoziční uspořádání

Zázemí kuchyně, sklady a hrubé přípravný jsou umístěny v 1.NP budovy, tato část zůstává zachována dle stávajícího stavu. Výrobní část kuchyně, denní sklady, šatny zaměstnanců a studentů jsou soustředěny v 2.NP. V objektu je samostatný vstup sloužící pro zásobování a zaměstnance kuchyňského provozu a pro strážníky.

Samotné zásobování kuchyně probíhá nákladním výtahem do 2.NP, kde jsou umístěny denní sklady a výrobní prostor kuchyně.

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

Centrální sklady jsou umístěny v 1.NP objektu, zůstávají dle současného rozvržení. Denní sklad je umístěn ve 2.NP, kde navazuje na zásobovací nákladní výtah. Součástí denního skladu jsou chladicí a mrazicí boxy.

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

Příprava zeleniny

Hrubá příprava zeleniny je umístěna v 1.NP objektu.

Čistá příprava zeleniny tvoří samostatný úsek v rámci kuchyně v 2.NP. Součástí čisté přípravy zeleniny je i příprava studené kuchyně. Bude vybavena pracovními plochami s dřezem, zásuvkami pro uložení inventáře, chladícím stolem, krouhačem zeleniny a nářezovým strojem.

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

Příprava masa

Přípravu masa tvoří samostatný úsek v rámci zázemí kuchyně v 2.NP. Na úsek masa navazuje samostatný úsek pro výtlupek vajec. Bude vybavena pracovními plochami se samostatnými dřezy, chladícím stolem, chladicí skříní na vejce a vakuovou baličkou potravin. Nad pracovními plochami budou umístěny police a skříňka pro uložení inventáře.

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

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

Tepelná úprava

Tepelnou úpravu pokrmů tvoří dva samostatné varné bloky a úsek porcování hotových pokrmů. Mimo varné bloky budou umístěny tři konvektomaty. První varný blok určený zejména pro minutkovou úpravu jídel bude tvořený elektrickou grilovací deskou, dvěma elektrickými fritézami, indukčními varnými deskami a pracovními plochami. Pod varnou technologií jsou navrženy police pro ukládání nádobí a inventáře. Druhý blok bude tvořený multifunkčními pánvemi, elektrickým varným kotlem a pracovními plochami.

Nad varnou technologií budou umístěny **odsavače par** s tukovými filtry a odvodem kondenzátu.

Výdej jídla

Výdej jídla plynule navazuje na tepelnou úpravu pokrmů. Výdej probíhá obslužně. Hotové pokrmy se budou vydávat z výdejních vyhřívaných van. Nad pracovními plochami budou umístěny police, z části vyhřívané

Mytí nádobí

Použité **kuchyňské nádobí** se bude umývat v prostoru „mytí černého nádobí“. Provoz bude vybaven mycím stolem s dřezem, tlakovou sprchou pro před mytí nádobí, granulovým mycím strojem a regály pro uložení umytého nádobí.

Stolní nádobí se bude umývat v prostoru „mytí černého nádobí“. Provoz bude vybaven stolem pro příjem nádobí, třídícím stolem s dřezem, mycí strojem, výstupní stolem a regály pro dočasné uložení umytého nádobí.

Zázemí pro zaměstnance

Šatny jsou navrženy v 2.NP objektu. Šatny jsou rozděleny pro zaměstnance, studenty ženy a studenty muže. Budou vybaveny skříňkami pro oddělené uložení pracovního a civilního oděvu. Šatny budou vybaveny sprchovým koutem a samostatným WC s předsíňkou.

Úklid

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

4. Obecné požadavky

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

Povrch podlah bude proveden s protiskluzovou úpravou, musí být lehce umyvatelný 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.