

OBJEDNATEL	SŠ a ZŠ Tišnov, příspěvková organizace náměstí Míru 22, 666 25 Tišnov				GENERÁLNÍ PROJEKTANT CERGO ENERGY s.r.o. Horní Lhota 127 678 01 Blansko IČ: 032 429 19
PROJEKT	Řešení havarijního stavu školní kuchyně				 CERGOENERGY STUDIE A PROJEKCE TZB projekce@cergo.cz
					ZAKÁZKA ČÍSLO <div>245Z003</div>
PROFESE - UCELENÁ ČÁST	GASTROTECHNOLOGIE				PROJEKTANT UCELENÉ ČÁSTI  ProKitchen Minská 3104/34, 616 00 Brno projekce@prokitchen.cz www.prokitchen.cz
STUPEŇ DOKUMENTACE :	DOKUMENTACE PRO PROVEDENÍ STAVBY				
ZODPOVĚDNÝ PROJEKTANT:	ING. LUKÁŠ VEČEŘA				
KONTROLOVAL :	ING. VÁCLAV NEVŘIVA				
VYPRACOVAL :	ING. VÁCLAV NEVŘIVA				
NÁZEV VÝKRESU :	TECHNICKÁ ZPRÁVA				
ČÍSLO DOKUMENTU	MĚŘÍTKO	REVIZE	DATUM	PARÉ Č.	
D.2.01	-	00	2024-02		

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 modernizaci provozní části v objektu Střední školy a základní školy Tišnov, příspěvková organizace, náměstí Míru 22, 666 25 Tišnov. V plánu je obměna téměř celé kuchyně až na určité výjimky. Provozně se jedná o samostatnou jednotku s odbytem v rámci jednoho objektu.

Studie 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 pokrmů:	500
Předpokládaný počet vydaných pokrmů:	450 porcí v jídelně 50 porcí externí strážníci
Použité energie:	Elektřina
Počet zaměstnanců:	5
Druhy připravovaných pokrmů:	Teplé i studené pokrmy mezinárodní kuchyně ze základních surovin
Druhy připravovaných nápojů:	Základní teplé a studené nápoje, jako je voda, šťáva, čaj, mléko

Standardně bude připravován 1 druh polévky a 2 druhy hlavního jídla. 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 školy. Zásobování probíhá přes chodbu rovnou do jednotlivých skladů. Na chodbu dále navazuje hrubá příprava zeleniny a hlavní prostor kuchyně, na kterou navazují jednotlivé provozní úseky, mytí jak provozního, tak stolního nádobí a výdej jídel.

Výdej jídel probíhá výdejním oknem strážníkům v navazující jídelně. Výdej jídel pro externí strážníky samostatným výdejním oknem. Špinavé nádobí je sbíráno obdobným způsobem v úseku mytí stolního nádobí.

3. Provozní řešení

Sklady

Zásobování probíhá vyhrazeným zásobovacím vstupem. Suroviny se přiváží do zázemí provozu, kde jsou následně dle povahy uskladněny v prostorech nově zbudovaného chladicího boxu, skladu, kde jsou dvě chladicí a dvě mrazicí skříně stávajícího stavu, suchého skladu a hrubé přípravy zeleniny.

Hrubá příprava zeleniny

Pro hrubou přípravu zeleniny je vyhrazena samostatná místnost, nově oddělená od chodby příčkou. Bude zde nová škrabka brambor a kořenové zeleniny a nová chladicí skříň na zeleninu, dále umyvadlo a pomocný vozík s pracovní deskou. Stůl s dřezem a regálem zůstávají stávající.

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

Příprava masa a vajec

Příprava masa a vajec je společně s přípravou těsta přístupná z hlavního prostoru kuchyně a bude zcela nově vybavena umyvadlem, pracovními plochami s dřezem, řeznickým špalkem a dvěma chladicími skříněmi, z nichž jedna bude podstolová – určená na vejce.

K usnadnění úklidu a sanitace bude v podlaze přípravný nově osazena podlahová vpust.

Příprava těsta

Příprava těsta probíhá ve společném prostoru s přípravou masa a vajec a bude taktéž zcela nově vybavena. A to dřezem, pracovním stolem s kamennou deskou a robotem na zpracování těsta. Nad pracovními plochami bude osazena nástěnná police a nástěnná skříňka.

Studená kuchyně a čistá příprava zeleniny

Přípravná je společně s úsekem výdeje do jídlonosičů přístupná z hlavního prostoru kuchyně a bude nově vybavena umyvadlem, pracovním stolem a chladicím stolem, dále pak krouhačem zeleniny a nářezovým strojem. Stůl s dřezem zůstává stávající.

K usnadnění úklidu a sanitace bude v podlaze přípravný osazena podlahová vpust.

Varna

Tepelnou úpravu pokrmů bude nově tvořit centrální varný ostrov složený z multifunkčního varného kotle o objemu 150 l a indukční sporák se čtyřmi zónami, dále pak dva pracovní stoly. Nově budou také osazeny u jedné z příček kuchyně dva elektrické konvektomaty, jeden o kapacitě 20xGN1/1 a druhý o kapacitě 10xGN1/1. U další z příček kuchyně budou osazeny dvě multifunkční pánve, jedna o objemu 150 l a druhá o objemu 100 l, k těm bude umístěn vozík na slévání pokrmů. Dále pak šokový zchlazovač a zmrazovač o kapacitě 12xGN1/1.

V dosahu bude umístěno umyvadlo a nad varnou technologii budou instalovány odsavače par. K usnadnění úklidu a sanitace bude v podlaze přípravný osazena podlahová vpust. V místech, kde je to technologicky žádoucí, budou v podlaze u varné technologie provedeny podlahové žlaby.

Výdej jídla

Výdej pokrmů bude probíhat v rámci hlavního prostoru kuchyně přes výdejní okna, a to pomocí obměněných vyhřívaných stolů na GN o celkové kapacitě 6xGN1/1 a vyhřívaných vozíků na talíře.

Nápoje budou vydávány samoobslužně, z vyhrazeného stolu na nápojový servis, kde budou umístěny várnice a vířič chlazených nápojů.

K usnadnění úklidu a sanitace bude v podlaze přípravný osazena podlahová vpust.

Výdej do jídlonosičů

Výdej do jídlonosičů bude probíhat z vyhrazeného úseku přes výdejní okno, a to pomocí stolu s vyhrávanými vanami o kapacitě 2xGN1/1.

Mytí stolního nádobí

Použité stolní nádobí budou žáci odkládat na parapetní desku určenou ke sběru špinavého nádobí. Nádobí bude následně v úseku mytí stolního nádobí zakládáno do košů a umýváno v novém mycím stroji na koše. Tento úsek bude dále vybaven dřezem se sprchou pro předmytí a regály k uskladnění umytého nádobí.

Nad mycím strojem bude nově umístěn odsavač par a v podlaze provedena podlahová vpust.

Mytí provozního nádobí

Použité kuchyňské nádobí (hrnce, gastronádoby a další kuchyňské náčiní) se bude umývat ve společném prostoru s mytím stolního nádobí. Tento úsek bude vybaven novým granulovým mycím strojem, stávajícím stolem se dvěma dřezy a novými regály k uskladnění umytého nádobí.

Nad mycím strojem bude nově umístěn odsavač par a v podlaze provedena podlahová vpust.

Úklid

V rámci provozu bude vyhrazena úklidová místnost s výlevkou.

4. Obecné požadavky

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

Ve všech místnostech bude řešeno dostatečné osvětlení.

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

Stěny v kuchyni, v prostorách připraven 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.

Odpadky se budou třídit podle jednotlivých typů, dle směrnice provozu.

5. Vliv provozu na životní prostředí

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