

REKONSTRUKCE TECHNOLOGIE KUCHYNĚ

PD-SŠP_KYJOV

PROJEKTOVÁ DOKUMENTACE PRO STAVEBNÍ POVOLENÍ A PROVÁDĚNÍ STAVBY

D.1.4. DOKUMENTACE TECHNICKÝCH A TECHNOLOGICKÝCH ZAŘÍZENÍ

D.1.4.8 TECHNOLOGIE PROVOZU KUCHYNĚ

TECHNICKÁ ZPRÁVA

OBSAH TECHNICKÉ ZPRÁVY:

1. ÚVOD
- 1.1 VSTUPNÍ ÚDAJE
- 1.2 ZÁKLADNÍ ÚDAJE
- 1.3 PODKLADY PRO VYPRACOVÁNÍ PROJEKTOVÉ DOKUMENTACE
- 1.4 LEGISLATIVA APLIKOVANÁ NA STRAVOVACÍ ZAŘÍZENÍ
2. POPIS NAVRŽENÉHO GASTRONOMICKÉHO PROVOZU
- 2.1 ZÁSOBOVÁNÍ A MANIPULACE
- 2.2 PŘÍPRAVA A ZPRACOVÁNÍ
- 2.2.1 Hrubá příprava zeleniny
- 2.2.2 Příprava masa
- 2.2.3 Příprava zeleniny a ovoce
- 2.2.4 Příprava těsta
- 2.2.5 Příprava studené kuchyně a porcování hotových pokrmů
- 2.3 VARNÉ CENTRUM
- 2.4 VÝDEJ
- 2.5 MYTÍ BÍLÉHO NÁDOBÍ
- 2.6 MYTÍ PROVOZNÍHO NÁDOBÍ
- 2.7 SUCHÝ SKLAD
- 2.8 SKLAD ZELENINY
- 2.9 SKLAD OBALŮ
- 2.10 SKLAD ÚKLIDOVÝCH PROSTŘEDKŮ
- 2.11 MYTÍ TERMOPORTŮ A JÍDLONOSIČŮ
- 2.12 ŠATNA
3. ODPAD
- 3.1 KAPALNÝ ODPAD
- 3.2 TUHÝ ODPAD
- 3.3 BIO ODPAD, ZBYTKY
4. VĚTRÁNÍ
5. HLUČNOST
6. SANITÁRNÍ ŘÁD
7. PROVOZNÍ ŘÁD
8. PŘÍLOHY

1. ÚVOD

Na základě záměru investora byl zpracován realizační projekt uspořádání a vybavení kuchyně a výdeje hotových jídel. Provoz byl navržen tak, aby vyhovoval nejnovějším předpisům a podmínkám o hygienických požadavcích na stravovací služby. Provoz zabezpečí přípravu, zpracování potravin a výdej hotových jídel s přípravou nápojů, následné mytí a uložení provozního, transportního a bílého nádobí a mytí technologie.

1.1 VSTUPNÍ ÚDAJE

PD zpracována na základě požadavku investora.

Projekt je vypracován na základě platné legislativy (viz níže), platné v České republice v době vypracování projektu (tj. 09/2024).

1.2 ZÁKLADNÍ ÚDAJE

- kapacita provozu 800 strážníků.
- navrhovaná technologická kapacita: 800 porcí
- provoz sestává z přípravy masa, zeleniny a ovoce, těsta, dietní a studené kuchyně, porcování hotových pokrmů, manipulace s vejci, varného centra, výdeje hotových jídel, mytí bílého, mytí černého nádobí, mytí přepravních obalů, suchého skladu, 3 chladících boxů, mrazícího boxu, úklidové místnosti, hrubé přípravy zeleniny, skladu zeleniny, skladu chemie, skladu obalů, chlazeného boxu bio odpadů.
- pracovní plochy jsou navrženy z nerezů
- vstupy do všech výrobních prostor řešit bez prahů
- stavební materiál a vybavení nesmí ovlivňovat kvalitu a chuť potravin
- v prostorách výroby a pomocných provozech nesmí volně procházet odpadní potrubí
- dveře do skladů potravin doporučujeme opatřit nerezovým okopným plechem do výše 200 mm
- povrchy stěn ve všech technologických prostorách a hygienických zařízeních provést z glazovaných keramických obkladů do výše min. 2000 mm, doporučuje se s ohledem na velikost prostor a hygienu provozu bílá barva.
- podlahy v těchto hygienických provozech s protiskluznou úpravou, deklarovanou výrobcem, snadno omyvatelnou, podlaha bude provedena z protiskluzných PVC pásů s vytažením na obvodové stěny - fabiony.

1.3 PODKLADY PRO VYPRACOVÁNÍ PROJEKTOVÉ DOKUMENTACE

- Výkres stavební části
- Jednání se zástupci investora
- Jednání se zástupci provozovatele

1.4 LEGISLATIVA APLIKOVANÁ NA STRAVOVACÍ ZAŘÍZENÍ

- Při navrhování provozu byly respektovány následující zákony a vyhlášky:
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady č.178/2002 ,kterým se stanoví zásady a požadavky potravinového práva a pro oblast stravovacích služeb
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 852/2004 o hygieně potravin
- Nařízení Komise ES č.2073/2005, o mikrobiologických kritériích pro potraviny
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady č.853/2004, kterým se stanoví zvláštní pravidla pro potraviny živočišného původu

- Zákon č.183/2006 Sb. o územním plánování a stavebním řádu, ve znění pozdějších předpisů
- Zákon č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů v platném znění
- Vyhláška č.137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných v platném znění
- Zákon č.110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů v patném znění
- Vyhláška č.268/2009 Sb. o technických požadavcích na stavby v platném znění
- Zákon č.185/2001 Sb. o odpadech a o změně některých dalších zákonů v platném znění
- Nařízení vlády č.591/2006 Sb. o bližších minimálních požadavcích na bezpečnost a ochranu zdraví při práci na staveništích v platném znění
- Nařízení vlády č.101/2005 Sb. o podrobnějších požadavcích na pracoviště a pracovní prostředí v platném znění.
- Nařízení vlády č.361/2007 , kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci v platném znění
- Vyhláška č.398/2009 Sb. o obecných technických požadavcích zabezpečujících bezbariérové užívání staveb v platném znění
- ČSN 56 9606 Pravidla správné hygienické a výrobní praxe - Obecné principy hygieny potravin.

2. POPIS NAVRŽENÉHO GASTRONOMICKÉHO PROVOZU

Navrhovaným množstvím, technickými parametry jednotlivých technologických zařízení a dispozičním uspořádáním provozu školní kuchyně je zajištěna navrhovaná výrobní kapacita 800 porcí.

2.1 ZÁSOBOVÁNÍ A MANIPULACE

Zásobování bude probíhat přes rampu chodbou do místností určených ke skladování tj., suchý sklad, sklad zeleniny, chladicí a mrazící boxy. Materiál a obaly budou mít k dispozici sklad obalů a sklad chemie.

K dispozici jsou manipulační vozíky.

Ve skladu zeleniny se nachází paleta a skladovací přepravky.

Suchý sklad je vybaven regály.

Manipulace se vstupními surovinami bude probíhat pomocí manipulačních vozíků.

2.2 PŘÍPRAVA, ZPRACOVÁNÍ

2.2.1 Pro hrubou přípravu zeleniny je vyhrazena samostatná místnost, navazuje na sklad zeleniny a chladicí box ovoce a zeleniny. V přípravně se nachází nerezový stůl s dvoudřezem a sprchou.

Součástí přípravy je škrabka na 20 kg náplně.

Místnost je opatřena keramickým umyvadlem a podlahovými roštem pod škrabkou. Všechny dřezy a umyvadla v prostorách provozu kuchyně jsou napojeny na tekoucí pitnou teplou a studenou vodu, umývadlo je vybaveno baterií s prodlouženou pákou. Umývadlo má k dispozici papírové utěrky a dávkovač s mýdlem a desinfekcí.

2.2.2 Přípravě masa a manipulaci s vejci je vyhrazena samostatná část kuchyně, oddělená zděnou příčkou a průchodem. Je vybavena dostatečným počtem pracovních a odkládacích ploch, police, vč. zásuvek pro odkládání inventáře, nástěnnou skříňkou. Součástí tohoto úseku je chladicí box na maso.

Přípravná je vybavena technologií, zejména mlecím strojkem na maso. Pro přípravu masa je k dispozici keramické umyvadlo a integrovaný dřez v pracovní ploše. Umyvadlo má k dispozici papírové utěrky a dávkovač s mýdlem a desinfekcí. Místnost je vybavena odpadovou vpustí pro odvod přebytečné vody z přípravný. Všechny dřezy a umyvadla v prostorách provozu kuchyně jsou napojeny na tekoucí pitnou teplou a studenou vodu.

2.2.3 Čistá příprava zeleniny a ovoce je vyhrazena samostatná část kuchyně, oddělená zděnou příčkou, průchodem navazuje na hrubou přípravu zeleniny. Připravená zelenina a ovoce může být před výdejem uskladněna v chladicí skříni, která je součástí přípravný. Je vybavena dostatečným počtem pracovních a odkládacích ploch, včetně zásuvky pro odkládání inventáře a nástěnné uzavřené skříňky.

Přípravná je vybavena technologií, zejména krouhačem zeleniny (mobilní).

Pro přípravu zeleniny je k dispozici integrovaný dřez v pracovní ploše a sprchou, umyvadlo. Umyvadlo má k dispozici papírové utěrky a dávkovač s mýdlem a desinfekcí. Všechny dřezy a umyvadla v prostorách provozu kuchyně jsou napojeny na tekoucí pitnou teplou a studenou vodu.

2.2.4 Příprava těsta je vyhrazena samostatná část kuchyně, oddělená zděnou příčkou a průchodem. Je vybavena 2 mobilními stoly se speciálním nerezovým povrchem pracovních desek, vč. zásuvek pro odkládání inventáře a police. Příprava je vybavena robotem 60L a děličkou těsta.

2.2.5 Studená kuchyně a porcování hotových pokrmů je součástí varny pro snadný přístup k termickým technologiím. Je vybavena pracovními stoly s policí a zásuvkami pro odkládání inventáře. Příprava má k dispozici nadstandardní dřez. Z technologií je součástí nářezový stroj.

2.3 VARNÉ CENTRUM

Varnu tvoří zejména moderní technologie, jmenovitě: multifunkční pánev, multifunkční pánev s automatickým mícháním, sporák, šokový zchlazovač /zmrazovač, 2 kotle, kotel s mixermem.

Technologie je uspořádána do varného bloku uprostřed místnosti, obklopena pracovními plochami.

Nad varnými technologiemi jsou instalovány odsávací digestoře.

Varné centrum plynule navazuje na výdej jídel. Místnost je vybavena odpadovými výpustěmi pro odvod přebytečné vody z provozu.

2.4 VÝDEJ

Výdej, jak je uvedeno, navazuje na varné centrum. Součástí výdeje jsou 3 konvektomaty, které po skončení tepelné úpravy slouží jako udržovací a regenerační skříň pro výdej. Veškeré tepelně upravené pokrmy jsou udržovány při požadované teplotě, krom konvektomatů zejména v multifunkčních pánvích, které mají přesnou regulaci teploty. Výdej jídel je vybaven 10 vyhřívanými vanami s kapacitou 10x1/1GN-200.

Výdej jídel do termoportů a jídlonosičů má samostatný prostor, který je umístěn u vchodu do kuchyně, kvůli zkrácení manipulačních tras.

2.5 MYTÍ BÍLÉHO NÁDOBÍ

Mytí bílého nádobí je vyhrazena samostatná část kuchyně, oddělená zděnou příčkou, průchodem navazuje na výdej jídel, s průchodem dveřmi do jídelny. Mycí úsek je vybaven třídícím stolem, vstupním stolem, mycím stolem s dřezem, myčkou, výstupním stolem. Zbytky jídel budou stírány do plastového boxu, který je umístěn pod mycím stolem a následně vylévány do macerátoru odpadu, který zredukuje odpadní hmotu na 20% objemu. Macerovaná hmota bude ukládána do chladicího boxu na odpad. Čisté nádobí bude ukládáno do mobilních zásobníků na nádobí.

2.6 MYTÍ PROVOZNÍHO NÁDOBÍ

Mytí provozního nádobí je vyhrazena samostatná část kuchyně, oddělená zděnou příčkou a průchodem. Je vybaven myčkou provozního nádobí, nerezovým vstupním a výstupním stolem, dřezem, tlakovou sprchou a regály pro uskladnění nádobí. Místnost je vybavena odpadovou vpustí pro odvod přebytečné vody z provozu.

2.7 SUCHÝ SKLAD

Suchý sklad je vybaven regály. Je zde uložena veškerá zásoba surovin pro přípravu jídel, mimo kořenovou zeleninu.

2.8 SKLAD ZELENINY

Sklad je vybaven paletou a skladovacími přepravkami. Slouží pro uskladnění kořenové zeleniny.

2.9 SKLAD OBALŮ

Prostor skladu je volný pro snadné ukládání např. vratných přepravek, kartónů apod.

2.10 SKLAD CHEMIE

Sklad je vybaven nerezovými regály. Slouží pro uskladnění veškerých prostředků pro úklid, údržbu a přípravky/náplně pro technologie.

2.11 MYTÍ TERMOPORTŮ A JÍDLONOSIČŮ

Veškeré přepravní nádoby, které přicházejí do objektu budou umývány v myčce, která je součástí úseku. Je zde prostor pro uskladnění přepravních nádob.

2.12 ŠATNA – DENNÍ MÍSTNOST

Šatna je vybavena šatními dvojími skříněmi, stolkem a židlemi.

Součástí vybavení šatny bude malá kombinovaná lednice pro umístění potravin a produktů personálu školky. Samostatně je umístěno WC a předsíň s umývadlem.

3. ODPAD

Provozem zařízení vznikají tekuté odpady a tuhé odpady.

3.1 KAPALNÝ ODPAD

Kapalný odpad obsahující tukové zátěže bude sveden do lapače tuků, který bude pravidelně čerpán a čištěn. Tuk z lapače tuku je podle vyhlášky odpadů, nebezpečným odpadem k.č.130506 a musí být odvážen a likvidován.

3.2 TUHÝ ODPAD

Tuhý odpad lze začlenit do Třídy 20 Komunální odpady. Odpad je začleněn podle Katalogu odpadů do těchto skupin:

- 200101 Papír a lepenka
- 200102 Sklo
- 200108 Biologický rozložitelný odpad z kuchyní a stravoven
- 200125 Jedlý tuk a olej
- 200139 Plasty
- 200140 Kovy

Komunální odpad jako jsou nevratné obaly, sklo, plechovky, papír a podobně je ukládán do kontejnerů a pravidelně odvážen specializovanou firmou spolu s odpadem celého objektu.

3.3 BIO ODPAD, ZBYTKY JÍDEL

Zbytky jídel a surovin budou vyhazovány do plastové nádoby (popelnice), která je umístěna v chladícím boxu. Pro uložení odpadu je vytvořen sklad odpadu, se samostatnými dveřmi s přístupem z exteriéru, pro časově volný odvoz odpadu. Odpad bude odvážen specializovanou firmou k likvidaci.

Vyvážení potravinářského odpadu probíhá 2x týdně.

4. VĚTRÁNÍ

Provoz je kompletně odvětrán centrální vzduchotechnikou, viz. profese VZT.

5. HLUČNOST

Provoz nepřekročí požadované hodnoty pro tento účel a není proto uvažováno se zvláštními úpravami s protihlukovou úpravou.

Veškeré úpravy a opatření provést podle: Nařízení vlády ČR č. 148/2006, o ochraně zdraví před nepříznivými účinky hluku a vibrací.

6. SANITÁRNÍ ŘÁD

V zařízeních společného stravování musí být úklid předem programován.

K tomu musí být vypracován uživatelem sanitární řád, v němž se stanoví:

- kdy, kým a jakými postupy se bude provádět úklid průběžný, denní, týdenní a generální včetně desinfekce, desinsekce a deratizace.

Podrobně viz Hygienická péče a předpisy v zařízeních společného stravování, směrnice č.9, MZ z 31.3.1994 č.j. 31 – 160/31.813.

7. PROVOZNÍ ŘÁD

Stanoví podmínky provozu z hlediska způsobu užívání provozovny, dodržování platných podmínek při skladování a manipulaci se surovinami, zásady přípravy, skladování a zpracování a expedici pokrmů. V provozním řádu musí být stanoveny i zvláštní podmínky provozu /zásobování, likvidace odpadků/ povolené tolerance vůči obecně platným zásadám.

Provozovatelé stravovacích služeb jsou povinni písemně oznámit příslušnému orgánu ochrany veřejného zdraví den zahájení činnosti, její předmět a rozsah a umístění provozovny.

Provozovatelé stravovacích služeb jsou povinni stanovit kritické kontrolní body (HACCP) podle nařízení Evropského parlamentu a Rady č.852/2004 o hygieně potravin. Kritické body se stanoví pro přípravu a výrobu, balení, skladování, rozvoz, přepravu a uvádění pokrmů do oběhu.

Podmínky zde výslovně neuvedené se řídí vyhláškou MZ č. 602/2006 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných.

8. PŘÍLOHY

Součástí technické zprávy je výkres s rozmístěním spotřebičů a popisem jednotlivých provozních úseků a zásadních technologií. Dále je výkres doplněn o přípojně body spotřebičů, které jsou doloženy tabulkou..