

OBSAH

1. Úvod a zadání
2. Dispoziční uspořádání
3. Provozní řešení
4. Obecné požadavky
5. Vliv provozu na životní prostředí

1. Úvod a zadání

Projekt gastrotechnologie řeší provozní a dispoziční řešení plánované provizorní jídelny s kuchyní při Základní a mateřské škole Brno, Pastviny 70, příspěvková organizace, na adrese Pastviny 70, 624 00 Brno.

Dokumentace vychází z následujících požadavků:

Projekt je zpracován dle zásad odpovídající platné hygienické legislativě (Nařízení EP a rady (ES) č. 852/2004, zákon č. 258/2000 Sb. v platném znění, vyhláška č. 602/2006 Sb., kterou se mění vyhláška č. 137/2004 Sb.).

Použité vybavení a technologie je stávajícím zařízením které bude demontováno ve stávajícím stravovacím provozu a instalováno do provizorní kuchyně – v rámci provizoria se nepočítá s nákupem nové gastrotechnologie.

Navržené řešení provizoria bylo konzultováno na příslušné KHS a byly zpracovány sdělené připomínky.

2. Dispoziční uspořádání

Stravovací provoz bude umístěn v jednopodlažní provizorní jídelně z kuchyní, sestavené z modulárních kontejnerů.

V rámci provozu bude vyhrazeno zázemí pro zaměstnance, skládající se z šatny, WC s předsíňkou a kanceláře. Dále bude zřízen samostatný sklad, samostatná místnost k hrubé přípravě zeleniny a hlavní prostor kuchyně rozdělený do jednotlivých pracovních úseků – varny, mytí stolního nádobí, mytí černého nádobí, výdeje, přípravy masa a čisté přípravy zeleniny a studené kuchyně.

V objektu bude samostatný vstup pro zásobování a zaměstnance navazující na místnost příjmu zboží. Do odbytového prostoru pro žáky – jídelny – bude zřízen samostatný vstup. Výdej pokrmů bude probíhat z výdejní oken, sběr špinavého nádobí oknem na sběr špinavého nádobí. Strávníci si pokrmy budou odnášet na místo na tácku.

3. Provozní řešení

Příjem zboží

Příjem zboží bude navazovat na zásobovací vstup. Příjem zboží bude také sloužit jako zádveří před vstupem do dalších částí objektu.

Sklady

V rámci provizorní kuchyně bude zřízena samostatná místnost skladu se skladovacími regály a pultovým mrazákem. Dále budou v provozu umístěny chladicí a mrazicí skříně v rámci hlavního prostoru kuchyně k oddělenému uskladnění chlazených a mražených potravin.

Hrubá příprava zeleniny

Pro hrubou přípravu zeleniny je vyčleněna samostatná místnost, přístupná z chodby. Součástí této místnosti je i prostor na regál na přepravky se zeleninou, případně ovocem.

Přípravna bude vybavena škrabkou kořenové zeleniny s lapačem škrobu a slupek a pracovním stolem s dřezem.

Čistá příprava zeleniny

Čistá příprava zeleniny bude probíhat spolu s přípravou studené kuchyně ve vyhrazeném úseku, v prostoru kuchyně. Úsek bude vybaven dvojicí pracovních stolů, stolem s dřezem a krouhačem zeleniny.

V dosahu úseku bude instalováno umyvadlo s bezdotykovým ovládáním.

Příprava masa

Pro přípravu masa bude vyhrazen samostatný úsek v místnosti kuchyně. V provozu nebude probíhat hrubá příprava masa, maso bude dodáváno zpracované v kuchyňské úpravě.

Přípravna bude vybavena pracovním stolem, stolem s dřezem, porcovacím špalkem a mlýnkem na maso. V prostoru přípravy masa bude také probíhat výtluč vajec, která budou zvlášť uskladněny. V době, kdy bude probíhat výtluč a manipulace s vejci, nebude probíhat příprava jiných surovin. Pracovní prostor bude po ukončení práce s vejci očištěn a vydesinfikován.

V dosahu úseku bude instalováno umyvadlo s bezdotykovým ovládáním.

Porcování vařeného masa

Porcování vařených pokrmů bude probíhat na vyhrazených pracovních plochách uprostřed kuchyně. V dosahu úseku bude osazeno umyvadlo k mytí rukou.

Tepelná úprava

Tepelná úprava pokrmů bude probíhat v prostoru varny, která bude osazena dvěma elektrickými konvektomaty a třemi elektrickými multifunkčními pánvemi. Všechna zařízení lze využít jak k tepelné úpravě, tak k udržování pokrmů před výdejem.

Nad varnou technologií budou umístěny odsavače par.

Výdej jídla

Výdej pokrmů bude probíhat přes výdejní pult z vyhřívaných van na GN z vyhrazeného prostoru výdej jídla.

Pro výdej jídla bude k dispozici kapacita 6 van GN1/1, z toho dvě vany jsou uvažovány k výdeji polévky. Krom teplých jídel bude součástí výdejního pultu také okno k výdeji sterilovaných kompotů a salátů, určených k okamžité spotřebě.

Mytí provozního (černého) nádobí

Použité kuchyňské nádobí (hrnce, gastronádoby a další kuchyňské náčiní) se bude umývat v úseku mytí černého nádobí, který bude vybaven mycím stolem se dvěma dřezy a regály k uložení umytého nádobí.

Mytí stolního nádobí

Použité stolní nádobí budou žáci na tácech odkládat do okna určeného na sběr špinavého nádobí. Nádobí bude následně zakládáno do pásového tunelového mycího stroje. Umyté nádobí bude uloženo ve vyhrazeném regálu a v tomu určených vozících na talíře.

Úklid

K uložení úklidových pomůcek a chemie bude vyhrazen patřičný prostor v jednom z regálů v rámci zázemí provozu.

Zázemí pro zaměstnance

Pro zaměstnance bude zřízena šatna, wc s předsíňkou a kancelář pro vedoucí provozu a výdej stravenek.

Odpady

K uskladnění odpadů bude využit prostor odpadového hospodářství školy. K uskladnění bioodpadu bude využita stávající chladicí skříň na bioodpad. K dočasnému uskladnění bioodpadu bude vyhrazen prostor v zádveří provozu.

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 s protiskluzovou úpravou, musí být lehce omyvatelný, případně dezinfikovatelný a odolný proti mechanickému poškození.

Stěny v kuchyni, v prostorách přípraven 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 růstu plísní.

Dveře musí být omyvatelné, v případě potřeby i dezinfikovatelné. Parapety oken, včetně oken a okenních rámců se konstruuje 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.

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.

V Brně, dne 24.10.2023

Vypracoval: Ing. Václav Nevřiva