

D 2.1 TECHNOLOGICKÁ ČÁST

D 2.1.1 – TECHNICKÁ ZPRÁVA

Obsah

1. Identifikační údaje
2. Úvod
3. Kapacita a sortiment
4. Koncepční řešení
5. Popis provozu
6. Nároky na energie
7. Sanitace a údržba
8. Podmínky realizace

D 2.1.2 SEZNAM STROJŮ A ZAŘÍZENÍ – SAMOSTATNÁ PŘÍLOHA

D 2.1.3 VÝKAZ VÝMĚR TECHNOLOGIE – SAMOSTATNÁ PŘÍLOHA

D 2.1.4 ZÁVAZNÁ SPECIFIKACE TECHNOLOGIE – SAMOSTATNÁ PŘÍLOHA

TECHNICKÁ ZPRÁVA

1. Identifikační údaje

Název akce: Revitalizace školní kuchyně

Místo rekonstrukce: VOŠZ a SZŠ 5. května 200/51, Praha 4

Stupeň dokumentace: Projekt – dokumentace pro revitalizaci školní kuchyně a výběr dodavatele

Zpracovatel projektu: BEROT s.r.o., IČO 227122557

Odpovědný projektant: Ing. Zdeněk Edlman, 102 00 Praha 10, U Břehu 43/580, autorizace ČKAIT v oboru pozemní stavby č. 0003768

Technologie stravovacího provozu: Ing. Milena Rotreklová, Otvovická 290/4, 165 00 Praha 6 - Suchbát

2. Úvod

Neuspokojivý technický stav technologického vybavení kuchyně, částečně ještě z období osmdesátých let minulého století, dále nevyhovující stav instalací elektro, vody a odpadů vedl k rozhodnutí provést revitalizaci školní kuchyně s hlavním cílem provést nutnou obnovu zastaralé technologie včetně kompletní obměny instalací a úplné obnovy povrchů stěn a podlah v celé kuchyni a umývárně bílého nádobí. Cílem je připravit podmínky k vybavení potřebnou technologií s ohledem na současné platné normy a právní předpisy. Provoz je navržen tak, aby splňoval podmínky Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin.

3. Kapacita a sortiment

Základní údaje:

Počet jídel:500 (projektovaná kapacita 700, ale reálně se nepředpokládá)

Počet zaměstnanců:4 (2 kuchaři, 2 pomocné kuchařky)

Vedoucí1

Sortiment: obědy

Obědy: 2 druhy hlavního jídla, 1 druh polévky, saláty, kompoty, moučníky...

Nápoje: čaj, nápoje z nápojového automatu

4. Koncepční řešení

Vzhledem k výše uvedenému a s přihlédnutím k současným požadavkům na vybavení kuchyní odpovídající kapacity je navržena obměna varné technologie, zařízení přípraven, výdej jídel a umýváren s maximálním využitím stávajícího funkčního vybavení.

Koncepční řešení varné části kuchyně vychází z rozhodnutí instalovat multifunkční zařízení se třemi druhy provozu: vaření, fritování a pečení. Úseky přípraven, výdeje jídel a umýváren jsou prostorově zachovány, stávající vybavení je doplněno a v případě nutnosti obměněno.

Tento projekt neřeší prostory skladování surovin a pomocného materiálu, hrubou přípravu zeleniny, sociální zázemí personálu a další pomocné prostory.

Projekt zpracovává technologické řešení hlavního provozu a zahrnuje následující oblasti:

technologickou – technologický tok zaručuje maximálně možnou plynulou návaznost činností bez křížení „čistých“ a „nečistých“ cest, pro vybavení kuchyně technologickým zařízením jsou navrženy typy strojů a vybavení s vysokými užitnými parametry, odpovídající všem zákonným podmínkám bezpečnosti práce a vyhovující k jejich užití pro styk s potravinami ve stravovacích provozech. Vybraná zařízení jsou vybavena výstupy pro připojení na kontrolní systém HACCP.

hygienickou – předložené řešení v dané dispozici maximálně vytváří podmínky pro naplnění požadavků právních norem platných pro stravovací provozovny. V kontrolním systému HACCP budou popsány všechny kritické body a bude v souladu s platnými předpisy pravidelně prováděno jejich vyhodnocení.

Úprava osvětlení pracovišť bude v souladu s platnými předpisy řešena v části elektroinstalace.

bezpečnostní – podmínky bezpečnosti a hygieny práce budou zajištěny potřebnými úpravami instalací, uplatněním vhodných technologických zařízení a provozním řádem.

5. Popis provozu

Provoz varny je ve stávajícím prostoru, vybavení varny je výrazně ovlivněno instalací multifunkční pánve a využitím dvou stávajících konvektomatů. Toto řešení bezpodmínečně vyžaduje dostatečnou kapacitu pro udržování jídel v požadované teplotě a kvalitě před výdejem. Proto budou instalovány dva vyhřívané vozíky s přívihčením. Umístění varné technologie je do značné míry určeno umístěním stávajících VZT zákrytů. VZT tento projekt neřeší. V jednom varném bloku bude nově instalována multifunkční pánve a oba stávající konvektomaty, technologie bude doplněna pracovními stoly a bude počítáno s umístěním mobilního zařízení, náhradního vozíku ke konvektomatu nebo vyhřívaného vozíku s přívihčením pro udržování hotových jídel. Pro přípravu teplých nápojů bude v prostoru u varného bloku nedaleko výdeje instalován výrobek teplých

nápojů. V druhém varném bloku budou dva kombinované sporáky, stávající plynová pánev a stávající plynový kotel, budou doplněny pracovními stoly. Ve varně jsou dále „parkovací“ na stávající vozíky, prostor na parkování vozíků k multifunkci a náhradního vozíku ke konvektomatu. Navrženy jsou pracovní plochy pro práci s hotovými pokrmy, úseky připraven a doplněna příruční chladicí technika pro všechny úseky. Na úsecích přípravy těsta, zeleniny a masa budou použity stávající zařízení na zpracování s tím, kuchyňský robot je navržen k repasi. V úseku přípravy masa umožnilo provozní uspořádání také přípravu vajec. Všechny úseky budou vybaveny novými vahami.

V umývárně černého nádobí je navržena prostorná myčka nádobí a úprava vody nejen pro myčku, ale také pro konvektomaty a kotel ve varně.

Výdej jídel bude koncepčně podobný stávajícímu systému, budou dvě výdejní místa o kapacitě 2x 4GN1/1 doplněná dvoutubusovým ohřívačem talířů. Nabídka salátů bude probíhat stávajícím způsobem z chlazené vitríny. Přímou ve výdejně bude místo pro vyhřívání vozíků k udržování hotových pokrmů. Hotové nápoje budou v jídelně nabídnuty stávajícím způsobem, jídelna je po nedávné rekonstrukci.

V umývárně bílého nádobí bude instalována mycí linka s úpravou vody. Nově bude řešen příjem nádobí, v příjmovém stole bude dřež se zabudovaným stávajícím drtičem a prostor na ukládání nádobí přímo do košů. Na sklo je navržen vozík na třídění skla. Do prostoru umývárny bude instalována stávající výlevka. V obou umývárkách budou nad myčkami připraveny elektroinstalace pro osvětlení VZT zákrytů, které ale nebudou při realizaci zatím instalovány.

Ve varně a umývárkách nádobí budou instalovány nerez podlahové vpusti. Instalaci provede dodavatel stavby. **Před zadáním vpustí do výroby bude nutné provést sondy a rozhodnout o jejich přesném napojení na kanalizaci, tedy o umístění odvodů z nerez žlabů.**

Prostorově i vybavením zůstávají zachovány všechny sklady a příjem surovin, hrubá příprava zeleniny a úklidová komora, stávajícím způsobem bude personálem kuchyně využíváno sociální zařízení a kancelář vedoucí.

Zásobování pitnou vodou pro provozovnu bude z vodovodní přípojky veřejného vodovodu. Pro konvektomaty, kotel a myčky bude upravována voda automatickými změkčovači. TUV bude zajištěna stávajícím způsobem. Změkčovač pro mycí stroj na bílé nádobí bude připojen na studenou a teplou vodu přes termostatickou baterii tak, aby teplota vody vstupující do změkčovače byla max. 50 st. C. Cílem tohoto řešení je úspora elektrické energie a reálného snížení potřebného příkonu.

Odpadní vody budou svedeny do veřejné splaškové kanalizace. Z části provozu přes lapol v prostoru dvora.

Použité stroje a zařízení budou provozovány na elektrickou energii, 230 V a 400 V. Rozvody elektrické energie budou provedeny podle platných norem a budou zohledněna pracovní prostředí, ve kterých budou instalovány. Kovové části technologických zařízení budou chráněny vzájemným pospojováním a propojením na zemnicí okruh (projekt elektro). Ve varně bude nadále využíván plyn, bude instalován stávající plynový kotel, pánev a dva kombinované sporáky, provozu bude vyřazen stávající kotel s instalovaným příkonem cca 30 kW.

Stavební úpravy budou spočívat ve vytvoření legislativou požadovaných hygienických podmínek pro uvažované činnosti v rekonstruované kuchyni. Povrch stěn do výšky min. 2000 mm bude obložen novým keramickým obkladem, obnoveny budou kompletně i povrchy podlah.

Vytápění místností bude zajištěno stávající soustavou ústředního vytápění.

Uspořádání technologie celého provozu je patrné z příložené dispozice. Závazná je specifikace gastronomickeho vybavení, nepřipouští se nižší úroveň.

6. Nároky na energie

Pro technologické vybavení je nutné zajistit následující:

Elektrická energie:

Instalovaný el. příkon 185 kW

soudobost0,55

skutečný příkon.....102 kW

Stanovení prostředí je schváleno komisí, protokol v části elektro PD.

Plyn:

instalovaný příkon88 kW

soudobost..... 0,7

skutečný příkon.....62 kW

7. Sanitace a údržba

Všechna technologická zařízení, náčiní a pomůcky se musí průběžně udržívat a musí se čistit v pravidelných intervalech podle charakteru technologického pochodu a zpracovávaných surovin.

Obsluha a údržba zařízení se řídí provozními předpisy vypracovanými uživatelem zařízení na základě návodů pro obsluhu a údržbu zařízení a dle příslušných hygienických předpisů a pravidel kontrolního systému HACCP.

8. Podmínky realizace

Vzhledem k použití stávajícího vybavení kuchyně bude bezpodmínečně nutné, aby dodavatel technologie provedl odbornou demontáž a uložení stávající technologie do prostor určených vedením školy v budově školy. V případě, že při demontáži bude zjištěna v současné době neurčená závada na zařízení určeném k dalšímu použití, je dodavatel technologie povinen o této skutečnosti informovat investora, aby bylo včas rozhodnuto o řešení a nebyl zdržen začátek provozu v zrekonstruované kuchyni.

V průběhu stavebních prací budou dodavatel stavební části a dodavatel technologie spolupracovat na přípravě instalací pro gastro vybavení.

Půjde o přesné vytýčení přípojných bodů všech instalací pro technologii, jejich kontrolu před betonováním podlah a začistěním instalačních drážek a průrazů. Konečná kontrola a protokolární zápis bude proveden před položením podlahové krytiny a obkladů stěn.

Stavební připraveností pro montáž technologie se rozumí, že budou úplně hotové povrchy podlah a stěn včetně kompletní výmalby. Bude provedena kompletace elektro instalace, instalace plynu, instalace vody a odpadů. Pro montáž a odzkoušení zařízení je nutné, aby byla v době montáže k dispozici funkční všechna média.