

## **Rekonstrukce školní jídelny Rybitví JÍDELNA Rekonstrukce**

### **1.4.10 GASTRO**

---

#### **TECHNICKÁ ZPRÁVA**

Předmětem projektu je kompletní rekonstrukce školní kuchyně s jídelnou. Je navrženo nové dispoziční uspořádání stravovacího provozu včetně gastro vybavení, tak aby co nejvíce vyhovovalo jak z hlediska provozního, tak hygienického. V kuchyni bude probíhat příprava jídel pro školu a mateřskou školu. Stravování bude probíhat v jídelně, pro dvě třídy MŠ v patře bude jídlo dováženo jídelním výtahem do třídy. Kapacita je navržena na 350 jídel denně.

#### **Dispoziční řešení**

Provoz kuchyně se nachází v přízemí objektu. V zadní části se nachází vstup pro zásobování a personál kuchyně. Před vstupem je navržen, z venku přístupný, sklad pečiva a sklad biologického odpadu. V zázemí kuchyně je centrální chodba. Hned za vstupem bude umístěna podlahová váha a manipulační vozíky pro příjem surovin. Na levé straně chodby, hned za vstupem je situována prádelna a zázemí pro personál, blíže ke kuchyni pak přípravná a sklad hrubé zeleniny. Na pravé straně chodby je umístěn sklad potravin, sklad DKP, sklad ovoce a zeleniny, úklidová místnost se skladem chemie a ve snížené části prostoru technická místnost. Ve varně je uprostřed navržen varný ostrov a u stěny konvektomaty, čisté přípravné zeleniny, masa a těsta jsou řešeny jako samostatná oddělená pracovní místa situována po odvodu varny. Součástí kuchyně je výdej jídel do jídelny. Samostatně je navržen úsek přípravy studené kuchyně a svačinek pro MŠ, úsek mytí a ukládání provozního nádobí a místo pro mytí stolního nádobí. Výdej nápojů bude probíhat samoobslužně v jídelně. Pro dvě třídy v patře bude strava dovážena jídelním výtahem u kuchyně.

#### **Zásobování a sklady potravin, hrubá přípravná zeleniny**

V prostoru příjmu potravin, u vstupu do kuchyně, bude umístěna podlahová příjmová váha. Zásobování bude prováděno dle potřeby a pro zavážení surovin do skladů budou používány manipulační vozíky.

Bude dodržován postupný příjem zboží dle komodit, tak že jednotlivé druhy potravin se na příjmu a v chodbě skladového příjmu nebudou křížit. Ve skladu bude dbáno na oddělené skladování neslučitelných potravin tak, aby bylo vyloučeno vzájemné negativní mikrobiologické nebo smyslové ovlivnění. Veškeré zboží bude uloženo v regálech nebo na skladovacích paletách, chlazené a mražené suroviny pak v chladících a mrazících skříních.

#### **Sklad pečiva**

Sklad pečiva bude vybaven skladovým regálem.

#### **Sklad potravin**

Ve skladu budou umístěny tři chladící a dvě mrazící skříně každá s kapacitou 600l, skladové regály a podlahová paleta pro ukládání potravin. Před skladem bude odkládací stůl.

#### **Sklad ovoce a zeleniny**

Ve skladu budou tři skladové regály.

#### **Sklad a přípravná hrubé zeleniny**

V přípravně jsou navrženy dva pracovní stoly, jeden se dřezem 600x500x300 mm a spodní policí, druhý se zásuvkovým blokem se třemi zásuvkami a spodní policí. Nad stoly bude osazena nástěnná police. Pro čištění hrubé kořenové zeleniny je navržena škrabka. Pro skladování zeleniny budou v přípravně umístěny dva regály a chladící skřín 600l. V přípravně bude probíhat příprava hrubé

zeleniny, bez hrubé přípravy brambor, ty budou dodávány již loupané a budou uskladněny chladicí skříní. V místnosti dále bude umyvadlo na ruce a nádoba na odpad.

### **Kuchyně – přípravy, varna, výdej jídel**

Přípravy čisté zeleniny, masa a těsta jsou situovány v jedné místnosti s varnou a jsou řešeny jako samostatná oddělená pracovní místa. Uprostřed se nachází varný ostrov, u zdi jsou situovány konvektomaty. V čele varného ostrova a vedle konvektomatů je úsek porcování jídel a přípravu na výdej, který je přímo v kuchyni v části přiléhající k jídelně.

#### **Přípravy**

Hned u vstupu je situován úsek pro přípravu zeleniny. Pro přípravu je navržen nerezový pracovní stůl se dřezem o rozměru min. 500x500x300 mm, se spodní policí a nerezový pracovní stůl se spodní policí a zásuvkovým blokem se třemi zásuvkami. Nad stoly budou osazeny nástěnné police. Pro přípravu zeleniny je navržen stolní kráječ zeleniny.

Následuje úsek přípravy těsta, zde jsou navrženy dva pracovní stoly, jeden s nerezovou a druhý s bukovou pracovní deskou. Oba stoly budou se spodní policí v jednom stole bude navíc zásuvkový blok se třemi zásuvkami. Místo doplní nástěnná police, univerzální kuchyňský stroj s kotlíkem o objemu 60 l a 30l včetně příslušenství a regál.

Příprava masa bude rovněž vybavena dvěma nerezovými pracovními stoly. Jeden stůl bude se spodní policí a zásuvkovým blokem se třemi zásuvkami a druhý se dřezem o rozměru min. 500x500x300 mm a spodní policí. Nad stoly bude osazena malá nástěnná police.

#### **Vaření**

Varný ostrov je navržen z technologie řady 920 mm. Na jedné budou umístěny dva plynové kotle, jeden o objemu 100l a druhý o objemu 140l. Mezi nimi je navržen neutrální díl s integrovanou el. zásuvkou 230V. Druhou stranu bude tvořit plynový sporák se čtyřmi plotnami a otevřenou podstavu a neutrální stůl. V čele ostrova, směrem k přípravám, je navržena plynová multifunkční pánev o objemu 150l. Na druhé straně, směrem k výdeji, bude umístěn pracovní stůl se zásuvkovým blokem se třemi zásuvkami a spodní policí, ve kterém bude, na straně u sporáku, osazeno napouštěcí rameno na vodu. Zde bude probíhat porcování hotových jídel. Na straně u zdi jsou situovány dva konvektomaty, stávající el. konvektomaty kapacity 12xGN2/1 a nový el. konvektomat kapacity 10xGN1/1 a nerezový pracovní stůl se spodní policí. Nad varným ostrovem a konvektomaty budou umístěny digestoře, v případě ostrova s integrovaným osvětlením. (Digestoře nejsou součástí PD gastro, součástí je pouze podklad pro návrh VZT). Před kotli a multifunkční pánví budou osazeny nerezové podlahové vpusti s vyjímatelným roštem. (S ohledem na požadavek investora bude připravena el. rezerva pro konvektomat a multifunkční pánev).

#### **Výdej jídel, nápoje**

V prvním úseku výdeje je navržena samoobslužná chladicí vitrína, dále navazují dvě výdejní místa obslužná k výdeji teplých jídel a polévky. U výdeje jídel budou umístěny dvě ohřevné výdejní vany každá kapacity 3xGN1/1 s pevným napojením na vodu a odpad. Výdejní vany budou mít integrované el. zásuvky pro zapojení ohřevných zásobníků na talíře. Ve výdejových oknech budou, na stavebním parapetu výšky 810 mm, osazeny nerezové odkládací parapety šířky 300 mm a výšky 40 mm. Vitrína bude umístěna na nerezové podstavě, jejíž pracovní deska bude s přesahem nad stavební parapet. Na straně do jídelny bude v celé délce výdeje osazena nerezová trubková pojezdová dráha. Na začátku výdeje bude stát vozík na podnosy a příbory. Na konci u výdeje bude umístěn nerezový pracovní stůl s mikrovlnnou troubou. Stoly s nápoji jsou navrženy v prostoru jídelny na konci výdeje. K výdeji nápojů je určen víříč se třemi nádobami, ohřevný termos a výrobek horkých nápojů se dvěma nádobami 20+20l. Stoly budou osazeny pojezdovou dráhou, před nimi budou umístěny mobilní zásobníky s koši na sklenice.

V prostoru kuchyně jsou dále navrženy dvě umyvadla na ruce a dvě nerezové mobilní nádoby na odpad.

### **Studená kuchyně**

Příprava studené kuchyně je řešena samostatně. V úseku budou umístěny dva nerezové pracovní stoly se spodní policí, jeden bude doplněn zásuvkovým blokem se třemi zásuvkami a chladicí skříň o objemu 400l. Nad stoly budou osazeny dvě nástěnné skříňky. Pro přípravu studené kuchyně bude využíván nářezový stroj a stolní mixer s nádobou o objemu min. 5l.

### **Mytí provozního nádobí**

Mytí provozního nádobí bude primárně probíhat v granulovém mycím stoju. Nad strojem bude digestoř. Dalším vybavením úseku bude dřez s tlakovou sprchou a spodní policí, doplněný odkládacím stolem s prolamovanou pracovní deskou a odtokem do odpadu. Před dřezem bude osazena podlahová vpust s roštem. Nádobí bude ukládáno do regálů v místě mytí nádobí a ve varně do spodních polic pracovních stolů.

### **Mytí stolního nádobí**

Místnost pro mytí nádobí je situována tak, že je přístupná pro sběr špinavého nádobí z jídelny a na výdej jídel v čisté části. Sběr špinavého nádobí bude zajištěn ukládáním podnosu do vozíku a závozem k myčce. Vozíky na podnosy budou umístěny v jídelně v místě u dveří do místnosti pro mytí nádobí. Pro mytí stolního nádobí je zavržen zdvihový mycí stroj s košem 500x500mm. Nad strojem bude digestoř. Před mycím strojem bude umístěn odkládací stůl s prostorem pro nádobu na odpad, příváděcí stůl v délce na tři koše, se spodní policí, se dřezem a tlakovou sprchou. Před dřezem bude osazena podlahová vpust s roštem. Odváděcí stůl je navržen v délce na dva koše. Umyté nádobí bude ukládáno přímo do mobilních zásobníků na nádobí, koše na sklenice, na podnosy a příbory, případně do regálu v místě mytí nádobí.

### **Centrální úprava vody**

V okrajové části místnosti u mytí stolního nádobí bude umístěna centrální úprava studené vody. Úprava vody bude duplexní, což zajistí nepřetržitou dodávku změkčené vody. Změkčená voda bude přímo rozvedena k určené varně a mycí technologii.

### **Sklad chemie a úklid**

Úklidová místnost se skladem chemie s nachází na chodbě ve skladové části. Bude vybavená výlevkou s teplou a studenou vodou a regály na ukládání chemie.

### **Odpady**

Sklad chlazeného bio odpadu je navržen u vstupu do provozu. Ve skladu bude umístěna chladicí skříň o objemu 400l a kompostér. Biologický odpad bude pravidelně odvážen smluvní firmou.

Ostatní odpad bude tříděn dle skupin (plasty, sklo, papír a ostatní komunální odpad) a bude ukládán do nádob k tomu určených, následně likvidován do vyčleněných kontejnerů vně budovy a pravidelně odvážen specializovanou firmou.

### **Zázemí pro personál, prádelna**

Součástí provozu je zázemí pro personál kuchyně a prádelna. Vybavení zázemí pro personál ani prádelny není součástí PD Technologie gastro.

## **Energie, voda, odpad, digestoře**

Zdroj energie pro gastro technologii bude plyn a elektrická energie.

Pro úpravu vody (změkčení) je navržena centrální úpravna v duplexním provedení, což zajistí nepřetržitou dodávku změkčené vody. Změkčená voda bude přímo rozvedena k určené varné a mycí technologii. Jedná se o konvektomaty a mycí stroje. Vedle konvektomatů bude na zdi vyveden kohout se zahradní hadicí určený pro dopouštění duplikátorů varných kotlů.

Odpadní voda z gastro technologie bude svedena do tukové kanalizace. Jedná se o všechny dřezy, mycí dřezy a odpady z technologie. Umývatka na ruce nemusí být zahrnuta do tukové kanalizace.

Digestoře ani návrh vzduchotechniky nejsou součástí projektu Gastro technologie. Dokumentace obsahuje pouze podklad pro návrh VZT a doporučuje min. rozměry a umístění digestoří.

06/2023

Ing. Petra Pelikánová