

Stavba:  
Hotel ACADEMIC

## **TECHNICKÁ SPRÁVA**

Rekonštrukcia a modernizácia strediska praktického vyučovania P.O.  
Hviezdoslava 230/13, Zvolen

### **INVESTOR**

Stredná odborná škola hotelových služieb a obchodu  
Jabloňová 1351, 960 01 Zvolen

**08/2023**

## 1. VŠEOBECNÉ ÚDAJE

Stredisko praktického vyučovania, ktoré sa nachádza v budove na Hviezdoslavovej ulici v širšom centre mesta Zvolen s názvom HOTEL ACADEMIC, patrí Strednej odbornej škole hotelových služieb a obchodu vo Zvolene.

Predmetom projektu je rekonštrukcia a modernizácia odbytovej časti reštaurácie s vonkajšou terasou. Projekt rieši :

- výmenu a doplnenie kuchynskej technológie a jej zázemia / skladových priestorov, príprav a umyvárky
- rekonštrukciu a modernizáciu barovej časti v reštaurácii
- rekonštrukciu a modernizáciu výdaja na terase a barovej časti na terase

Technologický projekt rieši celkovú obnovu technológie kuchyne a nového dispozičného usporiadania všetkých prevádzkových úsekov v kuchynskej časti aj sociálneho zázemia (pre personál kuchyne) a zásobovanie. Súčasťou kuchynskej prevádzky sú : výdaja jedál, umývárne stolového a kuchynského riadu, príprava zeleniny, príprava mäsa, príprava múčnych jedál, studená kuchyňa, úsek hrubej prípravy zeleniny a rozbíjania vajec. Teplonosné médium - elektrická energia a plyn /rezerva/.

Technologický projekt rieši novú dispozíciu a obnovu technologického zariadenia ktoré spĺňa tie najprísnejšie kritéria úspory, efektívnosti, variabilnosti s využitím multifunkčných zariadení, ktoré sa využívajú v moderných kuchyniach 21 storočia.

## 2. PODKLADY

Pri spracovaní projektovej dokumentácie boli použité tieto materiály:

1.1 PD vypracovaná Ing. Arch.L. Bradiakom- atelierom architektúry AABJ Na troskách  
3 974 01 Banská Bystrica

1.2 Hygienické predpisy - Potravinový kódex SR, Vyhláška MZ SR č.533/2007 Zb. z. o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania, zákon O ochrane zdravia ľudí a katalógy výrobcov stravovacích zariadení.

Prevádzka je navrhnutá v zmysle platných právnych predpisov pre zriaďovanie prevádzok spoločného stravovania do 300 jedál tak, aby nedochádzalo ku kríženiu pracovných a manipulačných trás pri zásobovaní, varení, výdaji a umývaní stolového riadu. V prevádzke sa uvažuje s prípravou max. 100-150 hlavných jedál denne.

Prevádzka výdajne je zabezpečená dostatočnými množstvami pracovných plôch a umývacích stolov s prívodmi teplej a studenej vody, pre každý prípravný proces.

Prevádzka bude zabezpečená sanitačnými umývadlami na ruky pre personál kuchyne s možnosťou umytia rúk umývacím prípravkom na ruky, osušením a košom na použité utierky a navijacími sprchami s pripojením na SV a TUV slúžiacich na umývanie podláh v kuchyni.

Prevádzka má vytvorené separátne sociálne zariadenia , miestnosť pre upratovačku, sklad biologického odpadu a priestor šatne s WC pre zamestnancov.

Pre požiadavky na vetranie priestorov slúžia otváracie/ výklopné okná a vzduchotechnická jednotka.

Prevádzka ma vytvorené stavebne a prevádzkovo oddelené priestory podľa ES č. 852/2004

### 3. Základné členenie prevádzky

#### **Základné údaje:**

kapacita : 100 - 150 hlavných jedál v jednej smene,

energetický variant : elektrina a plyn/rezerva/

druh prevádzky : hotelová kuchyňa

prevádzka : jedno zmenná,

počet zamestnancov : cca 11 osôb

Kuchyňa bude slúžiť len pre vlastnú potrebu a neuvažuje sa s rozvozom jedál.

#### **Dispozičné riešenie:**

zásobovanie : cez hospodársky vstup cez rampu a zo zadného traktu budovy

uskladnenie tovaru : sklady a chladiaci box, chladiace a mraziace skrine na 1 NP.

výdaj stravy : s obsluhou

použitý stolový riad : s obsluhou

odstránenie odpadkov : biologický odpad sa uskladní vo vyhradenom priestore na bio odpadu a denne sa bude odvážať zmluvný partnerom, ostatný odpad - bude uskladnený v separovaných kontajneroch v areálovom odpadové hospodárstve.

**Hospodársky vstup** je manipulačný priestor určený pre príjem tovaru vybavený plošinovou váhou a pracovným stolom

**Suchý sklad** je uzavretý samostatný priestor s regálom určeným na skladovanie balených potravín s prirodzeným vetraním.

**Sklad zeleniny** je súčasťou hrubej prípravy zeleniny, kde sa nachádza koreňová zelenina. Na uskladnenie zvyšnej zeleniny a ovocia slúžia chladiace skrine resp. box.

**Chladený sklad** pozostáva z chladiacich boxov a chladiacich a mraziacich veľkoobjemových skríň.

## **Technický popis kuchynskej časti prevádzky**

### **Úseky - výdaj jedál :**

Výdaj jedál bude zabezpečovaný cez samo otváracie dvere riadené fotobunkou so vzduchovou clonou, ktorá má zabráňovať úniku výparov z kuchyne do reštauračnej časti. Druhý výdaj sa nachádza v záhradnej časti s možnosťou rýchlej prípravy grilovaných pokrmov pred zákazníkmi.

### **Výdaje jedál - kuchyňa je vybavený :**

Pracovnými stolmi, ktoré slúžia pri výdaji stravy nad ktorými sú umiestnené infra lampy.

Mikrovlnkami - umiestnenými na nástennej polici.

Ohrevný pult s režónom - na 3x GN 1/1 v spodnej časti slúži na udržiavanie teplých tanierov a vo vrchnej časti slúži na udržiavanie teploty jedla pri výdaji stravy pasantom.

Chladený stôl slúži na uchovanie čerstvej zeleniny k oblohe tanierov s jedlom.

### **Výdaj jedál - záhrada je vybavený :**

Ohrevný pult s režónom - na 4x GN 1/1 s hygienickým zákrytom, kde v spodnej časti slúži na udržiavanie teplých tanierov a vo vrchnej časti slúži na udržiavanie teploty jedla pri výdaji stravy pasantom.

Chladený stôl slúži na uskladnenie mäsa na grilovanie.

### **Úseky - varne**

Konvektomaty slúžia na tepelnú úpravu pokrmov parením , pečením alebo kombináciou parenia a pečenia, na regeneráciu, dohrev a udržiavanie jedla v teplom stave.

Má certifikovaný nočný režim prípravy pokrmov bez obsluhy. Má zabudovaný samo umývací cyklus bez obsluhy.

Multifunkčné elektrické panvice – slúžia na tepelnú úpravu pokrmov. Majú viac účelové využitie ako : - kotol, fritéza, varič cestovín, gril a klasická panvica. V indukčnom prevedení umožňuje rýchlu prípravu pokrmov za krátky čas. Má zabudovaný integrované napúšťanie a vypúšťanie vody a integrovanú sprchu, automatický výklopný systém a možnosť pracovať v 2och na sebe nezávislých pracovných režimoch naraz. Je certifikovaná na nočný režim prípravy pokrmov bez obsluhy.

Pracovné nerezové stoly – slúžia na prípravné práce resp. porcovanie hotových pokrmov.

Umývadlo bezdotykové na umývanie rúk pre kuchárov.

Navíjacia sprcha je určená na umývanie kuchyne s prívodom SV a TUV.

Multifunkčné elektrické kotle - slúžia na tepelnú úpravu pokrmov. Majú viac účelové

využitie ako : - kotol, fritéza, varič cestovín, gril a klasická panvica.

V indukčnom prevedení umožňuje rýchlu prípravu pokrmov za krátky čas.

Má zabudovaný integrované napúšťanie a vypúšťanie vody a integrovanú sprchu.

Má guľový vypustný ventil na hotové pokrmy.

Ma certifikovaný nočný režim prípravy pokrmov bez obsluhy.

Multifunkčné Indukčné varidlo – slúži na tepelnú úpravu pokrmov, má udržiavaciu funkciu.

Je vybavené žliabkom určeným na odtok pretečenej suroviny napojený na odpadové potrubie. Má zabudovanú integrovanú napúšťaciu batériu a integrovanú zásuvku na 230V pre napojenie mixeru a pod.

Multifunkčný šokér – slúži na šokové zmrazovanie, schladzovanie, udržiavanie, kysnutie , dohrievanie a rozmrazovanie, konzervovanie, suvidovanie ...

### **Úsek - umyvárne stolového riadu**

Slúži na likvidáciu zvyškov jedál po stravníkoch a umývanie použitého riadu.

Taniere sa odkladajú na odkladací stôl. Súčasťou umyvární sú :

Umývací stôl s dráhou na koše a sprchovou batériu.

Umývačky riadu výklopné a umývačka pohárov.

Odoberacie stoly z umývačky.

Odkladací regál na taniere, poháre a misky, príbory a pod.

### **Úsek - umyvárne čierneho riadu /kuchynského/**

Umývačky riadu výklopná na umývanie kuchynského riadu.

Jednodrez s odkladacou plochou a sprchovou batériou.

Odkladacie regále na čierne .

### **Úsek - prípravy mäsa**

*Pozostáva z chladeného stola s drezom, bukovej dosky, mlynčeku na mäso a HCPC dosiek.*

### **Úsek - prípravy zeleniny**

*Pozostáva z chladeného stola s drezom.*

Univerzálny robot, stolového krájač zeleniny s kútom.

### **Úsek - hrubej prípravy zeleniny**

Je vybavený guľičkou škrabkou na zemiaky , pracovným stolom s drezom a pochromovaným regálom.

### **Úsek - rozbíjania vajec**

Pozostáva z bezdotykového umývadla a policou na rozbíjanie vajec.

### **Úsek - múčnej prípravy**

Pracovné stoly s bukovou resp. nerezovou pracovnou plochou.

### **Úsek – studenej kuchyne**

Pozostáva z *chladeného stola s drezom a nárezového stroja*.

### **Úsek – baru reštaurácie**

Slúži na prípravu nápojov pre pasantov. Je vybavený chladeným stolom s vaničkou pre chladené nápoje, výčapným zariadením, pracovnými stolmi, kávovarom, umývačkou umývacím stolmi, výrobníkom ľadu, presklenými chladničkami na nápoje.

### **Úsek – baru záhradnej reštaurácie**

Slúži na prípravu nápojov pre pasantov. Je vybavený chladeným stolom s umývadlom, výčapným zariadením, pracovnými stolmi, kávovarom, umývacím stolmi výrobníkom ľadu, Chladničkou na nápoje.

## **4. PREVÁDZKOVO - TECHNICKÉ PRÍSLUŠENSTVO**

Zabezpečenie prívodu elektrickej energie, vody a kanalizácie bude súčasťou projektovej dokumentácie príslušných profesií a STN. Odvádzanie a výmena vzduchu v jednotlivých častiach prevádzok musí byť zabezpečená podľa požiadaviek STN pre vzduchotechniku.

Vo výdaji jedál je navrhnuté odsávanie nad výdajnými pultami, v umyvárni nad umývačkami a nad varnou technológiu stredovým a nástennými digestormi.

Pre dopojenie digestorov sa využijú jestvujúce rozvody VZT na prívod aj odvod vzduchu.

Vzduchotechnika bude ovládaná regulátorom otáčok umiestneným v priestore kuchyne.

## **5. ÚDAJE O POTREBE ENERGIÍ**

7.1. Príkon elektrickej energie pre el. spotrebiče technológie je : 188kW

Príkon plynu / zemný plyn / pre plynové spotrebiče technológie je : rezerva

## **6. POŽIADAVKY NA OSTATNÉ PROFESIE**

### **8.1. elektroinštalácia:**

8.1.1 osvetlenie pracovísk riešiť tak, aby nedochádzalo k zatieneniu pracovných plôch

8.1.2 technológia sa dopája na vodu cez vodovodné ventily a odpad do pripravených rozvodov HT potrubia podľa požiadaviek PD – požiadavky na siete.

8.1.3 nad pracovnými plochami je potrebné uväzovať so zásuvkami na drobné spotrebiče,

/ v min. výške 1100mm –os/ v jednotlivých miestnostiach tiež na napojenie strojov na čistenie a hygienu

8.1.4 zemniace káble pre ochranné pospojovanie zariadení musia byť riešené v projekte elektro podľa platných STN

8.1.5 každý spotrebič na 400 V musí mať vypínač umiestnený na ľahko dostupnom mieste a privedený samostatný zemniaci kábel.

## **8.2. ZDRAVOTECHNIKA**

8.2.1 odpadné vody musia byť prečistené v lapači tukov

8.2.2 vodovodné batérie riešiť stojankové / nástenné / dopájané na 3/8“ ventily a technológia na ventily vid' PD – požiadavky na siete.

8.2.3 odpadové vpuste v priestoroch kuchyne musia byť antikorové so zachytením a vyberaním hrubých nečistôt

8.2.4 kanalizačné potrubie zo stravovacej prevádzky musí byť odolné voči vriacej vode (liatina, odolný plast HT do 90°C)

## **8.3. VZDUCHOTECHNIKA**

8.3.1 odvetranie priestorov kuchyne - zabezpečiť výmenou vzduchu cez jestvujúcu jednotku s núteným prívodom vzduchu, s odsávaním nad tepelnými spotrebičmi (varný ostrov, konvektomaty, umývačky, výdajné pulty ) v umyvárňach podľa STN (antikorové digestory) vzduchotechnický podhľad vid' PD VZT.

8.3.2 v skladoch musí byť zabezpečené prirodzené resp. nútené vetranie.

## **8.4. STAVEBNÉ ÚPRAVY**

8.4.1 okná a vetracie otvory v potravinárskych prevádzkach musia byť opatrené sieťami proti hmyzu, fasáda oslnenej strany stavby musí umožňovať zatienenie sklenených plôch

8.4.2 výrobné prevádzky musia byť opatrené obkladom do výšky min. 1,8 m., podlaha musí mať protišmykovú úpravu

8.4.3 cez skladové priestory a prevádzkové priestory zariadení spoločného stravovania nesmie prechádzať nechránené kanalizačné a teplovodné potrubie a musí byť zabezpečené prirodzené resp. nútené vetranie daného priestoru.

8.4.4 vonkajšie prevádzkové dvere musia byť zabezpečené proti vnikaniu hlodavcov