

B 1610 - STAVEBNÍ ÚPRAVY MŠ
ul. ČAPKOVA - č.p. 2035 - LITVÍNOV
SO 01 - ÚPRAVY VNITŘNÍCH PROSTOR
GASTROPROVOZ
TECHNICKÁ ZPRÁVA

ÚVOD

Úkolem projektu technologie stravování pro akci: „Stavební úpravy MŠ v ul. Čapkova v Litvínově“ bylo řešení stravovacího provozu v tomto objektu při splnění hygienických předpisů, požadavků investora a při respektování prostorových možností.

Jedná se o úpravy a modernizaci gastroprovozu v MŠ.

Gastroprovoz bude nadále zajišťovat výrobu a výdej stravy pro děti a zaměstnance MŠ (ca 90÷100 jídel). Konzumace bude probíhat na jednotlivých odděleních (jedno v 1.N.P.a dvě v 2.N.P.).

Budou se vyrábět a podávat dopolední svačina, oběd a odpolední svačina.

Tento projekt řeší úpravu dispozice technologického zařízení, výměnu vybavení za hranicí životnosti a doplnění technologie. Díky tomu zde bude fungovat moderní stravovací provoz, který zajistí výrobu a výdej jídel dětem i zaměstnancům školky ve vysoké kvalitě a zároveň poskytne komfort personálu kuchyně při výrobě pokrmů.

Stavební dispozice zůstane beze změn s drobnými úpravami uvnitř místností (např. hrubá přípravná zeleniny).

Tento projekt řeší následující místnosti: kuchyně, hrubá přípravná zeleniny, sklad potravin a výdejní kuchyňky. Ostatní zůstávají beze změn (případně se jich dotknou stavební nebo instalační úpravy - obklady, dlažba, vedení elektro, ZTI, ÚT, VZT atd.).

DISPOZIČNÍ ŘEŠENÍ

Stravovací provoz se nachází v 1.N.P. (sklady, kuchyně, zázemí personálu a jedna výdejní kuchyňka) a v 2.N.P. (dvě výdejní kuchyňky).

Na zásobovací vstup v 1.N.P. navazuje zádveří. Z něj je vchod do chodby, odkud jsou přístupné ostatní prostory: šatna personálu se sociálním zařízením a sprchou, sklad zeleniny, sklad potravin, hrubá přípravná a sklad zeleniny a kuchyně.

V kuchyni je uprostřed navržený varný blok, po obvodu pak jednotlivé pracovní úseky na přípravu masa a vajec, těsta, zeleniny, svačin a mytí provozního nádobí.

Na kuchyni navazuje výdejní kuchyňka s linkou na mytí stolního nádobí.

V 2.N.P. se nacházejí dvě oddělení a pro ty je zde navržena společná výdejní kuchyňka. Tato kuchyňka navazuje na výtah z kuchyně.

PROVOZNÍ ŘEŠENÍ

Četnost zásobovacích cyklů bude záviset na možnostech dodavatelů, požadavcích provozovatele a velikosti skladů.

Zásoby se dopraví přes zásobovací chodbu do skladů, kde budou uloženy dle druhů v chladících skříních, mrazících skříních a regálech, zelenina do skladu a hrubé přípravy, kde je očištěna a hrubě opracována.

Poté se suroviny dopraví do kuchyně, kde budou zpracovány na jednotlivých pracovních úsecích, následně tepelně upraveny a transportovány do jednotlivých výdejních kuchyněk (do 2.N.P. pomocí výtahu). Zde se pokrmy vloží do vyhřívaných van a následně budou vydávány strážníkům.

Použité stolní nádobí se umyje na pracovních úsecích v kuchyňkách. Součástí těchto linek je stůl s dřezem na předumytí a mycí stroj na nádobí a sklo. Po umytí bude nádobí uloženo do nástěnných polic.

Transportní nádoby se rovněž výtahem dopraví do 1.N.P. a GN nádoby se umyjí v dřezech na mytí provozního nádobí.

Všechny prostory budou odvětrány (řeší to projekt VZT), nad varným blokem a konvektomatem jsou navrženy odsávací zákryty.

Provoz byl navržen tak, aby v rámci daných možností zachoval plynulost a logiku přípravy a výdeje pokrmů od skladování, přípravy, tepelné úpravy, výdeje a expedice až po mytí nádobí.

K TECHNOLOGICKÉMU ZAŘÍZENÍ

Navržené zařízení by mělo pokrýt požadavky na kapacitu i sortiment jídel i nápojů kladené na tento typ stravovacího zařízení. Před dodávkou zařízení lze provést drobné změny ve vybavení provozu, pokud by vznikl takový požadavek ze strany investora nebo provozovatele. Drobné stolní zařízení (váhy, odpadkové koše, nástěnné police apod.) bude pořízeno investorem (provozovatelem) dle dohody s personálem před zahájením provozu.

V nové kuchyni se použije část stávajícího zařízení (sporák, stoly, robot, škrabka brambor atd.). Toto zařízení je vyznačeno ve výkresech i soupisu zařízení.

Převážná část zařízení bude vyrobena z nerezové oceli.

Technologické zařízení by měla dodávat firma, která dokáže zajistit vysokou kvalitu provedení a spolehlivost tohoto zařízení a poskytuje na tyto výrobky rovněž odpovídající záruku.

K zařízení by mělo být dodáno základní příslušenství (např. GN nádoby), další potřebné doplnění si investor zajistí dle svých potřeb (nádobí, příbory, vozíky apod.).

Pokud to vyplývá z měření tvrdosti vody, je nutné použít pro určité kusy technologického zařízení změkčovače vody (např. parní konvektomat, mycí stroje na nádobí). Použití změkčovačů určí dodavatel technologie.

Technologické zařízení je nutné pravidelně čistit a udržovat dle provozních manuálů. Vzhledem k přítomnosti elektrických zařízení není možné čištění hadicí a stříkající vodou.

VŠEOBECNĚ

Výkres obsahuje řešení technologického zařízení včetně návrhu instalačních přípojek potřebných pro připojení. Přípojky jsou označeny písmeny, jež souhlasí s popisem v soupisu instalačních přípojek.

Po ukončení stavební připravenosti bude nutné zkontrolovat na stavbě skutečné provedení stavebních konstrukcí a dle toho případně upravit soupis objednávaného zařízení. Po výběru dodavatele si musí jeho zástupci zkontrolovat navržené instalační přípojky, zda vyhovují pro nabízené zařízení a případně po spolupráci se stavbou některé přípojky upravit.

Veškeré elektrické spotřebiče pevné mají mít hlavní vypínače umístěné dle projektu elektro a musí být uzemněny.

Všechna elektrická zařízení musí být připojena dle platných norem a předpisů.

Plynová zařízení musí být připojena a mít hlavní uzávěry dle platných předpisů.

V kuchyni a v předsíni personálního WC budou instalována umývadla s bateriemi s dlouhou pákou.

Personál stravovacího provozu musí být náležitě proškolen pro obsluhu jednotlivých druhů zařízení a musí mít zdravotní průkaz. Dále musí být dodržovány požadavky na hygienu pracovního prostředí a sanitaci a předpisy pro bezpečnost a ochranu zdraví při práci.

Pro výrobu i výdej jídel a nápojů je nutné dodržet ustanovení platných hygienických předpisů, např. o max. době od výroby jídel po výdej a min. teplotu jídla při výdeji.

Provozovatel musí zabezpečit, aby vykonávaná činnost byla v souladu s platnými hygienickými předpisy, zejména s Nařízením EK č. 852/2004.

Před spuštěním provozu by měl být zpracován HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point), který stanoví, vyhodnocuje a kontroluje rizika, která by mohla ovlivnit zdravotní nezávadnost potravin a pokrmů a je preventivním systémem, při kterém je každý pracovník informován o tom, jak a kdy má co dělat, včetně osobní odpovědnosti.

SPOTŘEBA ENERGIE

Pro pohon a vytápění technologického zařízení bude použito el. energie a zemního plynu.

Dle odhadu projektanta by příkon el. energie mohl činit ca 70 kW, současnost za provozu 80%.

Příkon plynu by se mohl pohybovat okolo 55 kW.