



TECHNICKÁ ZPRÁVA

SOŠ a SOU Sušice

Rekonstrukce školní kuchyně

SOŠ a SOU Sušice, Volšovská 1139, Sušice

12/2017

MIROSLAV TRPIŠOVSKÝ

2V projekt s.r.o.

ZHOTOVITEL:

2V PROJEKT s.r.o.
Ohradní 1443/24B, Praha 4
www.2vprojekt.cz

ÚVOD:

Tato projektová dokumentace, ve stupni provedení stavby, řeší stavební připravenost pro montáž gastronomické technologie. Obecně se definují pro každý stroj či zařízení ve vývodovém plánu nároky na připojení, respektive dimenze a způsob ukončení přípojky pro konkrétní stroj.

Stavba musí takto instalaci provést a zakončit, přičemž na jednotlivé přípojky musí být před započetím montáže technologií hotové revize.

Prováděcí dokumentace gastro je nedílnou součástí celkového stavebního projektu.

ZÁKLADNÍ ÚDAJE:

Podkladem pro stupeň prováděcí dokumentace byl gastronomický projekt, který byl několikrát konzultován s uživateli, dále byl projednán na hygienické stanici a veškeré podněty byly zapracovány.

KAPACITA KUCHYNĚ:

Celková kapacita je **500 jídel**, přičemž část se vyváží mimo objekt.

Sortiment a kapacita je beze změny.

SORTIMENT:

Sortiment je navrhován na 1-2 polévky a 2 hlavní jídla. Sortiment je dále doplněn nápoji.

NÁVRH ŘEŠENÍ:

Gastronomický provoz je umístěn do dvou podlaží **1NP** a **2NP**.

V **1NP** je navrženo zásobování, skladování surovin, hrubá příprava zeleniny, hygienické zázemí pro personál a úklidová místnost vč. skladu chemie.

Vertikální spojení mezi 1NP a 2NP zajišťuje nový vyhrazený osobo-nákladní výtah a vnitřní schodiště. V **2NP** jsou navržena vlastní kuchyň (přípravny, varna, výdej jídel, mytí nádobí a jídelna).

Zásobování probíhá stávajícím způsobem, přes vlastní zabezpečený vstup s rampou. Zásobovací cestou postupuje surovina do příjmu zboží. V příjmu zboží je umístěna podlahová váha a poté je surovina uskladněna v příslušných skladech (suchý sklad, chladič/mrazicí skříně a sklad kořenové zeleniny, který je navržen přímo v hrubé přípravě zeleniny). Ze skladů putuje surovina výtahem do nově navržených příprav masa, studené kuchyně a přípravky těsta. Tyto přípravy mají ideální vazbu jak na sklady a zásobovací cestu, tak na centrálně umístěnou varnu, která je vybavena dostatečným množstvím universálních, rychlých a moderních varných aparátů:

Sporák

Fritéza elektrická 2x15 L

3x Kotel elektrický 145 L

Pánev multifunkční, tlaková, sklopná 170 L

Pánev sklopná, elektrická 80 L

Míchací kotel výklopný, elektrický, 150 L

2x Konvektomat elektrický 20xGN1/1

Elektrická pec

Ve varně je navrženo dostatek pracovních ploch pro manipulaci s hotovými pokrmy.

Po uvaření je jídlo transportováno do výdeje jídel a probíhá výdej jídel do jídelny, nebo jsou jídla v gastronádobách transportovány do nově vybudovaného plnění termoportů, kde jsou tyto gastronádoby vloženy do termických obalů a nově vybudovanou vlastní cestou expedovány na rampu.

Zcela nově je navrženo mytí kuchyňského nádobí, kdy je použita myčka na mytí kuchyňského nádobí. Taktéž je zcela nově navrženo mytí stolního nádobí, které je osazeno tunelovým košovým strojem o dostatečné kapacitě. Mytí má přímou vazbu zpět do výdeje jídel.

ODPADKOVÉ HOSPODÁŘSTVÍ:

Odpadkové hospodářství je rozděleno do dvou kategorií:

a)skladování komunálního odpadu

Ke skladování komunálního odpadu slouží jako doposud kontejnery před zásobovacím vstupem.

b)skladování organického odpadu z kuchyně

Pro skladování organického odpadu je vyčleněna místnost u vstupu do gastronomického provozu vybavená chladicí skříní. Organický odpad se bude stahovat do odpadních nádob s igelitovou vložkou v úsecích mytí stolního nádobí nebo v pracovních úsecích a poté svezem do výše uvedené místnosti. Odvoz bude řešen smluvním vztahem školy s příslušnou firmou na odvoz organického odpadu.

HYGIENICKÉ ZÁZEMÍ PRO ZAMĚSTNANCE PROVOZU:

Šatna je navržena v 1NP a je vybavena umývárnou, sprchou a WC. Denní místnost je navržena v 2NP.Dále je v 2NP na stávajícím místě kancelář gastronomického provozu.

ÚDAJE O SPOTŘEBĚ ENERGIÍ:

Gastronomické zařízení využívá elektrickou energii.

EL. ENERGIE: cca 337 kW

STAVEBNÍ ŘEŠENÍ:

Veškeré provozy musí být dobře čistitelné, zvláště vysoké nároky jsou kladeny na podlahu a v tomto případě lze doporučit bezespárou podlahu. Kvalitně musí být řešeno odvodnění podlahy a napojení odvodňovacích žlabů jak na podlahu, tak na hydroizolaci.

Dalším parametrem je způsob řešení VZT a odvodu spalin od aparátů. Může být řešeno klasicky odsavači par nebo celoplošným odtahem za pomoci VZT stropu.

ZÁVĚR:

Projekt byl ve fázi rozpracovanosti konzultován na místně příslušné hygienické stanici a připomínky jsou zapracovány do konečného řešení projektu.

Nově navrhovaný gastronomický provoz je v souladu s hygienickým nařízením Evropské unie EU 853/2004 platným od ledna 2006 a vládním nařízením 361/2007 platným od 1. 1. 2008, kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví zaměstnanců při práci.

Rozmístění jednotlivé technologie je zřejmé z výkresové dokumentace, která je součástí tohoto projektu.