

# „Projektová a inženýrská činnost - ZŠ A. Čermáka - rekonstrukce školní kuchyně“

ul. Antonína Čermáka 6/1022, Praha 6 - Bubeneč

Stavební úpravy stávající kuchyně včetně tech. zázemí

stavebník: **Městská část Praha 6,**

Čs. Armády 23, 160 52 Praha 6

projektant:

Bursík Holding, a.s.,

Belgická 196/38, 120 00 Praha 2

zastoupena: Ing. Jaroslavem Bursíkem, předsedou představenstva

IČ: 28223063, DIČ: CZ28223063

datum:

02/2017

stupeň PD:

DPS

## Projektová dokumentace

### D.2 Dokumentace technických a technologických zařízení

#### D.2.1 Gastro projekt – textová část

##### Provozní řešení:

Projekt uvádí soubor místností zajišťujících gastronomický provoz v objektu. Popis je uváděn z hlediska nároků na technologické vybavení a na stavební provedení specifického prostředí jednotlivých místností. Dispoziční uspořádání provozních místností je navrženo v souladu s platnou vyhláškou č. 602/2006 sb a nařízením 852/2004 EU. Projekt rovněž respektuje současné stavební možnosti provozního uspořádání a zadání investora. Řešení je dvoupodlažní.

##### **Personální zázemí:**

*Hygienické a sociální zařízení pro pracovníky – šatna* – Prostor odpovídá požadovanému počtu zaměstnanců se základní vybaveností pro oddělené ukládání civilních a pracovních oděvů v šatních skříňkách. Tyto skříňky mohou být členěny horizontálně nebo vertikálně. Na šatnu navazuje nepřímo hygienické zázemí – sprcha, WC, umývárna. Vybavení umývárny kromě umývadla s baterií je nutno doplnit o osoušeč rukou nebo jednorázové ručníky s odpadkovým košem. Povrchy dokonale omývatelné, prostor osvětlený, větraný a vytápěný. Předpokládaný počet personálu 2x muži a 6x ženy.

*Úklid* – v provozu je řešena úklidová komora pro úklid výrobního zázemí a konzumační části jídelny. Komora je vybavena výlevkou s tekoucí teplou a studenou vodou a úložným zařízením pro úklidové prostředky. Úklidové pomůcky pro obě činnosti budou barevně označeny. Řešeno pro každé podlaží.

**Skladová část** je řešena dle potřeb provozu zvláště pro uložení sortimentu zboží a surovin:

**Sklad s chladicí a mrazicí technikou** – prostor pro umístění velkokapacitních mrazáků a chladících boxů pro oddělené skladování surovin pro výrobu.

**Suchý sklad** ,– místnost pro uložení originálně balených surovin a zboží, které není nutno chladit optimální teplota prostoru 18°C.

**Skladování a příprava zeleniny** – sklad je vybaven zařízením pro skladování. Pro přípravu zeleniny je instalována ruční mycí linka s příslušným odkládacím prostorem a přímou vazbou na výrobní prostor.

**Skladování a příprava masa** – sklad je vybaven zařízením pro skladování. Pro přípravu je instalována ruční mycí linka s příslušným odkládacím prostorem a přímou vazbou na výrobní prostor.

**Mytí stolního nádobí** je umístěno v návaznosti na příjem použitého nádobí z jídelny.. Prostor bude vybaven příjmovým stolem, navazujícím na dřez pro předmytí a myčkou pro umytí nádobí. Čisté nádobí z myčky je uloženo v pojízdných dispensorech a zásobnících skla /plata nebo koše/.

**Mytí provozního nádobí** je zabezpečeno myčkou a dvoudřezem s úložným zařízením a bude vedle hlavní kuchyně.

**Výdej** je řešen jako samostatný prostor s výdejní obslužnou linkou vyjma nápojů.

**Kuchyně** je disposičně řešena tak, aby pro opracování jednotlivých surovin byla samostatná pracovní posice. Tyto úseky navazují na tepelné opracování a následně po kompletaci meny na výdej jídel. Skladba technologického vybavení zaručuje dostatečné podmínky pro příruční skladování surovin v chladném prostředí a dostatečné termotechnické vybavení pro výrobu požadovaných kapacit. Celková kapacita výroby bude cca 700 až 900 porcí-polévka, 2-3 druhy hlavního jídla a následně část produkce bude expedována do přílehlé mateřské školky /do 50 porcí denně.

Hlavní termické vybavení sestává z navržené multifunkce v označení VCC, konvektomaty, kotle dvouplášťový 150l a 250l, sporák pro gastro výrobu.

Multifunkce nahrazují standardní jednoúčelovou varnou termiku a umožňují moderní trendy úprav. VCC ve všech variantách nahrazuje klasické pánve, kotle a fritury.

#### **Výdej jídel pro MŠ:**

Pojízdná vodní lázeň bude v kuchyni naplněna příslušným menu, následně bude lázeň převezena přes jídelnu do stávající výdejní části pro MŠ. V předložené PD je řešena úprava stávajícího vstupu – z důvodu rozšíření jídelny dojde k přesunu dveří do spojovací chodby před stávající přípravnou v MŠ. Ve stávající přípravě je zajištěn kompletní servis jídla určeného pro MŠ - nakládání na talíře k distribuci jídel až po umytí vnitřních GN. Prostor přípravy je zakreslen schematicky, není součástí řešení této PD.

#### **Systém organizace práce při výrobě s VCC:**

Noční úprava vaření velkých kusů mas, kdy kuchař při ranním příchodu dodělává omáčku. Úspora na surovinách cca o 10% oproti standardním tepelným úpravám. Další úprava následuje: vaření polévek, zelí, špenátů a šťáv. Dále následuje úprava palačinek, bramboráků atd. Přes poledne využíváme toto zařízení na úpravu v koších. Smažení = řízky, karbanátky, hranolky a ostatní. Vaření = úprava, vaření těstovin, brambor, táhnutí vývarů atd. Díky šetrnému ohřevu VarioBoost a šestibodové sondě můžeme upravovat veškeré mléčné produkty jako rýžová kaše, krupicová kaše, bešamel, veloute omáčky atd. Velmi zajímavá je funkce VarioDose což je přesné dávkování vody do pánve. Integrovaný odtok vody, který nám umožňuje snadnou manipulaci při cezení. Součástí je vodotěsná zásuvka na turbo mixer, integrovaná hadicová sprcha, samozřejmě je komunikace v českém jazyce a pokud je přístroj tlakový zkracuje se nám doba úpravy při denním režimu až o 30%.

Konvektomaty - multifunkční zařízení, které pracuje na bázi páry, horkého vzduchu nebo obou těchto variant dohromady. Samozřejmostí je nízkoteplotní noční pečení. Sytá pára, kterou nám umožňuje jedinečný systém nazývaný se Dynasteam, ve kterém se optimálně upravují houskové knedlíky, brambory, rýže, zelenina, bílá masa, jakožto i sterilování. Systém řízení vlhkosti uvnitř varné komory nám umožňuje minutkové úpravy grilování, fritování, smažení. Optimální je pro cukrářské produkty všeho druhu. Komunikace v českém jazyce, vícebodová sonda, integrovaná sprcha, trojitě izolační sklo, zavážecí systém.

Díky variabilitě všech těchto multifunkcí je schopen kuchař připravit různorodý sortiment odpovídající standardům českého strávnicka za zachování nutričních hodnot. Jsou to moderní trendy tepelných úprav.

Další provozní místnosti viz výkresová dokumentace.

#### **Energetické zajištění pro gastronomické zařízení :**

Kombinovaný provoz ele + plyn

ele 330,0kW + plyn 137,0kW současnost 0,7

**Provozní zásady :**

Zařízení stravovací části je náročné na pravidelnou preventivní údržbu, obslužný personál musí být řádně poučen a zaškolen na všech typech technologického zařízení jak z hlediska obsluhy tak z hlediska bezpečnosti. Pro zajištění údržby a čistoty je nutno použít předepsaných postupů a doporučených čistících prostředků. V žádném případě není možno k čištění použít stříkající vodu z hadice. Nedílnou součástí stravovacího provozu je zpracovaný systém kritických bodů HACCP kde jsou obsaženy všechny provozní podmínky včetně sanitace, bezpečnosti a protiepidemiologických požadavků. Zpracuje provozovatel .

Technická specifikace jednotlivých prvků vybavení je v samostatné příloze.

Zpracoval O.Krejčí