TECHNOLOGIE STRAVOVÁNÍ

PRŮVODNÍ TECHNICKÁ ZPRÁVA KPROJEKTOVÉ DOKUMENTACI ČÁST GASTRO

Akce: rekonstrukce a doplnění školní jídelny včetně kuchyně, přípraven,skladů, výdejního pultu. Dále obnova mycích zón a částečné navýšení kapacity, technologie přípravy a výdeje jídel jídelny.

na adrese: ZŠ A MŠ Praha 6 - Na Dlouhém lánu 43

Investor: Městská část Praha - zastoupeno spol.Sneo a.s., Nad Álejí 1876/2, Praha 6

Provoz stravování

Projektant části GASTRO:
Amerex trade s.r.o. K Břežanům 3, Lhota-Dolní Břežany
Vypracoval: Kamil Macák
Datum: únor 2018
Počet listů: 6

TECHNOLOGIE PRO GASTRONOMII-Obchodní zastoupení českých výrobních firem gastronomického zařízení
Projekty, dodávky, montáže, komplexní realizace http://www.amerex-gastro.com

Obsah:

1. Úvod

2. Uspořádání provozu

3. Požadavky na stavební část

4. Údržba

5. Hygiena pracovního prostředí a sanitace

6. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

7. Pracovní prostředí

1.ÚVOD

Tato část technické zprávy projektu řeší technologii gastronomického provozu, tj. návrh dispozice provozu s ohledem na provozní požadavky, hygienické a bezpečnostní předpisy. Podkladem pro zpracování dokumentace byly v tomto stupni požadavky a připomínky investora. Při zpracování této zprávy byla plně respektována příslušná ustanovení vyhlášky č. 137 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a nařízení evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin.

Ve stávajícím provozu, který probíhá rekonstrukcí celé školní jídelny, na uvedené adrese se řeší navrhnutý gastronomický provoz s výdejem zde připravovaných jídel, s jednotlivými přípravnami a sklady, dále se zázemím, které bude zajišťovat stravování a občerstvení danému dispozičnímu počtu strávníků. V této fázi je předmětem řešení: nový jídelní pult, nové centrum mytí bílého a černého nádobí nové sklady a přípravny, kompletní nová varná linka a doplnění některých drobných technologií do varny.

2. USPOŘÁDÁNÍ PROVOZU

Celý gastro provoz je rozdělen na jednotlivé úseky:

- sklady a přípravny

- zázemí pro zaměstnance

- zázemí s kuchyní přípravnami s jednotlivými úseky - vše je navrženo tak, aby vyhovovalo vyhlášce a provozním předpisům.
- odbytová část - samotná jídelna s dostatečným počtem míst k sezení

Provoz je situován do jednoho podlaží. V zadní části navazující umístěny sklady, zázemí pro zaměstnance, dále samotná kuchyně s výdejem jídel.. Přípravny a kuchyň je oddělená od výdeje zdí a vstupními dveřmi. Mytí bílého nádobí je umístěno v návaznosti ve vedlejší místnosti, aby se zamezilo křížení cest. Zásobování celého objektu je řešen ze zadní části ze dvora samostatným vchodem.

JÍDELNA - Po průchodu hl. vstupními dveřmi se dostáváme do hlavního jídelního prostoru s jednotlivými dělenými sezeními. Za vstupními dveřmi se nachází hlavní odbytová část pro sezení s cca 120místy. Dále přechází výdej (chlazené saláty, dovážené deserty, polévky, teplé jídla, nápoje s teplými i studenými nápoji. Celý výdej je situován tak, že studenti projdou hlavním vestibulem,následně prochází středem. V levé části provozu se nachází místnost s mytím bílého nádobí s pozvolným vstupem do kuchyňským prostor. Nádobí se myje v myčce na to určené a následně se uskladňuje do výdejního stolu na výdeji/ohřevných vozíčků na talíře. V kuchyňské části jsou jednotlivé segmenty přípraven: (jednotlivé přípravny maso,zelenina, varna linka, studená kuchyně a mytí provozního nádobí).

V kuchyňské části jsou tyto úseky: provozní mytí nádobí s myčkou, mytí rukou v dřezu, navazující kuchyň s varnou a jednotlivými přípravnami, výdej jídel-expedice, jednotlivé přípravny dle výkresu (č.přípr.masa, č.přípr.zeleniny, mytí provozního nádobí, krájení hotový mas atd..). Z kuchyně je dále přístup do jednotlivých skladů: suchý sklad a chlazený sklad potravin. Provozní chodbou se dále dostaneme do zázemí pro zaměstnance a dále do chlazených skladů, kanceláře, hrubé přípravny zeleniny a chlazeného skladu odpadků.

2.1 ÚDAJE GASTRONOMICKÉHO PROVOZU

Předpokládaná kapacita míst k sezení je 120 míst. Navržená kuchyně počítá s počtem 700 jídel/den. Jednotlivé střídání dětí je počítáno s 6ti obrátkou v průběhu dne-výdeje obědů. Předpokládá se, že v provozovně bude max.5 zaměstnanců.

Navržené řešení je uděláno pro zlepšení a zefektivnění výdeje, kvalitnějšího a rychlejšího mytí nádobí s doplněním varné technologiei (20x GN1/1- konvektomat, větší páneve a udržovací vozíky na výdej, větší myčky atd..).

2.2 SORTIMENT

Navrhované řešení nebude mít vliv na vydávaný a vařený sortiment. Vychází ze zadání investora, kde se stále budou vydávat teplá a studená jídla: Předpokládá se 2 druhy hlavních jídel. To vše doplněno o 1 druh polévky. Nabídka se doplňuje výrobky studené kuchyně (jako jsou zeleninové saláty, sýrové, jednohubky a podobné), studenými a teplými nápoji.

2.3 POPIS TECHNOLOGIE

VÝDEJ JÍDEL:

Žáci si odeberou postupně polévku, hlavní jídlo, nápoje a studený salát-samoobslužně z chladící vany. Je zde navržena výdejní nerezová konstrukce s horní deskou 200mm, která je ze strany obsluhy otevřená/obloženo nerezem a jsou zde vývody. Ze strany strávníků je obložená dubovými prkny ošetřenými tak aby šly lehce otírat a nerezovou pojezdovou dráhou.

- Polévky (budou se uchovávat ve výdejních teplých vanách a následně se budou do misek či talířů expedovat strávníkům).

- Hotová hlavní jídla jsou expedována do výdejních ohřevných van a budou uchovávána po dobu výdeje a doplněno o udržovací skříně- viz.HACCP-kde teplota neklesá pod 70°C.

- Nápoje (jsou zde navrženy ohřevné termosy na čaj, vířiče chlazených nápojů popřípadě post-mix. Tyto nápoje si budou strávnici brát samoobslužně.

- Studená část-saláty a deserty (chlazené saláty budou uchovávány v chladící vaně pro samoobslužný výdej- následně si je budou žáci sami odebírat).

- Mytí gastronádob a provozního nádobí probíhá ve vlastním provozním úseku. Celý úsek je nově navržený tak aby lépe odpovídal potřebám a provozu. Doplněno o myčku černého nádobí, regály, 2x dřez velký.

- Umývárna bílého nádobí je vybavena dřezem, nástěnnou tlakovou sprchou, tunelovou myčkou na nádobí se sušící zónou, uzavíratelnou pojízdnou nádobou na odpad a policí na nádobí.

Celý proces spočívá v tom, že strávníci nosí na tácech použité nádobí do okénka a následně je ukládají do stolů, odkud si je obsluha odebere a umyje.

Zbytky potravin včetně odpadu vzniklého z provozu restaurace budou uloženy na venkovní zpevněné ploše vymezenou pro odpad se samostatnou kójí pro restaurace se třemi nádobami – dvě popelnice na směsný odpad a nádoba na BIO odpad bude umístěna v chlad.boxu ve vnitř při vstupu do budovy. Kóje s nádobami na odpad budou samostatně přístupné jenom pro zaměstnance restaurace a uzamykatelné.

Veškerá manipulace s odpadky se bude provádět v pojízdných uzavíratelných nádobách s víkem určených pouze pro tento účel.

Denní dávka potravin je obnovována a skladována v prostoru kuchyně - místnost suchý sklad. Prostor kavárny bude zcela nekuřácký.

2.4 POČET ZAMĚSTNANCŮ

Pro zajištění provozu výdeje jídel tohoto provozu se uvažuje s max. celkem 5 pracovníky, provoz jednosměnný.

2.5 POŽADAVKY NA ENERGIE

Pro celý gastroprovoz se uvažuje využití el. Energie i plynu.

Instalovaný el. příkon	287,8 kW
skutečný el. příkon	200 kW
Instalovaný plyn. příkon	114 kW
skutečný plyn. příkon	80 kW

Předpokládaná spotřeba pitné vody

výdej jídel	7,0 l/ 1 jídlo
mytí nádobí, GN, oplach, úklid	4,0 l/ 1 jídlo
celkem	11,5 l / 1 jídlo

3. POŽADAVKY NA STAVEBNÍ ČÁST

V době montáže kuchyňského zařízení zajistit volnou přístupovou cestu min. šířky 900 mm.

Veškeré prostory, v nichž se zpracovávají a myjí suroviny, hotové pokrmy je nutno provést s obkladem stěn do výšky min. 2,0 m.

Všechny odpady musí být zasifonovány. Dřezové baterie v kuchyni jsou dodávkou Gastra. Ostatní dodávkou ZTI, pokud není uvedeno jinak. Odpady, do nichž může být vypouštěna vařicí voda, popř. horký kondenzát (konvektomat) musí být v provedení odolném teplotám 100°C. Odkanalizování - prostory jsou napojeny na veřejnou kanalizaci. Zdroj pitné vody - veřejný vodovod. Hudební produkce - ano. Teplá voda bude ohřívána v bojleru. Vytápěn - plyn.radiátory + v místnosti restaurace a výroby s obchodem budou umístěny klimatizační jednotky s vytápěním.

Vzduchotechnika zajistí potřebnou výměnu vzduchu dle účelu místností, a dále provede odtahy z vlhkých provozů a míst s intenzivním vývinem par a pachů (výdej teplých jídel, mytí bílého nádobí). Odsavač par je dodávkou gastra a další dopojení je dodávkou VZT. Na VZT bude samostatný projekt.

4. ÚDRŽBA

Zařízení stravovací části je náročné na pravidelnou preventivní údržbu, tj. plánovité denní ošetřování strojů a zařízení. Obslužný personál musí být poučen a zaškolen na všech typech technologického zařízení, a to jak z hlediska vlastní technologie, tak i z hlediska bezpečnosti.

Pro zajištění údržby a čistoty kuchyňských provozů je nutno použít běžných úklidových zařízení a pomůcek (úklidové nádoby, čisticí stroje), nečistit pomocí stříkající vody z hadice. Požaduje se provedení el. instalace zásuvek a vypínačů pro podmínky čistění do výše obkladu v provedení do vlhka.

5. HYGIENA PRACOVNÍHO PROSTŘEDÍ A SANITACE

Nedílnou součástí zařízení stravovacího provozu je sanitační řád, který zahrnuje soubor opatření zajišťujících technologické a hospodářské podmínky pro uskutečňování a plnění hygienických a protiepidemiologických požadavků vyplývajících ze směrnice a hygienických požadavků na pracovní prostředí vydané Ministerstvem zdravotnictví ČR.

6. BEZPEČNOST A OCHRANA ZDRAVÍ PŘI PRÁCI

V oblasti bezpečnosti práce se vychází z platných bezpečnostních předpisů. Prostor kolem technologických zařízení je dimenzován tak, aby vyhovoval bezpečnostním, provozním, montážním a údržbovým nárokům. Za provozu je nutná zvýšená opatrnost pracovníků obsluhujících zařízení s vařící vodou a zvláště s vařícím tukem, kde je dosahována teplota přes 180 °C. Při manipulaci s horkými nádobami apod. je nutno používat předepsané ochranné pomůcky. V provozu je nutno bezpodmínečně dodržet veškeré předpisy pro obsluhu strojního zařízení vydané výrobcem. Veškeré osoby pracující ve stravovací části musí mít předepsanou zdravotní prohlídku nebo platný zdravotní průkaz.

7. PRACOVNÍ PROSTŘEDÍ

Prostředí v jednotlivých místnostech je stanoveno dle ČSN 33 2000-3 pouze jako doporučené pro komisionelní schválení. Návrh prostředí vychází z technologického provozu a z použitých el. zařízení.

Místní vlhkost se může ve výše uvedených prostorách vyskytnout na podlaze a max. do výše 1500 mm nad podlahou. Umývací prostory ve všech částech gastroprovozu budou posuzovány dle ČSN 33 2000-7-701.

V uvedených prostorech, vzhledem k provozu vzduchotechnického zařízení, nedojde ke srážení vody na stěnách. Úklid stěn vč. sanitace bude prováděn dle provozního, event. sanitačního řádu bez použití stříkající vody z hadice. Při údržbě podlah v místnostech vybavených gulou nebo podlahovou vanou bude použita tekoucí voda z hadice. Při údržbě event. sanitaci nesmí být stříkající vodou zasažena el. zařízení nebo zásuvky. V celém provozu se neuvažuje, že by elektrické stroje a zařízení byly v dosahu stříkající vody tryskající ze všech stran nebo že mohou být zaplaveny. Spotřebiče a zařízení musí být chráněny nulováním a pospojením.