

D.2.1 TECHNOLOGIE STRAVOVÁNÍ

TECHNICKÁ ZPRÁVA

±0,000 = STÁVAJÍCÍ PODLAHA OBJEKTU V 1NP

VYPRACOVAL	David Myška			
ZOD. PROJEKTANT	Ing. Jaroslav Rouš			
INVESTOR	Město Žirovnice, Cholunská 665, 394 68 Žirovnice			
MÍSTO STAVBY	ZŠ a MŠ Žirovnice, Komenského 47, 394 68 Žirovnice			
NÁZEV STAVBY	STAVEBNÍ ÚPRAVY ŠKOLNÍ KUCHYNĚ V ZŠ ŽIROVNICE			
STAVEBNÍ OBJEKT	č.p.47, K.ú. Žirovnice [797154], p.č.st. 360	FORMÁT	6xA4	
ČÁST	D.2.1 TECHNOLOGIE STRAVOVÁNÍ	DATUM	01/2024	
OBSAH: D.2.1 TECHNOLOGIE STRAVOVÁNÍ			STUPEŇ PD	DZS
			MEŘITKO	Č. VÝKRESU D.2.1

Obsah:

- a) Popis výrobního programu, projektované kapacity
- b) Seznam použitých podkladů
- c) Popis technologie výroby
- d) Potřeba materiálů, surovin a množství výrobků
- e) Základní skladba technologického zařízení
- f) Popis skladového hospodářství a manipulace s materiálem
- g) Požadavky na dopravu
- h) Vliv technologického zařízení na stavební zařízení
- i) Údaje o potřebě energií, paliv, vody a jiných médií

a) Popis výrobního programu, projektované kapacity

Tato projektová dokumentace gastronomické části byla zpracována v úrovni Dokumentace pro stavební povolení (DSP). Jedná se o rekonstrukci jídelny ve školní jídelně v Žirovnici. Provoz je navržen jako kuchyně pro ZŠ.

Technologie je navržena tak, aby vyhovovala plánované kapacitě a všem normám. Dispoziční uspořádání je rozděleno do samostatných úseků, které jsou navrženy tak, aby nedocházelo ke křížení čistých úseků s nečistými. Trasy jednotlivých instalací řeší jednotlivé profese (elektro, ZTI, vzduchotechnika, plyn).

- | | |
|---------------------------------|---|
| • kapacita výdeje | 400 jídel |
| • distribuce jídel | samoobslužná |
| • sortiment jídel | svačiny, polévky, 1-2 hotová jídla |
| • způsob výroby stravy | výroba z čerstvých surovin a polotovarů |
| • energie pro gastrotechnologii | elektrická energie |

Předepsané standardy nerezového nábytku

- kvalita materiálu: potravinářská nemagnetická chromniklová nerezová ocel ČSN 17240 tj. AISI 304 (nové označení ČSN 10088-1 1.4301 (x5CrNi18-10))
- síla plechu funkčních ploch (např. pláty pracovních desek, police stolů atd.) nejméně 1,0 mm
- vrchní deska stolů tloušťky min. 40 mm !!!
- spodní police vyztužené
- nohy provedeny z uzavřených nerez broušených profilů 40x40mm
- povrch. úprava stolů jemným broušením
- veškeré dřezy v lisovaném provedení
- každý stůl bude mít na zadních nohách připraven uzemňovací šroub
- zavařený dvojité zadní lem pracovních desek v = 40 mm, s přehybem
- výšková stavitelnost ± 30 mm
- plné nerez police tl. 40 mm se světlostí 105 mm sendvičové konstrukce

b) Seznam použitých podkladů

Podklad pro projekt gastro tvoří zejména:

- Požadavky provozovatele na charakter a úroveň provozu
- Vlastní zaměření provozu

Při řešení se dále vycházelo z následujících požadavků:

- Dispozičně navrhnout provoz kuchyně, který bude odpovídat prostorovým možnostem objektu, záměru investora a hygienickým požadavkům kladeným (nařízením evropského parlamentu a rady (ES) č. 853/2004 o hygieně potravin a z vyhlášky č. 602/2006 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných).
- respektování současného hlavního směru vývoje, tzn. snaha o zařazení takového vybavení, které přináší úspory energií, surovin, času a pracovního úsilí, ale hlavně možnost přípravy kvalitního a zdravého jídla v hygienicky vyhovujících podmínkách.

c) Popis technologie výroby

Celý gastro provoz je situován na úrovni 1. NP vč. sociálního zázemí pro zaměstnance. V 1.PP se nachází sklad zeleniny a hrubá příprava zeleniny, šatny pro zaměstnance.

Celková koncepce provozu je rozdělena na jednotlivé sekce od chlazení a skladování potravin přes přípravu, tepelnou úpravu a výdej jídel až po mytí použitého nádobí tak, aby vyhovovala současným hygienickým předpisům.

Uspořádáním jednotlivých provozních částí, komunikací i technologického vybavení je zajištěn plynulý průběh a návaznost pracovních postupů v jednotlivých provozních úsecích, vzájemné provozní napojení, úspornost, hygienu práce a vyloučení křížení čistého a nečistého provozu.

Dílčí řešení jednotlivých provozních místností a provozních úseků je plně patrné z výkresu „Členění stravovacího provozu“.

Dílčí řešení rozmístění jednotlivých technologických zařízení je plně patrné z výkresu „Technologické dispoziční řešení“ a soupis zařízení s podrobným popisem je patrný ze „Specifikace gastronomického zařízení“.

Provoz se skládá z těchto úseků:

- skladování potravin
- přípravné úseky – příprava zeleniny, příprava na výdej, udržování
- varna
- výdej jídel
- mytí nádobí (stolní, provozní)

Podrobný popis:

Příjem potravin

Příjem potravin bude probíhat zásobovacím vchodem přes zásobovací rampu. V prostoru kuchyně u vchodu je transportní výtah pro transport surovin do 1.PP, kde je také umístěna váha pro kontrolu hmotnosti dodaných surovin.

Suchý sklad

Potraviny, které nepodléhají zkáze a je možno je skladovat bez chlazení, budou umístěny v místnosti suchý sklad v regálech. Jedná se o potraviny v papírových, skleněných a plechových obalech. Umístění skladu je zřejmé z výkresové části.

Skladování chlazených potravin

Potraviny podléhající zkáze budou uskladněny v chladicích zařízeních dle níže uvedeného rozdělení. Chladicí zařízení jsou umístěna ve vstupní chodbě a v jednotlivých úsecích.

Rozdělení potravin

Potraviny vyžadující chlazení 0 °C až +8 °C budou v chladicích zařízeních. Potraviny budou dle hygienických předpisů skladovány v jednotlivých chladicích zařízeních takto:

- Maso bude uskladněno v lednici na poz. K1
- Vejce budou uskladněny v lednici na poz. J2
- Zelenina bude uskladněna v chladicím boxu
- Čistá zelenina bude uskladněna v chladicím stole na poz. C3 a ve vitríně F4
- Mléčné výrobky a tuky budou uskladněny v lednici na poz. J1
- Uzeniny budou uskladněny v lednici na poz. J1
- Rozmrazování potravin bude v lednici na poz. J1

Potraviny vyžadující uskladnění mražením budou umístěny v mrazicích zařízeních následovně:

- skladování mraženého masa bude probíhat v mrazáku na poz. J3

Hrubá příprava zeleniny

Jedná se o stávající prostor v 1.PP beze změn. V tomto úseku se bude zpracovávat neopracovaná, hlavně kořenová, zelenina. Ta je uskladněna ve skladu zeleniny na dřevěném roštu a v chladicích boxech. Ke zpracování je zde umístěn nerezový stůl s dřezem, ve kterém se bude zelenina umývat. Dále je zde umístěna celonerezová škrabka o objemu 20 kg na brambory a kořenovou zeleninu.

Čistá příprava zeleniny a studené kuchyně

Jedná se o zpracování čisté opracované zeleniny na saláty a oblohy a dále zpracování ovoce k podání strážníkům. Zelenina bude zpracovávána na elektrickém krouhači zeleniny. Tento krouhač zeleniny má dostatečný výkon, je vybaven velice výkonnou krouhací hlavou, dvěma rychlostmi otáček a dvěma násypnými otvory – 1x kruhový, 1x

otvor ve tvaru „D“. Příprava bude probíhat na nerezových stolech s dřezem pro umytí zeleniny.

Časově odděleně zde bude probíhat příprava studené kuchyně. Suroviny budou zpracovávány na nářezovém stroji.

Příprava masa a vytloukání vajec

V tomto úseku probíhá příprava masa na tepelnou úpravu. Maso je umýváno v nerezovém dřezu. Dělení bude probíhat na dřevěné desce. Ostatní drobné úpravy (porcování, ochucování apod.) bude probíhat na nerezovém stole. Dále bude tepelně zpracováno ve varném jádře, kam se přenesení v gastronádobách.

Časově odděleně zde bude probíhat vytloukání vajec. Po dokončení vytloukání musí být úsek řádně vydezinfikován.

Příprava těsta

V tomto úseku bude probíhat příprava těsta. Na výrobu těsta zde bude umístěn univerzální robot s 60litrovým příslušenstvím. Dělení, válení a ostatní kuchyňské úpravy budou probíhat ručně na nerezových stolech s bukovou deskou.

Varna

V tomto úseku bude probíhat tepelná příprava jídel. Pro tyto účely slouží technologické vybavení varny.

Indukční sporák je určen pro drobné úpravy pokrmů. Pro přípravu polévek je zde umístěn multifunkční kotel, který dokáže i zasmažit a funguje i bez dozoru obsluhy (vaření přes noc) a pro přípravu příloh je zde umístěn míchací kotel (používaný hlavně pro kašovitě pokrmy). Pro přípravu omáček, vaření těstovin, popř. rýže, brambor, smažení a opékání je zde umístěna elektrická multifunkční pánev. Veškeré ostatní kuchyňské úpravy, jako smažení (řízky), vaření v páře (brambory, rýže, knedlíky), pečení jak masa, tak i sladkých pokrmů budou prováděny v konvektomatech. Jídlo bude poté udržováno před výdejem buď v těchto konvektomatech, nebo v udržovací skříni. Nad varnou technikou budou umístěny digestoře viz. samostatná část PD D.1.4.4 .

Výdej jídel

V době výdeje se jídlo z varných zařízení a udržovacích skříní přenesení v gastronádobách do výdejních lázní. Z těch budou kuchaři jídla nabírat na talíře a pokládat na pracovní plochu, kde si je budou strážníci odebírat. Chlazená jídla se saláty apod. si budou strážníci odebírat sami z chladicí vitríny. Nápoje si budou strážníci sami točit z víříče chlazených nápojů, nebo z termosu na čaj.

Mytí a uskladnění stolního nádobí

Nádobí se bude z táců rozebírat do košů na stole před myčkou. Mytí je navrženo v provedení předmyčky a myčky, takže se nádobí nemusí v koších ručně předmývat sprchou. Po rozebrání se koše s nádobím budou posouvat do předmývací myčky. Po dokončení předmývacího cyklu se koš přendá do myčky. Myčka musí být kvalitní vč. systémové chemie do myčky. Po dokončení mycího cyklu myčky se koše vyjmou z myčky na výstupní stůl kde doschnou. Je navržen systém myček tak, aby byla co nejmenší spotřeba vody (cca 1,2 l/cykus) a tím i malá spotřeba energie. Myčka je navržena se systémem rekuperace vodních par, tak aby pára při otevření myčky neunikala do prostoru místnosti mytí.

Mytí provozního nádobí

Příjem špinavého nádobí bude probíhat do nádoby dřezu. Špinavé nádobí se nebude předmývat, největší nečistoty budou seškrábány do odpadní nádoby a poté se nádobí

naskládá do myčky na provozní nádobí. Myčka musí být kvalitní která nádobí zbaví nečistot za jeden cyklus (5min.) bez nutnosti předmytí. Po umytí bude nádobí uskladněno v nerezových regálech v tomto úseku. Nad myčkou bude umístěn odtah.

d) Potřeba materiálů, surovin a množství výrobků

Potřebné množství jídel a surovin bude řízeno provozovatelem provozu. Zavázka surovin bude probíhat dle potřeb.

e) Základní skladba technologického zařízení

Viz. příloha – specifikace strojů a zařízení

f) Popis skladového hospodářství a manipulace s materiálem

Skladové hospodářství bude řízeno dle potřeb provozovatele. Členění skladů je zřejmé z bodu c). Chlazené potraviny budou uskladněny v lednicích k tomu určeným, ostatní v suchém skladu.

Horizontální manipulace s potravinami bude prováděna ručním přenášením a pomocí manipulačních vozíků.

g) Požadavky na dopravu

K zásobování provozu budou sloužit auta dodavatelů. Zásobování provozu bude probíhat hlavním zásobovacím vstupem.

Příjezd k objektu bude po stávajících komunikacích.

h) Vliv technologického zařízení na stavební zařízení

Požadavky na stavební zařízení

Dveře

Druh a úprava dveří se řídí provozem a účelem místnosti tak, že je zajištěna dostatečná šířka průchodů a dále požadavky požárně bezpečnostních předpisů. Šířka dveří je volena též s ohledem na instalaci technologických zařízení a přístupovou trasu ke kuchyni, kde minimální šíře je 1,2 m.

Vnitřní i vnější dveře, jimiž se dopravuje zboží nejsou opatřeny prahem. Dveře skladů potravin a všechny vstupní dveře musí být z obou stran opatřeny ochranným plechem do výšky 20 cm (proti vnikání hlodavců) a dveře do skladu odpadků musí být plné, zevnitř oplechované.

Okna (obecné požadavky)

Parapety oken výrobních místností mají být alespoň 1,2 m vysoké, lépe 1,4 m. Okna musí být ovladatelné z podlahy. Okna výrobních místností a skladů potravin musí být opatřena hustou sítí proti hmyzu.

Podlahy

Podlahy všech provozních místností musí být omyvatelné, snadno čistitelné, trvanlivé, odolné proti mechanickému poškození, bezprašné, nehluké a nejsou kluzké. V místnostech s vlhkým a mokřým provozem jsou podlahy vodotěsné.

Z důvodu prevence rizik vzniku úrazů na pracovištích a na základě platných vyhlášek a norem (Vyhláška 268/2009 Sb., o technických požadavcích na stavby a ČSN 74 4505), požadujeme dle ČSN 74 4505 „Podlahy – Společná ustanovení“, v článku 4.17 této normy příslušnou protiskluznost podlahy, jenž je dána součinitelem smykového tření „f“ nebo třídou protiskluznosti R.

Pro přípravny a umývárny je nutno dodržet protiskluznost **R12. JE DOPORUČENA** bezpečnostní, bezespárá a antibakteriální krytina, určená pro potravinářské provozy nebo podlaha litá.

Pro zajištění údržby a čistoty podlahových krytin je nutno použít běžných úklidových zařízení a pomůcek (úklidové nádoby, čistící stroje) nikoli čištění pomocí stříkající vody z hadice.

Povrchy stěn

Povrchy stěn se řídí účelem místností. Veškeré výrobní prostory (umývárny nádobí, přípravny) musí být opatřeny obkladem z keramických obkladaček do výše zárubní dveří, minimálně 1,8 m.

Ve všech ostatních místnostech postačí provedení omítky stěn a stropů hladké štukové, pouze v místnosti technického příslušenství s omítkou vápennou hladkou. Prostory hygienického příslušenství musí být opatřeny do výše minimálně 1,5 m.

Systém HACCP – monitoring

Podle zákona č. 258 / 2000 Sb. a jeho prováděcích vyhlášek v platném znění, jsou budoucí provozovatelé povinni dodržovat správnou hygienickou a výrobní praxi (SHVP), a systémy sledování tzv. kritických bodů (HACCP). **Systém sledování kritických bodů bude určen provozovatelem.** Ten stanoví počet kritických bodů a zvolí si sám systém sledování teplot a časů.

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.

Pro zajištění údržby a čistoty kuchyňských provozů je nutno použít běžných úklidových zařízení a pomůcek (úklidové nádoby, čistící stroje) nikoli čištění pomocí stříkající vody z hadice.

Vliv na životní prostředí

Gastronomický provoz ovlivňuje okolí vodní párou, pachy, teplem, hlukem, tekutými a tuhými odpady. Musí proto být provedena potřebná technická opatření (stavební, VZT, ZT, provozní řád) dle příslušných předpisů pro omezení působení těchto vlivů na životní prostředí v rámci povolených limitů.

Při provozu stravovacího provozu se předpokládá vznik následujících odpadů zatříděných dle zákona č. 185/2001 Sb. Zákon o odpadech a dle vyhlášky Ministerstva životního prostředí 93/2016 Sb.

<i>kód druhu odp.</i>	<i>název druhu odpadu</i>	<i>kategorie</i>
<i>sběrná nádoba</i>		
20 01 08	Biologicky rozložitelný odpad z kuchyní a stravoven	O UH pytel v nádobě
02 01 02	Odpad živočišných tkání	O UH pytel v nádobě
02 01 03	Odpad rostlinných pletiv	O UH pytel v nádobě
20 01 25	Jedlý olej a tuk	O k tomu určená nádoba
13 05	Odpady z odlučovačů oleje	O odlučovač tuků
15 01 01	Papírové a lepenkové obaly	O UH pytel v nádobě
15 01 02	Plastové obaly	O UH pytel v nádobě
15 01 04	Kovové obaly	O UH pytel v nádobě
15 01 07	Skleněné obaly	O UH pytel v nádobě

Veškeré výše uvedené odpady budou likvidovány v souladu s ustanovením zákona o nakládání s odpady. To znamená, že budou odváženy a likvidovány odbornými firmami na podkladě uzavřených smluv.

i) Údaje o potřebě energií, paliv, vody a jiných médií

Celkový projektovaný elektrický příkon jednofázové technologie kuchyně je 9,69 kW
soudobost 0,7 $9,69 \cdot 0,7 = 6,783 \text{ kW}$

Celkový soudobý příkon pro jednofázově připojenou technologii 7 kW

Celkový projektovaný elektrický příkon třífázové technologie kuchyně je 177,15 kW
soudobost 0,7 $177,15 \cdot 0,7 = 124,005 \text{ kW}$

Celkový soudobý příkon pro třífázově připojenou technologii 124,005 kW

Předpokládaná spotřeba vody na jedno jídlo 12 m³/rok

Celková spotřeba vody $12 \cdot 400 = 4800 \text{ m}^3/\text{rok}$ vč. WC v odbytovém prostoru a umyvadel pro mytí rukou

Celkový příkon plynu je 18 kW

Poznámka:

Bilance energií je počítána na ve výkrese navržená a vyspecifikovaná zařízení. Pokud budou tato v rámci výběrového řízení měněna, bilance energií nutno upravit (případně navýšit). Dále bude nutné přepracovat i nápojná místa jednotlivých zařízení.

Požadavky na technická zařízení

Zdravotní technika

V prostorách výskytu potravin nesmí být volně vedené potrubí kanalizace a vody (podvěsy kanalizace a vody) nebo čistící hrdla kanalizace.

Vodovod

Dimenzování přívodů vody určuje maximální spotřeba vody. Technologické zařízení kuchyně požaduje přípojky studené a teplé vody.

Požadovaná úprava vody

Technologická zařízení s ohřevem vody (myčky, apod.), která pro správnou funkci potřebují změkčenou vodu. Myčka je navržena se zabudovaným změkčovačem vody. Požadovaná výstupní tvrdost vody je max. do 5° dle německé stupnice.

Odpady

Odpadní potrubí z varny a přípraven (vývody z přípravy masa, od výlevky v kuchyni, z mytí stolního a provozního nádobí a od konvektomatu) připojené na kanalizaci musí být vedeno přes **odlučovač tuků** a dále do kanalizace. Pokud ho provozovatel veřejné kanalizace požaduje.

V prostorách výskytu potravin nesmí být volně vedené potrubí kanalizace a vody (podvěsy kanalizace a vody) nebo čistící hrdla kanalizace.

Vytápění

Vnitřní teplota v jednotlivých místnostech je dána v ČSN 060210.

Umístění otopných těles bude řešeno v souladu s rozmístěním gastrotechnologie a bude schváleno projektantem gastro.

Vzduchotechnika

Vzduchotechnické zařízení je nutné v prostorech bez přirozeného větrání a tam, kde vznikají škodliviny, tj. nadměrným vlivem tepla – nadměrný vývin par.

Varná zařízení jsou odvětrávána přes digestoře. Z prostoru mytí stolního nádobí bude provedena digestoř nad myčkou. Pokud by digestoř nebyla dodána, tak tato myčka musí být vybavena systémem rekuperace vodních par tak, aby do prostoru nevnikala pára. Technické a výkonové parametry větrání řeší realizátor akce nebo budou řešeny v rámci realizačního projektu VZT.

Elektro

Napojení elektro bude řešeno v části elektro. Rozvody budou provedeny dle nových předpisů a ČSN.

Pro pospojení kovových zařízení je třeba dostatečný počet vývodů pro připojení na uzemnění. Pracovní stoly mají připojovací šroub zpravidla na zadní noze v rohu stolu 10 cm vysoko od podlahy. Pro ně vyvést vodič ze zdi cca 100 mm vysoko od podlahy vždy minimálně jeden pro každou souvislou linku zařízení technologie – viz. výkres zadání zemnění.

Elektrická zařízení se připojují na normalizovanou proudovou soustavu, ochrana a pospojení dle ČSN, včetně osvětlení. Volné konce elektrických vývodů min. 2500 mm. Veškeré rozvody jednotlivých instalací nesmí být vedeny po povrchu. Ostatní viz. výkresy zadání instalací.

Na všech trvalých pracovištích bude zajištěno denní osvětlení. A dále předepsané umělé osvětlení pracovních ploch 500 luxů.

Elektro je řešeno pouze zadáním požadavků na vývody pro technologické zařízení kuchyně