

Akce : Přístavba + adaptace stravovacího zařízení ZŠ Melč
Melč 192, 747 84 Melč

Investor : Obec Melč
Melč 6, 747 84 Melč

TECHNICKÁ ZPRÁVA

O PROVOZU KUCHYNĚ

V Opavě březen 2019

Vypracoval : Martin Pavlíček

Všeobecné provozní podmínky :

Kuchyňský provoz navržen na kapacitu cca 300 porcí jídel denně .

Rozpis provozních místností kuchyně :

102	- Kuchyně
201	- Manipulace
202	- Umývárna černého nádobí
203	- Výdej externích strážníků
204	- Termosy
205	- Hrubá příprava masa
206	- Umývárna stolního nádobí
207	- Hrubá příprava zeleniny
208	- Sklad zeleniny
209	- Chladírenský sklad
210	- Sklad potravin

II.

Zásobování kuchyně – příjem surovin a zboží :

Zásobování kuchyně bude samostatným vchodem ze dvora, přes místnost č. 201 (manipulace) kreá tvoří celtrální chodbu nově budované přístavby a zajišťuje přístup do kuchyně a všech ostatních provozních místností.

III.

Provoz kuchyně – členění

Kuchyňský provoz členěn na :

- čistá příprava zeleniny a studená kuchyně
- úsek porcování tepelně opracovaných surovin
- úsek přípravy tepelně opracovaných surovin (VARNÝ BLOK)
- úsek přípravy tepelně NEopracovaných surovin
- úsek saláty a výdej jídel

Úsek čistá zelenina a studená kuchyně

Pracovní úsek vybaven nerezovým pojízdným stojanem, nerezovým
jednodřezem, chlazeným stolem,
nerezovým stolem se šuplíky a policí
Prostor vybaven teplovou a studenou vodou

Pracovní úsek porcování tepelně opracovaných surovin

Pracovní úsek vybaven nerezovým stolem s policí, nerezovým stolem se
zásuvkovým blokem + prostor pro holdbox a nerezovým umyvadlem
Prostor vybaven teplovou a studenou vodou

Pracovní úsek příprava tepelně opracovaných produktů (VARNÝ BLOK)

Pracovní úsek vybaven konvektomatem - kapacita 20 GN 1/1-65,
elektrickou sklopnou pánví - objem 66 l, provedení nerez, automatické sklápění,
elektrickým varným kotlem o objemu 100 l, pracovní plochou na podestavbě s
dvířky, elektrickým varným kotlem o objemu 150 l, elektrickou sklopnou pánví
o objemu 103 l, provedení nerez, automatické sklápění,
kombinovaným sporákem s trounou - plynové hořáky : 1x4 kW 2x7kW
1x10kW+statické elektrická trouba po GN 2/1,
nerezovým pojízdným stolem s policí, 2x podlahovou vpustí se sifónem a
vyjímatelným roštem

Úsek saláty a výdej jídel

Pracovní úsek bude obsahovat -

Nerezový výdejní stůl se šachticí, stolní zásobník na příbory, vyhřívaný termos o objemu 19l ve dvouplášťovém provedení, vyhřívaný tubusový zásobník na talíře s kapacitou 2x50 talířů, chladicí skříň, nerezový jednodřez s policí, nerezový stůl skříňový, nástěnná skříňka s policí a posuvnými dvířky, maska výdeje čelní opláštění, trubkový pojezdová dráha, plynová stolička, pojízdná ohřívací vodní lázeň - dělené vany se samostatným ovládáním kapacita 2xGN1/1-200, pojízdná ohřívací vodní lázeň - dělené vany se samostatným ovládáním kapacita 4xGN1/1-200, odkládací pojízdný vozík na tácky s kapacitou 20 tácků, salátový bar,

Prostor vybaven teplou a studenou vodou

IV.

PŘIDRUŽENÉ PROVOZNÍ PROSTORY

201 - Manipulace

V zásobovací chodbě budou umístěny - vozík servírovací, dvoupatrový digitální váha - váživost 150 kg, s nerezovým můstkem 600x400 mm + digitální displej na stěně

202 - Umývárna černého nádobí

Úsek bude obsahovat - nerezový regál se 4-mi policemi, mžčka černého nádobí, stojan na gastronádoby, nerezová micí vana, tlaková sprcha s raménkem provedení ze stolu

Provoz vybaven teplou a studenou vodou

203 - Výdej externích strávníků

Úsek bude obsahovat - pojízdná vodní lázeň s dělenými vanami se samostatným ovládáním a kapacitou 4x GN 1/1-200, pojízdný nerezový stůl s policí, nerezový stůl, nástěnná police, sada gastronádob do ohřívací vany

204 - Termosy

Místnost bude vybavena nerezovým regálem s 5-ti policemi - 1250x600x1800
a nerezovým regálem s 5-ti policemi - 1850x400x850

205 - Hrubá příprava masa

Úsek bude obsahovat - nerezový stůl s šuplíkem a policí, nerezový stůl s dřezem a policí, nerezové umyvadlo (push ovládání), mylýnek na maso s kapacitou 80-200 kg masa/hod.

Provoz vybaven teplou a studenou vodou

206 - Umývárna stolního nádobí

Úsek bude obsahovat - nerezový opláštěný stůl s policí, nerezový stůl vstupní s dřezem, myčka

Provoz vybaven teplou a studenou vodou

207 - Hrubá příprava zeleniny

Úsek bude obsahovat - nerezovou podlahovou vpust s vyjímatelným roštem, škrabka kořenové zeleniny v nerezovém provedení, lapač slupek a škrobu, nerezové umyvadlo (push ovládání)

Provoz vybaven teplou a studenou vodou

208 - Sklad zeleniny

Úsek bude obsahovat - chladicí skříň s ventilovaným chlazením o objemu 700 l, nerezový rekál se 4-mi policemi

209 - Chladírenský sklad

Sklad bude obsahovat 4x regál(eloxovaný hliník) se 4-mi policemi

210 - Sklad potravin

Úsek bude obsahovat - nerezový regál se 4-mi policemi (1300x700x850)
nerezový regál se 4-policemi (2000x500x1800), mrazící skříň o objemu 700 l,
chladící skříň o objemu 700 l,
paletový vozík plošinový o nosnosti 120 kg

Úklidový kout

Úklidová místnost je situována ve stávajících prostorech - m.č. 115

Místnost vybavena keramickou výlevkou s teplou a studenou vodou,
umyvadlem a policí pro umístění čistících prostředků.

Příloha : náčrtek kuchyně + specifikace vybavení