

kontroloval		Ing. Václav Nevřiva	ProKitchen Minská 3104/34, 616 00 Brno	číslo paré		
vypracovala		Jana Macáková				
		projekce@prokitchen.cz				
stavebník		Statutární msto Brno, Dominikánské náměstí 196/1, 602 00 Brno			zakázka	24-044
		Stavební úpravy MŠ, nám Svornosti 2567			datum	05/2024
název stavby					stupeň	DSP
		Gastrotechnologie - Technická zpráva			formát / měřítko	A3 / ---
název dokumentu					číslo přílohy	001

OBSAH

1. Úvod a zadání
2. Dispoziční uspořádání
3. Provozní řešení
4. Obecné požadavky
5. Vliv provozu na životní prostředí

1. Úvod a zadání

Dokumentace technologie kuchyně řeší výdej jídla v Mateřské škole Brno, náměstí Svornosti 7, příspěvková organizace, náměstí Svornosti 2571/7, 616 00 Brno-Žabovřesky.

Provozně se jedná o výdejnu jídel, do které budou přiváženy již hotové pokrmy, s odbytem do vícero odbytových úseků v rámci jednoho objektu. Navržené řešení je v souladu se současnými požadavky na stravovací provozy a odpovídající platné hygienické legislativy (Nařízení EP a rady (ES) č. 852/2004, zákon č. 258 / 2000 Sb. v platném znění).

Základní parametry stravovacího provozu:

Počet vydávaných obědů:

Použité energie:

elektřina

Počet zaměstnanců na směnu:

2

Druhy připravovaných pokrmů:

obědy, dopolední a odpolední svačinky

Druhy připravovaných nápojů:

čaj, nápoje z koncentrátů

2. Dispoziční uspořádání

Provoz je situován v 1NP a 2NP mateřské školy. Do provozu se vchází samostatným vstupem. Vstup navazuje chodbou místnost pro sklad odpadů, mytí a skladování termoportů a místnost přípravy. Další chodbou dále navazuje výdejna pokrmů, ta je rozdělena do jednotlivých pracovních úseků – výdej jídla a mytí nádobí.

V objektu mateřské školy se v současné době nachází dalších pět výdejen, dvě v 1NP a tři ve 2NP, které zůstávají stávající.

V provozu bude dále vyhrazena šatna pro zaměstnance ve 2NP a úklidová místnost.

3. Provozní řešení

Mytí termoportů

Mytí termoportů, ve kterých budou dováženy pokrmy připravené k výdeji, bude probíhat ve vyhrazené místnosti, která je přístupná z chodby objektu. Úsek bude vybaven mycím stolem s dřezem, u kterého bude instalovaná baterie se sprchou, a regálem k dočasnému uskladnění.

Příprava

V přípravně, která je přístupná z chodby objektu, bude probíhat příprava dopoledních a odpoledních svačinek. Pomazánky se budou dodávat již hotové a mazat se budou až na místě v prostoru přípravy. K dočasnému uskladnění svačinek bude sloužit chladicí skříň, která zde bude umístěna. Dále se zde budou připravovat nápoje pro děti, čaj případně sirupy, pomocí výrobku horké/studené vody.

Přípravna bude dále vybavena pracovními plochami, dřezem a umyvadlem a manipulačním vozíkem pro přesun. U umyvadla bude baterie s hygienickou pákou a sanitární příslušenství – dávkovač mýdla a podavač papírových utěrek.

V prostoru přípravy bude také umístěn vyhřívaný vozík, ve kterém se bude jídlo udržovat teplé, do doby výdeje.

Výdej

Pokrmu budou udržovány o patřičné teplotě do okamžiku výdeje v teplém vozíku o kapacitě 15GN11 (pol. 207), který si personál v případě 1NP postupně převezí do jednotlivých výdejen a postupně pokrmu vydá. Do 2NP budou dopraveny samotné GN s teplými pokrmy pomocí jídelního výtahu a obratem vydány pokrmu strážníkům (provozní řešení ve 2NP zůstává stejné jako doposud).

V nově zřizované výdejně v 1NP bude k podpoře výdeje osazena vyhřívaná udržovací vana o kapacitě 2GN11. V rámci výdejny bude vyhrazeno umyvadlo s hygienickou pákou a sanitárním příslušenstvím – dávkovačem mýdla a podavačem papírových utěrek.

Mytí nádobí

Nádobí od strážníků se umyje přímo v jednotlivých výdejních u tříd, plata po svačinkách a GN po dovezených pokrmech se umyjí v přípravně ve 2NP.

V rámci nově zřízené výdejny budou žáci MŠ odnášet na snížený vozík s policemi, který bude umístěn v průchodu mezi jídelnou a výdejem. Nádobí bude následně zakládáno do košů a umyto v myčce. Úsek mytí nádobí bude dále vybaven stolem s dřezem, sprchou pro předmytí nádobí a myčkou nádobí umístěnou na podstavci.

Odpady

Odpady budou ukládány v rámci odpadového hospodářství školy do kontejnerů na tříděný odpad. Biologický odpad se bude skladovat v chladicí skříni ve vyhrazené místnosti sklad odpadů.

4. Obecné požadavky

Ve všech místnostech bude řešena odpovídající výměna vzduchu a dostatečné osvětlení.

Okna provozních prostor budou opatřena sítěmi proti hmyzu.

Povrch podlah bude proveden s protiskluzovou úpravou, musí být lehce umývatelný a odolný proti mechanickému poškození.

Stropy budou konstruovány tak, aby se zabránilo hromadění nečistot, omezila se kondenzace par a růst plísní.

Dveře musí být omyvatelné, v případě potřeby dezinfikovatelné. Parapety oken, včetně oken a okenních rámců se konstruují tak, aby se zabránilo hromadění nečistot, musí být omyvatelné, v případě potřeby i dezinfikovatelné.

Odpadní vody od zařizovacích předmětů budou svedeny do kanalizačního systému.

5. Vliv provozu na životní prostředí

Provozem nebudou vznikat škodlivé vlivy na okolí. Odpadní vody vzniklé při sanitaci budou svedeny do kanalizačního systému.