

CENTRUM NEFORMÁLNÍHO VZDĚLÁVÁNÍ
HÁJENKA ČERNÉ LESY, k.ú. BRTNICE
D.1.4.05 GASTROTECHNOLOGIE
TECHNICKÁ ZPRÁVA

ÚVOD

Úkolem projektu technologie gastro pro Centrum neformálního vzdělávání v k.ú. Brtnici (Hájenka Černé lesy) bylo optimální řešení stravovacího provozu v tomto objektu při splnění provozních požadavků, hygienických předpisů a při respektování prostorových a dispozičních možností.

Jedná se o historické objekty, které byly od 70. let minulého století využívány pro pobyty dětí.

V současnosti toto centrum nefunguje vzhledem k nevyhovujícímu stavu.

Cílem projektu je rekonstrukce a modernizace objektů, aby vyhovovaly požadovanému účelu. Dle zákona půjde o stavbu pro školu v přírodě a zotavovací akce. Bude se jednat o celoroční provoz.

V jednom z objektů je navržena kuchyně se zázemím.

Celkem bude kapacita kuchyně ca 70 jídel. Bude se zde vyrábět / vydávat snídaně, přesnídávka, oběd, svačina a večeře.

Vzhledem k účelu tohoto provozu lze připustit pomoc dětí při přípravě pokrmů, samozřejmě striktně v rámci platných hygienických předpisů.

DISPOZIČNÍ ŘEŠENÍ

Dispoziční řešení se snaží maximalizovat plynulost provozu od příjmu surovin, skladování, hrubé přípravy, čisté přípravy, tepelné úpravy pokrmů až po expedici jídel do jídelny a mytí nádobí.

Stravovací provoz je umístěn na úrovni 1.NP.

Na zásobovací chodbu navazují jednotlivé místnosti.

Jsou to: šatna personálu, sociální zařízení pro personál (WC, sprcha, umývadlo), hrubá přípravná zeleniny, sklad, prostor pro úklid a skladování biologického odpadu s výlevkou a chladicí skříní, kuchyně a jídelna s kávovou kuchyňkou.

V kuchyni je uprostřed umístěný varný blok, po obvodu pak pracovní úseky na čistou přípravu zeleniny, přípravu masa a vajec, mytí provozního nádobí, mytí stolního nádobí a výdej jídel.

Vzhledem k omezenému prostoru je nutné počítat s častějším zásobováním.

PROVOZNÍ ŘEŠENÍ

Zásobování bude probíhat ze zadní části objektu na úrovni 1.NP.

Suroviny se dopraví do skladu, kde budou uloženy dle druhů do jednotlivých chladicích skříní, mrazicích skříní a regálů.

Zelenina bude očištěna a hrubě opracována v hrubé přípravně.

Ze skladu a hrubé přípravné se potraviny budou transportovat do kuchyně, kde budou dále zpracovávány na jednotlivých pracovních úsecích (zelenina, maso a vejce).

Následně proběhne finalizace a případná tepelná úprava (obědy a teplé večeře) a jídla budou vydávána přes výdejní pult strážníkům.

Polévky i hotová jídla budou vydávány z ohřívacích van, saláty nebo moučníky ze samoobslužné chladicí vitríny, nápoje (čaj, džus) samoobslužně z linky v jídelně. Talíře, příp. misky na polévku budou uloženy ve vyhřívacích pojízdných zásobnících ve výdeji.

Použité stolní nádobí budou v jídelně strážníci vkládat na podnosech do připravených stojanových vozíků, které personál pak odveze do umývárny nádobí a tam se po předumytí v dřezu nádobí vloží do mycího stroje a bude umyto. Čisté nádobí bude uloženo v nástěnné polici.

Provozní nádobí se umyje ve vyčleněném prostoru v kuchyni, kde je navržen dřez a pracovní plocha. Po umytí bude provozní nádobí uloženo v polici pracovního stolu a v nástěnné polici.

Biologický odpad bude likvidován dle platných předpisů a před odvozem uložen v chladicí skříni ve skladu odpadků. V této místnosti budou na přání investora instalovány i elektrické kompostéry, podrobnější popis v souhrnné technické zprávě.

Pro úklid bude sloužit výlevka s přívody teplé a studené vody v prostoru pro skladování odpadků.

K TECHNOLOGICKÉMU ZAŘÍZENÍ

Navržené zařízení by mělo pokrýt požadavky na kapacitu i sortiment jídel i nápojů kladené na tento typ stravovacího zařízení.

Před dodávkou zařízení lze provést drobné změny ve vybavení provozu, pokud by vznikl takový požadavek ze strany investora nebo provozovatele.

Drobné stolní zařízení (váhy, odpadkové koše, nástěnné police apod.) bude pořízeno investorem (provozovatelem) dle dohody s personálem před zahájením provozu. Převážná část zařízení bude vyrobena z nerezové oceli.

Technologické zařízení by měla dodávat firma, která dokáže zajistit vysokou kvalitu provedení a spolehlivost tohoto zařízení a poskytuje na tyto výrobky rovněž odpovídající záruku.

K zařízení by mělo být dodáno základní příslušenství (např. GN nádoby), další potřebné doplnění si investor zajistí dle svých potřeb (podnosy, nádobí, příbory apod.).

Pokud to vyplýne z měření tvrdosti vody, je nutné použít pro určité kusy technologického zařízení změkčovače vody (např. parní konvektomat, mycí stroj). Použití změkčovačů určí dodavatel technologie.

Technologické zařízení je nutné pravidelně čistit a udržovat dle provozních manuálů. Vzhledem k přítomnosti elektrických zařízení není možné čištění hadicí a stříkající vodou.

VŠEOBECNĚ

Výkres obsahuje řešení technologického zařízení včetně návrhu instalačních přípojek potřebných pro připojení. Přípojky jsou označeny písmeny, jež souhlasí s popisem v soupisu instalačních přípojek.

Po ukončení stavební připravenosti bude nutné zkontrolovat na stavbě provedení instalačních přípojek a skutečných rozměrů stavebních konstrukcí a dle toho upravit soupis objednávaného zařízení. Po výběru dodavatele si musí jeho zástupci zkontrolovat navržené instalační přípojky, zda vyhovují pro nabízené zařízení a případně po spolupráci se stavbou některé přípojky upravit.

Veškeré elektrické spotřebiče pevné mají mít hlavní vypínače umístěné dle projektu elektro a musí být uzemněny.

Všechna elektrická zařízení musí být připojena dle platných norem a předpisů.

V personálním WC a v kuchyni budou instalována umývadla s baterií s dlouhou pákou.

Personál stravovacího provozu musí být náležitě proškolen pro obsluhu jednotlivých druhů zařízení. Dále musí být dodržovány požadavky na hygienu pracovního prostředí a sanitaci a předpisy pro bezpečnost a ochranu zdraví při práci.

Pro výrobu i výdej jídel a nápojů je nutné dodržet ustanovení platných hygienických předpisů, zejména jde o max. dobu od výroby jídel po výdej a min. teplotu jídla při výdeji.

Provozovatel musí zabezpečit, aby vykonávaná činnost byla v souladu s platnými hygienickými předpisy, zejména s Nařízením EK č. 852/2004.

Před spuštěním provozu by měl být zpracován HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point), který stanoví, vyhodnocuje a kontroluje rizika, která by mohla ovlivnit zdravotní nezávadnost potravin a pokrmů a je preventivním systémem, při kterém je každý pracovník informován o tom, jak a kdy má co dělat, včetně osobní odpovědnosti.

SPOTŘEBA ENERGIE

Pro pohon a vytápění technologického zařízení bude použito el. energie.

Instalovaný příkon el. energie by měl činit dle odhadu projektanta přibližně 70 kW, současnost za provozu 75 %.