

TECHNICKÁ ZPRÁVA

Gastronomický provoz

**Rekonstrukce kuchyně školní jídelny
s dílčími úpravami stávajícího dispozičního členění v 2.NP**

Základní škola Louny, Školní 2326, 440 01 Louny

Investor: **Město Louny**
Mírové náměstí 35
440 01 Louny
IČ: 00265209

Stupeň dokumentace:

Datum zpracování: **aktualizace 3/2024**

Revize části gastro: **Stanislav Jiruška**
SJ PROJEKT s.r.o.
Malé Podolí 134
378 62 Kunžak
IČ: 07093543

Obsah:

1. ÚVOD – IDENTIFIKACE STAVBY
2. PROVOZNÍ PARAMETRY
3. TECHNOLOGICKÉ ŘEŠENÍ, PROVOZNÍ ÚSEKY
4. PERSONÁLNÍ ZÁZEMÍ, TOALETY
5. ÚKLID, ODPAD
6. STAVEBNĚ TECHNICKÉ POŽADAVKY
7. SEZNAM ZAŘÍZENÍ

1. Úvod

Předmětem dokumentace je rekonstrukce školní jídelny při ZŠ Louny, Školní 2324, 440 01 Louny. Součástí rekonstrukce je kompletní výměna gastrotechnologie a související úpravy dispozičního řešení včetně kompletní výměny rozvodů elektro a ZTI. Do oken a ostatního pláště budovy není nijak zasahováno. Účel provozu se nijak nemění.

Úpravy se netýkají skladového zázemí v 1NP, které zůstává stávající bez změn a dojde zde pouze k opravě, případně výměně částí stávajících chladících/mrazících boxů.

2. Provozní parametry

Stávající vyráběná denní kapacita je cca 300 jídel. Projektovaný stav je cca 400 jídel za den, což odpovídá zařazení školy v souvisejících evidencích a i reálnému stavu v době vzniku v 80. letech 20. století.

Vyráběný sortiment odpovídá platné legislativě a zároveň technicko-provozním možnostem. Denně se vyrábí 2 hlavní jídla a 1 polévka. Doplnkově moučníky, kompoty, saláty. Vše je podáváno obslužně personálem kuchyně přes výdejní okénko.

Nápoje jsou samoobslužně z nápojového automatu v odbytové části

Počet personálu je v současné době 4 na směnu a odpovídá stávající výrobě 300 jídel denně. Případné personální navýšení bude řešeno v návaznosti na nárůst strávníků.

Na kuchyni navazuje stávající odbytové část s dostatečnou kapacitou míst k sezení.

3. Technologické řešení, provozní úseky

Všechny pokrmy budou denně vyráběny čerstvé a následně v místě spotřebovány. V řešených prostorách 2NP nebude probíhat žádná hrubá příprava. Úpravou dispozičního řešení bude navýšena celková plocha pracovních úseků a dojde k optimalizaci a zlepšení ergonomie.

Hlavní členění provozu zůstává bez změn. V **1NP** jsou **sklady, chladící/mrazící boxy, hrubá příprava zeleniny** se skladem zeleniny (brambory) a personální zázemí. Tyto části nebudou rekonstrukcí dotčeny.

S výrobní částí ve 2NP je 1NP spojeno jednak schodištěm a také nákladním výtahem.

V **2NP** v manipulační chodbě navazující na výtah a schodiště bude **denní (příruční) sklad** vybavený chladícími skříněmi a regály. Z manipulační chodby jsou přístupné stávající **kancelář jídelny, denní místnost, WC a úklidová místnost**. Z manipulační chodby je uzavřený vchod do jídelny.

Hlavní provozní část tvoří samostatné, ergonomicky navazující úseky oddělené funkčními polopříčkami. Pracovní plochy úseků jsou umístěny i s ohledem na maximální využití přirozeného denního světla. Průchozí šířky v úsecích a kolem aktivní technologie jsou plánovány alespoň 1100mm, resp. 1200mm s ohledem na pracovní komfort a zároveň bezpečnost.

Úsek **zelenina** je tvořen nerezovým pracovním stolem s dřezem s tekoucí T+SV, spodní úložnou policí a blokem úložných zásuvek. Na stěně jsou úložné dvoupolice. V úseku bude porcována již hrubě zpracovaná (očistěná) zelenina pro teplé i studené pokrmy.

Navazuje uličkou oddělený úsek **těsto**, který tvoří pracovní stoly s dřevěnou deskou, spodní úložnou policí a blokem úložných zásuvek. Úsek bude doplněn zařízením dynamické přípravy typu dělička těsta, hnětač těsta, univerzální robot.

Univerzální robot bude využíván pro různé procesy přípravy s využitím speciálního příslušenství. Bude to v časovém oddělení a při zajištění řádné sanitace mezi zpracováváním jednotlivých surovin.

Od úseku těsta je nízkou (1200mm) polopříčkou oddělen úsek **maso**, který tvoří nerezové pracovní plochy s dřezem a tekoucí T+SV, spodními úložnými policemi a úložným zásuvkovým blokem. V úseku bude zpracováno maso naskladněné již v kuchyňské úpravě. Nebude zde žádná hrubá příprava. Plochy budou doplněny příslušenstvím typu krájecí deska, špalek apod. Na stěně jsou úložné dvoupolice. **Součástí je nerezový stůl s integrovaným umývadlem na ruce s tekoucí T+SV a podpultová chladicí skříň.** Součástí úseku bude místo pro **vytloukání vajec**.

Na přípravny navazuje **varný blok**, který bude vybaven varnými aparáty typu konvektomat, multifunkční pánve, varný kotel, sporák.

Na varný blok navazují v obou jeho částech úseky **kompletace**, kde bude konečná úprava hotových pokrmů před jejich distribucí, výdejem. Úseky budou vybaveny nerezovou pracovní plochou, spodní úložnou policí a blokem úložných zásuvek. Součástí budou zařízení dynamické přípravy, kráječe, **pro uložení chlazených pokrmů podpultové chladicí skříň.** Teplé pokrmy budou před výdejem uloženy ve varných aparátech.

Navazuje úsek **výdeje**, který tvoří velké výdejní okno a mobilní výdejní vyhřívané vany na GN. Talíře budou uloženy v pojízdných zásobnících. Výdej obou hlavních jídel bude probíhat obslužně personálem kuchyně. Výdej polévky a doplňkových moučníků (salátu apod.) bude samoobslužně ve vyhrazených částí výdeje. V případě potřeby (nejmladší děti) bude, zejména s výdejem polévky pomáhat pedagogický personál. Pro dočasné uložení chlazených pokrmů (saláty, kompoty, jogurty) budou v části výdeje kapacitní chladicí skříň.

Součástí výdeje bude samostatný úsek **nápoje**, který bude vybaven automaty na výrobu teplých a studených nápojů. Součástí výdeje bude **umývadlo na ruce** s tekoucí T+SV.

Na výrobní a výdejní úseky navazuje polopříčkou oddělená **mycí zóna**.

Provozní (černé) nádobí bude umýváno jednak v kapacitním dvoudřezu s oplachovou sprchou s tekoucí T+SV a také **v granulovém mycím automatu**. Umyté nádobí bude uloženo jednak v policových regálech v rámci úseku, případně vozíky manipulováno do jednotlivých úseků k dalšímu uložení.

Mytí stolního (bílé) nádobí je samostatný, polopříčkou oddělený úsek, který je vybaven kapacitním dřezem s oplachovou sprchou s tekoucí T+SV a kapacitním průchozím košovým mycím automatem. Na ten navazuje příjmový stůl na špinavé nádobí s otvory pro shoz odpadu do dole umístěných nádob. Čisté nádobí bude ukládáno přímo do zásobníků na talíře dále manipulováno do výdejní části. Nápojové sklo bude ponecháno v mycích koších a vozíky manipulováno do zásobníku v úseku nápoje ve výdeji. Příbory a tácy budou po umytí uloženy na policový vozík, manipulovány do odbytové části (jidelny) a uloženy do stojanu na tácy a příbory na začátku výdeje.

4. Personální zázemí, toalety

Personální zázemí pro zaměstnance tvoří stávající šatna se sociálním zázemím v 1NP a dále denní místnost a samostatné WC v 2NP. Vybavení i stav je vyhovující a nebude do něj nijak zasahováno.

Toalety pro strážníky jsou stávající před vchodem do jídelny a tvoří je WC samostatně pro muže a ženy a samostatná společná zóna s umývadly na ruce. Vybavení i stav je vyhovující a nebude do něj nijak zasahováno.

5. Úklid, odpad, obaly

Z manipulační chodby v 2NP je přístupná samostatná **úklidová místnost**, vybavená výlevkou s napouštěcí baterií T+SV a nástěnnou policí pro uložení úklidové chemie. Prostředky typu mop aj. budou zavěšeny na stěně. Pro denní úklid podlahy budou v kuchyni a mycí zóně umístěné úklidové sprchy s navíječem, provedení podlahy bude vyhovovat možnosti uklízet nanesením chemie, ostřikem a vystěrkováním do podlahových odpadních vpustí.

V 1NP je stávající samostatný **sklad odpadu**, kde budou odpady tříděny a uloženy podle charakteru, v případě potřeby v chladicí skříni. Během provozu budou soustředěny v zvláštních nádobách na odpad. Odpad bude podle potřeby odvážen a dále likvidován specializovanou firmou v souladu se související legislativou.

6. Stavebně technické požadavky

Větrání – výměna vzduchu není podrobně řešena touto PD a je počítáno s využitím stávajícího stavu. bude zajištěna v souladu s § 41 a 42 NV č. 361/2007 Sb.

V celém prostoru, jehož rekonstrukce je předmětem PD je stávající celoodvětrávaný VZT strop typu ATREA. Jeho stav, kapacita, výkon a konstrukce vyhovuje nově navrhovanému dispozičnímu řešení a s jeho využitím se počítá i v novém stavu. Před zahájením provozu bude zaregulován výkon větrání v návaznosti na nově instalovaná zařízení gastro a tak, že bude v souladu s § 41 a 42 NV č. 361/2007 Sb.

Umístění některých oken umožňuje jejich využití k příležitostnému vyvětrání a budou opatřena ochranou sítí proti hmyzu.

Sociální zázemí pro personál bude větráno stávajícím způsobem, tzn. odtahový ventilátor do větrací šachty objektu a nasávání dveřmi.

Sklady budou větrány mřížkami ve dveřích.

Elektro – Celkový instalovaný příkon (bez osvětlení a VZT) je cca 250 kW – 3x230/400V. Předpokládána současnost je 70 %.

ZTI – T+SV voda, odpad bude napojen na centrální systém budovy, resp. veřejný vodovod s lokálním ohřevem. Technologická zařízení s ohřevem vody, která pro správnou funkci potřebují změkčenou vodu (konvektomat, myčka), budou tuto odebírat z automatického centrálního změkčovače, případně lokálních zařízení.

Povrchy stěn, podlah - Ve přípravně budou stěny do výše min. 1800mm opatřeny omyvatelným, nenasákavým obkladem, podlaha omyvatelnou protiskluznou krytinou.

V personálním sociálním zázemí (WC, úklid) a také sociálním zázemí pro hosty budou stěny opatřeny omyvatelným obkladem do výše min. 1500mm a podlahy protiskluznou dlažbou. Strop nad místy s manipulací s potravinou bude z dobře čistitelného materiálu.

Osvětlení bude umělé s intenzitou tak, aby nad pracovními plochami poskytovalo výkon min 500 lux, resp. bylo v souladu s NV č. 361/2007 Sb.