

# TECHNICKÁ ZPRÁVA

## 1. Úvod

Technická zpráva popisuje technologické vybavení stravovacího provozu v kuchyni Mateřské školy Brožíkova v Pardubicích. Jedná se o částečnou rekonstrukci kuchyně takovým způsobem, aby provoz vyhovoval všem platným hygienickým normám a předpisům.

Projekt byl zpracován na základě následujících vstupních požadavků:

- kapacita kuchyně . . . . . cca 200 jídel
- technologie jídel . . . . . ze základních surovin s využitím polotovarů
- počet druhů jídel . . . . . jeden druh hlavního jídla a polévky svačinky a nápoje
- distribuce jídel . . . . . v termoportech a termosech
- energie pro gastrotechniku . . . . . el. energie a zemní plyn

Na základě těchto vstupních údajů, prohlídky a konzultací s provozovatelem, a vlastních zkušeností z řešení obdobných provozů, byl zpracován návrh řešení, který byl dne 28.11.2011 konzultován na KHS Pardubice a připomínky byly do překládaného řešení zapracovány.

## 2. Dispoziční řešení

Kuchyňský provoz je umístěn v prvním nadzemním podlaží (1.NP) stávajícího objektu.

Kuchyňský provoz tvoří: sklad brambor a zeleniny, hrubá přípravná brambor a zeleniny, suchý sklad potravin, sklad chlazených potravin, varna a úsek kompetace a následné expedice jídel na jednotlivá odběrná místa v rámci MŠ. Rovněž je zde situováno mytí transportních obalů (termoportů) a termosů.

Dále je zde sociální příslušenství a šatny pro personál kuchyně a úklidová místnost.

## 3. Technologické řešení

### 3.1 Zásobování

Předpokládá se zásobování základními surovinami, polotovary i hotovými výrobky dle potřeby.

### 3.2. Skladování

Pro skladování potravin jsou určeny tyto sklady:

Suchý sklad potravin je vybaven regály a manipulačním vozíkem.

Potravin, které ke svému uskladnění potřebují nízkou teplotu, se ukládají do chladících, resp. mrazících skříní, které jsou umístěny v samostatné místnosti – skladu chlazených potravin.

Pro uskladnění brambor a kořenové zeleniny slouží rovněž samostatný sklad.

### 3.3. Hrubá příprava brambor a zeleniny

Hrubá příprava brambor a zeleniny je umístěna v přímé návaznosti na sklad brambor a kořenové zeleniny. Její vybavení tvoří škrabka brambor a pracovní stůl s dřezem.

### 3.4. Varna

Jednotlivé pracovní úseky tvoří:

- úsek mytí provozního nádobí je vybaven velkoprostorovým dvoudřezem doplněným o tlakovou sprchu s ramínkem. Na dřez navazuje odkládací stůl nad kterým je police na mycí prostředky a regál.
- úsek přípravy vajec a masa je složen z pracovního stolu s dřezem, chladicího stolu jehož horní část zároveň tvoří pracovní plochu a plastovým špalkem na maso. Pro mletí masa je určen nástavec na univerzální stroj.
- úsek přípravy těsta je tvořen pracovními stoly s nerezovou deskou, univerzálním strojem, chladničkou a je vybaven kontrolní technologickou vahou.
- úsek čisté přípravy zeleniny je vybaven pracovním stolem se zabudovaným dřezem, nástěnnou policí a zařízením na krájení zeleniny.
- úsek přípravy svačin je vybaven kráječem chleba.
- úsek kompletace je situován na samém konci a je vybaven elektronickou kontrolní vahou.

Finální zpracování potravin probíhá ve spotřebičích určených pro tepelnou úpravu potravin. Vybavení tvoří kombinovaný sporák, plynové stoličky, smažící pánev a varný kotel. Před pánví a varným kotlem je v podlaze umístěna nerezové podlahová vpust s protiskluzovým roštem a zápachovou uzávěrkou. Varné spotřebiče jsou doplněny pracovními stoly.

Progresivním varným spotřebičem, určeným k tepelné úpravě pokrmů je parní konvektomat, jehož podstavec tvoří Regenerátor. Toto zařízení je určeno pro jednoduché vaření, regeneraci a uchování uvařených pokrmů v hygienicky přípustném prostředí do času výdeje.

Nad varnými spotřebiči a konvektomatem je umístěna nerezová digestoř s tukovými filtry a v případě potřeby i s osvětlením.

K mytí rukou slouží umyvadlo s nástěnnou baterií s prodlouženou ovládací pákou.

### 3.6. Mytí transportních obalů a expedice

Samostatný, stavebně oddělený úsek je vybaven regálem pro uložení obalů termoportů a termosů a navazuje na administrativní místnost vedoucí kuchařky. Expedice jídel uložených v termoportech na jednotlivé kuchyňky MŠ je prováděna pomocí přepravních vozíků.

Úsek je dále vybaven velkoobjemovým dřezem s tlakovou sprchou .

## 4. Provozní a sanitační řád

Uživatelé musí být vypracován provozní řád, ve kterém se stanoví podmínky zajištění provozu z hlediska dodržení pravidel pro skladování a manipulaci se surovinami, jejich zpracování a expedice a dále řešení likvidace odpadů a případné odchylky od obecných zásad.

Součástí provozního řádu bude také sanitační řád, ve kterém jsou určeny postupy provádění průběžného, denního, velkého a generálního úklidu, určení pracovníci pro tento úklid, použitelné úklidové a dezinfekční prostředky a způsoby provádění dezinfekce, dezinsekce v souladu s hygienickými předpisy a požadavcích na zřizování a provoz potravinářských zařízení.

## 5. Závěr

Zpracovatel gastrotechniky neodpovídá za změny, které by mohly vzniknout dodatečnými stavebními úpravami či změnou původních požadavků investora na provoz.

Jakékoliv změny proti projektu gastrotechniky je možno provést pouze se souhlasem projektanta a investora.

V Pardubicích 02/ 2015

Zpracoval: Ing. Pavel Pelikán - 2P IMPORT – EXPORT s.r.o. Pardubice (2pimex@pce.cz).