

## 1. Úvod a zadání

Část **TECHNOLOGIE KUCHYNĚ** řeší zázemí a provozní část v 1.NP rekonstruovaného objektu základní školy Šlapanice, pavilon C, 664 51, Šlapanice u Brna. Jedná se o rekonstrukci pavilonu základní školy. Provozně se jedná o samostatnou jednotku, s odbytem do jednoho odbytového úseku v rámci jednoho objektu. Projekt řeší zázemí a technologický provoz.

Při návrhu dispozice stravovacího provozu jsme vycházeli z následujících požadavků:

Technologicky a dispozičně navrhnout moderní školní stravovací provoz, s ohledem na efektivní využití energií a surovin, 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).

Kuchyňská technologie je stanovena na základě:

Předpokládaný počet připravovaných jídel:	850 porcí
Počet zaměstnanců na směnu:	8 osob
Použité energie:	elektrina, plyn
Druhy připravovaných pokrmů:	teplé pokrmy mezinárodní kuchyně, ze základních surovin

## 2. Dispoziční uspořádání

Zázemí a provozní část je soustředěna v 1.NP a 1.PP objektu. V objektu bude jeden vstup sloužící pro zásobování i zaměstnance, pro strážníky je určen samostatný přístup do jídelny. Suroviny se budou přivážet přímo do zázemí provozu v 1.PP, který zůstává bez zásadních změn a úprav. V 1.PP jsou soustředěny veškeré sklady, a hrubé přípravy masa a zeleniny a šatny pro zaměstnance. Denní místnost navazuje na kuchyni v 1.NP. Výdej jídla probíhá obslužně přes výdejní okénka, případně do jídlonosičů.

## 3. Provozní řešení

### Sklady

Zásobování probíhá přes zásobovací vstup do zázemí provozu v 1.PP, tato část zůstává bez zásadních změn a úprav.

**Odpadky** se budou ukládat v samostatné místnosti „sklad odpadů“, bude vybavena chladicí skříní pro uložení biologického odpadu a plastovými nádobami na tříděný odpad.

### Hrubá příprava zeleniny

Hrubá příprava zeleniny bude vybavena škrabkou brambor a kořenové zeleniny s lapačem škrobu a slupek, pracovním stolem s dřezem a umyvadlem

### Hrubá příprava masa

Hrubá příprava masa bude vybavena mycím stolem s dřezem, mlýnkem na maso, chladicí skříní na maso a samostatnou chladicí skříní na vejce. Nad pracovní plochou budou umístěny police. V přípravě masa bude také probíhat výtlupek vajec.

## Kuchyně

Kolem centrálního **varného** ostrova, který bude složený z multifunkčních pánví, varných kotlů, sporáku a fritézy budou umístěny dostatečné pracovní plochy pro čistou přípravu a porcování. Mimo tento ostrov budou umístěny čtyři konvektomaty. Součástí kuchyně bude šokový zchlazovač a zmrazovač. Nad varnou technologií bude umístěn odsavač par.

**Výdej jídla** probíhá obslužně, tvoří jej až čtyři samostatné úseky. Pro hotová jídla, polévky bude provoz vybaven vodními lázněmi. Pro saláty, případně chlazené dezerty, bude výdejní úsek vybaven chlazenými skříněmi a výdejní vitrínkou.

## Mytí nádobí

Použité kuchyňské **nádobí** se bude umývat v prostoru „mytí černého nádobí“. Provoz bude vybaven mycím strojem na nádobí, mycím stolem s dřezem, tlakovou sprchou pro před mytí nádobí a regály pro uložení umytého nádobí.

**Stolní nádobí** se umývá v prostoru „mytí stolního nádobí“. Provoz bude vybaven, třídícím stolem, tunelovým mycím strojem a mycím strojem pro mytí skla a příborů, pro před mytí nádobí budou použity stoly s dřezy a tlakovými sprchami. Nad mycími stroji bude umístěn odsavač par. Pro dočasné uložení nádobí bude provoz vybaven regálem.

## Zázemí pro zaměstnance

**Šatny** jsou navrženy v 1.PP budovy. Budou vybaveny skříňkami pro oddělené uložení pracovního a civilního oděvu. Šatny budou vybaveny samostatným WC a sprchovým koutem. Denní místnost zaměstnanců navazuje na kuchyni.

## Úklid

Pro zajištění úklidu je vyčleněná samostatná **úklidová místnost**, která bude vybavena regálem pro uložení mycích prostředků.

Pro **chlazené a mrazené suroviny** jsou k dispozici chladicí a mrazící zařízení v dostatečné kapacitě.

V **kuchyni** se budou připravovat jídla ze základních surovin.

## **4. Obecné požadavky**

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

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

Stěny v přípravně budou obloženy keramickým obkladem do výšky minimálně 2000mm.

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.

Odpadky se budou ukládat do kontejnerů na tříděný odpad.

## **5. Vliv provozu na životní prostředí**

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