

TECHNICKÁ ZPRÁVA

ÚVODEM

Předmětem projektové dokumentace pro povolení stavby je zpracování technologického uspořádání gastronomického provozu na akci: " Provozně stravovací objekt Národní hřebčín Kladruby nad Labem ".

Projekt byl zpracován na základě následujících vstupních požadavků investora:

- kapacita kuchyně do 150 porcí jídel denně
- technologie jídel ze základních surovin s maximálním využitím polotovarů
- počet druhů jídel hotová (2 druhy), polévka, saláty
- distribuce jídel samoobslužný
- energie pro gastrotechnologii elektrická energie

Použité podklady pro zpracování projektu:

- dokumentace stavby a konzultace s provozovatelem

Na základě těchto vstupních údajů a vlastních zkušeností z obdobných projektů byl zpracován předkládaný materiál.

DISPOZIČNÍ ŘEŠENÍ A ORGANIZACE PROVOZU

Cílem zpracovaného projektu je zajištění ekonomického, hygienicky nezávadného a moderního provozu pro výrobu jídel a jejich konzumaci. Celkové dispoziční řešení vyhovuje jak hygienickým, tak i bezpečnostním předpisům stanoveným pro výrobu a distribuci jídel.

Dispozičně je celý stravovací provoz umístěn do 1. nadzemního podlaží nově navrženého objektu. Při návrhu technologického uspořádání gastrotechniky nového provozu kuchyně bylo nutno vycházet z omezení vyplývajících z požadavku investora na využití stávajících zařízení, doplněných o nové stroje a zařízení.

Uspořádáním jednotlivých provozních částí, komunikací i technologického vybavení se podařilo zajistit plynulý průběh a návaznost pracovních postupů v

jednotlivých provozních úsecích, vzájemné provozní napojení, úspornost, hygienu práce a vyloučení křížení čistého a nečistého provozu.

Nové zboží a suroviny se budou naskladňovat chodbou do skladů. Sklady jsou rozděleny podle druhů uskladněného zboží. Určení skladů, vybavených regály, chladicí a mrazicí technikou, místem pro uložení nápojů a manipulační technikou, je patrné z výkresové dokumentace. Počty chladících a mrazících skříní zajišťují možnost odděleného skladování potravin.

Brambory a čerstvá zelenina budou zpracovány v stavebně odděleném prostoru, a před zpracováním budou v přepravech uloženy do regálu. K očištění brambor je navržena škrabka s lapačem slupek a šrobu. K dočištění brambor a zeleniny bude využito pracovního stolu s dřezem.

Varna je nejdůležitější část stravovacího provozu a slouží ke konečnému tepelnému zpracování pokrmů a jejich porcování. Je vybavena technologickým zařízením a pracovními plochami tak, aby hlavní součásti jídel byly připravovány odděleně.

Na vstupu do varny je umístěno umyvadlo s pákovým pažním ovládáním.

Vedle umyvadla je umístěna výlevka.

Varna dále obsahuje provozně oddělené úseky:

- úsek vytloukání vajec a přípravy masa je vybaven pracovním stolem s dřezem, chladničkou pro ukládání vajec, nářezovým strojem a uzavíratelnou nádobou na organický odpad. Nad pracovním stolem je nástěnná police s kořenkami.
- úsek přípravy zeleniny a studená kuchyň je vybavena pracovním stolem s dřezem, stolní řezačkou zeleniny a nástěnnou policí. V přímé návaznosti na tento úsek je umístěna chladicí skříň k uložení výrobků studené kuchyně před výdejem.
- úsek přípravy těsta je vybaven pracovním stolem s dřevěnou deskou pro těsto v syrovém stavu, chladničkou pro ukládání tuků, univerzálním strojem pro hnětení a míchání a pracovním stolem pro zpracování výrobků z vařeného těsta.
- úsek teplé přípravy obsahuje spotřebiče soustředěné do varného centra, umožňujícího soustředění přípojek a instalaci společného vzduchotechnického zákrytu. Toto řešení rovněž přispívá ke zlepšení bezpečnosti a hygieny práce personálu. Varné centrum je vybaveno základními spotřebiči pro tepelné zpracování potravin jimiž jsou: sporák, smažicí výklopná pánev, fritéza a varné kotle. Další velice důležitou součástí varného centra je konvektomat. Veškeré spotřebiče varného centra jsou doplněny o potřebné pracovní plochy pro odložení a porcování.

- úsek dokončení a výdeje je vybaven pracovními plochami a chladničkou na dokončovací ingredience, varnou stoličkou na výdej polévky a pojízdnou ohřívací vodní lázní pro uložení jídel v teplém stavu. Stolní nádobí bude před výdejem uloženo v pojízdných zásobnících a v uzavíratelném prostoru výdejního stolu, který je umístěn pod chlazenou vitrínou, ve které budou uloženy výrobky studené kuchyně určené k samoobslužnému odběru.
- umyvárna provozního nádobí je vybavena mycím dvoudřezem, tlakovou sprchou a regálem s roštovými policemi. Slouží k mytí nádobí, náčiní a nářadí a k jejich uskladnění.
- umývárna stolního nádobí technologicky navazuje na varnu. Je vybavena mycím stolem s dřezem pro předmývání nádobí. Po oplachu sprchou, bude nádobí umyto v profesionální myčce nádobí. Nad myčkou bude umístěn vzduchotechnický zákryt.

Veškerá technologická zařízení a pracovní plochy budou navrženy z hygienicky vhodných a dobře udržitelných materiálů (nerez, plast apod.). Pro provoz kuchyně a přilehlých prostor bude vypracován sanitární a provozní řád

Okna varny budou opatřeny sítěmi proti vniknutí hmyzu.

Dispozice je dále doplněna o úklidovou místnost vybavenou výlevkou a skladem organických odpadků, který bude vybavený baterií s teplou a studenou vodou pro vymývání nádob na odpad.

ZÁVĚR

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

Jakékoliv změny proti projektu je možno provést pouze se souhlasem projektanta gastrotechniky firmy 2P IMPORT-EXPORT s.r.o. zařízení pro gastronomii, Pardubice, tel.:602 746 677, e-mail: 2pimex@pce.cz, a po schválení investorem.

Pardubice, 09/2016

Zpracoval: Ing. Pavel P e l i k á n