



TeS, spol. s r. o. Chotěboř
Zednická 558, Chotěboř

telefon: 569 621 367-8 fax: 569 641 297
mobil: 777 621 367-8 tes@teschotebor.cz

TECHNOLOGIE STRAVOVÁNÍ

www.technologie-stravovani.cz

Posouzení stávající kuchyně pro modernizaci vybavení

Název a místo akce:

SUPŠ
Jihlava - Helenín

Objednatel:

Střední uměleckoprůmyslová škola Jihlava - Helenín
Hálkova 2917/42
586 01, Jihlava

květen 2024

VEŠKERÁ ZAŘÍZENÍ PRO GASTRONOMII
PROJEKCE - DODÁVKY - SERVIS

Obsah dokumentace

- Obsah dokumentace
- Identifikační údaje
 - Vstupní podklady předané investorem
 - Stručný popis řešení
- Soupis a zhodnocení rozhodujících stávajících zařízení
- Popis řešení návrhu modernizace kuchyně
- Výkresová část
 - Výkres stávajícího základního uspořádání kuchyně
 - Výkres modernizovaného základního uspořádání kuchyně
 - Specifikace nově použitých zařízení
 - Výkres dispozičního řešení
- Rozpočet
- Prospektová dokumentace pro nově navržená zařízení

Studie neobsahuje projektovou dokumentaci vzduchotechniky, ta bude zajištěna objednatelem.

Identifikační údaje

Název a místo akce: SUPŠ
Jihlava

Objednatel: SUPŠ Jihlava - Helenín
Hálkova 2917/42
586 01, Jihlava

Zpracovatel PD: TeS, spol. s r.o., Chotěboř
Zednická 558, 583 01 Chotěboř
Tel. 569 621 368, 604 861 681

Vstupní podklady předané investorem

- kapacita kuchyně 350 jídel
- Výdej jídel samoobslužný
- Sortiment jídel 1x polévka, 1-2x hotová jídla
- způsob výroby stravy příprava z čerstvých surovin a polotovarů
- energie pro gastrotechnologie elektrická energie

Stravovací provoz slouží pro vaření obědů pro žáky a personál střední školy.

Stručný popis řešení

Tato dokumentace řeší návrh nového vybavení do stávajícího provozu v budově školní jídelny.

Nové vybavení lze kupovat a doplňovat postupně, ovšem po celých úsecích, dle níže uvedeného rozdělení, avšak počítá se s vybavením celého provozu v jedné etapě.

Soupis a zhodnocení rozhodujících stávajících zařízení

Kuchyň

- 3x kotel (příkon 14,4 kW/400 V) – **nevyhovující**
- 1x kotel (příkon 14,4 kW/400 V) – **nevyhovující**
- 1x pánev (příkon 18 kW/400 V) – **nevyhovující**
- 1x elektrický sporák– 4 plotny, trouba (příkon 19 kW) – **nevyhovující**
- 1x elektrický sporák– 4 plotny, trouba (příkon 22 kW) – **nevyhovující**
- 1x elektrická fritéza (příkon 32 kW/400 V) – **nevyhovující**
- 1x konvektomat 20x GN 1/1 (příkon 36,9 kW/400 V) – **vyhovující**
- 1x konvektomat 20x GN 1/1 (příkon 36,9 kW/400 V) – **nevyhovující**
- 1x myčka na stolní nádobí (příkon 18 kW/400 V) – **vyhovující**
- 1x myčka na provozní nádobí (příkon 14,7 kW/400 V) – **nevyhovující**
- 1x výdejní lázeň (příkon 2,8 kW/230 V) – **nevyhovující**
- 1x výdejní lázeň (příkon 2,1 kW/230 V) – **nevyhovující**
- 2x talířový zásobník (příkon 0,66 kW/230 V) – **nevyhovující**
- Dělička těsta (příkon 1,1 kW/400 V) – **nevyhovující**
- Univerzální robot (příkon 2,8 kW/400 V) – **nevyhovující**
- Hnětač těsta (příkon 1,5 kW/400 V) – **nevyhovující**
- 2x lednice (příkon 0,15 kW/230 V) – **nevyhovující**
- 2x lednice (příkon 0,3 kW/230 V) – **nevyhovující**
- 1x lednice (příkon 0,15 kW/230 V) – **vyhovující**
- Chladicí box (příkon 3,5 kW/230 V) – **vyhovující**
- Škrabka na brambory (příkon 0,75 kW/230 V) – **vyhovující**
- Příjmová váha (příkon 0,1 kW/230 V) – **nevyhovující**

Vyhovující zařízení je možné použít s postupnou obměnou.

Nevyhovující zařízení jsou nefunkční, nebo dlouhodobě neudržitelná zařízení.

Popis řešení návrhu modernizace kuchyně

Sklady a přípravny

Ve skladech a přípravnách budou stávající nerezová zařízení z části zaměněna za nová, včetně nevyhovujících chladicích zařízení. Kromě této záměny bude jeden ze skladů nahrazen chladicím boxem.

Varna

V úsecích dojde k výměně většiny varného vybavení. 4 ks varných kotlů budou vyměněny za jeden míchací kotel (100 l) a jeden multifunkční kotel (110 l). Smažicí pánev bude vyměněna za multifunkční smažicí pánev (2x 79 l). elektrické sporáky budou vyměněny za indukční se třemi plotnami.

Novější konvektomat (20 x GN 1/1) zůstane stávající, starší konvektomat (20 x GN 1/1) bude vyměněn za nový ve stejné velikosti.

Výdej jídel

V úseku budou vyměněn stávající výdejní pult za nový. V tomto úseku zůstane stávající pojízdné vybavení (vozíky na nápoje, vozíky na nádobí).

Mytí stolního nádobí

Tato část zůstává stávající

Mytí provozního nádobí

Tento úsek bude nově přemístěn do pouze jedné místnosti (umístění zřejmě z výkresové části). Během tohoto přemístění bude vyměněna stávající myčka provozního nádobí za novou včetně nerezového nábytku. Tato myčka pracuje se systémem granulí, které zbavují nádobí nečistot bez předmáčení a předmývání.

Šokování a vakuování jídel

Na stávající místo myčky bude nově umístěn úsek šokování a vakuování jídel. Proto bude úsek dovybaven podstolovým šokerem a vakuovou baličkou

Nově navržená technologie přináší úspory energií, surovin, času a pracovního úsilí v hygienicky vyhovujících podmínkách.

Pokud bude akce realizována na dotační titul je nutné celou akci provést v rámci jedné etapy, aby byly prokazatelné úspory energie nad požadovaný limit dotačního titulu.

Požadavky na profese

- Zadání požadavků na profese bude zpracováno individuálně v případě zájmu o výměnu technologií před realizací dodávky a bude doceněno stavební firmou.
- V rámci stavebních úprav budou probíhat pouze místní úpravy potřebné pro nové instalace k zařízení. Tyto budou prováděny především v podlaze a tato bude také nově provedena (nášlapná vrstva).
- Veškeré nové stroje budou připojeny na nové instalace. Tyto budou napojeny na stávající instalace v objektu.
- Nutno spočítat nový příkon strojů a provést zhodnocení stávající elektrické přípojky.

Vypracoval:

David Somsí, projektant

Kontrola:

Libor Sobotka, projektant