

TECHNICKÁ ZPRÁVA

TECHNOLOGIE STRAVOVACÍCH PROVOZŮ

Akce:	Kavárna Krajská knihovna Vysočiny – budovy KKV Havlíčkův Brod
Část:	GASTRO
Stupeň:	DSP
Objednatel:	ARTPROJEKT Jihlava
Zhotovitel části:	IN-GASTRO, s.r.o. Erbenova 566 390 02 Tábor IČ: 26098938
Vypracoval:	Ing. Lukáš Vlach Daniel Máša
Datum:	03/2020

TECHNICKÁ ZPRÁVA:

PD gastro části kavárny krajské knihovny respektuje záměr investora zabezpečit provozování gastro provozu. Z tohoto požadavku vyplývají logické návaznosti jednotlivých komunikací spojujících prostory od příjmu surovin až po jejich finální expedici.

Nedílnou součástí této TZ je i dispoziční výkres provozu.

Gastronomický provoz je situován do jednoho podlaží. Při řešení se vycházelo z následujících požadavků:

- dispozičně navrhnout moderní provoz, který bude odpovídat prostorovým možnostem objektu, záměru investora a hygienickým požadavkům (zejména vyhlášce č. 137/2004 Sb.).

Základní kapacitní a jiné údaje:

Základní kapacitní údaje jsou předpokládány. Provoz lze charakterizovat jako kavárenské stravování:

- | | |
|--|---|
| • výrobní kapacita | maximální počet jídel se
předpokládá cca 40 snídaní
nabídka cukrářských výrobků
nabídka studené kuchyně
příprava kávy a nealko nápojů |
| • použitá energie | el. síť 230/400V, 50Hz |
| • předpokládaný počet personálu v jedné směně | 2 |
| • zemní plyn - není instalován pro gastro provoz | |
| • celkový instal. příkon-elektro bez osvětlení a rezervních zásuvek: cca 35 kW kuchyně a bar | |
| • předpokládaná soudobost | 0,75 |

Vnitřní vybavení baru:

- Při vstupu ze zázemí do místnosti je po pravé straně expediční plocha baru s pokladnou, následuje, chladicí dvousekcvý stůl se zásuvkami, neutrální vitrína na pečivo a dvouzónová chladicí vitrína pro prezentaci a prodej cukrářských výrobků a dále výrobků studené kuchyně.
- V zábaří je umístěn mycí stůl s dřezem a umyvadlem na ruce a prostorem pro profesionální myčku nádobí. Dále je pak prostor pro přípravu kávy s kávovarem vč. fresh mlýnku, odpadkového koše a prostoru pro výrobek ledu.
- Vpravo v rohu je umístěna větší nápojová lednice a vinotéka.

Vnitřní vybavení kuchyně:

- Při vstupu do místnosti je po pravé straně příruční chladicí a mrazicí skříň.
- Následuje mycí linka pro mytí nádobí, včetně odpadkového koše a dřezu. Jako umyvadlo na ruce slouží malé vevařené umyvadlo do nerez mycího stolu. Součástí tohoto úseku je regál na čisté nádobí. Prostor je vybaven podlahovou vpustí.
- Na protilehlé lince je prostor kuchyně rozdělen pro přípravu studených výrobků a dále tepelného zpracování výrobků. Vlevo je prostor studené kuchyně (s odděleným prostorem pro výtlaček vajec), je zde stolová nerez sestava s dřezem a chladícím stolem se šesti zásuvkami a technická příprava pro kuchyňský robot.
- V pravé části je pak prostor teplého zpracování, s konvektomatem, udržovací skříní, sklokeramickým sporákem a doplňující nerez nábytek. Nad varnými technologiemi je zavěšena velká digestoř pro odsávání par.
- Vzhledem k používání dodavatelsky očištěné zeleniny se nepočítá se samostatnou hrubou přípravnou zeleniny.

Vnitřní vybavení příručních skladů:

- Jedná se o prostory 111 a 112. Prostory jsou rozděleny a vybaveny skladovými regály. Prostor 111 bude sloužit jako oddělený sklad pro bar. Prostor místnosti 112 je případně možno doplnit o další chladicí a mrazicí skříň.

Sociální zázemí:

- Sociální zázemí je navrženo do místností 108, 109, 110 a 114. Je umístěno na stejném podlaží jako kavárenská část a vzhledem k počtu personálu má sloučenou šatnu pro dámy i pány. Vše je patrně z předloženého dispozičního výkresu, který je nedílnou součástí této TZ.

Odpadové hospodářství:

- V zadním traktu objektu je počítáno s umístěním popelnic na tříděný odpad. Co se týče organického odpadu, počítá se s případnou denní likvidací smluvní společností.

ENERGETICKÁ BILANCE:

Celková hodnota instalovaného příkonu byla stanovena součtem příkonů instalovaných zařízení.

Elektrická energie a rozvodní síť 3 x 230 / 400 V, 50 Hz
instalovaný příkon el. bez osvětlení a rezervních zásuvek..... **cca 35 kW**

V této hodnotě není započteno zařízení na ohřev TUV ani zařízení instalovaná v ostatních částech provozu.

Spotřeba vody bude stanovena v projektu zdravotní techniky na základě uvažovaného počtu jídel.

Předpokládaná soudobost je **0,75**.

OBEČNĚ PLATNÉ STAVEBNĚ TECHNOLOGICKÉ POŽADAVKY:

Požadavky na stavební konstrukce

Požadavky na stavební zařízení

Dveře:

Druh a úprava dveří se řídí provozem a účelem místnosti tak, že je zajištěna dostatečná šířka průchodů a dále požadavky požárně bezpečnostních předpisů. Šířka dveří je volena též s ohledem na instalaci technologických zařízení a přístupovou trasu ke kuchyni, kde minimální šíře je 0,8 m.

Vnitřní i vnější dveře, jimiž se dopravuje zboží, nemají být opatřeny prahem. Veškeré dveře je nutno zabezpečit proti poškození, především v dolní části křídla.

Okna:

Veškerá okna přicházející do styku s gastro částí opatřit vhodnou sítí proti vniků hmyzu a hlodavců.

Podlahy:

Podlahy všech provozních místností jsou lehce omyvatelné, snadno čistitelné, trvanlivé, odolné proti mechanickému poškození, bezprašné, nehluké a nejsou kluzké. V místnostech s vlhkým a mokřým provozem jsou podlahy vodotěsné.

Povrchy stěn:

Povrchy stěn se řídí účelem místností. Veškeré výrobní prostory jsou opatřeny obkladem z keramických obkladaček do výše zárubní, min. 2 m.

Ve všech ostatních místnostech jsou provedeny omítky stěn a stropů hladké štukové, pouze v místnosti technického příslušenství jsou s omítkou vápennou hladkou. Prostory hygienického příslušenství musí být opatřeny do výše minimálně 2 m.

POŽADAVKY NA TECHNICKÁ ZAŘÍZENÍ:

Vodovod:

Dimenzování přívodů vody určuje maximální spotřeba vody. Technologické zařízení kuchyně požaduje přípojky studené a teplé vody (ohřívací vany apod.).

Požadovaná úprava vody:

Technologická zařízení s ohřevem vody (myčka, kávovar apod.), která pro správnou funkci potřebují změkčenou vodu, budou tuto odebírat z představeného automatického změkčovače. Je uvažováno s centrálním změkčovačem řízeným buď průtokem vody, nebo el. hodinami. Tento změkčovač bude řešen v rámci gastro provozu a bude umístěn v baru ve skříni pod kávovarem. Použití tzv. manuálních změkčovačů se jeví provozně nevhodné!

Vytápění:

Vnitřní teplota v jednotlivých místnostech je dána v ČSN 060210.

Vzduchotechnika:

Vzduchotechnické zařízení je nutné v prostorech bez přirozeného větrání a tam, kde vznikají škodliviny, tj. nadměrným vlivem tepla – nadměrný vývin par. Doporučuje se nástěnná digestoř, jejíž výkon se stanoví dle počtu a velikosti zařizovacích předmětů, které svým provozem zvyšují teplotu a relativní vlhkost vzduchu nebo jsou zdrojem pachů.

Profese VZT řeší odvětrání vyprodukovaného tepla a určí potřebné výměny vzduchu na základě hodnot příkonů jednotlivých el. spotřebičů, uvedených v soupisu strojů a zřízení.

Údržba:

Zařízení stravovacího části je náročné na pravidelnou preventivní údržbu, tj. plánovitě denní ošetřování strojů a zařízení. Obslužný personál musí být poučen a zaškolen na všech typech technologického zařízení a to jak z hlediska vlastní technologie, tak i z hlediska bezpečnosti.

Pro zajištění údržby a čistoty kuchyňských provozů je nutno použít běžných úklidových zařízení a pomůcek (úklidové nádoby, čisticí stroje) nikoli čištění pomocí stříkací vody z hadice. Požaduje se provedení el. instalace zásuvek a vypínačů pro podmínky čištění do výše obkladu v provedení do vlhka.

Hygiena pracovního prostředí a sanitace:

Nedílnou součástí zařízení stravovacího provozu je sanitační řád, který zahrnuje soubor opatření, zajišťují technologické a hospodářské podmínky pro uskutečňování a plnění hygienických a protiepidemiologických požadavků, vyplývajících ze směrnice a hygienických požadavků na pracovní prostředí vydané Ministerstvem zdravotnictví ČR a Nařízením Evropského parlamentu a Rady.

Systémy HACCP – monitoring:

Podle zákona č. 258 / 2000 Sb. a jeho prováděcích vyhlášek v platném znění, jsou budoucí provozovatelé povinni dodržovat správnou hygienickou a výrobní praxi (SHVP), a systémy sledování tzv. kritických bodů (HACCP). Systém sledování kritických bodů bude určen prováděcí dokumentací, nebo dokumentací pro výběr zhotovitele (popřípadě provozovatelem), kde bude stanoven systém sledování teplot a časů. Počítá se s ruční evidencí.

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci:

V oblasti bezpečnosti práce se vychází z platných bezpečnostních předpisů. Prostor kolem

technologických zařízení je dimenzován tak, aby vyhovoval bezpečnostním, provozním, montážním a údržbovým nárokům. Za provozu je nutná zvýšená opatrnost pracovníků obsluhujících zařízení s vařicí vodou a zvláště s vařícím tukem, kde je dosahována teplota přes 180° C. Při manipulaci s horkými nádobami apod. je nutno používat předepsané ochranné pomůcky. V provozu je nutno bezpodmínečně dodržet veškeré předpisy pro obsluhu strojního zařízení, vydané výrobcem. Veškeré osoby, pracující ve stravovací části, musí mít předepsanou zdravotní prohlídku nebo platný zdravotní průkaz.

Pracovní prostředí:

Prostředí v jednotlivých místnostech je stanoveno dle ČSN 33 2000-3 pouze jako doporučené pro komisionální schválení. Návrh prostředí vychází z technologického provozu kuchyně a z předpokládaných použitých el. zařízení.

Kuchyně	AA6 AD2 – 1,5 m kolem mycího stolu AD3 – 0,2 m nad podl. při sanitaci
Výdej jídel	AA5, AD1
Umývárny stolního nádobí	AA5 AD2 – 1,5 m kolem mycího stolu AD3 – 0,2 m nad podl. při sanitaci
Sklad odpadků	AA5, místně AD2
Sklady	AA5, AD1

Místní vlhkost se může ve výše uvedených prostorách vyskytnout na podlaze a max. do výše 1500 mm nad podlahou. Umývací prostory ve všech částech kuchyně budou posuzovány dle ČSN 332000-7-701. V uvedených prostorech, vzhledem k provozu vzduchotechnického zařízení, nedojde ke srážení vody na stěnách. Úklid stěn, vč. sanitace bude prováděn dle provozního, event. sanitačního řádu bez použití stříkající vody z hadice. Při údržbě podlah (v místnostech vybavených gulou nebo podlahovým roštem) bude použita tekoucí voda z hadice. Při údržbě, event. sanitaci nesmí být stříkající vodou zasažena el. zařízení nebo zásuvky!

V kuchyňském provozu se neuvažuje, že by elektrické stroje a přístroje byly v dosahu vody stříkající, tryskající ze všech stran nebo že mohou být vodou zaplaveny.

Provoz stravovací části nemá negativní vliv na životní prostředí.

Zpracoval:

Ing. Lukáš Vlach

Kontaktní osoba:

Daniel Máša, tel. 603 296 939

Datum:

03/2020

Děláme pro vás **profi kuchyně**

inGastro
PROFI TECHNOLOGIE