

Akce: Rekonstrukce kuchyně a zázemí kuchyně OSSZ Ústí nad Orlicí pro potřeby školní kuchyně

Investor: Město Ústí nad Orlicí

Místo: Dělnická 43, Ústí nad Orlicí

TECHNICKÁ ZPRÁVA

D.2.1

V Ústí nad Orlicí, květen 2017

Vypracoval: Jindřich Schlesinger

1. Identifikační údaje:

<i>Název akce:</i>	Rekonstrukce kuchyně a zázemí kuchyně OSSZ Ústí nad Orlicí pro potřeby školní kuchyně
<i>Obecní úřad:</i>	Ústí nad Orlicí
<i>Stavební úřad:</i>	Ústí nad Orlicí
<i>Charakter stavby:</i>	rekonstrukce a modernizace kuchyňského provozu
<i>Místo stavby:</i>	Dělnická 43 Ústí nad Orlicí
<i>Investor:</i>	Město ústí nad Orlicí

2. Základní údaje charakterizující stavbu a její provoz:

Záměrem investora je rekonstrukce stávajících prostor stravovacího provozu OSSZ Ústí nad Orlicí pro potřeby školní kuchyně a jídelny Ústí nad Orlicí.

Provoz kuchyně má umožnit vaření do 800 porcí jídel ve dvou družích

Kuchyň bude vybavena technologií pro přípravu uvedeného počtu jídel. Technologie bude, dle požadavku investora, v maximální možné míře vybavena zařízením ze stávajícího stravovacího provozu ŠJ T.G.Masaryka 148, Ústí nad Orlicí.

3. Technologické a dispoziční řešení:

Celkové dispoziční řešení je navrženo podle současných poznatků gastronomie a vyhovuje hygienickým, provozním a bezpečnostním předpisům stanoveným platnými normami.

4. Dispoziční řešení

Stravovací zařízení je umístěno v suterénu a I.NP budovy včetně přípraven, skladů a sociálních zařízení zaměstnanců.

Zásobování je prováděno samostatným vstupem přes rampu která je opatřena přístřeškem.

Suroviny jsou výtahem přepraveny do 1.PP a uloženy do příslušných skladových prostor. Odtud jsou přepraveny do jednotlivých přípraven a k tepelnému zpracování.

5. Popisy prostor

1.PP

V 1.PP jsou umístěny – šatna personálu, jednotlivé skladové prostory, hrubá příprava zeleniny, chladicí boxy, prádelna a archiv.

Šatna personálu vybavená dvojdílnými šatními skříňkami židlemi pro převlékání. Součástí prostoru je umývadlo, sprchový kout a WC

Sklady potravin jednotlivé sklady jsou vybaveny skladovými regály

Chlazený sklad vybavený mrazíci truhlami a chladíci skříněmi.

Hrubá příprava zeleniny prostor vybavený pracovním stolem s dřezem a škrabkou brambor. Dále je zde umístěno umývadlo s tekoucí teplou a studenou vodou.

Prádelna Prostor s pračkou prádla, žehlením prádla a sušením.

Archiv Prostor se skladovými regály

Chlazené boxy Boxy pro uskladnění chlazených potravin – mléko, tuky, vejce – zelenina

Kotelna	V prostoru kotelny jsou umístěné úpravny vody pro spotřebiče v kuchyni
Chodba	v chodbě jsou umístěny manipulační vozíky. V mezipatře mezi 1.PP a 1.NP je umístěno WC zaměstnanců vybavené umývadlem s baterií s bezdotykovým uzavíráním. V mezipatře je také úklidová místnost s výlevkou a sklad úklidových prostředků.
Chodba	1.NP Chodba navazuje na příjmovou rampu. Je zde umístěn manipulační výtah a dále příjmová digitální váha Vlastní kuchyň je surovinami zásobovaná ze skladů v 1.PP manipulačním výtahem.
Denní místnost	vybavená stolem a židlemi
Přípravná těsta	Přípravná slouží pro přípravu těsta před tepelným zpracováním. Prostor je vybavený hnětači těsta, děličkou těsta, pracovními stoly a manipulačními vozíky. V přípravně jsou dále umístěny dvě třítrubové cukrářské pece.
Přípravná masa	prostor slouží pro porcování a přípravu masa před tepelným zpracováním a k vytloukání vajec. Prostor je vybavený masořezkou, kuchyňským robotem, naklepávačkou masa, řeznickým špalkem, pracovními stoly a dřezem. Dále je zde umývadlo s baterií s bezdotykovým uzavíráním
Čistá zelenina	prostor pro čisté zpracování zeleniny před tepelnou úpravou a přípravu zeleninových salátů. Prostor je vybavený pracovním stolem, dřezem a krouhačem zeleniny.
Tepelná úprava	Prostor pro tepelné zpracování surovin a vaření jídel. Ve varném centru jsou umístěny plynové varné kotle 150 l+300 l, elektrický 150 l, plynový sporák s elektrickou troubou a dvě plynové smažící pánve. V samostatném prostoru je dále umístěn konvektomat a Unipar pro parní vaření. Plynové spotřebiče jsou třídy „A“ s odvodem spalin do prostoru. Chod spotřebičů je vázaný na chod odsávací vzduchotechniky.
Mytí černého nádobí	prostor pro mytí kuchyňského nádobí. Vybavený granulovou myčkou, mycím stolem s dvěma dřezy a regály pro uložení umytého nádobí
Mytí stolního nádobí	Prostor pro mytí použitého jídelního nádobí. Podnosy s nádobím odloží strážník do okénka. Zde bude nádobí rozebráno roztríděno a umyto v myčkách nádobí. Biologické zbytky budou likvidovány v drtiči odpadků a odvedeny do kanalizace.
Výdej jídel	Prostor slouží pro výdej stravy a nápojů. Jídlo bude strážníkům vydáváno výdejním oknem. Ve výdeji jsou umístěny teplé stoly – režony, výdejní ohřívací vozíky pro zajištění dostatečné výdejní teploty stravy, vyhřívané zásobníky na talíře a manipulační vozíky. V prostoru jídelny jsou dále umístěny samoobslužné zásobníky chlazených a teplých nápojů, chlazený salátový bufet, zásobníky na příbory a plata a stůl s vitrinou na vzorové porce.

6. Energie

Provoz kuchyně bude využívat elektřinu, plyn a vodu.

Přívody energií jsou napojeny na městské rozvody

Instalovaný příkon elektro: **210kW**, předpokládaná současnost 65%

Instalovaný příkon plyn: **104kW**

7. Stavební a technické požadavky

- Kuchyňské prostory budou opatřeny omyvatelným povrchem do výše znečištění
- Použité technologické zařízení je specifikováno v legendě projektové dokumentace a ve vlastním rozpočtu stavby.
- Ve stanovených prostorech budou umístěna umývadla s bezdotykovým ovládáním.
- Okna budou opatřena ochrannými sítěmi proti vnikání hmyzu, venkovní dveře jsou odolné proti vniknutí hlodavců.
- V místnostech, které nemají možnost přirozeného větrání bude výměna vzduchu zajištěna vzduchotechnickým potrubím.
- Varný prostor v kuchyni bude osazen akumulacním zákrytem s lapači tuku a osvětlením. Tato digestoř bude napojena na nucený odtah vzduchu

8. Vzduchotechnika

Vzduchotechnika je řešena samostatně a není součástí tohoto projektu.

9. Osvětlení prostor

Osvětlení je řešeno samostatně a není součástí tohoto projektu. Bude řešeno následně v prováděcí dokumentaci. Intenzita osvětlení musí být dodržena dle příslušných norem.

10. Personál kuchyně

Personál kuchyně bude tvořit 10 zaměstnanců, z toho 8 kuchařek.

11. Ostatní

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

Ve stravovacím provozu hrozí riziko pracovních úrazů jako opaření, popálení, uklouznutí, poranění, úraz elektrickým proudem atd. V oblasti bezpečnosti práce se vychází z platných norem a bezpečnostních předpisů. Nutno dodržovat předpisy, pokyny a návody při práci se strojními, elektrickými zařízeními. S těmito zařízeními mohou pracovat pouze zaškolení pracovníci poučení o zásadách bezpečnosti práce.

Vliv na životní prostředí

Gastronomický provoz ovlivňuje okolí vodní párou, pachy, teplem, hlukem, tekutými a tuhými odpady. Musí proto být provedena potřebná technická opatření (stavební, VZT, ZT, provozní řád) dle příslušných předpisů pro omezení působení těchto vlivů na životní prostředí v rámci povolených limitů.

Použití technologie

Podmínkou splnění požadovaných parametrů provozu je dodržení navržených typů, výkonů a provedení zařízení technologie.