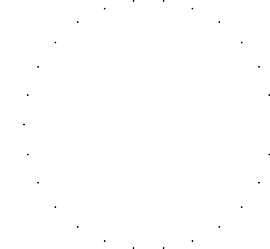




POPIS REVIZE:	REVIZE / DATUM:	VYPRACOVAL:

INVESTOR: Statutární město Brno, Dominikánské nám. 196/1, 602 00 Brno	AUTORIZACE: 	ČÍSLO PARÉ:
GENERÁLNÍ PROJEKTANT:  TIPRO projekt TIPRO projekt s.r.o. Kytnerova 16/21, 621 00 Brno tel. +420 542 210 272 fax. +420 541 246 350 e-mail: info@tiproprojekt.cz www.tiproprojekt.cz	VEDOUcí PROJEKTU:	ING. VÍTĚZSLAV TITL
	HIP:	ING. JIŘÍ HAVEL
	ARCHITEKT:	-
SUBDODAVATEL:  GOZ GASTRO GOZ Gastro, s.r.o. Olomoucká 888/164, 62700 Brno IČO: 28302672 www.gozgastro.cz info@gozgastro.cz	VYPRACOVAL:	PAVEL DOLEŽAL
	DATUM:	09/2021
	ČÍSLO ZAKÁZKY:	2021-18
	STUPEŇ:	DPS

NÁZEV AKCE:	REKONSTRUKCE ŠKOLNÍ KUCHYNĚ ZŠ HORÁCKÉ NÁMĚSTÍ 13	
OBJEKT:	STÁVAJÍCÍ BUDOVA ŠKOLY	
ČÁST:	D.1.4.6 TECHNOLOGIE STRAVOVÁNÍ	
NÁZEV VÝKRESU:	TECHNOLOGICKÁ ZPRÁVA	
ČÍSLO VÝKRESU:	REVIZE:	MĚŘÍTKO:
D.1.4.6.01	00	

OBSAH:

1. ZÁKLADNÍ ÚDAJE	str. 3
2. POPIS ŘEŠENÍ	str. 4-6

1. ZÁKLADNÍ ÚDAJE:

Akce: „REKONSTRUKCE ŠKOLNÍ KUCHYNĚ ZŠ HORÁCKÉ NÁMĚSTÍ 13"

Investor: Statutární město Brno, Dominikánské nám. 196/1, 602 00 Brno

Místo akce: Školní kuchyně, ZŠ Horácké náměstí 13

Vedoucí projektu: Ing. Vítězslav Titl

HIP: Ing. Jiří Havel

Datum: 09/2021

2. POPIS ŘEŠENÍ

Zadáním investora bylo upravit gastronomický provoz v 1NP sloužící pro přípravu, obědů s kapacitou opt. 1200 porcí v objektu „ZŠ Horácké náměstí 13“. Při rekonstrukci se počítá s využitím části stávajícího nerezového nábytku a některých zařízení. Současně bude součástí dodávky nová sestava chladících boxů, chladící skříně a mlýnek na maso v 1.PP.

Cílem zpracovaného dispozičního řešení je zajištění ekonomického, hygienicky nezávadného moderního provozu. Celkové dispoziční řešení je navrženo podle současných poznatků gastronomie a vyhovuje jak hygienickým, tak i bezpečnostním předpisům.

Uspořádáním jednotlivých provozních pracovišť se podařilo zajistit plynulou návaznost pracovních postupů v jednotlivých pracovních úsecích. Skladba technologického uspořádání umožňuje docílit vysokého standardu hygieny práce. Úsporností nutných pracovních operací, vyloučením křížení čistých a špinavých cest (provozů) a minimalizací požadavků na manipulaci se surovinou, s dokončenými i rozpracovanými pokrmy, se snižuje riziko sekundární kontaminace. Některé místnosti v 1.NP budou zachovány vč. nábytku a zařízení, např. u přípravy zeleniny bude dodán pouze nový chladicí stůl a stanice pro krouhání zeleniny, stoly a regály zůstanou stávající. Vše patrně z VV.

Podlahy gastronomických provozů budou plně omyvatelné, dobře čistitelné, se splněním požadavku na protiskluzné provedení, sestava varné technologie – varný ostrov – bude instalován na stavební sokl.

2.1. DISPOZIČNÍ/PROVOZNÍ/TECHNOLOGICKÉ ŘEŠENÍ

2.1.1. VARNA

Varný blok je sestaven z těchto technologií:

- kotel plynový s generátorem, 230 l	1ks
- kotel elektrický 100l	2ks
- sporák plynový	1 ks
- sporák plynový s vyšším výkonem hořáků	1ks
- elektrická trouba, podstavba pod sporák	2ks
- sklopná pánev plynová 106 l	1ks
- sklopná pánev plynová 163 l	1ks
- neutrální modul	2ks

Výše uvedené komponenty jsou instalovány na stavební sokl, vzájemně propojeny tak, aby splňovaly nejvyšší hygienické stanadardy, jednotlivé technologie jsou pevně spojeny, podstavby neutrálních bloků a sporáků v H3 provedení, v případě sklopných pánví jsou tyto vždy napojeny 1 pracovní plochou, tj. např. mezi pánvemi nevzniká spára, ale obě boční části pánve jsou skryty pod 1 pracovní deskou. Celá sestava je osazena spojovacími komínky, pokud jsou technologie zády k sobě, je boční opláštění řešeno 1 krycím plechem. Tím je eliminován problém se sanitací ploch a okolí varného bloku.

Varná kapacita je navýšena 2x konvektomatem pro 20 GN, 1x konvektomatem pro 10 GN – umístěným v návaznosti na výdej. Každý z modelů jsou osazen novou kondenzační digestoří (požadavek dodavatele VZT).

Pro další úpravy je navržena celonerezová výklopná multifunkční pánev s objemem 250 litrů, včetně příslušenství a bateriového vozíku pro manipulaci s nádobami při vypouštění, filtrační nádobou na olej, současně zůstane zachován plynový varný kotel 300 litrů (stávající zařízení). Veškeré varné spotřebiče jsou umístěny pod odsávacími zákryty.

Proti varnému ostrůvku jsou umístěny sestavy stávajících pracovních stolů pro přípravu a porcování.

2.1.2. ČISTÁ PŘÍPRAVNA ZELENINY

Příprava zeleniny – samostatná místnost, osazena stávajícími pracovními plochami a regály. Pro přípravu je k dispozici dřez, pro mytí rukou umyvadlo na ruce. Po dohodě s provozovatelem je navržen nový chladicí stůl a především krouhací stanice s garancí požadované kapacity. Krouhač zeleniny umístěný na podstavci s možností krouhání zeleniny do GN, 2 krouhací hlavy – dle typu zeleniny, dostatečnou kapacitu krouhacích disků, včetně závěsů na jejich zavěšení. Místnost je dobře umístěna v návaznosti na varnu, případně výdej.

2.1.3. ČISTÁ PŘÍPRAVNA MASA, VYTLOUKÁNÍ VAJEC

Příprava masa umístěna v 1.PP, dostatečný počet pracovních ploch, dřezy i umyvadlo na ruce. Nově bude dodán vysokokapacitní mlýnek na maso vč. příslušenství, a navíc 2 chladicí skříně.

2.1.5. PŘÍPRAVA TĚSTA

Stávající technologie v samostatné místnosti. Pro přípravu těsta jsou navrženy dostatečné plochy, i úložné prostory – zásuvkové bloky pro nářadí a náčiní, police, posuvná dvířka. Pro zpracování těsta jsou k dispozici 2 univerzální roboty vč. příslušenství, jedná se o stávající zařízení v dobré kondici.

2.1.6. STUDENÁ KUCHYNĚ

Samostatná místnost osazená nerez nábytkem, dodávka nových zařízení se neplánuje.

2.1.7. PŘÍPRAVA SVAČIN

Příprava svačin je tvořena pracovním stolem, spodní prostor je osazen chladícími zásuvkami, neutrální zásuvkový blok pro uložení náčiní. V návaznosti je umístěno umyvadlo na ruce.

2.1.8. VÝDEJ

Výdej je tvořen výdejními okny. Pro servis pokrmů jsou osazeny vyhřívané pojízdné podavače talířů a vozíky s ohřevnými vanami, dále vyhřívaný vozík se vsuny na GN pro udržování pokrmů v GN

v teplém stavu. Saláty a kompoty jsou udržovány ve velkokapacitní chladicí skříni (poz. I.09, pro výdej salátů slouží samoobslužná vitrína.

2.1.4. MYTÍ PROVOZNÍHO NÁDOBÍ

Pro mytí provozního nádobí slouží stůl s dřezem, osazený tlakovou sprchou zajišťující mytí nádobí i v případě výpadku mycího stroje. Nádobí se bude mýt v mycím stroji s dostatečnou kapacitou a zásuvnou výškou, nádobí bude odkládáno na okapný stůl. K uskladnění provozního nádobí je určena stávající sestava regálů. Součástí umývárny je výlevka a umyvadlo na ruce s příslušenstvím (dodávka ZTI).

2.1.5. MYTÍ STOLNÍHO NÁDOBÍ

Sběr nádobí probíhá formou odkládání podnosů na příjmovou desku, případně stolový nástavec. V případě špičky jsou k dispozici vozíky se vsuny na podnosy, na které strážníci odkládají podnosy s nádobím a tyto jsou následně odebírány personálem umývárny. Nádobí je tříděno dle charakteru provozu, následně předmyto v dřezu a expedováno do košové myčky s posuvem, tato má vstupní ostřikovou zónu, rohovou mycí zónu s oplachem a sušicí zónu, výstupní stůl je válečkový s koncovým spínačem. Sklo je myto ve vyčleněné myčce skla a nádobí, tato je umístěna na podstavci. Mycí stroj je osazen rekuperací, dodávkou VZT jsou zákryty nad vstupem a výstupem z mycího stroje.

2.1.6. STÁVAJÍCÍ PŘÍPRAVNÝ – EXPEDICE A SKLAD A MYTÍ TERMOPORTŮ

Stávající zařízení, momentálně vyhovuje, bude zpětně instalováno.

1.PP

2.1.7 – CHLADÍCÍ BOXY

Stávající chladicí boxy budou nahrazeny novými – PUR panely izolace 60 mm, nová chladírenská technologie i agregáty. Současně jsou i osazeny chladírenské dveře a sestava regálů. Boxy budou dodány bez izolace podlahy (u chladících boxů není vyžadováno), z důvodu stávající připravenosti a izolací. Příprava bude konzultována v rámci KD, požadavky budou přesně specifikovány ve stavebním deníku.

V případě ojedinělého použití obchodního názvu ve specifikacích či projektu se jedná pouze o příklad kvalitativního (technického standartu provedení (výrobku/materiálu), nikterak neznemožňujícího (neomezujícího) použití i jiných kvalitativně a technicky obdobných (srovnatelných) řešení. Uchazeč zajistí stejnou výkonnostní a kvalitativní hladinu, u vybraných technologií bude součástí VŘ dodání technických listů s požadovanými parametry – dle VV.