

Technická zpráva - gastro

Střední školy stravování a služeb Karlovy Vary

OBSAH:

1. Úvod a použité podklady
2. Kapacitní údaje
3. Technické řešení
4. Personál
5. Pracovní prostředí
6. Nároky na energie
7. Požadavky na stavební řešení
8. BOZP
9. Závěr

1. Úvod a použité podklady

Projektová dokumentace řeší dispoziční a technologické vztahy zařízení cvičné kuchyně a gastro učebny v rámci Střední školy stravování a služeb Karlovy Vary.

2. Technické řešení:

Celý provoz slouží pro výuku studentů, bez distribuce pokrmů pro klienty. Je rozmístěn ve dvou podlažích – cvičná kuchyně v 1.NP a gastro učebna v 2. NP.

Cvičná kuchyně je tvořena převážně stávajícím zařízením, maximálně je zachována stávající dispozice s tím, že bude doplněna o konvektomat, průchozí mycí stroj a další drobné zařízení. Stávající zůstává také rozmístění zázemí pro studenty (šatny).

Gastro učebna je budována nově v nástavbě nad cvičnou kuchyní. Po příchodu je k dispozici kancelář a šatny. Suroviny používané ve cvičné kuchyni jsou uchovávány ve skladu vybaveném lednicí, mrazákem, nerezovým regálem či nerezovou skříní.

Samotná gastro učebna je tvořena pracovními stanicemi, které jsou vybaveny pracovní plochou, zabudovaným indukčním vařičem, chladicími stoly a dřezy. Samostatně je umístěn konvektomat.

Gastro učebna je vybavena také úsekem s podstolovou myčkou.

3. Personál

Není k dispozici. Zařízení je obsluhováno výhradně studenty a vyučujícími.

4. Pracovní prostředí

Hlučnost:

učebny max. 70dB

ostatní max. 70dB

Osvětlení

kuchyně 500 lx

ostatní 160 lx

5. Nároky na energie :

Elektrická energie

celkem instalováno 88 kW/230V

88 kW/400V

soudobost 0,7

skutečný příkon 124 kW

6. Požadavky na stavební řešení

Dveře:

Druh a úprava dveří se řídí provozem a účelem místnosti tak, aby byla zajištěna dostatečná šířka průchodů a dále požadavky vyplývající z požárně bezpečnostních předpisů.

Okna:

Okna musí být ovladatelná z podlahy. Okna výrobních místností a skladů potravin doporučujeme opatřit hustou sítí proti hmyzu.

Podlahy:

Podlahy všech provozních místností musí být lehce omyvatelné, snadno čistitelné, trvanlivé, odolné proti mechanickému poškození, bezprašné, nehluché a protiskluzné. V místnostech s vlhkým a mokřým provozem jsou podlahy vodotěsné. Z důvodu prevence rizik vzniku úrazů na pracovištích a na základě platných vyhlášek a norem musí protiskluznost odpovídat požadavkům na protiskluznost stanovenou platnými normami.

Povrchy stěn:

Povrchy stěn se řídí účelem místností. Veškeré výrobní prostory (kuchyně, umývárny nádobí, přípravny) musí být opatřeny obkladem z keramických obkladaček do výše zárubní dveří, minimálně 1,8m.

Ve všech ostatních místnostech postačí provedení omítky stěn a stropů hladké štukové, pouze v místnosti technického příslušenství je omítka vápenná hladká s obkladem do výše 1,8m.

Sklad odpadků musí být rovněž obložen do výšky 1,8m. Rohy stěn na dopravních cestách je vhodné opatřit ochranou lištou.

Požadavky na technická zařízení

Vodovod:

Dimenzování přívodů vody určuje maximální spotřeba vody. Technologické zařízení kuchyně vyžaduje přípojky studené a teplé vody.

Technologická zařízení s ohřevem vody (konvektomaty, myčky apod.), potřebují pro správnou funkci změkčenou vodu.

Kanalizace:

Viz stavební projekt

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

Údržba:

Pro zajištění údržby a čistoty podlahových krytin je nutno použít běžných úklidových zařízení a pomůcek (úklidové nádoby, čistící stroje) nikoli čištění pomocí stříkající vody z hadice.

7. BOZP

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.

Místní vlhkost se může ve výše uvedených prostorách vyskytnout na podlaze a max. do výše 1500mm 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, 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.

Praha, 1. 11. 2023

Vypracoval: Ilja Kovář, GASTROPROJEKCE