

# PRŮVODNÍ A TECHNICKÁ ZPRÁVA-GASTROTECHNOLOGIE

ZŠ CIHELNÍ, Bruntál

## ÚVOD

Předmětem této DPS (dále jen PD) je řešení rekonstrukce a modernizace varných prostor, mycích úseků, skladovacích prostor včetně obnovy modernizace gastrozařízení a technologických procesů ve školní kuchyni v ZŠ Cihelní v Bruntále. Průvodním a doplňujícím znakem navržených změn bude zlepšení pracovního prostředí, snížení namáhavosti práce a úspora energií.

Stávající kuchyň je dimenzována na kapacitu cca 600 obědů denně a tato kapacita se provedenými úpravami nezmění. Většina stávajících technologických zařízení je na hranici své životnosti. Relativně nová zařízení ze stávajícího vybavení budou použita i v nově navržené sestavě.

Obnovou technologické části kuchyně, tj. návrhem nového technologického vybavení a jeho uspořádání a technického řešení se zabývá projektová část s názvem GASTROTECHNOLOGIE, tato zpráva její úvodní součástí.

## POPIS NAVRŽENÉHO ŘEŠENÍ

Předpokladem pro zásadní racionalizaci uspořádání technologie ve varně se stala možnost odstranění nepoužívaného komína, který se nacházel v prostředku varny.

Ze stávajících velkých zařízení bylo v době zpracovávání tohoto projektu k opětovnému využití v nové kuchyni vytipováno ve spolupráci s vedením ŠJ celkem 6 zařízení: dva konvektomaty Retigo, sporák Electrolux, kotel ICOS, robot RM gastro a pojízdný robot – krouhač FEUMA. Tato zařízení jsou ve výkrese technologie vyznačeny červeně. Ostatní technologické a nábytkové vybavení výrobních prostor kuchyně bude nové (podrobně viz (neoceněný) rozpočet – technická specifikace).

Nová kuchyň je navržena jako energeticky kombinovaná: jsou zde spotřebiče na elektrickou energii a na zemní plyn. Pro zvýšení výkonu kuchyně, snížení namáhavosti práce a zlepšení mikroklimatických podmínek v kuchyni byly do technologické sestavy navržené moderní technologické prvky: multifunkční pánev, míchací kotel a výkonná tunelová myčka...

Jednotlivé provozní úseky kuchyně jsou uspořádány podobně, jak tomu v původní kuchyni a uspořádání technologického vybavení je zakresleno ve výkresové části (výkres D.2.2). Racionalizace se projevila zejména uspořádání varných bloků, které jsou tvořeny klasickými (kotel, sporák, pánev) i moderními (konvektomat, multifunkční pánev, míchací kotel) technologiemi.

V jídelně je u sloupu naproti výdeji navržen samoobslužný nápojový úsek pro výdej teplých i studených nápojů.

Součástí dodávky technologie je i nové základní vybavení kanceláří kuchyně (v přízemí i v patře) novým nábytkem (psací stůl, zásuvkový kontejner, kancelářská židle, kancelářská skříň).

Provedení tohoto vybavení musí být odsouhlaseno s vedoucím pracovníkem kuchyně. Vybavení šaten a denní místnosti zůstává stávající.

Neutrální nerezové vybavení (pracovní stoly, dřezy, regály, police, vozíky atd.) budou vyrobeny z potravinářské nemagnetické oceli AISI 304 nebo AISI 316. Pracovní plochy stolů, polic a regálů budou z nerezového plechu minimální tloušťky 1 mm, svislé nosné prvky stolů a regálů budou z uzavřených profilů minimálně 35x35x1 mm. Konstrukce stolu budou řešeny tak, aby je bylo možno přirazit ke stěně, pokud není v technické specifikaci předepsáno jinak. Vany dřezů budou lisované, všechny kouty budou zaoblené s poloměrem zaoblení minimálně 10 mm.

### POSTUP PRACÍ

Drobné stolní vybavení, nádobí a pomůcky budou před zahájením prací z kuchyně, skladů a připraven pracovníky školy odstraněny do vhodného uzavřeného skladu mimo prostory školní kuchyně. Budou vyklíženy také kanceláře, úklidové komory, denní místnosti, šatny a umývárny.

Před zahájením stavebních prací bude provedena demontáž a vystěhování technologického vybavení. Zařízení, která budou opětovně používána, musí být demontována odbornou firmou, zabalena proti prachu a vhodně uskladněna, aby nedošlo k jejich poškození. Součástí demontáže technologie bude i demontáž chladicí technologie u chladicích boxů v přízemí a musí se postupovat tak, aby nedošlo k úniku zbytkového chladicího média.

Po celou dobu stavebních prací bude dodavatel nové technologie spolupracovat se stavbou, aby bylo zajištěno správné provedení přípojných míst, osazení vpustí, odvodňovacích žlabů, výdejních oken a podobně.

Návoz a montáž nové technologie kuchyně bude zahájen po dokončení všech stavebních prací, aby nedošlo k poškození nových zařízení a jejich povrchů. Pracovní stoly a ostatní zařízení v žádném případě nemohou sloužit před předáním hotového díla jako náhrada lešení, žebříků, odkládacích ploch!

Detailní informace o použité technologii a dispozičním uspořádání viz. TECHNICKÁ SPECIFIKACE a výkres DISPOZICE GASTROTECHNOLOGIE. Přípojná místa, jejich umístění i specifikaci najdete ve výkrese přípojných míst (výkresy D.2.2 a D.2.3). Při zřizování nových přípojných míst pro technologická zařízení musí investor, resp. vyšší dodavatel úzce spolupracovat s vybraným odborným dodavatelem technologie, který požadavky projektu upřesní dle specifik dodávaných značek zařízení.

Součástí dodávky technologie bude i řádné zaučení personálu o správném a bezpečném používání zařízení, jeho základní údržbě a provozování.

### POŽADAVKY NA OSTATNÍ PROFESE

Projektanti a dodavatelé jednotlivých profesí jsou odpovědní za to, že nové uzávěry a přípoje budou v příslušných částech projektu navrženy a ve skutečnosti provedeny v souladu s platnými technickými a bezpečnostními předpisy, a že jejich umístění nenaruší navržené uspořádání

technologie ani nezhorší provozní, hygienické a pracovní podmínky. Nezbytná je úzká spolupráce provádějící organizace s projektantem, popřípadě dodavatelem technologie!

Umístění odvodňovacích žlabů u technologických varných bloků musí být provedeno naprosto přesně dle projektu s přihlédnutím k požadavkům skutečně dodávané technologie. Umístění musí schválit dodavatel technologie. Při přípravě výrobní dokumentace odvodňovacích žlabů je třeba akceptovat požadavky statiky (prostupy stropem) ze stavební části projektu!!!

Pro provoz konvektomatů, myčky nádobí a pro napouštění duplikátorů varných kotlů je potřeba upravená (filtrovaná, částečně demineralizovaná voda, tj. zbavená uhličitánové tvrdosti, a filtrovaná) voda.

Projektem jsou navrženy samostatné přívody upravené vody. Úpravna vody je dodávkou technologie a je umístěna v hrubé přípravně zeleniny v 1.NP.

Nové osvětlení bude provedeno podle požadavků platných technických norem a hygienických předpisů-viz. samostatné části PD Výpočet osvětlení a Elektro.

Na přívodech pevně připojených elektrických strojů a zařízení budou osazeny hlavní nástěnné vypínače v blízkosti těchto zařízení pro jejich snadné odpojení od sítě (každý stroj jednotlivě), zásuvky a vypínače v provozovně, v přípravnách budou osazeny v provedení do vlhka, kovové zařízení bude opatřeno ochranným pospojováním, použití chráničů u zásuvek konzultovat s dodavatelem technologie – nelze použít jeden chránič pro všechna zařízení; **průřez kabelů natažených od vypínačů k jednotlivým zařízením respektovat dle požadavků uvedených v tabulce bilancí a požadavků na profese, tloušťka průřezů kabeláže vedoucích od rozvaděče k vypínačům je na uvážení projektanta elektra.**

Nad varnými bloky budou umístěny nerezové odsávací zákryty s osvětlením a tukovými filtry (viz. samostatná část PD-Vzduchotechnika). Zákryty – digestoře budou přesahovat obrys varných bloků minimálně o 20 cm, přední (dveřní) stranu konvektomatů o 40 cm.

ZPRACOVATEL PROFESE:

GASTROSEV s.r.o., tel.: 603 571 360

DNE: 24.11.2023