

Stavební úpravy kuchyně a jídelny, Obránců míru 1714, Přelouč

SO 02 Stavební úpravy 2. NP – Varna se zázemím

TECHNICKÁ ZPRÁVA

Předmětem projektu je rekonstrukce školní kuchyně, prostorů v 2NP, kde se nachází varna s přípravami, výdej jídel a úseky mytí nádobí. Kanceláře, toalety pro personál a úklidová komora jsou stávající, nově je navržena denní místnost pro zaměstnance. Příprava masa je po obnově a zůstává stávající. Úsek jídelny a přilehlé prostory jsou řešeny ve stavební části.

Skladové prostory se nacházejí v 1NP a jsou přístupné dvěma výtahy a po schodech. Rekonstrukci zázemí kuchyně řeší samostatný projekt - SO 01 Stavební úpravy 1. NP – Zázemí kuchyně

Dispoziční řešení

V 2NP se nachází varna s přípravami čisté zeleniny, masa, těsta a studené kuchyně. Výdej jídel do jídelny přes výdejová okna, výdej jídel v termoportech mimo budovu a výdej jídel v jídelnosičích pro cizí strávníky. Samostatné mytí provozního nádobí přístupné z varny a mytí stolního nádobí.

217. Čistá příprava zeleniny

Místnost bude vybavena tří-dvéřovým chladícím stolem na GN, pracovním stolem se dřezem 600x500 mm, nástěnnými policemi, regálem, umývánkem na ruce, nádobou na odpad, kráječem na zeleninu s podstavou na GN, manipulačním vozíkem.

216. Příprava masa

Stávající po nedávné obnově, beze změny.

215. Varna

Příprava těsta

Příprava těsta je řešena jako samostatný, stavebně oddělený, úsek ve varně. V přípravě těsta bude umístěna stávající dělička těsta a univerzální kuchyňský stroj s nádobou 60l a příslušenstvím. Pracovní plochu tvoří čtyři pracovní stoly s policemi a jeden pracovní stůl mobilní. Dva stoly budou vybaveny zásuvkami a jeden dřezem. V přípravě bude umístěn regál a nástěnné police, manipulační vozík, umývánko na ruce a nádoba na odpad.

Příprava studené kuchyně

Příprava studené kuchyně je řešena jako samostatný, stavebně oddělený, úsek ve varně, který přímo navazuje na výdejní okno v místě výdeje salátů, kompotů, ovoce, a podobně. V přípravě bude umístěn pracovní stůl se dřezem a zásuvkami, tří-dvéřový chladicí

stůl na GN, mobilní pracovní stůl, regál a nástěnné police, manipulační vozík, umývatko na ruce a nádoba na odpad. Pro ukládání hotových studených pokrmů před umístěním do chlazené vitríny, nebo na pult je v přípravě navržena chladicí skříň na GN 700l.

Varná technologie

Varna je tvořena centrálním varným ostrovem, řadou tří konvektomatů a samostatně umístěným míchacím kotlem. Dále jsou zde navrženy odkládací plochy a stoly pro porcování hotových jídel a přípravu na výdej.

Varný ostrov bude na jedné straně osazen el. multifunkční pánví o objemu 200l a dvěma varnými plynovými kotli o objemu 285l. Mezi bude umístěn neutrální díl. Druhou stranu ostrova tvoří tlaková el. multifunkční pánví o objemu 150l, neutrální díl, plynová výklopná pánev 125l, varný plynový kotel 150l, indukční sporák se dvěma plotnami 385x385 mm vedle sebe, vybavený napouštěcím ramenem na vodu. Všechny varné prvky budou velkokapacitní, řady 900 mm.

Samostatně v řadě budou umístěny tři konvektomaty a tří-troubová pec. Plynový konvektomat 20x GN1/1, el. konvektomat 11x GN1/1 na podstavě, el. konvektomat 10x GN1/1 na podstavě. V době rekonstrukce kuchyně bude zhodnocen jejich technický stav a použitelnost. V projektu jsou navrženy přípojné body plynu a elektro pro případnou výměnu el. konvektomatů za plynové.

Samostatně je umístěn el. míchací kotel o objemu 295l.

Před kotli a pánvemi budou osazeny nerezové podlahové vpusti s vyjímatelným roštem. Vzhledem k tomu, že se jedná o rekonstrukci stávající budovy, kde je strop tvořen spiroll panely, bude přesná poloha odpadů u vpustí určena při zahájení stavby, dle možností konstrukce stropu (poloha dutiny panelů). Vana vpustí bude celkové hl. 50 mm, aby se vešla do sklady podlahy. Zápachová uzávěra bude zapuštěna do panelu v místě dutiny. Rozměr zápachové uzávěry bude max. 170x170 hl. 50 mm, odpadní potrubí DN 75. Poloha odpadů a přesné rozměry vpustí budou přizpůsobeny možnostem stropní konstrukce.

Nad varnou technologii budou umístěny digestoře – řeší projekt VZT.

U varného ostrova jsou navrženy pracovní stoly se zásuvkami, nástěnné police, chladicí skříň 700l a umývatko na ruce.

Mezi varným ostrovem budou čtyři pracovní stoly, dva se zásuvkami, pro porcování hotových jídel a přípravu na výdej.

Výdej jídel – jídelna

Výdej jídel bude probíhat přes čtyři výdejová okna obslužná a jedno okno samoobslužné. Nápoje budou umístěny v ostrůvku v jídelně na konci výdeje.

Výdejní okna pro výdej jídle budou osazena nerezovým parapetem a uzavíratelná roletou. Každé místo bude vybaveno pevnou ohřevnou vanou 3x GN1/1 s pevným napojením na vodu a odpad a mobilním ohřevným zásobníkem na talíře s kapacitou 2x 50 talířů. Výdej doplní dvě mobilní ohřevné vany 3x GN1/1, které budou přistavěny na výdej dle potřeby.

Pro udržování teploty jídel jsou navrženy dvě ohřevné skříně na GN se zvlhčováním, každá s kapacitou 15x GN2/1 (30xGN1/1).

Výdej ovoce, salátů a kompotů bude samoobslužný v samostatném výdejovém okně. Je zde navržena neutrální výdejní plocha a chlazená samoobslužná vestavná vitrína, která bude mít na straně kuchyně posuvná dvířka a na straně strážníků dvířka výklopná. Okno bude rovněž uzavíratelné roletou.

Přes celý výdej bude umístěna pojezdová trubková dráha na podnosy, na začátku výdeje budou vozíky na podnosy a příbory.

Nápojový ostrov bude umístěn na konci výdeje. Bude osazen výrobníkem horkých nápojů s kapacitou 2x20l, stávajícím výrobníkem studených nápojů a prostorem pro termos na mléko či jiný nápoj. Sklenice na nápoje budou umístěny v mobilních zásobnících na koše na sklo (koš 500x500 mm) přímo u nápojů.

Výdej jídel – termoporty, cizí strážníci

V okrajové části varny, u vstupu v části na straně k výtahům, je navržen úsek plnění termoportů a úsek umístění nádob pro cizí strážníky. Úsek bude vybaven dvěma pracovními stoly pro plnění termoportů, regálem na čisté termoporty a regálem na čisté nádoby.

Transport termoportů bude probíhat pomocí manipulační vozíků, výtahem do 1NP, na zásobovací rampu.

Všechny výdeje jídel budou časově oddělené.

230. Mytí stolního nádobí

Špinavé nádobí budou strážníci ukládat na podnosech do vozíků umístěných v jídelně, v části u vstupu do mytí nádobí. Vozíky bude personál postupně přesouvat do mytí nádobí. Pro mytí nádobí jsou navrženy dva mycí stroje s koši 500x500 mm.

Tunelový mycí stroj s výkonným sušícím modulem pro mytí nádobí a podnosů, vybavený předmycím stolem se dřezem, takovou sprchou a válečkovou dráhou na dva koše a koncovým stolem s válečkovou dráhou pro výstup košů v čisté zóně, na tři koše.

Druhý mycí stroj bude průběžný zdvihový s předmycím stolem se dřezem a tlakovou sprchou a koncovým stolem, oba stoly pro dva koše. Před myčkami je navržen rozkládací stůl.

V čisté zóně budou umístěny stávající nerezové skříně na nádobí a umývatko na ruce. Uzavíratelná nádoba na biologický odpad bude umístěna na začátku mycí zóny na manipulačním vozíku pro snadný transport do chladicího boxu na odpad v 1NP.

Čisté nádobí bude ukládáno přímo do zásobníků - ohřevné vozíky na talíře, vozíky na podnosy a příbory, vozíky na koše na sklo.

Nad varnou technologii budou umístěny digestoře – řeší projekt VZT.

Před mycími stroji budou osazeny nerezové podlahové vpusti s vyjímatelným roštem. Vzhledem k tomu, že se jedná o rekonstrukci stávající budovy, kde je strop tvořen spirall panely, bude přesná poloha odpadů u vpustí určena při zahájení stavby, dle možností konstrukce stropu (poloha dutiny panelů). Vana vpustí bude celkové hl. 50 mm, aby se vešla do sklady podlahy. Zápachová uzávěra bude zapuštěna do panelu v místě dutiny. Rozměr zápachové uzávěry bude max.170x170 hl. 50 mm, odpadní potrubí DN 75. Poloha odpadů a přesné rozměry vpustí budou přizpůsobeny možnostem stropní konstrukce.

229. Mýtí provozního nádobí a termoportů

Místnost mýtí provozního nádobí je hned u vstupu do varny z transportní chodby.

V mýtí je navržen granulový mycí stroj na černé nádobí, dvou-dřez s talkovou sprchou, odkládací stůl a stávající regály na ukládání nádobí.

Pro mýtí termoportů bude hned u vstupu umístěn hluboký dřez s tlakovou sprchou a odkládací stůl. Čisté termoporty budou ukládány do regálů v místě plnění.

Před mycím strojem bude osazena nerezová podlahová vpust' s vyjímatelným roštem. Vzhledem k tomu, že se jedná o rekonstrukci stávající budovy, kde je strop tvořen spiroll panely, bude přesná poloha odpadů u vpustí určena při zahájení stavby, dle možností konstrukce stropu (poloha dutiny panelů). Vana vpustí bude celkové hl. 50 mm, aby se vešla do sklady podlahy. Zápachová uzávěra bude zapuštěna do panelu v místě dutiny. Rozměr zápachové uzávěry bude max.170x170 hl. 50 mm, odpadní potrubí DN 75. Poloha odpadů a přesné rozměry vpustí budou přizpůsobeny možnostem stropní konstrukce.

Zázemí pro personál, úklid - stávající

Kanceláře, toalety pro personál a úklidová komora jsou stávající, nově je navržena denní místnost pro zaměstnance.

Zázemí v 1NP - řešeno samostatně v PD SO 01 Stavební úpravy 1. NP – Zázemí kuchyně

V 1NP se nachází zázemí kuchyně a je přístupné po schodišti a dvěma výtahy. Je zde příjem potravin, sklad vratných obalů a chladicí box na odpad, chlazený sklad potravin, suchý sklad potravin, sklad ovoce a zeleniny, sklad brambor, hrubá příprava zeleniny. Dále centrální úprava vody (pro varnou a mycí technologii v 2NP) se skladem chemie a úklidová komora. V části zázemí kuchyně se dále nachází sklad DKP, archiv, kancelář účetní, strojovna UT a strojovna VZT.

Samostatný vstup do objektu je pro personál kuchyně. Úsek šaten, umývárna a WC navazuje přímo zázemí kuchyně. V této části budovy je navržena i prádelna se sušárnou.

Odpadní voda, upravená voda, energie

Odpadní voda z gastro technologie musí být svedena do tukové kanalizace, kromě umývátek na ruce.

Upravená voda pro určenou technologii bude přivedena přímo k zařízení z centrální úpravy vody, která je umístěna v 1NP.

Zdroj energie pro gastro technologii v 2NP bude elektrická energie a plyn.