

AKTUALIZACE PROJEKTU SPŠ ELEKTROTECHNIKÁ PARDUBICE - REKONSTRUKCE AREÁLU DO NOVÉHO

SO-02 Budova B

D.1.7 GASTRO PROJEKT

TECHNICKÁ ZPRÁVA

Aktualizace projektu výdejny jídel z roku 2017 byla provedena za základě stanoviska KHS z 29.11.2017 a z důvodu vývoje stravování, tak aby odpovídalo hygienickým a provozním požadavkům pro rok 2026.

Souhrn doplnění a změn:

- Doplnění výlevky a regálu na úklidové prostředky - v původním projektu není navrženo a nebylo na základě stanoviska doplněno
- Vybavení denní místnosti – v denní místnosti by měla být malá kuch. linka s dřezem a stůl se židlemi. V původním projektu není vybavení navrženo a nebylo na základě stanoviska KHS doplněno. Dále umývadlo na ruce, které je dle původní PD v pořádku.
- Úprava šatních skříněk – šatní skřínky byly zakreslené, ale neodpovídají rozměrově, musí být se dvěma oddělenými prostory na ukládání pracovního a civilního oblečení, rozměr těchto dvoj-skříněk je standardně cca 600x500x1800 mm, uvažuje se s počtem tří zaměstnanců výdejny. Skříň na další prádlo není potřeba.
- Do místnosti mytí provozního nádobí a termportů bylo doplněno umyvadlo na ruce.
- Na výdeji je třeba umístit chladicí skříň na chlazené pokrmy, vitrínu na výdej chlazených pokrmů a dřez na přípravu nápojů.
- Je třeba zajistit správnou regeneraci a uchování dovážených teplých pokrmů pomocí konvektomat a udržovací ohřevná skříň na GN.
- Byla provedena obměna výdeje nápojů, izolovaný termos byl nahrazen varným termosem a byl doplněn víříč pro výdej chlazených nápojů. Nápoje nebudou dováženy, ale budou se připravovat na místě. Nápoje budou umístěny na stole s pojezdovou dráhou v místě před výdejním oknem. Bude doplněn vozík na koše na sklenice. Původní řešení umístit nápoje pouze na manipulačních vozíčkách není vhodné z důvodu absence pojezdové dráhy nebo jiné odkládací plochy na podnosy, aby si mohl strážník nápoj natočit.
- Do návrhu řešení byla zahrnuta příprava pro výdejní systém, monitor a čtečku karet. Jedná se o datovou a silovou zásuvku připravenou na výdeji. Bylo předběžně určeno místo pro kotvení sloupku pro čtečku a monitor ve výdejním parapetu. Samotný výdejní systém, ani konstrukce k jeho osazení do výdeje není součástí aktualizované PD, je třeba ho řešit samostatně s dodavatelem systému.
- Dále by měla být doplněna roleta do výdejního okna, pro možné uzavření výdejny při využívání jídelní části k jiným účelům. Roleta není součástí dodávky gastro, zajistí stavba.

Všechny změny zapracované do aktualizace projektu byly s HKS konzultovány a jsou odsouhlasené.

Vybavení výdejny je specifikované v soupisu technologie gastro a zakresleno v technologické dispozici.

Součástí vybavení gastro není:

- výlevka s baterií na teplou a studenou vodu v úklidové místnosti
- žádné vybavení v denní místnosti se šatnou a WC

- výdejní systém
- roleta do výdejního okna

Kapacita a dispoziční uspořádání výdejny

Kapacita jídel ani dispoziční uspořádání výdejny se nezměnilo. Výdejna bude zajišťovat pravidelné polední stravování žáků a zaměstnanců školy. Hotová jídla budou dovážena v termoportech. Teplá jídla budou před výdejem regenerována v konvektomatu a uložena do ohřevných výdejních van, nebo do ohřevné skříně na GN k udržování teploty před výdejem. Chlazené pokrmy budou skladovány v chladicí skříni a vydávány v samoobslužné výdejní vitríně. Nápoje se budou připravovat ve výdejně.

Kapacita je uvažována pro 200 jídel, kapacita jídelny cca 70 míst.

Do výdejny je navržen samostatný vstup pro zásobování a personál. V zázemí je navržena úklidová místnost se skladem chemie, v krajní části skladu bude umístěna chladicí skříň na biologický odpad. Následuje šatna s denní místností, předsíní WC a WC pro personál. Samostatně je navržena místnost pro mytí a ukládání provozního nádobí a termoportů. Uvažuje se s možností využití dvou sad termoportů. (Jedna sada termoportů bude uložena po umytí ve výdeji, druhá sada u distributora pokrmů). Ve výdejně bude probíhat regenerace teplých jídel. výdej jídel je navržen přes výdejní okno do jídelny, nápoje budou umístěny v prostoru jídelny před výdejem. Na jídelnu a výdej jídel navazuje mytí stolního nádobí. Sběr špinavých podnosů bude probíhat do vozíků, které budou průběžně zaváženy k myčce.

Úklid a sklad chemie, bioodpad, odpad.

Místnost bude vybavena výlevkou s přívodem teplé a studené vody a dvěma regály na ukládání chemie.

Bioodpad bude ukládán do chladicí skříně a následně likvidován smluvní firmou.

Odpad bude tříděn dle skupin (plasty, sklo, papír a ostatní komunální odpad) a bude ukládán do nádob na odpad k tomu určených. Následně bude likvidován do vyčleněných kontejnerů vně budovy. Biologické zbytky budou denně odváženy dodavatelem hotových jídel.

Mytí a ukládání provozního nádobí a termoportů

U vstupu do mytí jsou navrženy dva regály pro ukládání neumytých termopotů a gastronádob. Následují dva dřezy o rozměru min. 800x500x375 mm s tlakovou sprchou. Další dva regály jsou umístěny za dřezy, jsou určené pro ukládání již umytých termoportů a gastronádob. Dále zde bude osazeno umývatko na ruce a bude umístěn manipulační vozík na termoporty.

Výdejna jídel

Ve výdejně je navržen konvektomat kapacity 10xGN1/1 určený k regeneraci dovezených teplých jídel. Bude umístěn na podstavě, pod kterou je prostor pro změkčovač vody pro konvektomat. Nad konvektomatem bude instalována digestoř (Digestoř není součástí návrhu ani dodávkou Gastro). Pokrmy budou po regeneraci uloženy do ohřevných výdejních van, nebo do ohřevné skříně na GN k udržování teploty před výdejem.

V záplutí výdeje bude umístěna chladicí skříň kapacity cca 570l na chlazené pokrmy, pracovní stůl se dřezem, nástěnná skříňka a umývatko na ruce.

Pro výdej jídel jsou navrženy dvě výdejní ohřevné vany, každá s kapacitou 3xGN1/1 a tři ohřevné zásobníky na talíře, každý s kapacitou 100 talířů. Ve výdejním okně bude umístěna samoobslužná chladicí vitrina. Na straně strážníku bude osazena pojezdová dráha na podnosy, na začátku výdeje bude umístěn vozík na podnosy a příbory.

Nápoje budou samoobslužné, zásobníky budou umístěny na stole s pojezdovou dráhou v místě před výdejním oknem. Před stolem bude postaven vozík na koše na sklenice. Nápoje budou vydávány ze dvou varných termosů a vířiče nápojů.

Výdejní okno bude tvořeno stavebním parapetem, na kterém bude osazen nerezový parapet šířky cca 400 mm, část parapetu bude tvořit přesazená pracovní deska stolu pro chladicí vitrínu. V lici okna směrem do jídelny je uvažováno s osazením rolety uzavírající výdejnu. Roleta není součástí této dokumentace. Roleta musí být instalována až po osazení nerezového parapetu do výdejního okna.

Umístění výdejního systému (monitoru pro obsluhu a čtečky karet pro strážníky) bylo předběžně navrženo na nerezovém parapetu v části hned za vitrínou. Do výdejního parapetu lze kotvit nerezový sloupek s výdejními prvky. V tomto místě je navržena příprava datové a silové zásuvky. Výdejní systém, ani sloupek pro jeho umístění není součástí této PD a musí být řešen s dodavatelem výdejního systému. Kotvení sloupku do parapetu je třeba koordinovat s dodavatelem technologie gastro.

Mytí stolního nádobí

Špinavé stolní nádobí bude ukládáno na podnosech do vozíků umístěných v jídelně. Vozíky budou převáženy do místnosti pro mytí nádobí, která je z jedné strany přístupná z jídelny a z druhé strany je vstup do výdeje. Pro mytí nádobí je zde navržen zdvihový mycí stroj na koš 500x500 mm s přiváděcím stolem se dřezem a tlakovou sprchou v délce na dva koše a koncovým stolem rovněž pro dva koše. U mycího stroje bude umístěna úpravna vody (změkčovač). Nad zdvihovým mycím strojem bude osazena digestoř. (Digestoř není součástí návrhu ani dodávkou Gastro). Čisté nádobí bude ukládáno přímo do zásobníků na nádobí. Talíře a misky do ohřevných mobilních zásobníků, příbory a podnosy na výdeji, sklenice do košů do zásobníku ve výdeji nápojů. Ostatní nádobí bude umístěno v regále.

Zázemí pro personál

Vybavení denní místnosti není součástí dodávky gastro. V denní místnosti by měla být malá kuch. linka s dřezem, stůl se židlemi a umyvadlo na ruce. Šatní skřínky musí být se dvěma oddělenými prostory na ukládání pracovního a civilního oblečení, uvažuje se s počtem tří zaměstnanců výdejny. Na prostor šatny navazuje předsíň WC s umyvadlem a kabina WC.

Voda, odpadní voda, energie

Konvektomat a mycí stroj budou vybaveny každý vlastním externím změkčovačem vody umístěným přímo vedle zařízení.

Odpadní voda z gastro technologie by měla být svedena do tukové kanalizace, kromě umývátek na ruce a případně vybrané technologie u níž nedochází k odtoku vody znečištěné mastnotou.

Zdroj energie pro gastro technologii bude elektrická energie.